

PODER EJECUTIVO NACIONAL
SECRETARIA DE ESTADO DE
COMERCIO

DECRETO N° 2.462/64
D. 2.462/64
Exp. 85.327/64

(3)

PRACTICAS ENOLOGICAS LICITAS; USO DE ACIDO SORBICO

BUENOS AIRES, 8 de abril de 1964.-

VISTO el Expediente N° 129.128/63,
por el que el Instituto Nacional de Vitivinicultura propone,
de acuerdo con el Artículo 21° de la Ley N° 14.878, la apro-
bación de una nueva práctica enológica, y

CONSIDERANDO:

Que en diversos trabajos presentados a la IIA.
Conferencia Latinoamericana de la Uva y del Vino realizada
en Mendoza en el año 1963, se señaló el empleo del ácido sórbico
como una práctica enológica lícita;

Que el uso de dicho producto, se encuentra auto-
rizado para vinos en Francia y Estados Unidos de Norteamérica
y para otros alimentos en Estados Unidos de Norteamérica, Aus-
tría, Italia, Alemania, Suecia y Japón, habiendo además aconse-
jado la Oficina Internacional de la Uva y del Vino que se
disminuya la dosis de anhídrido sulfuroso, complementándose-
lo con otros antisépticos inocuos para la salud humana;

Que está debidamente comprobado que el ácido
sorbico es inocuo para el organismo, según se consigna en la
bibliografía existente en la materia, merituada en el estudio
agregado al referido expediente;

Que en las experiencias realizadas se ha verifi-
cado que la dosis a emplear no debe sobrepasar los 250 mili-
gramos por litro, pues en cantidades mayores el vino adquiere
un gusto y olor desagradables;

Que el empleo de un estabilizador de este tipo
responde a una sentida necesidad de la industria, solución
reclamada por numerosas entidades representativas;

Que por su difícil solubilidad se hace necesari-
o que su uso se efectúe mediante el empleo de sus respecti-
vas sales;

Por ello, atento lo solicitado por el Institu-
to Nacional de Vitivinicultura y lo propuesto por el señor
Secretario de Estado de Comercio,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA
D E C R E T A :

ARTICULO 1°.- Considérase comprendido dentro de las prác-
ticas enológicas lícitas admitidas por el Artículo 19°
inciso b) de la Ley N° 14.878, el uso del ácido sórbico y sus
sales, como antifermentativo, en los vinos con azúcar fermen-
table.

ARTICULO 2°.- El uso que se autoriza por el Artículo 1°
del presente decreto, estará limitado a dichos vinos y en do-
sis máximas de doscientos cincuenta (250) miligramos por li-
tro expresados en ácido sórbico. Esta práctica enológica sólo
podrá efectuarse en bodega bajo contralor técnico autorizado.
El Instituto Nacional de Vitivinicultura podrá establecer al
efecto normas complementarias.

2

ARTICULO 3º.— Autorízase el expendio y circulación del ácido sórbico y sus sales para uso enológico, siempre que los productos se hallen debidamente amparados por análisis de pureza y aptitud. El INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA adoptará las medidas del caso para ejercer el contralor correspondiente que le compete.

ARTICULO 4º.— El presente decreto será refrendado por los señores Ministros Secretarios en los Departamentos de ECONOMIA y de ASISTENCIA SOCIAL Y SALUD PUBLICA y firmado por los señores Secretarios de Estado de HACIENDA y de COMERCIO.

ARTICULO 5º.— Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION GENERAL DEL BOLETIN OFICIAL E IMPRENTAS y vuelva al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA a sus efectos.

DECRETO N° 2.462/64

FDO) I D L I A

FERNANDO SOLA
ARTURO ORATIVIA
ALFREDO CONCEPCION
CARLOS A. GARCIA TUDERO

ES COPIA

ERNESTO M. BASTIDA
2º Jefe

Departamento de Despacho