



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 20/2018**

**SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) - SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)**

Código Alimentario Argentino. Sustitúyase el inciso 2 del artículo 1333 perteneciente al Capítulo XVI Correctivos y Coadyuvantes.

Del: 13/11/2018; Boletín Oficial 13/12/2018.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-002332-17-8 del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS y TECNOLOGÍA MÉDICA ente descentralizado, dependiente del MINISTERIO DE SALUD; y

CONSIDERANDO:

Que la COORDINADORA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (COPAL) solicitó la modificación del artículo 1333 del Código Alimentario Argentino (CAA) en relación a la supresión del valor del pH como parámetro de ineptitud en vinagres.

Que según del artículo 1333 del mencionado código se consideran ineptos para el consumo los vinagres que contienen ácidos minerales agregados y que, en consecuencia, presentan un pH a 20°C menor de 2,8 y/o modifiquen el color del violeta de metilo (sol. al 1%).

Que oportunamente la COPAL remitió a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) información sobre los tipos de vinagres de producción nacional que se desvían del parámetro que se encuentra actualmente en el CAA.

Que habiéndose analizado la información anteriormente mencionada se observa que los valores de pH presentan un rango de dispersión entre 2,22 y 3,18, independientemente del origen del vinagre.

Que como antecedente se utiliza documentación elaborada por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS, en este sentido, acordó mantener el parámetro de pH expresado en el artículo 1333, teniendo en cuenta como parámetro adicional de control, la relación isotópica  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  ( $\delta^{13}\text{C}\%$ ) del ácido acético por espectrometría de masas isotópicas.

Que para establecer los rangos del método ut supra mencionado referidos a los diferentes tipos de vinagre, se tomaron como referencia los siguientes documentos:” Determinación de la relación isotópica  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  por espectrometría de masa de alcohol de vino o aquel obtenido por fermentación de mostos, mostos concentrados o azúcar de uva” (Método OIV-MA-AS312-06), “Uso del análisis de la relación isotópica  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  para diferenciar bebidas espirituosas de arroz a partir de arroz y melazas de caña” (Journal of Food and Drug Analysis, Vol. 13, No. 2, 2005, Pages 159-162), “El uso de rangos isotópicos en jugos naturales de frutas comerciales” (Rom. Journ. Phys., Vol. 59, Nos. 3-4, P. 355-359, Bucharest, 2014.) y el artículo 1086, perteneciente al Capítulo XIII “Bebidas Fermentadas”, del Código Alimentario Argentino.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS 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 el Decreto N° [815/99](#) y los Decretos Nros. [174/18](#), sus modificatorios y complementarios y [802/18](#).

Por ello;

La Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria y el Secretario de Alimentos y Bioeconomía

resuelven:

Artículo 1°. - Sustitúyase el inciso 2 del artículo 1333 perteneciente al Capítulo XVI “Correctivos y Coadyuvantes” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “2. Contienen ácidos minerales agregados y que en consecuencia presentan un pH a 20°C menor de 2,8 y/o modifiquen el color del violeta de metilo (sol. al 1%). Cuando un vinagre genuino presente valores menores, se admitirá la demostración fehaciente de su legitimidad mediante el método de determinación de la relación isotópica 13C/12C ( $\delta^{13}C\%$ ) del ácido acético por espectrometría de masas isotópicas.

2.1 Rangos de  $\delta^{13}C\%$  según materia prima u origen:

MATERIA PRIMA u ORIGEN	Rango $\delta^{13}C\%$
Vino	-26,0 / -29,0
Sidra	-25,0 / -28,5
Arroz	-21,0 / -32,0
Azúcar	-11,0 / -19,0
Plantas C4(*)	-9,0 / -16,0
Maíz-Caña-Sorgo.	
Plantas C3(**)	-22,0 / -34,0
Frutas.	

(\*) Maíz, Sorgo; *Cynodon dactylon* (gramilla); *Chloris gayana* (grama rodes); *Digitaria sanguinalis* (pasto cuaresma); *Echinochola crus-galli* (capín); *Panicum elephantipes* (canutillo); *Panicum milliaceum* (mijo); *Paspalum dilatatum* (pasto miel); *Paspalum repens* (canutillo); *Salsola kali* (cardo ruso); *Setaria italica* (moha); *Setaria geniculata* (cola de zorro), entre otras.

(\*\*) *Triticum spp*; *Spinacea oleracea* (espinaca); *Avena sativa* (avena); *Beta vulgaris* (remolacha); *Beta vulgaris var. cycla* (acelga); *Cucumis sativus* (pepino); *Dactylis glomerata* (pasto ovillo); *Eucaliptus spp* (eucalipto); *Festuca spp* (festuca); *Glycine max* (soja); *Lycopersicum esculentum* (tomate); *Medicago sativa* (alfalfa); *Phalaris arundinacea* (falaris); *Phaseolus vulgaris* (poroto); cebada; papa, entre otras.”

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

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

Josefa Rodriguez Rodriguez; William Andrew Murchison.

