



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Los recientes hechos de conocimiento público en el cual se vieron involucrados distintos productos de Sidra de nuestra provincia, ha puesto en claro una situación que debe ser regulada en favor de asegurar, no solo un alto grado de calidad y transparencia para los consumidores, sino también reglas de juego claras y uniformes para el proceso productivo de la sidra.

El Código Alimentario Argentino, única legislación que regula las condiciones y características que deben reunir los alimentos que se consumen en todo el territorio Argentino, adolece de un verdadero marco legal.

Esto es así, ya que en dicho cuerpo legal en lo que se refiere a las sidras, solo se establecen los porcentajes de zumos de manzanas y peras que puedan formar parte de la misma, pero no se indican los valores guías de alcoholes: inicialmente de frutos o de cereal y posteriormente márgenes de tolerancias de sorbitol y prolina. que permitan establecer claramente la cantidad de alcoholes presentes y su procedencia en esa bebida.

Se torna necesario entonces regular esos valores a los efectos de dar seguridad a los consumidores acerca del producto que está consumiendo y establecer reglas de juego clara para todos los productores.

Es de destacar que en virtud de un efectivo trabajo de técnicos de Salud Pública de Río Negro, se ha llegado a consensuar con todos los productores de sidra de nuestra Provincia valores guías de alcoholes que deberán contener las sidras, tomados en base a cuantiosa bibliografía consultada, datos aportados por la industria y análisis efectuados por laboratorios oficiales.

Por ello:

COAUTORES: Olga Massaccesi, Eduardo E. Chiuchiarelli



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO C O M U N I C A

Artículo 1°.- Al Poder Ejecutivo Nacional, Instituto Nacional de Alimentos, la necesidad de establecer en el Código Alimentario Argentino, los valores guías de alcoholes que contenga la sidra, que los mismos solo podrán ser de manzana y pera, no pudiendo contener alcoholes provenientes de otras frutas, como así proveniente de azúcares de maíz o de cala (C4).

A este efecto se tomarán como válidos análisis que efectúe el Instituto de Geología Isotópica y Geocronológica con un límite máximo delta 13 C 0/00 (PDB) = -23,5, y en otros laboratorios oficiales:

Prolina: mínimo 5 mg/l y máximo 30 mg/l
Sorbitol: mínimo 3,5 g/l y máximo 12 g/l

Todos estos parámetros tomados sobre un caldo de sidra de 6 grados alcohólicos provenientes de la fermentación completa de un jugo de 1.050 g/l.

Artículo 2°.- De forma.

d