

BUENOS AIRES, 30 de octubre de 1973.-

VISTO el Expediente n° 311-000826/72-7 por el cual el Instituto Nacional de Vitivinicultura propone la incorporación del uso de gases inertes como práctica enológica lícita, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario mantener el alto nivel de calidad alcanzado por la industria vitivinícola.

Que la legislación de Francia, Italia y otros países de larga tradición vitivinícola permiten el uso de Nitrógeno, Anhídrido Carbónico y Argón como atmósfera inerte para la conservación de vinos.

Que los mencionados gases son componentes naturales de la atmósfera y está debidamente comprobado que resultan totalmente inocuos para la salud, según lo demuestran los estudios publicados en la extensa bibliografía existente y lo corroboran los antecedentes técnicos agregados al referido Expediente.

Que los procedimientos basados en este principio no incorporan gases extraños, sino que sólo modifican la proporción de los componentes naturales de la atmósfera que se encuentra en contacto con el vino, a efectos de prevenir el desarrollo de micro-organismos aerobios y evitar oxidaciones que puedan afectar las características físico-químicas y organolépticas del producto.

Que la atmósfera inerte ofrece sobre otros métodos de conservación, la importante ventaja de no alterar la naturaleza y composición de los vinos sometidos a ella.

Por ello,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

DECRETA:

ARTICULO 1°.- Considérase comprendido dentro de las prácticas enológicas lícitas admitidas por el artículo 19 inc. b) de la Ley n° 14.878, el uso de Nitrógeno, Anhídrido Carbónico y Argón o sus mezclas, a fin de crear una atmósfera inerte para la conservación, trasvasamiento y embotellado de vinos tranquilos, mostos y jugo de uva, y el uso de Nitrógeno en el embotellado de vinos espumosos.

ARTICULO 2°.- La aplicación del procedimiento a todas las operaciones mencionadas para vinos tranquilos, mostos y jugo de uva, deberá efectuarse bajo una presión igual a la atmosférica, aumentada eventualmente como máximo con CINCO DECIMAS DE ATMOSFERA (0,5 Atm.) para el Nitrógeno y Argón, y CINCO CENTESIMAS DE ATMOSFERA (0,05 Atm.) para el Anhídrido Carbónico. En el embotellado de vinos espumosos se admitirá una sobrepresión de Nitrógeno no inferior a CINCO ATMOSFERAS (5 Atm.). Queda entendido que todas las presiones son expresadas a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20°C) de temperatura. Cualquiera sea el Producto tratado, el contenido de estos gases no deberá exceder de DOS GRAMOS POR LITRO (2 g/l) en ninguno de sus estados.

ARTICULO 3°.- Autorízase la tenencia, el expendio y la circu-

lación de Nitrógeno, Argón y Anhídrido Carbónico, para uso enológico, siempre que se encuentre amparados por sus respectivos análisis de pureza, aptitud enológica y demás requisitos que establece el artículo 19, inc. b) de la Ley n° 14.076.

ARTICULO 4°.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

DECRETO N° 133

133

1968

NC