



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 13/2025

RESFC-2025-13-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 25/03/2025

VISTO el Expediente N° EX-2022-10712426- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que en el marco de las necesidades relevadas en las mesas de trabajo del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) y la Agenda Regulatoria INAL/ANMAT 2021-2023, se detectó la necesidad de incorporar el Aceto Balsámico y el Aceto Balsámico Tradicional al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que en los últimos años se observa en el mercado local un aumento en el consumo y en la oferta de diferentes variedades de vinagres, que difieren en composición y calidad.

Que el sector productivo cuenta con la oportunidad de generar reconocimiento sobre estos productos en el consumidor local, y profundizar el posicionamiento de los vinagres argentinos como alimentos de alta calidad.

Que resulta oportuno y necesario establecer las características y procesos productivos para este tipo de productos en cuanto a composición, parámetros analíticos, inocuidad, identificación comercial y rotulación.

Que, por ello, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), elaboró un proyecto a los efectos de incluir el Aceto Balsámico y el Aceto Balsámico Tradicional en el Capítulo XVI: "Correctivos y Coadyuvantes" del CAA.

Que para la elaboración de la propuesta se llevó a cabo un relevamiento de los productos que se encuentran en el mercado y asimismo se utilizó como referencia el Real Decreto de España 661/2012 sobre calidad para elaboración y comercialización de vinagres y el REG CE N° 583/2009 para Aceto Balsámico di Módena.



Que, por ello, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) consideró oportuna la incorporación de los artículos 1334 tris y 1334 quater.

Que la CONAL acordó otorgar el mandato al Grupo de Trabajo ad hoc Metodología Analítica Oficial, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), a fin de revisar y establecer parámetros adecuados para este tipo de productos.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (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 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 1°.- Incorpórase el artículo 1334 tris al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1334 tris: Con la denominación de Aceto Balsámico se entiende al producto resultante de la mezcla obtenida a partir de mosto de uva o mosto de uva concentrado y/o arropo de uva y vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l.

Este producto podrá ser sometido a cocción para reducir hasta en 50% su volumen, hasta lograr una densidad no menor de 1.06 g/ml a 20°C. Deberá cumplir con las siguientes características organolépticas: color marrón intenso, límpido y brillante; aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos; sabor agridulce, equilibrado. Se permitirá la adición de colorante caramelo (INS 150 a,b,c,d) para estabilizar el color, con un límite máximo de 2% del volumen del producto terminado.

Asimismo, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- Acidez total mínima del 4%, expresada en ácido acético.
- Alcohol etílico residual máximo de 0.5% vol.



- Anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l, expresado en dióxido de azufre.
- Cenizas, mínimo de 1 g/kg.
- Extracto seco neto, mínimo 30 g/l.
- Ocratoxina A máxima de 2 µg/kg.

Este producto se rotulará “Aceto Balsámico”.

Cuando sea adicionado de ingredientes tales como miel, jalea frutal y/o vinagre de manzana, mostaza, especias, aromatizantes u otros ingredientes contemplados en el presente Código se rotulará “Aceto Balsámico con...” indicando el ingrediente del que se trate. Cuando el producto sea adicionado con aromatizantes, se rotulará “Aceto Balsámico con... saborizado con aromatizante...” completando el primer espacio con el ingrediente agregado (de corresponder) y el segundo espacio con el aroma utilizado.

En el caso que el producto sea sometido a cocción para reducir hasta en 50% su volumen deberá consignarse en el rótulo a continuación de la denominación el término “Reducción”.

Se podrá complementar con una etapa de añejamiento, declarando en el rótulo el tiempo de añejado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor a 6 meses de duración.

No podrán utilizarse términos como: “Extra”, “Fino”, “Elegido”, “Seleccionado”, “Reserva”, “Superior”, “Clásico”, “Tradicional”, “Estilo Italiano” o cualquier otro término que confunda al consumidor.”

ARTÍCULO 2°.- Incorpórase el artículo 1334 quater al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1334 quater: Con la denominación de Aceto Balsámico Tradicional, se entiende el producto obtenido según el método tradicional (método solera) de fermentación acética de mosto de uva fermentado y/o cocido y/o concentrado, que se lleva a cabo en una batería de barriles de leños como: roble, castaño, encina, morera, enebro, fresno, cerezo, acacia y lenga patagónica, durante un tiempo mínimo de 12 años. Esta etapa deberá estar amparada por certificación oficial.

El producto obtenido deberá cumplir con las siguientes características organolépticas: color marrón intenso, límpido y brillante; aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos; sabor agríndice, equilibrado.

Así mismo deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- Densidad a 20° C no inferior a 1,20 g/ml.
- Grado alcohólico residual máximo 0,5 % vol.
- Acidez total mínima expresada como ácido acético, del 4,5% peso en volumen.



- Anhídrido sulfuroso total máximo de 100 mg/l, expresado en dióxido de azufre.
- Cenizas mínimo de 1 g/l.
- Extracto seco neto mínimo 30 g/.
- Azúcares reductores mínimo 110 g/l.
- Ocratoxina A máxima 2 µg/kg.

Este producto se rotulará “Aceto Balsámico Tradicional”, pudiéndose consignar la cantidad de años de añejamiento.

No podrán utilizarse términos como “Extra”, “Fino”, “Elegido”, “Seleccionado”, “Reserva”, “Superior”, “Clásico”, “Estilo Italiano”, “Reducción” o cualquier otro término que confunda o sugiera al consumidor otro producto que no sea el preparado por la metodología detallada en el presente artículo.”.

ARTÍCULO 3°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial. Se otorga un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO (545) días para su adecuación.

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

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 31/03/2025 N° 19161/25 v. 31/03/2025

