



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

MENDOZA, 12 de marzo de 2010.

VISTO el Expediente N° S93:0008267/2009, las Leyes Nros. 14.878 y 21.764, el Decreto N° 2.462 de fecha 8 de abril de 1964 y la Resolución N° 1.169 de fecha 16 de abril de 1968, y

CONSIDERANDO:

Que el ácido sórbico y sus sales han sido aprobados como práctica enológica lícita en la REPÚBLICA ARGENTINA por Decreto N° 2.462 de fecha 8 de abril de 1964 y la Resolución N° 1.169 de fecha 16 de abril de 1968.

Que de acuerdo a lo establecido por el Artículo 2° de la Ley N° 21.764, se sustituye el Artículo 21 de la Ley N° 14.878 facultando al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) para suprimir, modificar o ampliar las correcciones a las prácticas enológicas permitidas y establecer los límites legales de los componentes del vino.

Que el ácido sórbico y sus sales pueden usarse como antifermmentativo en vinos con azúcar fermentable y mostos concentrados, en una dosis máxima de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS POR LITRO (250 mg/l).

Que la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), en su CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS, permite como práctica enológica lícita, el agregado de ácido sórbico para evitar la refermentación de vinos que contienen azúcares fermentables, como inhibidor microbiano, como así también para impedir el desarrollo de levaduras indeseables.

Que dicha Organización establece en el CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS que el límite no debe exceder los DOSCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (200 mg/l) expresado como ácido sórbico.



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

Que los productos vitivinícolas argentinos tienen como destino países que han adoptado el límite establecido por la OIV.

Que la Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo ha tomado la intervención de su competencia.

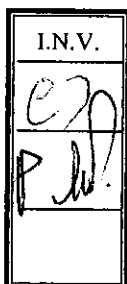
Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

- 1°.- Establécese como dosis máxima permitida para el uso de ácido sórbico y sus sales en vinos y en mostos concentrados, la cantidad de DOSCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (200 mg/l).
- 2°.- El ácido sórbico debe responder a las especificaciones generales fijadas por el CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV).
- 3°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese.

RESOLUCION N° C. 8



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