



Legislación Bromatológica:

El Código Alimentario Argentino (C.A.A), es una ley sancionada en 1969 y reglamentado en 1971, cuyas disposiciones hará cumplir por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y municipales, en cualquier parte del país (Artículo 2º)

La observancia de las normas establecidas por C.A.A será verificada a través de métodos y técnicas analíticas uniformes en todo el territorio argentino y homologado por la Autoridad sanitaria competente. (Art. 6º). Según esta normativa, la aptitud de un producto alimenticio para su consumo y/o comercialización (importación/exportación) dependerá de las concentraciones máximas y mínimas establecidas por el presente código para cada uno de los parámetros de calidad a evaluar: Físico, química, microbiológica, toxicológica y sensorial. (Fuente: Código Alimentario Argentino. Actualizado, De la Canal y Asociados S.R.L.)

Art. 1.328 - (Res 80, 13/1/82) Se entenderá por Vinagre o Vinagre de vino al producto de la fermentación acética del vino. Los vinagres obtenidos por fermentación de materias primas distintas al vino (cerveza, sidra, frutas, cereales, alcohol, etc.), deberán venderse con el nombre que especifique su origen, ejemplo: Vinagre de cerveza).

Art. 1.334 - (Res 80, 13/1/82) Se entenderá por Vinagre de vino al vinagre elaborado exclusivamente con los vinos denominados blanco, rosado y tinto, o sus mezclas. Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

Contener una acidez total, expresada en ácido acético, no menor del cinco por ciento (5 %).

Art. 1.335 - (Res 80, 13/1/82) Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y de las que a continuación se definen:

Vinagre de Alcohol: Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.