

SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

Y

SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR

Resolución Conjunta 8-E/2017

Ciudad de Buenos Aires, 29/09/2017

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-2407-15-4 del registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que la COORDINADORA DE LAS INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (COPAL) solicitó a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) la modificación del Artículo 1335 del Código Alimentario Argentino (CAA) en lo que se refiere a la denominación de venta del Vinagre de fruta y a consignar de forma explícita la prohibición de agregado de azúcares a estos productos.

Que el artículo 1335 del CAA contempla a los vinagres no vínicos, dentro de los cuales se encuentra el vinagre de fruta cuya denominación de venta es Vinagre de fruta, debiendo consignarse a continuación o debajo el nombre de las frutas utilizadas.

Que dicha solicitud se basa en estándares internacionales referidos a los requisitos y a la denominación de los vinagres de acuerdo a la materia prima utilizada para su elaboración.

Que la Norma Codex Stan-162-1987 relativa al vinagre, en el ítem 8.1 Nombre del alimento establece: “El producto fabricado de una única materia prima se denominará vinagre de X, donde X representa el nombre de la materia prima utilizada” y que “El producto fabricado de más de una materia prima se denominará vinagre de Y, donde Y representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones”.

Que asimismo, el Real Decreto 661/2012 por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, en el artículo 11 referido al etiquetado para los vinagre de frutas o vinagre de bayas dispone: “a) En el caso de los vinagres contemplados en el artículo 3.4, la denominación de venta será “vinagre de...”, seguida del nombre de la fruta o de la baya de procedencia, o “vinagre de frutas” o “vinagre de bayas”, si procede de la mezcla de varias frutas o varias bayas.

Que el European Standard for Vinegar – 2000 menciona que el vinagre producido a partir de una sola materia prima se deberá indicar con el nombre de “vinagre” seguido de la materia prima utilizada y en el caso de vinagres producidos con varias materias primas se deberá indicar el nombre “vinagre” seguido de todas las materias primas utilizadas.

Que por otra parte, el artículo 1335 del CAA establece que el vinagre de fruta es el “obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca azucarada...”.

Que en ese sentido, con el fin de evitar interpretaciones erróneas del término “azucarado/a” de la materia prima, se debe dejar explicitada la prohibición del agregado de azúcares para este vinagre.

Que en ese sentido se acordó remplazar el término “fruta fresca azucarada” por “fruta fresca en diferentes grados de maduración”.

Que teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente resulta necesario modificar el artículo 1335 del CAA.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99 y el Decreto N° 357/02, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGREGADO DE VALOR

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.-Sustitúyese en el Capítulo XVI del Código Alimentario Argentino, el Artículo 1335, el cual quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1335: Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y a las que a continuación se definen:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.

Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico del ácido acético puro.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,006 a 1,017; residuo seco a 100-105°C no mayor a 0,45% y trazas de cenizas determinadas a 500-550°C (no más de 0,02%) cuali-cuantitativamente equivalentes a sales del agua utilizada en la elaboración, acidez total, expresada en ácido acético, no menor 5,0% y acidez volátil, expresada en el mismo ácido, no menor 96,0% de la acidez total.

Podrá mantener cloruros y sulfatos en cantidad no mayor a la que corresponda a los contenidos en el agua utilizada para la dilución del alcohol.

No podrá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez expresada en volumen.

No podrá colorearse ni aromatizarse, ni aun cuando estas operaciones se declaren en el rótulo.

Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol, formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

El vinagre de alcohol, destilado después de la fermentación acética, deberá dar al análisis residuo seco y cenizas cero (0) o a lo sumo equivalentes a las sales del agua con la que el vinagre se rebajó y se deberá rotular el vinagre de alcohol destilado con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

En ningún caso podrá llevar la indicación de la materia prima de origen.

Vinagre de azúcar: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares de origen natural autorizadas por el presente Código.

Este vinagre deberá denominarse: Vinagre de azúcar o Vinagre de..., sacarosa, glucosa, etc., según corresponda.

El vinagre procedente del alcohol de azúcar, de melaza y demás residuos de la fabricación del azúcar, deberá rotularse simplemente: Vinagre de alcohol y como tal, deberá cumplir las exigencias que figuran en el presente Código para el mencionado producto.

Vinagre de cereal: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados (trigo, maíz, cebada, centeno, etc.) en forma conjunta o separada, quedando prohibida la hidrólisis mineral para los vinagres que llevan esta designación.

El vinagre de cereal deberá tener caracteres organolépticos propios relacionados a las materias primas que le dan origen: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ambarino claro y olor acético, con un dejo que recuerda al del cereal empleado en la fabricación.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,00 a 1,017, residuo seco de 1,0 a 2,0% y acidez en ácido acético no menos de 4,0%; alcohol por ciento en volumen a 15°C, vestigios.

Deberá denominarse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según sea su preparación y a continuación o debajo, el nombre de los cereales utilizados en su elaboración.

El vinagre obtenido a partir de alcohol de cereales sometidos a hidrólisis mineral y subsiguiente fermentación acética deberá denominarse simplemente: Vinagre de alcohol, debiendo cumplir las exigencias correspondientes al mismo.

Vinagre de Malta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada, mediante la diastasa), sin el agregado de otros cereales malteados.

Deberá tener caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo ambarino y olor y sabor a malta.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,00 a 1,017, residuo seco de 1,0 a 2,0%; cenizas no menos de 0,10%; acidez en ácido acético no menos de 4,0%; azúcares reductores de 1,0 a 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°C, no más de 0,50%.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de Malta.

El vinagre elaborado con mezcla de malta y otros cereales, malteados o no, deberá rotularse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según corresponda y a continuación o debajo del nombre de los cereales, sin especificación alguna el procedimiento de malteado.

Vinagre obtenido de alcohol de malta, deberá cumplir las exigencias de vinagre de alcohol y denominarse simplemente: Vinagre de alcohol.

Vinagre de Miel: Obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua.

Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente o palescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la miel.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,020 a 1,047; residuo seco de 1,0 a 3,0%; acidez total en ácido acético 4,0% y alcohol por ciento en volumen a 15°C, vestigios.

El vinagre de miel no deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas) que revelan presencia de glucosa industrial en la miel.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de miel.

Vinagre de Sidra: Obtenido por fermentación acética de sidra mediante el empleo de levadura seleccionada (*Acetobacteraceti*) y oxígeno, para transformar el alcohol en ácido acético.

Deberá tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra. Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,011 a 1,020; residuo seco: de 1,0 a 2,0%; acidez total expresada en ácido acético no menos de 4,0%; cenizas, aproximadamente 0,3% (con elevada proporción de malatos); alcohol 10% de la acidez total y azúcares de 0,5 a 2,0%. Además deberá precipitar por el subacetato de plomo.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de sidra.

Vinagre de cerveza: Obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

Deberá tener color amarillo y sabor agrio y amargo, que recuerde al de la malta y el lúpulo.

No deberá contener sustancias amargas distintas a las del lúpulo.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,017 a 1,040; residuo seco de 1,0 a 2,5%, cenizas aproximadamente 0,25%; acidez mínima en ácido acético 4,0%; alcohol máximo 10% de la acidez total. Además su residuo deberá tener una fuerte proporción de proteínas y fosfatos, presencia de maltosa y ausencia de tartratos. Deberá precipitar por el alcohol absoluto (1+2).

Este producto deberá denominarse: Vinagre de cerveza.

Vinagre de fruta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca en diferentes grados de maduración (no pasas) o fermentación alcohólica completa seguida de fermentación acética del jugo obtenido por

expresión de fruta fresca (no jugos concentrados); uvas, manzanas, peras, ciruelas, ananás, limones, u otras frutas, utilizadas en forma separada o en mezclas.

Deberá tener caracteres organolépticos propios, relacionados a las materias primas que le dan origen.

Este producto deberá denominarse Vinagre de..., consignando en el espacio en blanco el nombre de la o las frutas utilizadas, en orden decreciente de sus proporciones.

Queda prohibido en la elaboración de vinagre de fruta utilizar los desechos de fruta (cáscaras, centros, etc.) procedentes de las fábricas de dulces y licores, y el agregado de azúcares a la fruta fresca utilizada como materia prima o al jugo obtenido de ella.

Vinagre de arroz: Obtenido por el método tradicional de fermentación a partir de los granos descascarados, sanos y limpios de esta gramínea.

Deberá tener caracteres organolépticos (color claro y olor suave) propios y deberá denominarse: Vinagre de arroz.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente acetificación de soluciones azucaradas de suero de leche.

Deberá presentar caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo claro, olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la leche ácida.

Deberá acusar reacción positiva del ácido láctico.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de suero de leche.”

ARTÍCULO 2º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese. — Raul Alejandro Ramos. — Nestor Eduardo Roulet.