

02/08/2001

## **BEBIDA FERMENTADA DE NARANJA**

Ante la propuesta elevada por la Comisión Técnica Asesora en Material de Alimentos referida a la bebida fermentada de naranja el Presidente de la República en acuerdo con los Ministros de Salud Pública; Economía y Finanzas; Industria, Energía y Minería y de Ganadería, Agricultura y Pesca, aprobó el siguiente decreto:

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de incorporación de la bebida fermentada de naranja al Capítulo 26 del mencionado Reglamento, aprobada por unanimidad de sus miembros;

**CONSIDERANDO:** lo informado por la Dirección General de la Salud y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

**ATENTO:** a lo expuesto;

### **EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

#### **DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Incorpórase al Capítulo 26 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994), la Sección 4: Otras Bebidas Alcohólicas Fermentadas, la que quedará redactada de la siguiente manera:

#### **Definiciones**

**Artículo 26.4.1** Bebida alcohólica fermentada de naranja es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica del jugo de naranja, gasificada o no.

**Artículo 26.4.2** De acuerdo al contenido de azúcar se distingue tres tipos de bebida alcohólica fermentada de naranja:

a) seco: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 9 grados Brix, gasificada o no;

b) abocado: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 11 grados Brix, gasificada o no;

c) dulce: bebida fermentada de naranja que no excede en el producto terminado los 15 grados Brix, gasificado o no.

**Artículo 26.4.3** Cuando se adicionan estas bebidas con gas carbónico podrán ser denominadas como espumoso, espumante o frizzante.

#### **Disposiciones generales**

**Artículo 26.4.4** La bebida fermentada de naranja deberá cumplir con las características y composición que se indica a continuación:

1. Características organolépticas:

a) color: tonalidades verde amarillas brillantes:

b) aroma: intenso olor a naranjas maduras;

c) sabor: suave, fresco y frutal;

d) aspecto: observado directamente o por transmisión deberá presentarse límpido, sin turbidez o depósitos perceptibles.

2. Características físico químicas:

a) grado alcohólico real: superior a 4.5 e inferior a 9 grados GL;

b) acidez volátil: no debe ser superior a 1,5 gramos por litro expresados en ácido sulfúrico;

c) acidez total: mínima de 0.5 g por litro y máxima de 1g por litro, expresada en ácido cítrico;

d) pH: de 2.8 a 3.9;

e) sólidos solubles totales: inferior a 15 grados Brix.

**Artículo 26.4.5** En la rotulación de este producto deberá consignarse la graduación alcohólica expresada en grados GL.

**Artículo 26.4.6** Se admite en la bebida fermentada de naranja el uso de los siguientes aditivos con la función de conservador:

Nº Codex	Nombre del aditivo	límite máximo (mg/Kg)
201	ácido sórbico	250
202	Sorbato de potasio	250 (expresado como ácido sórbico)
203	Sorbato de sodio	(expresado como ácido sórbico)
204	Anhídrido sulfuroso	250 (expresado como SO <sub>2</sub> )

Cuando se utilice más de uno de estos aditivos la suma total de sus concentraciones no debe ser superior al límite máximo establecido para ninguno de ellos de acuerdo a lo establecido en el artículo 3.5.2 del mencionado Reglamento.--

**Artículo 2º.-** Incorpórase a la Lista de Aditivos para Bebidas Alcohólicas Fermentadas del Capítulo 26 y a la Lista Positiva de Aditivos - Anexo 11 del Capítulo 3 - Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), los items autorizados para la bebida alcohólica fermentada de naranja.

**Artículo 3º.-** Comuníquese, publíquese.