



MENDOZA, 11 de febrero de 2011.

VISTO el Expediente N° S93:0002012/2009, la Ley N° 14.878, la Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero de 2003, el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) define e incorpora al Artículo 17 de la Ley N° 14.878 diversos productos entre los que se encuentran comprendidos el vino espumoso frutado, cóctel de vino y el vino frisante frutado natural, determinando además las normas de su elaboración y locales habilitados para ello.

Que a fojas 1/2 del presente expediente, Jefatura de Delegación San Rafael dependiente de Gerencia de Fiscalización del INV, solicita se considere la revisión de la citada resolución, en cuento al control de los insumos autorizados para la elaboración de los productos referidos precedentemente, aduciendo que las certificaciones que presentan los inscriptos no está fehacientemente acreditada por un ente nacional competente, su aptitud para el consumo humano.

Que las áreas técnicas del Instituto, con competencia en el tema, han tomado debida participación, manifestando que deben adoptarse medidas tendientes a garantizar las condiciones bromatológicas de esos compuestos.

Que atento lo expuesto, deviene la conveniencia de reglamentar las condiciones para el uso de los jugos y esencias a utilizar en la elaboración de estos



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

productos.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Incorpórase al Punto VI: INGRESO DE PRODUCTOS A FABRICA, del Anexo I de la Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero de 2003, el siguiente texto:

"La firma interesada en la elaboración de cóctel de vino, vino espumoso frutado y frisante frutado natural, debe presentar en forma obligatoria la siguiente documentación:

- a) Memoria detallada de la composición química de los jugos, esencias, pulpas de frutas, etc. que se utilicen en la elaboración de cóctel de vino, vino espumoso frutado y frisante frutado natural, proporcionada por el fabricante de dichos insumos, los que deben ser productos naturales.
- b) Certificado analítico de composición y aptitud bromatológica para el consumo humano expedido por Organismo competente a nivel nacional, debiendo constar en el mismo la ausencia de colorantes artificiales, conservantes y/o cualquier otra sustancia no autorizada por la Ley N° 14.878.



"2011 – Año del Trabajo Decente, la Salud y Seguridad de los Trabajadores"

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

El mencionado certificado será el documento legal que sentará los antecedentes de origen para las pulpas, jugos, etc., en el momento de realizar los cálculos para el análisis de libre circulación del producto final obtenido, como así también deberá ser exhibido al momento de la identificación del componente en el establecimiento".

2º.- Si de los controles posteriores se constatará en los productos obtenidos alguno de los compuestos no permitidos por la Ley N° 14.878, el producto será clasificado según lo prescripto por dicha norma.

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

RESOLUCIÓN N° C. 5



C.P.N. GUILLERMO DANIEL GARCIA
PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA