



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 1/2022

RESFC-2022-1-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 30/05/2022

VISTO el expediente N° EX-2019-00852167-APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la firma NATURAL MARKET SAS solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), la incorporación del té de kombucha al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que la Kombucha es una bebida analcohólica gasificada, obtenida a través de la respiración aeróbica y fermentación anaeróbica de un mosto, compuesto por una infusión de *Camellia sinensis* y azúcares, a la que se le agrega un consorcio de bacterias y levaduras simbióticas, microbiológicamente activas resultando una bebida ácida y dulce.

Que existen antecedentes de consumo de dicho producto desde la antigüedad, en diversas partes del mundo; especialmente en países asiáticos.

Que actualmente existen antecedentes de comercialización de dicho producto en otras partes del mundo tales como el REINO DE ESPAÑA, la COMUNIDAD DE AUSTRALIA, los ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA y la REPÚBLICA FEDERATIVA DE BRASIL.

Que en el proceso de elaboración se produce una larga fermentación, por lo que se deben establecer controles preventivos del proceso para garantizar la seguridad alimentaria del producto terminado.



Que, de la bibliografía analizada, se desprende que es recomendable la implementación de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en los establecimientos productores, como así también contar con Director Técnico.

Que resulta necesario incorporar en el CAPÍTULO XIII “BEBIDAS FERMENTADAS”, el Artículo 1084 bis definiendo el producto Kombucha.

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 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino (CAA) el Artículo 1084 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1084 bis: Se entiende por Kombucha a la bebida fermentada analcohólica y gasificada, obtenida a través de la respiración aeróbica y fermentación anaeróbica de un mosto compuesto de infusión de *Camellia sinensis* L. y azúcares.

La bebida podrá ser adicionada con jugos o pulpas de fruta, extractos vegetales, especias y/o miel, permitidos en el presente Código.

En la elaboración de esta bebida se deberá utilizar un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (por sus siglas en inglés “SCOBY”, Symbiotic Colony Of Bateria and Yeast) adecuado para la fermentación alcohólica y acética y que asegure la inocuidad del producto final.

El SCOBY deberá estar formado por alguno/s de los siguientes grupos de bacterias acéticas: *Acetobacter* spp, *Gluconacetobacter* spp, *Lactobacillus* spp, *Gluconobacter* spp; y por levaduras que pertenecientes a el/los siguiente/s género/s: *Saccharomyces*, *Zygosaccharomyces*, *Pichia*, *Brettanomyces*, *Schizosaccharomyces*, *Sacharomycodes* y/o *Torulospora*.



De acuerdo con el proceso de elaboración la bebida podrá presentar turbidez en el producto final.

La bebida se denominará “Kombucha con (...)”, seguido del ingrediente permitido añadido después de la fermentación: jugo, pulpa, especias, extracto vegetal, miel, aroma o la combinación de estos términos, de acuerdo con la composición final del producto.

En el caso de que el producto sea pasteurizado, se deberá consignar en el rótulo, luego de la denominación de venta, la palabra “pasteurizado”.

En el caso de que el producto no sea pasteurizado, se deberá consignar en el rótulo, la frase “Mantener refrigerado” y “No agitar el contenido del envase”.

Además, en ambos casos, deberá consignar en el rótulo la siguiente leyenda “Beber con moderación”. La bebida deberá cumplir los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	2,5	4,2
Grado Alcohólico (%vol a 20°C)	N/A	0,5
Acidez volátil (en mEq/l)	30	130

Todos los establecimientos que elaboren/industrialicen y/o fraccionen estos productos deberán implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo con las directrices que se establecen en el Artículo 18 bis del presente Código y contar con un Director Técnico.”

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

ARTÍCULO 3°. – Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Federico Collia - Luis Gustavo Contigiani

e. 07/07/2022 N° 51141/22 v. 07/07/2022

Fecha de publicación 07/07/2022