

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

BUENOS AIRES,

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

CONSIDERANDO:

Que el té de 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 España, Australia, Estados Unidos y 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.

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

Que de los antecedentes encontrados, se concluye que es necesario detener la fermentación para obtener una bebida segura y que el método recomendado para hacerlo es la pasteurización.

Que por otra parte, de la bibliografía analizada se desprende que es recomendable la implementación de un sistema 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 referido a la bebida fermentada Té de 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 el Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 11 de diciembre de 2019 y N° 50 del 20 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y  
EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA  
RESUELVEN

Artículo 1º: Incorpórese al Código Alimentario Argentino el artículo 1084 bis el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1084 bis: Se entiende por Té de kombucha a la bebida fermentada analcohólica, gasificada y pasteurizada, 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 (SCOBY, simbiotic colony of bacteria 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

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

género/s: *Saccharomyces*, *Zygosaccharomyces*, *Pichia*, *Brettanomyces*, *Schizosaccharomyces*, *Sacharomycodes* y/o *Torulospora*.

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

La bebida se denominará "Té de 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.

La bebida deberá cumplir los siguientes parámetros analíticos:

<b>Parámetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
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 2º. La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

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