



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 21 de noviembre de 2011.

VISTO el Expediente N° S93:0005481/2011, la Ley General de Vinos N° 14.878, la Resolución N° C.35 de fecha 12 de noviembre de 2009, y

CONSIDERANDO:

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

Que mediante la Resolución N° C.35 de fecha 12 de noviembre de 2009, se autorizó como práctica enológica lícita la adición de Dimetil Dicarbonato (DMDC) al vino con contenido de azúcares igual o superior a CINCO GRAMOS POR LITRO (5 g/l) y que posean un límite máximo de CERO COMA VEINTITRES MILILITROS POR LITRO (0,23 ml/l) de metanol.

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 como estabilizante microbiológico al vino embotellado que contiene azúcares fermentescibles y para prevenir el desarrollo de levaduras y bacterias indeseables.

Que mediante Resolución OIV OENO 421 de fecha 24 de junio de 2011 se incluye como objetivo de la adición de DMDC el bloqueo de la fermentación de vinos dulces, semidulces y semisecos.

Que esta práctica se encuentra autorizada por la UNIÓN EUROPEA mediante Reglamento (CE) N° 606/2009.



"2011 – Año del Trabajo Decente, la Salud y Seguridad de los Trabajadores"

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Que asimismo 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 Organismo ha participado en las reuniones de Grupos de Expertos de la OIV donde ha resultado aprobada la inclusión del nuevo objetivo en forma unánime.

Que la incorporación a la legislación vitivinícola argentina de lo establecido en normas internacionales de referencia contribuye a la competitividad del sector dentro del contexto mundial.

Que por tales motivos se estima adecuado actualizar la Resolución N° C.35/09, manteniendo la prevención establecida respecto del contenido máximo de metanol de los vinos objeto de este agregado.

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 reglamentación.

Que 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 y 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:



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

- a) Asegurar la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentescibles.
- b) Prevenir el desarrollo de levaduras y bacterias indeseables.
- c) Bloquear la fermentación de los vinos dulces, semidulces y semisecos.

2º.- Deberá comunicarse por escrito con al menos CUARENTA Y OCHO (48) horas de anticipación a la Dependencia del Organismo de su jurisdicción, indicando inicio de la práctica y tiempo estimado de duración de las operaciones. La mencionada nota debe ser firmada por el técnico responsable del establecimiento. En caso de no concurrir personal del INV el día y hora indicada, la firma podrá dar inicio a la práctica establecida.

3º.- La adición sólo podrá efectuarse inmediatamente antes del embotellado, entendiéndose como tal, a la introducción del producto con fines comerciales en envases de una capacidad igual o menor a 5 litros, y en función de lo estipulado en el apartado c) del Punto 1º precedente, la adición se efectuará en el momento previo al proceso de paralización de la fermentación.

4º.- El tratamiento sólo podrá aplicarse a los vinos que posean un límite máximo de CERO COMA VEINTITRES MILILITROS POR LITRO (0,23 ml/l) de metanol.

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

6º.- El DMDC que se utilice en esta práctica debe responder a las especificaciones del Codex Enológico Internacional.

7º.- Todo equipo para la dosificación o agregado de Dimetil Dicarbonato al vino debe ser autorizado, previo ensayo y aprobación del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

8º.- Las infracciones al régimen que establece la presente norma, serán sancionadas de conformidad con las previsiones del Artículo 24, inciso i), cuando se detecte en los vinos en circulación la presencia de exceso de metanol a los límites establecidos, el análisis será clasificado como "Producto Adulterado" en un todo de acuerdo a lo normado por el Artículo 23 inciso a) de la Ley N° 14.878 y sus normas complementarias, sin perjuicio de las eventuales sanciones que pudieran corresponder de constatarse trasgresiones de mayor envergadura, en cuyo caso serán juzgadas en la sustanciación del correspondiente sumario.

9º.- Derógase la Resolución N° C.35 de fecha 12 de noviembre del 2009.

10.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese.

RESOLUCIÓN N° C. 49



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