

VISTO el Expediente N° EX-2021-85922877-APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que el INAL-ANMAT en conjunto con los profesionales del Depto. Protección de Alimentos de la Coordinación Provincial de Salud Ambiental del Ministerio de Salud de Río Negro, el Departamento de Higiene de Alimentos del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes de Mendoza, la Dirección de Bromatología Provincial del Ministerio de Salud de Neuquén y el Ministerio de Producción y Agroindustria de Río Negro desarrollaron una propuesta de actualización de los artículos de Sidra contemplados en el Capítulo XIII "Bebidas fermentadas" del Código Alimentario Argentino (C.A.A.).

Que los objetivos de la propuesta son la revisión y actualización de los artículos referidos a sidras, en concordancia con las últimas evidencias e información científico-técnica de producción y normativas internacionales, así como la incorporación del producto "Sidra de Pera".

Que la incorporación de este producto obedece a la demanda de productores de encuadrar este tipo de bebida de gran importancia para la región y con marcado crecimiento de consumo mundial.

Que la producción en Argentina de manzanas y peras está en el orden de 1,8 millones de toneladas anuales, distribuidas casi por partes iguales. (Informe 2021 CAFI), en donde la mayor región productora comprende el Alto Valle del Río Negro y Neuquén y el Valle Medio del Río Negro, que concentra el 80% de la total.

Que el consumo de sidra, en otros países, se duplicó en los últimos 10 años, traccionado por dos razones muy importantes: la necesidad de alimentos

innovadores acompañada directamente con legislaciones que fomentan productos atractivos para los nuevos consumidores y la utilización de la sidra en otras ocasiones de consumo más allá de las fechas tradicionales, como en España y Francia, países con tradición de consumo durante todo el año.

Que para poder ingresar a este mercado cada vez más competitivo, es de vital importancia contar con un marco regulatorio adecuado a las necesidades actuales, que regule y proteja los intereses de la actividad sidrera y que asegure la calidad de las sidras argentinas.

Que en relación a lo *ut supra* mencionado se procedió a la sustitución del artículo 1085 y la derogación de los artículos 1085 bis al deca, 1086, 1087,1088, 1089, 1090 y 1091 del Capítulo XIII "Bebidas Fermentadas" del C.A.A.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE) y se sometió a consulta pública.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido expandiéndose 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; 7 del 10 de diciembre de 2019 y 50 del 19 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 1085 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1085:

1.-DESCRIPCIÓN

1.1. Definiciones

1.1.1. Sidra. Se entiende exclusivamente por Sidra a la bebida que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de manzana, con o sin la adición de hasta un 10% de jugo de peras y fermentado en forma conjunta o separada. No se permite utilizar jugo concentrado de manzana ni de pera. La sidra podrá ser adicionada de azúcares y/o gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 5% en Vol. $\pm 0,3$ a 20°C. Este producto se denominará SIDRA.

1.1.2. Se entiende por "Sidra de Pera" la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica del mosto de pera. La sidra de pera podrá ser adicionada de azúcares y/o gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,0% en Vol. $\pm 0,3$ a 20°C. Este producto se denominará SIDRA DE PERA.

1.1.3. Sidra Espumante: es la bebida obtenida a partir de sidra sin endulzar, con una presión mínima de 3 atmósferas lograda por la toma de espuma mediante un proceso biológico endógeno para la formación del dióxido de carbono. La fuente hidrocarbonada para la segunda fermentación deberá provenir del azúcar residual de la sidra y/o el agregado de jugo concentrado de manzana y/ó el agregado de azúcar. Su graduación alcohólica mínima para sidra de manzana será de 6,0% en Vol. $\pm 0,3\%$ a 20°C. Este producto se rotulará: "sidra espumante".

1.1.4. Mosto de manzana: se entiende por mosto de manzana al producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas frescas, maduras sanas y limpias, de uso industrial, sin fermentar y con una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C. Tendrá una acidez total de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml. El límite máximo para el contenido de Patulina es de 50 $\mu\text{g/l}$.

1.1.5. Mosto de pera: se entiende por mosto de pera al producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de peras frescas, madura, sanas y limpias, de uso industrial, sin fermentar y con una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C. Tendrá una acidez de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml. El límite máximo para el contenido de Patulina es de 50 µg/l.

1.1.6. Sidra/ Sidra de pera con... (seguido del nombre del vegetal): es la bebida elaborada a base de un mínimo de 80% de Sidra / Sidra de pera adicionada con jugo y/o extracto de origen vegetal que respondan a las exigencias del presente Código. Su grado alcohólico volumétrico mínimo debe responder al % de sidra/sidra de pera que lo compone.

Este producto se rotulará "Sidra / Sidra de pera con ..." completando con el nombre del vegetal utilizado, ejemplo: Sidra de pera con limón.

1.1.7. Cóctel de sidra/ Cóctel de sidra de pera: es la bebida elaborada a base de un mínimo de 50% de Sidra/Sidra de pera con el agregado de jugos y/o pulpas que respondan a las exigencias del presente Código. Su grado alcohólico volumétrico mínimo debe responder al % de sidra/sidra de pera que lo compone.

Este producto se denominará "Cóctel de Sidra/Cóctel de Sidra de pera"

1.2. Respecto al contenido de azúcares, las sidras se podrán denominar:

Seca: hasta 10 g/l

Semi seca o semi dulce: entre 10.1 a 40 g/l y

Dulce: mayor a 40 g/l

2.- CARACTERÍSTICAS y REQUISITOS:

Las sidras / sidra de pera deberán responder a las siguientes características:

	SIDRA	SIDRA DE PERA
CARACTERES ORGANOLÉPTICOS / SENSORIALES	Propios del producto, sin aromas ni sabores extraños	Propios del producto, sin aromas ni sabores extraños

Extracto seco reducido*	Mayor a 16 g/l	Mayor a 25 g/l
Cenizas a 500-550°	Mayor a 1,8 g/l (sin tolerancia)	Mayor a 1,8 g/l (sin tolerancia)
Prolina	Menor a 22 mg/l	Mayor a 20 mg/l
Sorbitol	3 a 10 g/l (+/- 0,5)	15 a 30 g/l
Metanol	Menor a 200 mg/l	Menor a 200 mg/l
Acidez Volátil (expresada en ácido acético)	Menor de 2,0 g/l	Menor de 2,0 g/l

*Extracto seco reducido: entendiéndose por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°C, las cantidades de azúcares que excedan de 1 g por litro.

3.- PRÁCTICAS PERMITIDAS

3.1. En los MOSTOS para sidra/sidra de Pera:

- Aplicación de frío
- Pasteurización
- Clarificación y filtración con materias autorizadas.
- Adición de tanino, fosfato de amonio o fosfato de calcio.
- Empleo de levaduras seleccionadas.
- El tratamiento con enzimas pectinolíticas (bajo la responsabilidad del técnico habilitado de la planta)
- El tratamiento con anhídrido sulfuroso o bisulfitos alcalinos puros, siempre que la cantidad retenida por el producto que se destine directamente al consumo no exceda de 250 mg de anhídrido sulfuroso total con una tolerancia de 10% para compensar errores de dosificación en escala industrial.

3.2. En la Sidra/Sidra de Pera:

- Prácticas tradicionales de bodega tales como trasiegos, aplicación de frío y de calor, la clarificación mediante albúmina, gelatina o ictiocola puras, bentonita y otros productos autorizados.
- Centrifugación y filtración.
- El tratamiento con anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos puros dentro de las condiciones fijadas en zumos destinados al consumo.
- Filtración por membranas bacteriológicas,
- La adición de tanino, ácido tartárico, cítrico o málico puros; anhídrido carbónico.
- La adición de hasta 200 mg/ l ácido sórbico o su equivalente en sales de potasio o calcio.
- La incorporación a la sidra, como endulzante, de sacarosa y/o jarabe de maíz de alta fructosa y/o zumo concentrado de manzanas

3.3. En las sidras/sidra de pera con, cóctel de sidra/cóctel de sidra de pera y bebida a base de sidra/sidra de pera se admitirá la presencia de los aditivos de transferencia de las pulpas, jugos y/o extractos vegetales agregados, en las cantidades máximas permitidas para cada caso y según el % utilizado.

4.- ROTULACIÓN

4.1. Consideraciones generales

La rotulación debe estar de acuerdo con lo establecido en el presente Código referente a la Rotulación de Alimentos Envasados.

4.2. Consideraciones específicas

4.2.1. Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico expresándose en porcentaje en volumen (% vol.) con una tolerancia $\pm 0,5$ vol.

4.2.2. Se deberá colocar en la rotulación la denominación de venta indicada en el ítem correspondiente al producto inmediatamente debajo del nombre de fantasía o marca con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad.

4.2.3 En el caso de Sidra / sidra de pera con... y Cóctel de Sidra / cóctel de sidra de pera, el listado de ingredientes deberá figurar los porcentajes de Sidra/Sidra de pera y jugos y/o pulpas correspondientes.

4.2.4 En el caso de Cóctel de sidra / cóctel de sidra de pera, la denominación de deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de

un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra/Sidra de pera y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación.

4.2.5. Solo se admite el uso de nombre de fantasía o marca alusiva al lugar de origen de las materias primas si el producto es elaborado y envasado dentro de la misma zona de producción.

4.2.6.: cuando para la elaboración se utilice mosto pasteurizado, deberá consignar en la cara principal la leyenda "elaborada con mosto pasteurizado".

5.- METODOLOGIA ANALITICA

- Mostos:

Densidad: AOAC 945.06 (picnómetro), AOAC 982.10 (densímetro)

Acidez total: ISO 750:1998; AOAC 942.15

Azúcar invertido: AOAC 923.09

Patulina: ISO 8128-1:1993, ISO 8128-2:1993, AOAC 974.18

Características/requisitos:

Extracto seco: AOAC 920.47

Cenizas:AOAC 920.54

Prolina: EN1141, IFU 49

Sorbitol: IFU 62

Metanol: AOAC 972.11

Acidez volátil: ISO 6632:1981

Prácticas permitidas:

- Mostos:

Anhídrido sulfuroso: ISO 5523:1981

- Sidras:

Sórbico: ISO 22855:2008."

Artículo 2°. – Deróguese los artículos 1085 bis al 1085 deca, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090 y 1091 del Código Alimentario Argentino.

Artículo 3°. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en Boletín Oficial. Otorguesé a las empresas un plazo de VEINTICUATRO (24) MESES para su adecuación.

Artículo 4°. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.