



*Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

MENDOZA, 26 de marzo de 2008.-

VISTO el Expediente N° 200-000093/2008-7, la Ley N° 14.878, la Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que por el citado expediente se solicita la inclusión en la reglamentación vigente de un producto compuesto por Vino Frisante Natural y pulpa de frutas y/o esencias naturales.

Que este nuevo producto posee una buena aceptación, tanto en el mercado interno como en el externo.

Que la elaboración del mismo produciría una mayor diversificación de los productos de origen vitivinícola, creando de esta manera mayores fuentes de trabajo.

Que el producto que se solicita incluir a la reglamentación vigente es análogo al definido en el Inciso 2.4. del Punto 2 del Anexo I de la Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero de 2003 como Espumoso Frutado Natural.

Que la diferencia consiste únicamente en que la base de este nuevo producto sería Vino Frisante Natural, en reemplazo del Vino Espumoso, Espumante, Champagne o Champaña.

Que en virtud de lo expuesto procede la incorporación del producto propuesto a la Resolución N° C.1/03 con su respectiva definición y limitaciones.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INSTITUTO NACIONAL DE



*Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

VITIVINICULTURA ha tomado la intervención que le compete.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y el Decreto N° 171/07,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Incorpórase al Inciso 2.3 del Punto 2 del Anexo I de la Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero de 2003 como Apartado 2.3.1 el producto denominado FRISANTE FRUTADO NATURAL, cuya definición es: "El vino elaborado con una base mínima del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75 %) de Vino Frisante Natural al que se le ha agregado jugo o pulpa de fruta, pudiendo ser límpido o no; sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales, el cual podrá edulcorarse con productos derivados de la uva autorizados y con una presión final de anhídrido carbónico no inferior a UNA ATMOSFERA (1 atm.) y no superior a TRES ATMOSFERAS (3 atm.), ambas a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C) de temperatura."

Las pulpas utilizadas podrán estar adicionadas de:

- a. Azúcar, mosto rectificado, mosto sulfitado y/o mosto concentrado.
- b. Anhídrido sulfuroso o sus sales potásicas.
- c. Acidos orgánicos: cítrico, málico, láctico o tartárico.
- d. Acido ascórbico como antioxidante, hasta QUINIENTAS PARTES POR MILLON (500 ppm).
- e. Acido sórbico o sus sales potásicas.



"2008 - Año de la Enseñanza de las Ciencias"

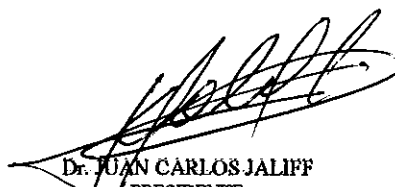
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura

2º.- Este producto deberá cumplir con todas las normas reglamentarias estipuladas en el Anexo I de la Resolución N° C.1/03.

3º.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

RESOLUCION N° C. 4




Dr. JUAN CARLOS JALIFF
PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA