



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 1-E/2018
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -
SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR (S.A.V.)

Modificación del Código Alimentario Argentino.
Del: 01/02/2018; Boletín Oficial 07/02/2018.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-4510-16-3 del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE SALUD; y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución Grupo Mercado Común N° 08/06 “Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) sobre asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos”, en el punto 13.10 de su Anexo “Vinagre y otros fermentados acéticos”, contempla los aditivos permitidos con sus concentraciones máximas para los vinagres.

Que en la actualidad, el Artículo 1331 del Código Alimentario Argentino (CAA) se encuentra desactualizado en lo referente a aditivos autorizados para este producto.

Que resulta necesario adecuar la redacción del Artículo 1331 a lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos.

Que asimismo, se considera necesario eliminar el párrafo referido a que no se autoriza colorear el vinagre de alcohol, dado que esta prohibición está contemplada en el Artículo 1335.

Que en consecuencia corresponde modificar el Artículo 1331 del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que en el proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la 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 los Decretos Nros. 276 de fecha 2 de febrero de 1977, 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 357 de fecha 21 de febrero de 2002, sus modificatorios y complementarios y por la Resolución N° 12 de fecha 12 de febrero de 2016 del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA.

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial a cargo de la Secretaría de Agregado de Valor resuelven:

Artículo 1°.- Sustitúyese el Artículo 1331 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1331: En la elaboración de vinagres quedan permitidos los siguientes tratamientos:

- La dilución del vino, solución azucarada o solución alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación

normal, con agua potable o deionizada.

- El empleo de clarificantes admitidos por el presente Código para alimentos y bebidas en general, tales como: Tierra de infusorios, Bentonita, PVP, Tanino y Gelatina.
- La aromatización con estragón (hojas desecadas de *Artemisia dracunculus* L.), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sápidos aromatizantes sintéticos y oleorresinas autorizados por el presente Código, exclusivamente para los vinagres de vino y de fruta. La aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible y cuando proceda de aromas artificiales, con la indicación de Aromatizado artificialmente.
- El uso de levaduras seleccionadas de *Saccharomyces ellipsoideus*, la bacteria *Acetobacter aceti* y otras autorizadas para alimentos.
- La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre.
- El añejamiento o maduración para el vinagre obtenido sin destilación intermedia, y su declaración en el rotulado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor de 6 meses de duración.
- La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado.
- El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado. La rehidratación para el vinagre que en curso de la elaboración, haya excedido el grado de acidez, siempre que esta práctica se realice en el establecimiento elaborador y que el producto resultante cumpla las demás exigencias del presente Código.
- El uso de aditivos según lo establecido en el presente Código.
- La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza.

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

Art. 3°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Luis Alberto Gimenez; Santiago Hardie.

