



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

BUENOS AIRES,

VISTO el Capítulo XIII del Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1-47-2110-6140-98-3 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y,

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se originan ante la necesidad de definir parámetros para el control de la genuinidad de las sidras.

Que a tales efectos, el Instituto Nacional de Alimentos elaboró y puso en marcha el proyecto “Sidra Genuina”, referido al estudio de los caldos y sidras que se elaboran en el país y en dicho marco se efectuaron análisis sobre jugos o caldos sin fermentar, caldos o jugos fermentados de manzana, pera, mezclas y sidras a fin de investigar su genuinidad.

Que la Legislatura de Río Negro solicita por Comunicación N° 85/98 se considere la necesidad de establecer en el Código Alimentario Argentino los valores guía de alcoholes que contenga la sidra, los que sólo podrán ser de manzana y de pera, no pudiendo contener alcoholes de otras frutas, como así tampoco de azúcares de maíz u otras plantas de carbono cuatro.

Que el 8 de octubre del mismo año se reunieron en la sede de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica representantes oficiales de las Jurisdicciones Sanitarias en las que se elaboran y fraccionan sidras, del Instituto Nacional de Alimentos, de Fiscalización y Comercio de la Provincia de Mendoza y de la Secretaría de Comercio de la Nación así como de las industrias del sector a efectos de tratar el tema genuinidad de sidras.

Que luego de evaluar los diversos aspectos de las metodologías utilizadas para la obtención de los productos y la metodología analítica empleada, como así también el documento emanado de las jornadas realizadas en la sede de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, de las que participaron representantes



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

oficiales de las provincias de Río Negro, Mendoza, Santa Fé, Buenos Aires, del Instituto Nacional de Alimentos y de la Secretaría de Comercio de la Nación, se concluyó que es necesario fijar especificaciones sobre los productos.

Que los representantes de los organismos nacionales, provinciales y de la industria sidrera acordaron un proyecto de modificación al Código Alimentario Argentino referido a sidras.

Que estudios posteriores, hicieron necesaria la adecuación de determinados valores técnicos en vista de los resultados obtenidos.

Que la Comisión Nacional de Alimentos recomienda modificar el proyecto presentado en lo referente a la genuinidad y a la definición de la sidra sin alcohol.

Que el grupo de trabajo integrado por representantes de la industria de la sidra, de la Provincia de Río Negro y del Instituto Nacional de Alimentos cumplimentan lo solicitado por la citada Comisión.

Que es necesario mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino adecuándolas a los adelantos técnicos producidos en cada materia.

Que en virtud de lo expuesto resulta necesario modificar los artículos 1085, 1086, 1087, 1089 y 1091 del Código Alimentario Argentino, e incorporar los artículos 1085 bis al 1085 deca al mencionado cuerpo legal.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente respecto de la incorporación propuesta.

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 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN Y RELACIONES SANITARIAS Y
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

ARTÍCULO 1°.- Modifícase el artículo 1085 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085.- Sidra Base es la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica normal del jugo recién obtenido de manzanas sanas y limpias, de uso industrial, con o sin la adición de hasta un 10% de jugo de peras obtenido en idénticas condiciones que el jugo de manzana y fermentado en forma conjunta o separada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,5% en Vol. $\pm 0,3$ a 20°C.”

ARTÍCULO 2°.- Incorpórase el artículo 1085 bis al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 bis - Sidra es la sidra base, endulzada y gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,0% en Vol. $\pm 0,3$ a 20°C.

ARTÍCULO 3°.- Incorpórase el artículo 1085 tris al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 tris – Se entiende por Sidra Analcohólica o Sidra sin Alcohol a la sidra a la cual se le ha eliminado el alcohol mediante técnicas previamente autorizadas por la autoridad competente, con un contenido máximo de alcohol de 0,5% en Vol. a 20°C.”

ARTÍCULO 4°.- Incorpórase el artículo 1085 tetra al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art.1085 tetra - Sidra Espumante: es la bebida obtenida a partir de sidra base, con una presión mínima de 3 atmósferas lograda por la toma de espuma mediante un proceso biológico endógeno para la formación del dióxido de carbono. La fuente hidrocarbonada para la segunda fermentación deberá provenir del azúcar residual de la sidra base y/o el agregado de jugo concentrado de manzana. Su graduación alcohólica mínima será de 6,0 % en Vol. $\pm 0,3\%$ a 20°C”.

ARTÍCULO 5°.- Incorpórase el artículo 1085 penta al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 penta - Sidra Espumante Frutada es la bebida elaborada a base de como mínimo 80% de Sidra Espumante, adicionada con jugo y/o pulpas (propias de las frutas que dan origen a la denominación) de una o más frutas, que respondan al art. 1040 del presente Código. Este producto se rotulará “Sidra Espumante Frutada”. Sólo se admitirán los aditivos de transferencia. La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de sidra espumante y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación.”

ARTÍCULO 6°.- Incorpórase el artículo 1085 hexa al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 hexa - Sidra Frutada es la bebida gasificada elaborada a base de como mínimo 80% de Sidra, adicionada con jugo y/o pulpas (propias de las frutas que dan origen a la denominación) de una o más frutas, que respondan al art. 1040 del presente Código. Este producto se rotulará “Sidra Frutada”. Sólo se admitirán los aditivos de transferencia. La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación.”

ARTÍCULO 7°.- Incorpórase el artículo 1085 hepta al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 hepta- Cóctel de Sidra: es la bebida elaborada a base de como mínimo un 50% de Sidra con el agregado de jugos y/o pulpas que respondan a las exigencias del presente Código. Este producto se denominará “Cóctel de Sidra”.

La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación. Su graduación alcohólica será como mínimo de 2% en Vol. a 20°C.”

ARTÍCULO 8°.- Incorpórase el artículo 1085 octa al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 octa - Bebida Frutada Gasificada con... % de alcohol es la bebida gasificada, elaborada a base de un contenido de sidra inferior a 50% y superior a 10%, con el agregado de jugos y/o pulpas y/o macerados de frutas que respondan



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

a las exigencias del presente Código. Este producto se denominará “Bebida Frutada Gasificada con... % de alcohol”. La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación.”

ARTÍCULO 9°.- Incorpórase el artículo 1085 nona al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 nona: Las bebidas que imiten a la sidra o las mezclas de sidras con bebidas, sean o no alcohólicas en cualquier proporción, que no respondan a las denominaciones definidas precedentemente, serán clasificadas como bebida artificial y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra.”

ARTÍCULO 10°.- Incorpórase el artículo 1085 deca del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1085 deca.- En los rótulos de las sidras, excepto las que tengan menos de 0.5% en Vol. a 20° C deberán consignarse las siguientes leyendas: “BEBER CON MODERACIÓN” – “PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS”.

ARTÍCULO 11°.-Modificase el artículo 1086 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1086 - A los efectos establecidos en el presente, no podrán denominarse sidra:

Las sidras obtenidas por utilización de residuos del prensado de frutas

Las que hayan sido adicionadas de sustancias que, aún siendo naturales en las sidras modifiquen o alteren la relación entre sus componentes.

Las sidras que contengan:

- a) menos de 4% de alcohol en volumen a 20°C, con una tolerancia analítica de 0,3%.
- b) menos de 16g por litro de extracto seco reducido, entendiéndose por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°C, las cantidades de azúcares que excedan de 1g por litro.
- c) menos de 1,8 g por litro de cenizas a 500-550°C, sin tolerancia.
- d) prolina en cantidad superior a 22 mg por litro.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

e) menos de 3 g por litro o más de 10g por litro de sorbitol con una tolerancia analítica de $\pm 0,5$.

Las que presenten un valor de densidad isotópica ($\delta^{13}\text{C}\%$) sobre el destilado alcohólico, inferior a $-25,0$ o superior a $-28,5$, sin tolerancia analítica.

Las que no respondan al perfil de aminoácidos libres, por cromatografía, obtenido de un patrón de sidra:

Aminoácidos mayoritarios: lisina, ácido glutámico, alanina, valina e isoleucina.

Aminoácidos en menor concentración: ácido aspártico, treonina, asparagina, gama aminobutírico, prolina y fenilalanina.”

ARTÍCULO 12°.- Modifícase el artículo 1087 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1087 - Son admitidas como prácticas o manipulaciones lícitas las que se indican a continuación:

1. En los Zumos para sidra: aplicación de frío y/o calor (Temperatura máxima 50°C y sin aplicación de vacío), clarificación y filtración con materias autorizadas, la adición de tanino, fosfato de amonio o fosfato de calcio, el empleo de levaduras seleccionadas; el tratamiento con enzimas pectinolíticas bajo la responsabilidad del técnico habilitado de la planta, con anhídrido sulfuroso o bisulfitos alcalinos puros, siempre que la cantidad retenida por el producto que se destine directamente al consumo no exceda de 320 mg de anhídrido sulfuroso total o de 100 mg de anhídrido sulfuroso libre, con una tolerancia de 10% para compensar errores de dosificación en escala industrial.

2. En las Sidras Base: la mezcla entre sí de sidras base aptas para el consumo; la adición de tanino, ácido tartárico, cítrico o málico puros. Prácticas tradicionales de bodega tales como trasiegos, aplicación de frío y de calor, la clarificación mediante albúmina, gelatina o ictiocola puras, bentonita y otros productos autorizados, centrifugación y filtración; el tratamiento con anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos puros dentro de las condiciones fijadas en zumos destinados al consumo.

La aplicación de técnicas apropiadas para el tratamiento de hierro, cobre, calcio, todo bajo la responsabilidad del técnico de planta habilitado, y con pedido de autorización a la Autoridad Sanitaria competente, siempre que no queden residuos en el producto final.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

3. En la Sidra: la incorporación a la sidra base, como endulzante, de sacarosa y/o jarabe de maíz de alta fructosa y/o zumo concentrado de manzanas, filtración, aplicación de calor, filtración por membranas bacteriológicas, anhídrido carbónico, aplicación de frío; la adición de hasta 250 mg/l ácido sórbico o su equivalente en sales de potasio o calcio.”

ARTÍCULO 13°.- Modificase el artículo 1089 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1089.-Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidras en infracción a lo reglamentado en este capítulo.”

ARTÍCULO 14°.- Modificase el artículo 1091 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 1091.- Se consideran como inaptas para el consumo:

1- Las Sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradables o en cualquier forma alteradas.

2- Las que tengan una acidez volátil que exceda de 2,5 g/l expresada en ácido acético.

3- Las que exceden los 200 mg/l de metanol.

4- Aquellas a las cuales se les hubiera adicionado sustancias prohibidas por el Art. 1088 de este capítulo.”

ARTÍCULO 15°.- La presente Resolución entrará en vigencia a los ciento ochenta (180) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 16°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda, dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido archívese PERMANENTE.

EXPEDIENTE N° 1-0047-2110-6140-98-3

RESOLUCIÓN (S.P.R. y R.S.) N°

RESOLUCIÓN (S.A.G.P.Y A.) N°