



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

MENDOZA, 10 de marzo de 2016.

VISTO los Expedientes Nros. S93:0011819/2013 y S93:0009101/2015 del Registro del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, la Ley General de Vinos N° 14.878, la Resolución N° C.43 de fecha 18 de noviembre de 2015, y

CONSIDERANDO:

Que por los expedientes citados en el Visto, se tramita la admisión como práctica enológica lícita, del uso de clarificante "Lactofood" en vinos.

Que mediante la Resolución N° C.43 de fecha 18 de noviembre de 2015, se admitió como práctica enológica lícita el agregado de suero de leche modificado con leche descremada libre de lactosa y alérgenos, como agente clarificante de vinos.

Que sobre el particular, oportunamente se respetó la terminología con la cual la firma solicitante describió el producto.

Que a través de la Nota de fecha 3 de febrero de 2016, tramitada mediante Referente N° S93:0000750/2016 del Registro de este Organismo, obrante a fojas 71, el causante solicita emplear un vocabulario más específico de la industria láctea, y acorde a las características propias de un producto libre de lactosa.

Que el "Lactofood" es un suero lácteo modificado libre de lactosa y alérgenos.

Que en virtud de lo expuesto y no existiendo reparo alguno en acceder a lo solicitado, procede la sustitución de los Puntos 1° y 2° de la precitada resolución.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo ha tomado la



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

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:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Punto 1º de la Resolución N° C.43 de fecha 18 de noviembre de 2015, el que queda redactado de la siguiente manera: "Admítase como práctica enológica lícita, a partir del dictado de la presente, en función del Artículo 21 de la Ley General de Vinos N° 14.878, el agregado de suero lácteo modificado libre de lactosa y alérgenos, como agente clarificante de vinos."

ARTÍCULO 2º.- Sustitúyese el Punto 2º de la Resolución N° C.43/15, el que queda redactado de la siguiente manera: "El suero lácteo modificado debe cumplir con la normativa en vigor relativa a los productos alimenticios destinados al consumo humano."

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

RESOLUCIÓN N° C. 6



Ing. Agr. CARLOS RAÚL TIZIO MAYER
PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA