CAPITULO XIII

BEBIDAS FERMENTADAS

CERVEZAS

Artículo 1080

Res. GMC Nº 14/01. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 67/2002 y SAGPyA 345/2002 del 16/12/2002.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVEZERÍA.

1. DESCRIPCION

1.1 Definiciones

1.1.1 Cerveza

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

La cerveza negra podrá ser azucarada.

La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

1.1.2 Malta Líquida

Se entiende por malta líquida la bebida no alcohólica, resultante del mosto de cebada malteada o de extracto de malta y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionada o no con lúpulo, coloreada o no con colorante caramelo, carbonatada o no. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

1.1.3 Cebada Malteada o Malta

Se entiende exclusivamente por cebada malteada o malta al grano de cebada cervecera sometido a germinación parcial y posterior deshidratación y/o tostado en condiciones tecnológicas adecuadas.

Cualquier otro cereal sometido a un proceso de malteo deberá denominarse "malta de...." seguido del nombre del cereal.

1.1.4 Extracto de Malta

Se entiende exclusivamente por extracto de malta al producto seco o de consistencia siruposa o pastosa, obtenido exclusivamente de malta o de cebada malteada.

1.1.5 Adjuntos cerveceros

Se entiende por adjuntos cerveceros a las materias primas que sustituyan parcialmente a la malta, o al extracto de malta en la elaboración de cerveza. Su empleo no podrá ser en su conjunto superior al 45% en relación al extracto primitivo.

Se consideran adjuntos cerveceros a la cebada cervecera y a los cereales, malteados o no, aptos para el consumo humano, a excepción de los productos definidos en los numerales, 1.1.3 y 1.1.4.

También se consideran adjuntos cerveceros a los almidones y azúcares de origen vegetal.

Cuando se trate de azúcares de origen vegetal distintos de los que provienen de cereales, la cantidad máxima de azúcar empleada en relación a su extracto primitivo deberá ser:

a. cerveza clara, menor o igual al 10% en peso

b. cerveza oscura, menor o igual al 25% en peso

1.1.6 Mosto

Es la solución en agua potable de carbohidratos, proteínas, sales minerales y demás compuestos resultantes de la degradación enzimática de la malta, con o sin adjuntos cerveceros, realizada mediante procesos tecnológicos adecuados.

1.1.7 Extracto primitivo u original

Es la cantidad de sustancias disueltas (extracto) del mosto que dio origen a la cerveza y se expresa en porcentaje (%) en peso.

1.2 Clasificación de Cervezas

1.2.1 Respecto al extracto primitivo

1.2.1.1 Cerveza liviana

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual al 5% en peso y menor que 10,5% en peso.

Podrá denominarse "light", a la cerveza liviana cuando también cumpla con los requisitos a) y b)

a. Reducción de 25% del contenido de nutrientes y/o del valor energético con relación a una cerveza similar del mismo fabricante (misma marca) o del valor medio del contenido de tres cervezas similares conocidas, que sean producidas en la región.

b. Valor energético de la cerveza lista para el consumo: máximo de 35Kcal/100 ml.

1.2.1.2 Cerveza

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y es menor de 12,0% en peso.

1.2.1.3. Cerveza Extra

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso.

1.2.1.4 Cerveza Fuerte

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14.0% en peso.

1.2.2 Respecto al grado alcohólico

1.2.2.1 Cerveza sin alcohol

Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

1.2.2.2 Cerveza con alcohol o Cerveza

Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

1.2.3 Respecto al color

1.2.3.1 Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza

Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

1.2.3.2 Cerveza oscura o Cerveza negra

Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

1.2.4 Respecto a la proporción de materias primas.

1.2.4.1 Cerveza

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo contiene un mínimo de 55% en peso de cebada malteada.

1.2.4.2 Cerveza 100% malta o de pura malta

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene exclusivamente de cebada malteada.

1.2.4.3 Cerveza de ... (seguida del nombre del o de los cereales mayoritarios).

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene mayoritariamente de adjuntos cerveceros. Podrá tener hasta un 80% en peso de la totalidad de los adjuntos cerveceros referido a su extracto primitivo (no menos del 20% en peso de malta). Cuando dos o más cereales aporten igual cantidad de extracto primitivo deben citarse todos ellos.

1.2.5 Respecto a otros ingredientes

1.2.5.1 Cerveza coloreada

Es la cerveza a la que se le ha adicionado colorante/ s aprobado/s en MERCOSUR, (exceptuando cuando se usa colorante caramelo para estandarizar la coloración, natural propia de la cerveza) para modificar las coloraciones propias naturales de la cerveza. Esta clasificación debe tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 1.2.1, 1.2.2 y 1.2.4 Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA COLOREADA.

Las siguientes clasificaciones deben tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4 y 1.2.5.1.

1.2.5.2 Cerveza con ... (seguido del nombre del vegetal)

Es la cerveza a la que se le ha adicionado jugo y/o extracto de origen vegetal (referido a la concentración de jugo) hasta un máximo de 10% en volumen.

Ejemplo: cerveza de arroz LIVIANA con limón.

1.2.5.3. Cerveza sabor de ... (seguido del nombre del vegetal) o cerveza con aroma de (seguido del nombre del vegetal).

Es la cerveza a la que se le ha adicionado aroma/ s aprobado/s en MERCOSUR. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON.

1.2.5.4 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier.

Es la cerveza oscura negra a la que se le ha adicionado azúcares de origen vegetal hasta, un máximo de 50% con relación al extracto primitivo (incluyendo los azúcares de origen vegetal empleados corno adjuntos cerveceros), para conferirle sabor dulce.

1.3 Designación (denominación de venta)

1.3.1. Cerveza

Se designa con el nombre de cerveza a la bebida definida en el numeral 1.1.1. y que cumple con las características establecidas en los numerales 1.2.1.2., 1.2.2.2., 1.2.3.1 y 1.2.4.1.

1.3.2. Cerveza liviana y Cerveza Light.

Se designa con el nombre de cerveza light a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.1.1.

1.3.3. Cerveza extra

Para designar una cerveza como cerveza extra la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 1.2.1.3.

1.3.4. Cerveza fuerte.

Para designar una cerveza como cerveza fuerte, la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 1.2.1.4.

1.3.5. Cerveza sin alcohol.

Se designa con el nombre de cerveza sin alcohol, a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.2.1.

1.3.6. Cerveza oscura o Cerveza negra.

Se designa con el nombre de cerveza oscura o cerveza negra a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.3.2.

1.3.7. Cerveza 100% malta o de pura malta.

Se podrá designar con el nombre de cerveza 100% malta o de pura malta a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.4.2.

1.3.8. Cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto cervecero mayoritario).

Se designa con el nombre de cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto mayoritario) a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.4.3.

1.3.9. Cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1., 1.2.2. y 1.2.4.) coloreada.

Se designa con el norma de cerveza ... coloreada a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.1. Ejemplo: Cerveza de Arroz Liviana Coloreada.

1.3.10. Cerveza (Seguida de la clase definida en 1.2.1., 1.2.2., 1.2.4. y 1.2.5.1.) con ... "seguida del nombre del vegetal).

Se designa con el nombre de cerveza ... con ... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.2. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON LIMON COLOREADA

2.3.11 Cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.2.5.1) sabor de ... (seguida del nombre del vegetal) o cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.2.5.1) con aroma de ... (seguida del nombre del vegetal).

Se designa con el nombre de cerveza ... sabor de ... o cerveza ... con aroma de... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.3. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON COLOREADA.

1.3.12 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier

Se designa con el nombre de cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.4

1.3.13 Malta líquida o malta

Se designa con el nombre de malta líquida o malta a la bebida que cumple con las características establecidas en el numeral 1.1.2

2. REFERENCIAS

2.1 Para los métodos analíticos se toman como referencia las normas:

ASBC: Americán Society of Brewing Chemists ACBC ASBC: American Society of Brewing Chemists.

EBC: European Brewery Convention.

3. COMPOSICION Y CARACTERISTICAS

3.1. Composición

1.1 Ingredientes obligatorios de la cerveza

3.1.1.1 Agua

El agua empleada en la elaboración de cerveza debe ser apta para el consumo humano.

3.1.1.2 Cebada malteada

Según definición del numeral 2.1.3

3.1.1.3 Lúpulo

Son los conos de la inflorescencia del Humulus lupulus, bajo su forma natural o industrializada, aptos para el consumo humano.

3.1.1.4 Levadura de cerveza

Son microorganismos cuya función es fermentar el mosto.

3.1.2 Ingredientes opcionales de la cerveza

3.1.2.1 Extracto de malta

Según definición del numeral 1.1.4.

3.1.2.2. Adjuntos cerveceros

Son los mencionados en el numeral 1.1.5.

3.1.2.3 Jugo o extracto de fruta

Según lo definido en este Código.

3.1.2.4 Extractos o derivados

Son los extractos o derivados provenientes de los ingredientes obligatorios de la cerveza (numeral 3.1.1) y de la propia cerveza.

3.2 Requisitos

3.2.1 Características sensoriales

3.2.1.1 Aroma y sabor

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

3.2.1.2 Aspecto

La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

3.2.2 Características, físico-químicas

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

4 ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Se utilizarán los autorizados en este Código para la Cerveza.

5 CONTAMINANTES

Los contaminantes microbiológicos, los residuos de pesticidas y demás contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en este Código.

6 HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración de productos de cervecería deben estar de acuerdo con lo establecido en este Código.

7 PESOS Y MEDIDAS

Se aplica lo establecido en este Código.

8 ROTULACION

8.1 Consideraciones generales

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

8.2 Consideraciones específicas

8.2.1 Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico (a excepción de la cerveza sin alcohol y de la malta líquida) expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.) con una tolerancia ±0,5 vol. En el caso de la cerveza sin alcohol se autoriza a realzar esta característica.

En la designación de venta para la rotulación se debe seguir el siguiente orden:

a. Numeral 1.2.4 (respecto a la proporción de materia prima)

b. Numeral 1.2.1 (respecto al extracto primitivo)

c. Numeral 1.2.2 (respecto al grado alcohólico)

d. Numeral 1.2.3 (respecto al color)

c. Numeral 1.2.5. (respecto a otros ingredientes)

8.2.2 El eventual uso de colorante caramelo para la estandarización de la coloración típica de la cerveza definida en el numeral 1.2.3.1 no requerirá su declaración en el rótulo.

8.2.3 Se podrá emplear en el rotulado, denominaciones de fantasía acompañando a las denominaciones de venta descriptas en el numeral 1.3.

8.2.4 La denominación de venta correspondiente a las diferentes clasificaciones de cervezas debe tener el mismo realce y tamaño de letra

9 METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis de rutina para la determinación de extracto primitivo, grado alcohólico y color que se utilizan son los de las normas ASBC y para análisis de referencia se aplican los métodos analíticos EBC.

10 METODOS DE MUESTREO

De acuerdo a lo establecido en el presente Código.

Artículo 1081

Res. GMC Nº 14/01. **Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 67/2002 y SAGPyA 345/2002 del 16/12/2002.**

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVEZERÍA.

En la elaboración de las cervezas, se autorizan y se prohiben determinadas prácticas según se expresa a continuación:

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:

INS	**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_2 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	*quantum satis*
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	Carmín de Cochinilla, y sus sales de Na, K, NH4 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.

2. Prácticas prohibidas:

a) Agregar cualquier tipo de alcohol, cualquiera sea su procedencia.

b) Usar saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas expresamente.

c) Sustituir el lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.

d) Adicionar agua fuera de las fábricas o plantas embotelladoras habilitadas.

e) Utilizar edulcorantes artificiales.

f) Utilizar estabilizantes químicos no autorizados expresamente.

g) Efectuar la estabilización/conservación biológica por medio de procesos químicos.

Artículo 1082 (Res. 2142, 05/09/1983)

Las cervezas deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Presentar aspecto límpido o ligeramente opalino, sin sedimento apreciable.

b) La turbidez no será mayor a 3 unidades de formazina.

c) Acidez total expresada como ácido láctico: no deberá exceder de 3 por ciento p/p referido al extracto del mosto original.

d) Acidez volátil expresada como ácido acético: no deberá ser superior a 0,5% p/p referido al extracto del mosto original.

e) Glicerina: no deberá exceder de 3% p/p referido al extracto del mosto original.

f) Anhídrido fosfórico (P_2O_5) y nitrógeno total: mín. 0,40% p/p referido al extracto del mosto original para cada uno en el caso de las cervezas genuinas. Para el resto se admitirá un mín. de 0,35% p/p.

g) pH: deberá estar comprendido entre 4 y 5. En el caso de las cervezas sin alcohol y de malta líquida el valor máximo podrá ser 5,5.

h) Dióxido de carbono: deberá ser superior a 0,3% p/p.

i) Extracto primitivo (Ep) o extracto en el mosto original (calculado): debe corresponder a los límites fijados en el Artículo 1080 para cada tipo.

Se obtendrá empleando la siguiente fórmula:

$$Ep = \frac{(2{,}0665 \times A + E) \times 100}{1{,}0665 \times A + 100}$$

donde:

A = % de alcohol p/p

E = Extracto seco por ciento p/p

j) Grado de fermentación: no deberá ser inferior a 46%.

Esta disposición no rige para las maltas ni para las cervezas sin alcohol.

Se calculará con la siguiente expresión:

$$\frac{Ep - E \times 100}{Ep}$$

Artículo 1082 bis: (Res. Conj. SPReI 5 E/2017 y SAV 5 E/2017)

Podrá incluirse la leyenda 'Elaboración Artesanal' en el rótulo de aquella cerveza que cumpla con las siguientes exigencias:

a) Que no utilice en su producción aditivos alimentarios; y
b) Que se encuentre adicionada únicamente con ingredientes naturales; y
c) Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática; y
d) Que en el caso que se le agregue jugos o extractos de frutas, éstos sean previamente pasteurizados.

A la cerveza que se comercialice con la leyenda 'Elaboración Artesanal' no se le aplicará el parámetro de turbidez establecido en el artículo 1082 inciso b). Se permitirá el uso del gas autorizado en el artículo 1067.

Artículo 1083 (Res. Conj. SPRyRS 67/2002 y SAGPyA 345/2002 del 16/12/2002).

Las cervezas y productos de cervecería deberán ser envasados en recipientes bromatológicamente aptos de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable u otros autorizados por la autoridad sanitaria nacional.

Los productos a granel para venta al detalle en el lugar de expendio, se envasarán en barriles de madera inodora revestida de compuestos resinosos, píceos o sintéticos, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni coloración al producto, o de acero inoxidable o aluminio convenientemente tratado para no alterar el contenido.

Todos los recipientes, tuberías, robinetes y cualquier otro elemento en contacto con la cerveza deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

Artículo 1083 bis (RESFC-2023-29-APN-SCS#MS)

Con la denominación de bagazo cervecero seco, se entiende el producto sólido resultante de las operaciones de prensado y/o filtración del mosto cervecero - de acuerdo a lo definido en el artículo 1080 inciso 1.1.6. del presente código - con un

secado posterior en la misma planta elaboradora de cerveza, que garantice su adecuada conservación, para lo cual debe cumplimentarse las siguientes condiciones:

El tiempo de almacenamiento de bagazo húmedo previo al secado o estabilización no debe superar las 6 horas.

El bagazo seco contendrá una humedad inferior a 15% en base húmeda.

Se someterá a un proceso de deshidratación en bandejas con un (1) cm de espesor de bagazo durante al menos 3 horas a 102°C o tratamiento térmico equivalente.

Su composición dependerá de las materias primas empleadas en la elaboración de la cerveza de acuerdo a lo mencionado en el artículo 1080 inciso 1.1.5. En cualquier caso, deberá responder a las siguientes características:

Humedad %	Máx. 15
Fibra dietaria % (1)	Mín. 35
Proteínas % (1)	Min. 4
Cenizas 525°C % (1)	Máx. 4,6

(1) Expresado en base seca.

Así mismo, el bagazo cervecero seco deberá satisfacer los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología (1)
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m= 103, M=10^4	ISO 21527-2: 2008, BAM-FDA (capítulo 18), APHA(2)
Recuento de E.coli (UFC/g)	n=5, c=1, m=10, M=100	ISO 16649-2: 2001
Recuento de presuntos Bacillus cereus (UFC/g)	n=5, c=1,m=103, M=10^4	ISO 7932: 2004
Salmonella spp/ 25 g	n=5, c=0, m=Ausencia	ISO 6579: 2017. Enmienda 2020 BAM-FDA (Capítulo 5)

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo basándose en la Norma ISO 16140).
(2) Compendio de Métodos para el Examen Microbiológico de Alimentos (por sus siglas en inglés American Public Health Association).

El Bagazo cervecero seco deberá cumplir con los límites de contaminantes inorgánicos establecidos en el Capítulo III del presente Código.

Queda prohibida la circulación, tenencia y/ o expendio de bagazo cervecero seco que presente sabor y/ o aroma u olor anormales o impropios del producto.

Este producto se denominará “bagazo cervecero seco”.

Artículo 1084 (Res. Conj. 14/2018)

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, etc.).

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 Especias: Se entiende por Hidromiel con Especias 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.”

Artículo 1084 bis (RESFC-2022-1-APN-SCS#MS)

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”, Simbiotic 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 1084 tris (RESFC-2024-7-APN-SCS#MS)

Se entiende como Kéfir de agua (Water kefir o Sugary kefir) a la bebida obtenida a partir de la fermentación de gránulos de kéfir de agua en agua azucarada de la cual se han retirado los nódulos (cultivo iniciador). La bebida podrá ser adicionada con jugos o pulpas de fruta, extractos vegetales, especias, frutas secas, miel u otros ingredientes permitidos en el presente Código.

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

Los microorganismos específicos del kéfir utilizado como cultivo iniciador deben ser viables y activos en el producto final durante su período de validez, dentro del siguiente rango de recuento:

Recuento de Microorganismos Específicos:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Metodología de referencia (1)
Recuento de bacterias ácido lácticas (UFC/ml)	Mínimo 10^6	ISO 15214
Recuento de levaduras (UFC/ml)	Mínimo 10^5	ISO 21527 -1

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140)

La bebida deberá cumplir los siguientes Criterios Microbiológicos:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Caso ICMSF	Metodología de referencia (1)
Enterobacterias (UFC/ml)	n=5, c=0, m=10	4	ISO 21528- 2

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).

La bebida deberá cumplir los siguientes Parámetros Analíticos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	3	4.5
Grado Alcohólico (% vol. a 20ºC)	-	3

ebida deberá cumplir los siguientes Parámetros Analíticos:

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.

La bebida se denominará “Bebida fermentada a base de kéfir de agua”; cuando la bebida sea adicionada de otros ingredientes, se denominará “Bebida fermentada a base de Kéfir de agua con (...)”, seguido del o de los ingredientes añadidos después de la fermentación: jugo, pulpa, especias, extracto vegetal, miel u otros. Cuando se utilicen además aromatizantes/saborizantes se denominará “Bebida fermentada a base de kéfir de agua saborizada/aromatizada con (...)” completando con el nombre del aromatizante/saborizante utilizado.

El producto debe ser conservado refrigerado hasta su consumo y deberá indicar en el rótulo la temperatura de conservación de acuerdo con el presente código.

SIDRAS

Artículo 1085 (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

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. ±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. ±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/o el agregado de azúcar.

Su graduación alcohólica mínima para sidra de manzana será de 6,0% en Vol. ±0,3% a 20°C.

Este producto se rotulará: “Sidra Espumante”.

1.1.4. Sidra de pera espumante: Se define de esta manera a la bebida obtenida a partir de jugo de pera con primera fermentación en tanque y con una segunda fermentación en botella, con una presión mínima de 4 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 pera y/o el agregado de jugo concentrado de pera y/o el agregado de azúcar.

Su graduación alcohólica mínima será de 6,0% en Vol. ± 0,3% a 20°C.

Este producto se rotulará: “Sidra de Pera Espumante”.

1.1.5. 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 µg/l.

1.1.6. 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.

1.1.7. 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.

1.1.8. 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°C	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: entendiendo 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 y/o miel.

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 ±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 los casos que las Sidras o Sidra de pera se haya endulzado exclusivamente con miel podrá denominarse “Sidras/Sidra de pera con miel o endulzada con miel”.

4.2.4. 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.

4.2.5. 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.

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

4.2.7. Cuando para la elaboración se utilice mosto pasteurizado, deberá consignar en la cara principal la leyenda “elaborada con mosto pasteurizado”.

5.- METODOLOGÍA ANALÍTICA

- 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 1085 bis (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 tris (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 tetra (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 penta tetra (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 hexa (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 hepta (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 octa (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 nona (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS)

Derogado.

Artículo 1085 deca (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS).

Derogado.

Artículo 1086 (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS).

Derogado.

Artículo 1087 (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS).

Derogado.

Artículo 1088 (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS).

Derogado.

Artículo 1089 (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS).

Derogado.

Artículo 1090 (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS).

Derogado.

Artículo 1091 (RESFC-2025-17-APN-SGS#MS).

Derogado.

VINOS Y PRODUCTOS AFINES

Artículo 1092

Se entiende por Uva para vinos, el fruto fresco, maduro, sano y limpio de la Vitis vinifera L en sus distintas variedades y que una vez cosechado no ha sufrido proceso de fermentación o deshidratación alguno, ni ningún otro que modifique sus propiedades y condiciones naturales.

Los productos derivados de la uva son:

a) Mosto virgen de uva: Es el jugo obtenido por expresión o molienda de la uva fresca, sin hollejos pepitas ni escobajos, en tanto no haya comenzado a fermentar.

b) Mosto de uva en fermentación: Es el mosto en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de 5% en volumen.

c) Mosto estabilizado: Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasteurización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas autorizadas.

d) Mosto concentrado: Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial térmicos, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible.

e) Arrope de uva: Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g de azúcar reductor por litro, expresado como dextrosa.

f) Caramelo de uva: Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 g de azúcar por litro.

g) Chicha de uva: Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g de azúcar reductor por litro.

Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.

h) Mistela: Es el producto que se obtiene por la adición de alcohol vínico al jugo de uva hasta graduación máxima de 18% de alcohol en volumen.

El jugo de uva o mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración al vacío o adición de mosto concentrado un contenido no menor de 250 g de azúcares reductores por 1.000 ml (expresado en glucosa).

Artículo 1093

Vinos genuinos: Los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción.

Artículo 1094

Vino Regional: Es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta o los vinos de otras provincias que el Instituto Nacional de Vitivinicultura declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezclas con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen.

Artículo 1095

Se admiten los siguientes tipos generales de vinos:

a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretes o rosados que son librados al consumo año a año después de terminada su elaboración y/o que no respondan a las condiciones fijadas para los Vinos Finos o los Reserva.

b) Finos: Los que han merecido una clasificación como tal por los organismos oficiales correspondientes sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes oficialmente, debiéndose obtener con uvas seleccionadas (apropiadas), elaborados con técnicas adecuadas y sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años.

En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

c) Reserva: Son los vinos blancos, tintos, claretes o rosados que han sido sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años.

En los rótulos de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

Artículo 1096

Los vinos y mistelas importados, para su inscripción, deberán acompañarse del certificado expedido por laboratorios del país de producción que hayan sido especialmente autorizados y deberán estar debidamente legalizados.

Artículo 1097

No se considerarán como vinos genuinos, seguidos de la mención de la zona de producción, los obtenidos por cortes de elaboraciones de distintas zonas de producción.

Queda prohibida la mezcla de vinos importados entre sí, así como también la mezcla con vinos nacionales.

Artículo 1098

Vinos especiales (licorosos y/o generosos):

1. Categoría A: Es el vino seco o dulce que sin adiciones posee un grado alcohólico de 12,5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° en volumen.

2. Categoría B: Es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración.

3. Categoría C: Es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos: mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° en volumen.

Artículo 1099

Vinos espumosos o espumantes: Son los blancos, tintos, rosados, obtenidos por una segunda fermentación en envase cerrado con el agregado o no de sacarosa o mosto concentrado.

Debe expenderse con una presión no inferior a 4 atmósferas a 20°C.

Artículo 1100

Vino gasificado: El que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro después de su elaboración definitiva, debiendo hacerse constar dicha denominación en los rótulos adheridos a los envases.

Artículo 1101

Champaña o Champagne: Son los obtenidos con vinos blancos o rosados, que previa adición de sacarosa y levaduras seleccionadas, se los somete a una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado.

Pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituidos por vinos licorosos y de coñac, para constituir los tipos: Secos (Sec), Semiseco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distinguir el producto original.

Deben expenderse con una presión de gas carbónico no inferior a 4 atmósferas a 20°C.

Artículo 1102

Vinos compuestos (Vermut, Vinos Quinados): Son los elaborados con no menos de 75% en volumen de vino, adicionado o no de alcohol, con el agregado de substancias amargas, estimulantes, aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azúcar, mosto concentrado o mistela.

Como colorante podrá emplearse caramelo.

Se entenderá por Vermut dulce o Tipo Torino, el que contenga no menos de 150 g de azúcar por litro y 15-17° centesimales de alcohol; Vermut seco o Tipo Francés, el que contenga menos de 80 g de azúcar por litro y 18° centesimales de alcohol.

Los vinos quinados deberán contener no menos de 0,12 g por litro de alcaloides totales de la quina, calculado como sulfato de quinina con dos moléculas de agua, provenientes de la maceración o infusión de Quina calisaya o del agregado de tintura de quina.

Artículo 1103

Se admitirán como prácticas enológicas lícitas:

1. Para los mostos: La adición de mosto concentrado, de alcohol vínico, ácido tartárico, cítrico, málico, tánico, la sulfitación, el uso del calor o del frío, levaduras seleccionadas, clarificantes autorizados, la concentración y el corte con vinos.

2. Para los vinos: La adición de ácidos tártrico, cítrico, málico, tánico, la sulfitación, carbónico tartrato neutro de potasio; el uso del calor o del frío para asegurar su conservación; el empleo levaduras seleccionadas; la mezcla de dos o más vinos provenientes de distintas elaboraciones o cosechas; la alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales; el empleo de clarificantes autorizados y el fitato de calcio (desferrizantes).

3. La adición de hasta 250 mg por litro de ácido sórbico o su equivalente en sorbatos, en los vinos con azúcar fermentable la que se efectuará en bodega bajo control técnico autorizado.

4. Otras prácticas enológicas admitidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura que cumplan debidos recaudos en materia higiénicosanitaria y hayan sido previamente aprobadas por la autoridad sanitaria nacional cuando comprendan el agregado de aditivos.

Artículo 1104

Queda prohibida la circulación de vinos:

1. Adicionados de agua en cualquier momento de su elaboración o con substancias que aún siendo normales en los vinos, alteren su composición o desequilibren la relación de sus componentes.

2. Adicionados con substancias tales como materias colorantes, conservadores y antifermentos autorizados, edulcorantes, ácidos minerales y, en general, substancias extrañas que no existan normalmente en los mostos.

A estos productos se los clasificará como Vinos adulterados.

3. Obtenidos con pasas de uva, orujos y heces o borras. Estos productos serán clasificados: artificiales.

4. Averiados y alterados por enfermedades. Estos productos se declararán Ineptos para el consumo, pudiendo ser destinados a la elaboración de vinagres o a la destilación cuando sean propios para ello.

Del mismo modo serán clasificadas las mezclas de vinos sanos con vinos enfermos o corregidos (ácidos, maníticos, etc).

Cuando los vinos no estén sensiblemente enfermos pero contengan gérmenes de enfermedades que, a juicio de la autoridad competente, puedan desaparecer, serán sometidos con su intervención a un tratamiento apropiado que asegure su conservación.

5. Que contuvieran más de 2 g por litro de acidez volátil, expresada en ácido acético. Estos vinos considerarán Alterados.

6. Que contuvieran más de 1 g por litro de cloruros, expresados como cloruro de sodio o más de 1,20 g por litro de sulfatos, expresados como sulfato de potasio, estos productos se considerarán Adulterados.

7. Que contuvieran más de 20 mg por litro de anhídrido sulfuroso libre o más de 300 mg por litro anhídrido sulfuroso total, salvo los vinos Sauternes, en los que se admitirá hasta 450 mg por litro.

Estos productos se considerarán manipulados y podrán destinarse al consumo cuando, por corte aireación, se los coloque en condiciones de aptitud.

8. Que contengan más de 120 mg de sorbitol por litro en los vinos de producción nacional.

Artículo 1105

Queda prohibido fabricar, exponer, expender y anunciar productos o mezclas destinados a mejorar o dar aroma a los vinos o mostos, así como colorantes, edulcorantes o conservadores prohibidos, o cualquiera otra substancia que tenga por objeto engañar al consumidor sobre sus cualidades esenciales, origen o clase o con el fin de falsear los resultados analíticos o disimular una alteración.

Artículo 1106

Los vinos y demás productos obtenidos a partir de la uva, no podrán salir de bodega o de aduana sin el análisis previo que establezca su carácter normal y aptitud para el consumo, debiendo, durante su circulación, tenencia y expendio, responder al análisis originario, con las variaciones que espontáneamente pueden experimentar por su evolución natural.

Artículo 1107

En los rótulos de los envases deberá indicarse la zona de producción y en los vinos nacionales no podrán utilizarse expresiones que se refieran a lugares geográficos extranjeros.

Las denominaciones extranjeras que impliquen un proceso particular de elaboración y una calidad determinada, sólo podrán utilizarse para los productos que presenten características parecidas a las propias del que imiten.

Artículo 1107 bis (RESFC-2025-21-APN-SGS#MS)

Se entiende como bebida fermentada de ciruela, a la bebida resultante de la fermentación alcohólica parcial o total de Prunus salicina Lindl n.v. Ciruela japonesa, en sus diferentes variedades tales como Cristal, Remolacha, Genovesa, Abundancia y Gómez; sanas, frescas, o de sus jugos o mostos, con o sin la presencia del carozo. Su graduación alcohólica debe estar comprendida entre 5,9 y 14% ± 0,3 v/v a 20°C, que deberá provenir por lo menos en 50% de los azúcares de la fruta.

Se permite adicionar azúcar o una solución azucarada a fin de alcanzar la graduación alcohólica mínima y equilibrar sensorialmente al fermentado. El agregado de azúcar y/o agua puede realizarse antes, durante o al final de la fermentación, siempre y cuando la dilución no supere el 20% del volumen original del mosto o fermentado. La cantidad de azúcar a agregar no debe superar la cantidad que se necesita para llevar el mosto original al valor de 25°Bx.

El producto se puede estabilizar con el agregado de SO_2 hasta 350 mg/l.

Características fisicoquímicas del fermentado de ciruela:

· Alcohol metílico: < 400 mg/l

· Acidez total: 0,6-1,8 (% málico)

· Graduación alcohólica: 5,9%-14% +/- 0.3 v/v

El producto se denominará “Fermentado de ciruelas”

Artículo 1107 tris (RESFC-2025-37-APN-SGS#MS)

Con la denominación de orujo de uva seco se entiende el producto sólido resultante de las operaciones de prensado y/o filtración del mosto de uva y/o vino, compuesto por semillas y piel de uva sometidas a procesos de deshidratación, el que podrá molerse posteriormente.

El orujo de uva se someterá a un proceso de deshidratación que garantice un contenido de humedad menor al 8% en base húmeda.

Su composición dependerá de las materias primas empleadas en la elaboración del vino. En cualquier caso, deberá responder a las siguientes características:

Fibra dietaria (%): Mín. 25 (1)

Proteínas (%): Min. 10 (1)

Humedad (%): Máx. 8

(1) Expresado en base seca.

Así mismo, el orujo de uva seco deberá satisfacer los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismo	**Criterio de Aceptación**	**Metodología de referencia (1)**
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, $m=10^3$, $M=10^4$	ISO 21527-2:2008, BAM- FDA (capítulo 18), APHA (2)

Recuento de E. coli (UFC/g)	n=5, c=0, m<10	ISO 16649-2:2015
Salmonella spp /25 g	n=5, c=0, m=Ausencia	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).

(2) American Public Health Association

Queda prohibida la circulación, tenencia y/o expendio de orujo de uva seco que presente sabor y/o aroma u olor anormales o impropios del producto.

Este producto se denominará “Orujo de uva seco” y “Orujo de uva en polvo”, cuando haya sido sometido a molienda.