

VISTO el expediente N° EX-2024-76404563- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que los Sr. Mariano y Fernando Salgueiro solicitaron ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de la bebida alcohólica fermentada denominada sake.

Que el sake es una bebida alcohólica originaria de Japón, que se obtiene a partir de la fermentación del arroz sacarificado por la actividad enzimática del hongo *Aspergillus oryzae* y la levadura *Saccharomyces cerevisiae*, con una graduación alcohólica de 12 a 22% en Vol. y pH de 4.2-4.7.

Que para la evaluación de la propuesta se tomó la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017 para Bebidas alcohólicas, que contempla su denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Que, por otra parte, se contempló el DECRETO N° 6.871/09 de Brasil que regula la Ley No 8.918/94, la cual dispone la normalización, clasificación, el registro, inspección, producción e inspección de bebidas.

Que, asimismo, se consideró el Decreto 296/013 art. 26 del Reglamento Bromatológico Nacional de Uruguay en su Sección 4 - Otras Bebidas Alcohólicas Fermentadas, que establece las disposiciones relativas al Sake.

Que en Japón la bebida se fabrica desde el siglo XIII y que en occidente existen fábricas elaboradoras de Sake en Brasil y México.

Que para la elaboración de la propuesta se llevó a cabo un relevamiento de productos similares registrados en el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) como bebida alcohólica fermentada a base de arroz.

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 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 los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. Incorpórase el Artículo 1.084 tris en el I Capítulo XIII - Bebidas fermentadas - del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1.084 tris: Se entiende por Sake a la bebida alcohólica obtenida *por la fermentación alcohólica del mosto de arroz opcionalmente pulido remojado, cocido y estabilizado, sacarificado por Aspergillus oryzae y la levadura Saccharomyces cerevisiae, o por sus enzimas,* con una graduación alcohólica de 12 a 26% en Vol. a 20°C y pH entre 4.2-4.7 y *con un máximo de metanol de 300 mg/100 ml de alcohol anhidro.*

La bebida se denominará "Sake".

Cuando se adicionen aromatizantes/saborizantes se denominará "Sake saborizado/aromatizado con (...)" completando con el nombre del aromatizante/saborizante utilizado."

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

ARTÍCULO 2º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3º.- Otórgase a las empresas un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

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