



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 14/2018**  
**SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) -**  
**SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)**

Código Alimentario Argentino. Sustitúyese el Artículo 1084 del Capítulo XIII Bebidas Fermentadas.  
Del: 31/10/2018; Boletín Oficial 22/11/2018.

VISTO el Expediente N° EX-2018-32287877- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; ente descentralizado, dependiente del entonces MINISTERIO DE SALUD, y

CONSIDERANDO:

Que el MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN de la Provincia De SANTA FE ha solicitado ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la modificación del Artículo 1084 del Capítulo XIII del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el citado Ministerio señala que la miel es un alimento ampliamente producido en su provincia y con el fin de agregarle valor se ha propuesto la actualización del mencionado artículo, referido a la definición, características y procesos de elaboración de la Bebida Hidromiel y otros productos obtenidos de la destilación de la misma.

Que se consideró como referencia la Portaria Nro. 64 de fecha 23 de Abril de 2008. Anexo III - Regulamento técnico para a fixacao dos padroes de identidade e qualidade para Hidromel - del MINISTERIO DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO de la REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, entre otras normativas internacionales.

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 CONAL 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](#) de fecha 26 de julio de 1999 y por los Decretos Nros. [174](#) de fecha 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios y [802](#) de fecha 5 de septiembre de 2018.

Por ello,

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

Artículo 1°.- Sustitúyese el Artículo 1084 del Capítulo XIII -Bebidas Fermentadas-del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1084: Con la denominación de Hidromiel o Aguamiel, se entiende a la bebida procedente de la fermentación alcohólica completa o parcial de una solución de miel y agua potable producida por levaduras seleccionadas. La misma podrá ser gasificada como resultante de la incorporación de anhídrido carbónico puro con cualquier proceso aprobado en el presente Código.

1. Clasificaciones de hidromieles:

1.1. Respecto de la miel de origen:

1.1.1 MONOFLORAL DE (siguiendo lo establecido por la legislación vigente y nomas de trazabilidad).

1.1.2 MULTIFLORAL DE (denominación de lugar, pradera, isla, monte, etcétera).

1.2. Respecto al contenido de azúcar:

1.2.1. Hidromiel Seco:  $\leq 10$  g/l de azúcar.

1.2.2. Hidromiel semi-dulce:  $> 10 - 25$  g/l de azúcar.

1.2.3. Hidromiel Dulce  $> 25$  g/l de azúcar.

Se denominará HIDROMIEL SECO, SEMI-DULCE o DULCE, según corresponda.

1.3. Respecto al grado alcohólico:

1.3.1. Hidromiel analcohólica: Se entiende por hidromiel sin alcohol, a la hidromiel cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.) a 20°C.

Se denominará HIDROMIEL ANALCOHÓLICA

1.3.2. Hidromiel: Se entiende por Hidromiel al producto cuyo contenido alcohólico es mayor o igual a 4% vol. a 20°C. y menor o igual a 14% vol. a 20°C.

Se denominará HIDROMIEL.

1.3.3. Hidromiel Fuerte: Se entiende por Hidromiel Fuerte al producto cuyo contenido alcohólico sea mayor a 14% vol.

Se denominará HIDROMIEL FUERTE.

1.3.4. Hidromiel Espumoso o Espumante: Se entiende por Hidromiel Espumoso o Espumante al producto cuyo contenido alcohólico sea mayor o igual a 6 % vol. a 20 °C, y contenga una presión mínima de 3 atmósferas. Esta última debe obtenerse mediante un proceso biológico endógeno para la formación del dióxido de carbono.

Se denominará HIDROMIEL ESPUMOSO o ESPUMANTE.

1.4. Respecto a otros ingredientes:

1.4.1. Hidromiel con Frutas: Se entiende por Hidromiel con Frutas a la Hidromiel que se obtiene de la fermentación de una solución de miel, agua y frutas en trozos, zumos o zumos de frutas concentrados.

La adición de frutas en trozos, zumos o zumos de frutas concentrados no deberá superar un máximo del 50% con relación a la masa de miel utilizada.

Se denominará HIDROMIEL de... o MELOMIEL de... (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la/s fruta/s correspondiente/s y en forma decreciente de acuerdo con la cantidad agregada).

1.4.2. Hidromiel con Especies: Se entiende por Hidromiel con Especies a la Hidromiel que se obtiene mediante la adición de especias naturales, mezcla de especias naturales, extractos naturales o mezcla de extractos naturales autorizadas/os por el presente Código, con el fin de dar sabor y aroma al mismo.

La adición de dichos ingredientes puede hacerse antes, durante o después de la fermentación.

Se la denominará HIDROMIEL CON... (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la/las especia/s correspondiente/s y en forma decreciente de acuerdo con la cantidad agregada)

1.4.3. Hidromiel con Hierbas: Se entiende por Hidromiel con Hierbas a la Hidromiel que se obtiene mediante la adición de hierbas o de extractos de hierbas autorizadas/os por el presente Código, con el fin de dar sabor y aroma al mismo.

La adición de dichos ingredientes puede hacerse antes, durante o después de la fermentación.

Se la denominará HIDROMIEL CON... (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la/las hierbas correspondiente/s y en forma decreciente de acuerdo con la cantidad agregada)

2. Las Hidromieles deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Alcohol: Conforme a las definiciones de cada tipo de productos % v/v.

b) Acidez Total mínimo entre: 40,0 meq/l y 130,0 meq/l.

c) Acidez Volátil: máximo: 15,0 meq/l expresado en ácido acético.

d) Azúcares Reductores: Conforme a las definiciones de cada tipo de productos g/l.

e) Anhídrido sulfuroso total. Máximo: 150,0 mg/l (sulfatos máximos: 1,2 expresado en sulfato de potasio g/l).

- f) Ácido sórbico. Máximo: 200,0 mg/l (expresado en ácido sórbico).
- g) Materia colorante artificial: Negativo.
- h) Ácido cítrico Máximo: 250 g/hl.
- i) Ácido láctico Máximo: 250 g/hl.
- j) Ácido tartárico Máximo: 250 g/hl.
- k) Bitartrato de potasio Máximo: 25 g/hl.
- l) Edulcorantes sintéticos: Negativo.
- m) Presentar aspecto límpido o ligeramente opalino, sin sedimento apreciable.
- n) No deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas).
- ñ) No deberá contener soluciones de sacarosa o dextrosa u otros productos azucarados autorizados.

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.

