



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA

Resolución Conjunta 7/2024

RESFC-2024-7-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 12/08/2024

VISTO el expediente N° EX-2021-18020713- -APN-DLEIAER#ANMAT, y

CONSIDERANDO:

Que la señora Florencia QUIÑOY solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la inclusión del kéfir de agua al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el kéfir de agua, también llamado Water kefir o Sugary kefir, es una bebida fermentada de uso ancestral que se consume a nivel mundial en países como ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, CANADÁ, JAPÓN, REINO DE TAILANDIA, MALASIA, REPÚBLICA FRANCESA, REPÚBLICA HELÉNICA DE GRECIA, REPÚBLICA DE TURQUÍA y REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, entre otros.

Que, como antecedente, el kéfir de leche se encuentra contemplado en el Artículo 576 del CAA.

Que la Comisión dio intervención al Grupo de Trabajo ad hoc "Criterios Microbiológicos", coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), para su evaluación y que dicho grupo convocó a trabajar en conjunto al Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos de la Universidad Nacional de La Plata (CIDCA - UNLP), al Instituto de Lactología Industrial del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas y la Universidad Nacional del Litoral (INLAIN - CONICET, UNL), a la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, Provincia de SANTA FE y al Laboratorio Nacional de Referencia del INAL, y contó con el aporte de elaboradores de Kéfir de agua nacionales.

Que el mencionado Grupo realizó ensayos sobre numerosas muestras de productos y elevó a la CONAL la propuesta de caracterización de microorganismos específicos y de criterios microbiológicos del producto.



Que, asimismo, la Comisión acordó remitir el proyecto al Grupo de trabajo de Metodología Analítica Oficial, coordinado por el INAL, con el objetivo de establecer parámetros fisicoquímicos y dicho Grupo elevó el informe pertinente con el cual la CONAL acordó.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE) y se sometió a 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 de fecha 26 de julio de 1999 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorporase el Artículo 1.084 tris al Capítulo XIII: "Bebidas Fermentadas" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1.084 tris: 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■	ISO 15214
Recuento de levaduras (UFC/ml)	Mínimo 10■	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 20°C)	-	3

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.”

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

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Leonardo Oscar Busso - Sergio Iraeta

e. 14/08/2024 N° 53487/24 v. 14/08/2024

