



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

MENDOZA, 12 de noviembre de 2009.

VISTO el Expediente N° 311-000364/2008-4 y la Ley General de Vinos N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que por el citado expediente se solicita autorización para el uso de Dimetil Dicarbonato (DMDC) con el objeto de obtener la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contiene azúcares fermentescibles.

Que la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.), en su CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS (Resolución OENO 5/2001), acepta como práctica enológica la adición de DMDC al vino como estabilizante microbiológico.

Que esta práctica se encuentra autorizada por la UNIÓN EUROPEA contemplada en el Anexo IV, Apartado 3, Punto zc) del Reglamento (CE) N° 1493/1999, así como su uso, fijado por el Reglamento (CE) N° 646/2006.

Que así mismo el uso del DMDC está aprobado por la Administración de Drogas y Alimentos de los ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA y por el CODEX ALIMENTARIUS.


Que el Artículo 21 de la Ley General de Vinos N° 14.878 faculta a este Organismo para ampliar las prácticas enológicas permitidas por la mencionada norma.

Que Subgerencia de Investigación para la Fiscalización dependiente de



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

Gerencia de Fiscalización del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) ha realizado experiencias e informes suficientes para la aprobación de esta práctica enológica.

Que la Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INV ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566, 25.163 y el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Autorízase como práctica enológica lícita, la adición de Dimetil Dicarbonato (DMDC) al vino a fin de asegurar la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentescibles.

2°.- Esta práctica será realizada bajo la exclusiva responsabilidad del titular del establecimiento en forma solidaria con el Técnico responsable de la firma.

3°.- La adición sólo podrá efectuarse inmediatamente antes de la puesta del vino en sus envases.

4°.- El tratamiento sólo podrá aplicarse a los vinos cuyo contenido de azúcares sea igual o superior a CINCO GRAMOS POR LITRO (5 g/l) y posean un límite máximo de CERO COMA VEINTITRES MILILITROS POR LITRO (0,23 ml/l) de metanol.

5°.- La dosis utilizada no debe superar los DOSCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (200 mg/l) expresada en DMDC.



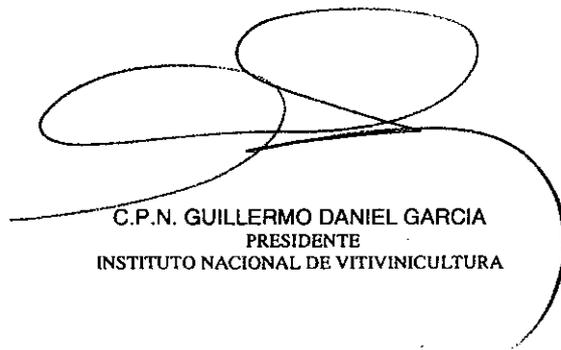
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

6°.- El DMDC debe responder a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

7°.- Cuando se detecte en los vinos en circulación la presencia de metanol por el mal uso de la práctica con DMDC, el análisis será clasificado como "Producto en Infracción" al Artículo 23 inciso d) Ley N° 14.878 y el único destino será el derrame o la destilación.

8°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

RESOLUCIÓN N° C. 35



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