



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 16/2018**  
**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 inc. 1 del Artículo 1081 Prácticas Permitidas perteneciente al Capítulo XIII Bebidas Fermentadas.

Del: 01/11/2018; Boletín Oficial 14/12/2018.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-4227-17-9 del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la CÁMARA DE LA INDUSTRIA CERVECERA Y MALTERA ARGENTINA solicitó la incorporación al Código Alimentario Argentino del aditivo alginato de propilenglicol (INS 405), como un estabilizante de espuma.

Que el alginato de propilenglicol es un aditivo utilizado en la industria cervecera internacional (Brasil, Uruguay, entre otros).

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) decidió incorporar, a dicho código, una lista de aditivos y coadyuvantes permitidos para la elaboración de cerveza.

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. [815/99](#), [174/2018](#), sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

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

Artículo 1°.- Sustitúyase el inc. 1 del Artículo 1081 “Prácticas Permitidas” perteneciente al Capítulo XIII “Bebidas Fermentadas” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 1081:

1. Prácticas permitidas:

a) El agua potable a utilizar en el braceado podrá ser modificada únicamente en su pH y dureza previamente a su utilización.

b) El tratamiento con sustancias tales como: tierra de infusorios, carbón activado, tanino albúmina, gelatina, bentonita, alginatos, gel de sílice y caseína.

Se admite el uso de poliamidas autorizadas y de polivinil polipirrolidona, siempre que los polímeros empleados respondan a las siguientes exigencias: no cederán más de 50 mg de productos solubles por kg en cada solvente cuando se mantenga en ebullición o reflujo durante tres horas en agua, ácido acético al 5% v/v y alcohol al 50% v/v.

c) La filtración con materias inocuas tales como papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios, perlita, carbón activado.

d) La adición de extracto de lúpulo a los mostos.

- e) La adición de enzimas tales como amilasa, papaína, pepsina, gluconasas y amiloglucosidasas.  
Las enzimas deben ser obtenidas por procesos que remuevan los organismos celulares vivos.
- f) La pasteurización o esterilización por medios físicos.
- g) La carbonatación con anhídrido carbónico que responda a las exigencias del Artículo 1066 del presente Código.
- h) El agregado de agua potable a fin de reducir el valor del extracto en el mosto original cuando se utilicen mostos concentrados en la elaboración.
- i) Uso de Aditivos permitidos

**ADITIVOS PERMITIDOS EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA:**

NS	ADITIVO	FUNCIÓN	LÍMITE PROPUESTO g/100g
405	Alginato de Propilenglicol	Estabilizante	0,007
300	Ácido Ascórbico	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico
301	Ascorbato de Sodio	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico
302	Ascorbato de Calcio	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico
303	Ascorbato de Potasio	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico
315	Ácido Eritorbico	Antioxidante/estabilizante	0,01 como ác. eritórbico
316	Eritorbato de Sodio	Antioxidante/estabilizante	0,01 como ác. eritórbico
220	Dióxido de Azufre	Antioxidante	0,005 como SO <sub>2</sub> sólo o en comb.
221	Sulfito de Sodio	Antioxidante	
222	Sulfito ácido de Sodio	Antioxidante	
223	Metasulfito de Sodio	Antioxidante	
224	Metasulfito de Potasio	Antioxidante	
225	Sulfito de Potasio	Antioxidante	
227	Sulfito ácido de Calcio	Antioxidante	
228	Sulfito ácido de Potasio	Antioxidante	
539	Tiosulfato de Sodio	Antioxidante	
270	Ácido Láctico (L-, D- y DL-)	Reg. de Acidez	
296	Ácido Málico (L-,D-)	Reg. de Acidez	quantum satis
330	Ácido Cítrico	Reg. de Acidez	quantum satis
338	Ácido Fosfórico, ac. Ortofosfórico	Reg. de Acidez	0,044 como P
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetil siloxano	Antiespumante	0,001
150c	Caramelo I - Simple**	Colorante	5,0
150a	Caramelo III - Caramelo amónico**	Colorante	quantum satis
150d	Caramelo IV - Caramelo sulfito amónico**	Colorante	5,0
101i	Riboflavina	Colorante	0,01
120	Carmin de Cochinilla, y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Colorante	0,01 como ác. carmínico
140i	Clorofila	Colorante	quantum satis
162	Rojo de Remolacha, Betaina	Colorante	quantum satis
160a ii	Carotenos: extractos Naturales	Colorante	0,06

\*\* El refuerzo de la coloración de las cervezas con colorante caramelo obtenido exclusivamente con azúcar refinado o dextrosa y con extractos de malta tostados."

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

Art. 3º.- 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.

