



"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortíz"

Ministerio de Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura

C.P.

MENDOZA, 14 de mayo de 2009.

VISTO el Expediente S93:0002321/2009, la Resolución N° C.21 de fecha 18 de setiembre de 2008, y

CONSIDERANDO:

Que mediante las actuaciones citadas en el Visto se solicita hacer extensivo el uso del ácido láctico como práctica enológica lícita para la corrección de acidez en vinos en todas sus formas isoméricas: L - láctico, D - láctico y D,L - láctico.

Que el ácido láctico se produce naturalmente en los vinos a partir de la fermentación maloláctica.

Que dicho producto permite remediar una insuficiencia de acidez natural ocasionada por las condiciones climáticas, o por prácticas enológicas que produzcan una disminución de la misma, como así también, elaborar vinos equilibrados desde el punto de vista de las sensaciones gustativas.

Que este ácido eleva la estabilidad microbiológica de los vinos.

Que al respecto, este Organismo dictó la Resolución N° C.21 de fecha 18 de setiembre de 2008, la cual solo contempla como práctica enológica lícita la adición de ácido L (+) láctico para corrección de acidez en vinos y no los isómeros D - Láctico y D - L láctico.

Que la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.), en su CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS ENOLOGICAS, acepta como práctica enológica, el agregado de ácido láctico como acidificante.

Que el REGLAMENTO VITIVINICOLA DEL MERCOSUR, en su Resolución GMC N° 45/96, admite como práctica enológica lícita la adición de ácido láctico en vinos.

27



"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortíz"

Ministerio de Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Que en virtud de lo expuesto procede autorizar dicha práctica sin diferenciación de sus formas isoméricas, dejando sin efecto la precitada Resolución N° C.21/08.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA ha tomado la intervención que le compete.

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

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

- 1°.- Autorízase, como práctica enológica lícita, la adición de ácido láctico para la corrección de acidez en vinos.
- 2°.- El ácido láctico debe responder a las especificaciones generales fijadas por la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.).
- 3°.- Derógase la Resolución N° C.21 de fecha 18 de setiembre de 2008.
- 4°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese.

RESOLUCION N° C. 16



G.P.N. GUILLERMO DANIEL GARCIA
PRESIDENTE
Instituto Nacional de Vitivinicultura