

## SESIONES ORDINARIAS

2004

# ORDEN DEL DIA N° 533

### COMISION DE INDUSTRIA

Impreso el día 17 de junio de 2004

Término del artículo 113: 29 de junio de 2004

**SUMARIO: Pedido** de informes al Poder Ejecutivo sobre casos de adulteración en la elaboración de sidra registrados en el período 2003/04 y cuestiones conexas. **Fadel.** (2.290-D.-2004.)

tran o registraron irregularidades y qué sanciones se impusieron.

*Patricia S. Fadel.*

#### Dictamen de comisión

#### INFORME

*Honorable Cámara:*

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Industria ha considerado el proyecto de resolución de la señora diputada Fadel, por el que se solicita informes al Poder Ejecutivo sobre el registro de casos en el período 2003/2004 de adulteración en la elaboración de sidra; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja su aprobación.

La Comisión de Industria al considerar el proyecto de resolución de la señora diputada Fadel, cree innecesario abundar en más detalles que los expuestos en los fundamentos que lo acompañan, por lo que los hace suyos y así lo expresa.

*Carlos R. Brown.*

Sala de la comisión, 9 de junio de 2004.

*Carlos R. Brown. – Francisco V. Gutiérrez. – Lilia E. M. Cassese. – Jorge R. Giorgetti. – Luis G. Borsani. – Esteban E. Jerez. – Alberto J. Beccani. – Juan C. Bonacorsi. – Luis F. J. Cicogna. – Alberto A. Coto. – María G. De la Rosa. – Daniel M. Esaín. – Raúl G. Merino. – Lilia J. G. Puig de Stubrin.*

#### Proyecto de resolución

#### FUNDAMENTOS

*La Cámara de Diputados de la Nación*

RESUELVE:

Solicitar al Poder Ejecutivo, que informe a través del organismo competente los siguientes puntos:

1° – Si se registran o se han registrado, en el período 2003/04, casos de adulteración en la elaboración de la sidra.

2° – En caso de ser afirmativo el punto primero, detalle cuáles son los establecimientos que regis-

Señor presidente:

La elaboración de sidra se desarrolla mediante un procedimiento complejo que comprende la producción de la materia prima, recepción y lavado, molienda, extracción de jugo, tratamiento enzimático y desborre, fermentación, estabilización, endulzado y gasificado, envasado y comercialización.

Este proceso requiere del cumplimiento estricto de normas por tratarse de una bebida consumida por el ser humano. Es justamente por este motivo que el Código Alimentario Argentino y su reglamentación se ocupan de definir qué es la sidra genuina, cuál no lo es, qué materia prima debe ser utilizada para su elaboración, qué elementos no pueden adicionársele, etcétera.

Conforme a la norma mencionada la sidra es la bebida que se obtiene por la fermentación alcohólica normal del zumo de manzanas frescas, industrialmente sanas y limpias, a la cual se le permite un agregado de zumo de peras, en iguales condiciones, y en el porcentaje que fija la normativa (máximo 10 %),

producto que finalmente puede gasificarse con dióxido de carbono.

Pero si a esta bebida se le agregan colorantes o edulcorantes artificiales, por ejemplo, nos encontramos frente a una situación de choque con la normativa que expresamente lo prohíbe.

En efecto, el Código Alimentario Argentino, establece expresamente en su artículo 1.088: “Prohíbase la coloración artificial de las sidras como la adición de edulcorantes artificiales, bonificadores, antifermentativos, antisépticos o conservadores, esencias o sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar las características organolépticas naturales de las sidras y, en general la agregación de todo producto que no esté autorizado expresamente por la autoridad sanitaria nacional. Las prohibiciones precedentes serán extensivas a las bebidas artificiales que imiten a la sidra”.

Además, el Código citado establece expresamente que: “Las bebidas que imiten a la sidra o las mezclas de sidra con otras bebidas, sean o no alcohólicas en cualquier proporción que fuere, serán clasificadas como bebida artificial y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra”.

Dentro de esta temática hemos podido observar el cambio que se ha producido en la presentación de este producto a través de hechos visibles como por ejemplo, el envase que sólo debía usarse nuevo y actualmente se usa reciclado o de plástico, el corcho que ha pasado a ser de plástico, y las cajas, que eran de madera y actualmente son de cartón. Obviamente estos son los cambios que se notan a simple vista, pero lo que nos resulta preocupante es la “esencia”, es decir, si el contenido del produc-

to que estamos consumiendo también ha sufrido modificaciones y/o alteraciones que pudieran resultar nocivas para la población.

Aparentemente existirían serias irregularidades en la elaboración de la sidra, es decir, en lo que hace al contenido mismo del producto. En distintos puntos de nuestro país se habrían detectado casos en los que no se respeta la normativa aludida, desarrollándose adulteraciones y, en consecuencia, se produce por un lado un riesgo a la salud de la población y por el otro un desprestigio de los productos que cumplen acabadamente con las normas, afectando por último las zonas de producción.

Es indispensable que contemos con la información fidedigna de que si existen o no estas presuntas adulteraciones, a fin de evitar el grave perjuicio mencionado.

Consideramos que se encuentra en riesgo la salud de la población, a cuya protección debemos tender en nuestro carácter de integrantes de uno de los poderes del Estado nacional. En este punto hay que tener en cuenta que es nuestro deber vigilar el cumplimiento de la normativa vigente y esto implica también el control y vigilancia alimentaria.

Por otra parte es de destacar que se encuentra involucrada una cuestión económica puesto que aquellos agentes involucrados en la elaboración de la sidra que pretenden mantener una producción de excelencia pueden verse afectados por una competencia desleal que prácticamente los elimina del mercado.

Por las razones expuestas solicito la sanción favorable del presente proyecto de resolución.

*Patricia S. Fadel.*