



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Las Malvinas son argentinas

Resolución

Número:

Referencia: Expediente N° EX-2022-35980084-APN-DD#INV - Resolución Práctica Enológica lícita Tartrato de Calcio

VISTO el Expediente N° EX-2022-35980084-APN-DD#INV, la Ley General de Vinos N° 14.878 y

CONSIDERANDO:

Que mediante la actuación citada en el Visto, se tramita la evaluación y aprobación de la práctica enológica del uso de tartrato de calcio para la estabilización tartárica y reducción de contenido de calcio en vinos.

Que el tartrato de calcio es una sal natural del vino procedente principalmente de los residuos de vino, se encuentra en forma L (+) y suele cristalizar en forma tetrahidratada.

Que la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), en su Código Internacional de Prácticas Enológicas, mediante la Resolución OENO N° 8/97, contempla como práctica enológica la adición de tartrato de calcio a los vinos.

Que la UNIÓN EUROPEA en su Reglamento de Ejecución N° 2019/924 de fecha 12 de marzo de 2019, contempla dentro de los compuestos enológicos autorizados al Tartrato de calcio (E 354) como estabilizante, debiendo ser de origen agrícola.

Que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) a través del Departamento Estudios Enológicos y Sensoriales dependiente de la Coordinación de Investigación y Desarrollo Sustentable de la Dirección de Estudios y Desarrollo Vitivinícola, comprobó mediante ensayos físico-químicos, que el tartrato de calcio es eficaz para la estabilización y reducción del contenido de calcio en vinos.

Que el tratamiento se realiza por adición de tartrato de calcio, agitación y enfriamiento artificial del vino, seguido de la separación de cristales formados por métodos físicos.

Que en el caso de los vinos, que por su matriz presenten una elevada inestabilidad, se sugiere realizar un tratamiento complementario para estabilizar el bitartrato de potasio y lograr una mayor estabilidad tartárica en el tiempo.

Que el INV, según el Artículo 21 de la Ley General de Vinos N° 14.878, posee la facultad de suprimir, modificar o ampliar correcciones o prácticas enológicas permitidas y establecer límites legales de los componentes del vino.

Que la Coordinación 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 y 24.566 y el Decreto N° DCTO-2020-142-APN-PTE,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Autorízase como práctica enológica lícita, la adición de tartrato de calcio para la reducción del contenido de calcio y estabilización tartárica en vinos.

ARTÍCULO 2°.- La dosis máxima de tartrato de calcio no deberá superar los DOSCIENTOS GRAMOS POR HECTÓLITRO (200 g/hl).

ARTÍCULO 3°.- Luego del tratamiento con tartrato de calcio, el vino debe cumplir con los límites establecidos para calcio según la normativa vigente.

ARTÍCULO 4°.- El tartrato de calcio debe responder a las especificaciones del CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL.

ARTÍCULO 5°.- Las infracciones a lo establecido por la presente norma, serán sancionadas de conformidad con las previsiones del Artículo 24 de la Ley General de Vinos N° 14.878.

ARTÍCULO 6°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, y cumplido archívese.