



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

MENDOZA, 27 de abril de 2012.

VISTO el Expediente N° S93-0006846/2011, las Leyes Nros. 14.878 y 25.163, las Resoluciones Nros. 980 de fecha 9 de marzo de 1983 y C.29 de fecha 26 de setiembre de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que por el expediente citado en el Visto, se promueve la actualización de reglamentación del Vino Dulce Natural.

Que la Ley N° 14.878 establece en su Artículo 17, las consideraciones de los distintos productos de origen vitivinícola.

Que la Ley N° 25.163 establece el sistema para el reconocimiento, protección y registro de los nombres geográficos argentinos, para designar el origen de los vinos y de las bebidas espirituosas de naturaleza vínica.

Que la Resolución N° 980 de fecha 9 de marzo de 1983, define y establece la metodología de elaboración de un Vino Dulce Natural.

Que la Resolución N° C. 29 de fecha 26 de setiembre de 2003, instaura que el Vino Dulce Natural, deberá, entre su alcohol real y potencial, alcanzar el contenido alcohólico fijado para su zona y año de elaboración.

Que actualmente, la demanda de este tipo de vinos se ha visto incrementada y a su vez, las técnicas de elaboración del mismo han cambiado, obteniéndose productos con un menor contenido de alcohol total.

Que se hace necesario entonces, adecuar la normativa que reglamenta la



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

obtención de este tipo de producto adaptándola a las nuevas tecnologías.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Leyes Nros. 14.878 y 25.163 y el Decreto N° 1.306/2008,

EL PRESIDENTE DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º- Defínase como "Vino Dulce Natural", al producto obtenido por la fermentación parcial de la uva fresca y madura o del mosto de uva fresca proveniente de *Vitis Vinifera* L., cuya fermentación incompleta se debe al empleo de procesos físicos en el momento de su elaboración, cuyo contenido alcohólico no sea inferior a CINCO POR CIENTO VOLUMEN EN VOLUMEN (5 % v/v) y su riqueza azucarina, exclusivamente remanente de fermentación, no sea inferior a VEINTE GRAMOS POR LITRO (20 g/l) de azúcares reductores; y una relación P/ALFA comprendida entre MENOS UNO (-1,00) y MENOS CUATRO (-4,00), estando comprendido en estos límites el error de método.

2º- Este vino podrá ser genérico o varietal, y para cada uno de estos el contenido de alcohol para el despacho y la relación uva vino será:

- a) Genérico: la suma de alcohol real más el potencial, deberá alcanzar el grado alcohólico fijado para su zona y año de elaboración, con una relación uva/vino no inferior a CIENTO VEINTIDOS KILOGRAMOS POR CADA CEN



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

LITROS (122 Kgs/100 lts.).

b) Varietal: la suma del alcohol real más el potencial, deberá responder al tenor azucarino promedio de la materia prima que le dio origen, no pudiendo ser nunca inferior a ONCE COMO CINCO POR CIENTO VOLUMEN EN VOLUMEN (11,5 % v/v), con una relación uva/vino no inferior a CIENTO TREINTA KILOGRAMOS POR CADA CIENTO LITROS (130 kgs/100 lts.).

3º- La elaboración, se autorizará solamente durante los períodos de vendimia, a solicitud del interesado, el que deberá consignar la cantidad a obtener.

4º- Para la conservación de este vino podrá utilizarse métodos físicos, quedando permitido exclusivamente el empleo de anhídrido sulfuroso en una dosis de hasta DOSCIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS POR LITRO (250 mg/l). El agregado de otros antisépticos o conservantes autorizados, solo serán permitidos en las dosis establecidas y una vez elaborado el producto, debiendo dejarse constancia de estos en la solicitud de análisis de Libre Circulación y/o Exportación.

5º- El corte de este vino con otros que no reúnan los requisitos establecidos en la presente resolución, deberá ser volcado a la masa general de bodega.

6º- En los marbetes que identifiquen a este vino en su circulación, deberá consignarse la denominación "VINO DULCE NATURAL" y a continuación su característica cromática y en caso de un producto con indicación varietal se consignará de acuerdo a la reglamentación vigente.

7º- En aquellos casos en que se utilice una mención de origen, se deberá cumplir con lo establecido por la Ley Nº 25.163 y su normativa complementaria.

8º- Deróguense las Resoluciones Nros. 980 de fecha 9 de marzo de 1983 y C.29 de



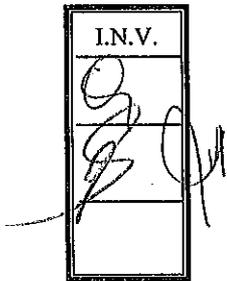
*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

fecha 26 de setiembre de 2003.

9º- Las infracciones a la presente resolución, serán sancionadas con las penalidades previstas en el Artículo 24 de la Ley Nº 14.878 y el Artículo 45 de la Ley Nº 25.163.

10- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese.

RESOLUCIÓN Nº C. 17



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