



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 9 de octubre de 2013.-

VISTO el Expediente N° S93:0009601/2013 del Registro del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, la Ley General de Vinos N° 14.878, la Resolución N° C.3 de fecha 15 de febrero de 2001, y

CONSIDERANDO:

Que por las actuaciones citadas en el Visto se propicia la modificación de la Resolución N° C.3 de fecha 15 de febrero de 2001 que establece para la operativa de edulcoración un límite de disminución de alcohol de hasta TRES DÉCIMAS DE GRADO POR CIENTO EN VOLUMEN (0,3 % v/v), cuando se utilizan otros productos aprobados para edulcorar, que no sean Mosto Concentrado o Mosto Concentrado Rectificado.

Que en la actualidad son varios los productos aprobados para la edulcoración de vinos, por lo que de persistir el límite de disminución señalado precedentemente, algunos se verían vedados de su utilización para la obtención de diversos vinos que se pretenden elaborar.

Que atento lo señalado y teniendo en cuenta la madurez del sector industrial y los mecanismos de control que posee este Instituto, se hace oportuno modificar el procedimiento de edulcoración en vigencia.

Que el Artículo 17, inciso m) de la Ley General de Vinos N° 14.878, faculta al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) a aprobar los productos derivados de la industria vitivinícola no definidos en la misma.

Que asimismo, a través del Artículo 21 del precitado plexo legal, el INV



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

posee la facultad de suprimir, modificar o ampliar las correcciones o prácticas enológicas permitidas y establecer los límites legales de los componentes del vino.

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 la Leyes Nros. 14.878 y 24.566 y el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Autorízase a partir del dictado de la presente, la edulcoración de los vinos en existencia cualquiera sea su año de elaboración con los productos que a continuación se detallan: Mosto Virgen, Jugo de Uva, Mosto Sulfitado, Mosto Sulfitado Desulfitado, Mosto Concentrado, Mosto Rectificado, Mosto Concentrado Rectificado, Mosto Alcoholizado, Mistela y Vinos Especiales.

2º.- Los Mostos Sulfitados, Sulfitados Desulfitados, Vírgenes y Jugos de Uva que se destinen a la edulcoración, deberán poseer una riqueza azucarina mínima de CIENTO OCHENTA GRAMOS POR LITRO (180 g/l) de azúcares reductores. Los productos que no alcancen dicho contenido deberán presentar antecedentes de elaboración y su utilización quedará supeditada a la aprobación por parte de este Organismo.

3º.- Apruébase al Mosto Alcoholizado para Edulcorar como el producto obtenido exclusivamente durante el proceso de elaboración con mosto virgen o mosto en fermentación alcoholizados con alcohol vínico, con un límite mínimo de TRECE



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

GRADOS POR CIENTO EN VOLUMEN (13 % v/v) y máximo de DIECISÉIS GRADOS POR CIENTO EN VOLUMEN (16 % v/v) de alcohol, y un contenido no inferior a CIENTO SESENTA GRAMOS (160 gr.) de azúcares reductores por litro.

4º.- Todos los productos autorizados por la presente norma que se destinen a la edulcoración de vinos, podrán utilizarse en cualquier momento a partir de su elaboración, independientemente de la fecha de liberación al consumo de los vinos nuevos, luego de obtenido el análisis que certifique su aptitud y autorice su uso.

5º.- A los efectos de la edulcoración de los vinos, los edulcorantes podrán emplearse en forma individual o conjunta cortados entre sí en la oportunidad de dicha práctica.

6º.- Los Vinos Especiales que se destinen a edulcoración deberán poseer una riqueza azucarina superior a la que se pretende alcanzar en el producto final. Asimismo el contenido alcohólico real del corte realizado no podrá, por efecto del alcohol del Vino Especial, resultar aumentado en más de DOS DÉCIMAS DE GRADO POR CIENTO EN VOLUMEN (0,2 % v/v) en relación al alcohol del vino base utilizado.

7º.- Los vinos que se edulcoren deberán contener como mínimo el grado alcohólico real fijado para el año y zona de producción, o el que reglamentariamente corresponda cuando se trate de cortes de vinos movilizados por traslados interzonales o sub-zonales con diferente grado alcohólico.

8º.- El producto resultante de la operación de edulcoración deberá responder al corte teórico de los componentes utilizados y el grado alcohólico no podrá ser inferior a ONCE COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN EN VOLUMEN (11,5 % v/v).

9º.- Las transgresiones a lo normado en la presente resolución serán sancionadas de conformidad con el Artículo 24 de la Ley General de Vinos N° 14.878.

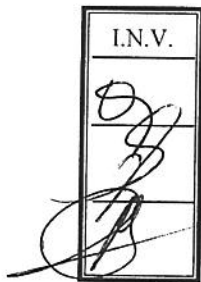


Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

10.- Derógase la Resolución N° C.3 de fecha 15 de febrero de 2001.

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

RESOLUCIÓN N° C. 37



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