

CONGRESO DE LA NACIÓN

República Argentina

LEY 11.675 · 1932

ELABORACI... DE VINAGRES

Boletín Oficial, 9 de enero de 1933 · 16 artículos

Texto actualizado al 16 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Elaboración de Vinagres

ARTÍCULO 1°. Se entenderá por vinagre o vinagre de vino, al producto de la fermentación acética del vino. Los vinagres obtenidos por la fermentación de la cerveza o malta, sidra, hidromiel y alcohol diluído, deberán expenderse con el nombre que especifique su origen.

ARTÍCULO 2°. No está permitida la elaboración, tenencia o expendio bajo el nombre de vinagre, ni bajo cualquier otra denominación, de vinagres artificiales a base de ácido acético o de soluciones del mismo destinadas a la preparación de aquéllos.

ARTÍCULO 3°. Queda prohibido el corte de vinagre con ácido acético puro y sus diluciones o con vinagres de cualquier otro origen.

ARTÍCULO 4°. La circulación de los vinagres se hará con la designación que corresponda a su proveniencia, llamándoseles:

vinagre de vino, de cerveza, de alcohol, etcétera. Estas denominaciones deberán ser consignadas en todos los envases que los contengan, así como en los libros, facturas, cartas de porte y cualquier otro documento relacionado con su venta o circulación.

ARTÍCULO 5°. Está prohibido destinar a la fabricación de vinagres a: a) Los vinos no genuinos b) Los que se hallen alterados por fermentación manítica, torcido y cualquier otra enfermedad, con excepción de la fermentación acética c) Los que presenten olor o sabor extraños.

ARTÍCULO 6°. En la elaboración del vinagre son admitidos los siguientes tratamientos: a) La dilución del vino hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, cuando sea necesario para su acetificación normal b) El empleo de los clarificantes admitidos para los vinos.

ARTÍCULO 7°. El vinagre de vino debe reunir las siguientes características: a) Debe ser límpido y no estar alterado b) Contener los elementos del vino de origen, debiendo tenerse en cuenta la dilución del mismo cuando se haya efectuado c) Contener como mínimo 4 % de ácido acético d) Contener como máximo 1 % de alcohol en volumen e) Los demás componentes, lo mismo que su color, deben corresponder al vino destinado para vinagre, para lo cual las muestras del mismo deben ser presentadas antes de la elaboración a la Oficina Química Nacional respectiva, indicando la dilución a que será sometido.

ARTÍCULO 8°. Los vinagres que no provienen del vino, admitidos por la presente Ley, responderán a la composición normal de sus materias primas y deberán contener una acidez mínima de 4 %, con excepción de los de cerveza y sidra que contendrán como mínimo 3 % de ácido acético.

ARTÍCULO 9°. Serán declarados ineptos para el consumo los vinagres: a) Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados b) Que contengan substancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes tóxicas, materias acres, irritantes o tóxicas y cualquier otra substancia que altere su composición o modifique artificialmente las propiedades o

aspecto característico de los vinagres genuinos c) Los que se hallen alterados por enfermedades, invadidos por anguilulas o que presenten olor o sabor extraño desagradables d) Los vinagres artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos, con los genuinos.

ARTÍCULO 10. Se considerará que el ácido acético que se encuentre en las fábricas de vinagre o en los locales donde se venda al detalle, está destinado a la elaboración o adulteración de los vinagres genuinos.

ARTÍCULO 11. No podrán introducirse al país, elaborar, tener, circular u ofrecer en venta, como vinagre a los productos que no llenen los requisitos establecidos por la presente Ley. A tal efecto los vinagres extranjeros que se introduzcan al país y los nacionales antes de librarse al consumo, deberán ser previamente analizados por las Oficinas Químicas Nacionales, consignándose en las boletas de circulación el número del análisis y el nombre de la oficina que lo practicó.

ARTÍCULO 12. Las infracciones al artículo 2 se penarán con decomiso de la mercadería y multa de pesos 2 por litro de vinagre, con excepción de los cortes de vinagres de vino con otros vinagres admitidos por la presente Ley, que fuera del decomiso sólo se penarán con multa de pesos 0,50 por litro de vinagre cortado. Las infracciones al artículo 4 se penarán con decomiso del producto obtenido y de las materias primas destinadas a elaborarlo y multa de pesos 1 por litro de vinagre. Los fabricantes, poseedores o tenedores de los productos enumerados en el artículo 9, serán penados con decomiso de la mercadería y multa de pesos 2 por litro de vinagre, con excepción de los casos previstos en el inciso c), que fuera del decomiso, sólo se penarán con multa de pesos 0,50. Las infracciones del artículo 10 serán penadas con decomiso del ácido acético y multa de $ 5 por litro de las cantidades de este ácido cuya existencia fuera comprobada.

ARTÍCULO 13. Las infracciones no especificadas en el artículo anterior, serán penadas con multas de $ 25 a $ 2.000. Igual penalidad se aplicará a los que infrinjan las disposiciones reglamentarias que dicte el Poder Ejecutivo.

ARTÍCULO 14. La aplicación de la presente Ley estará a cargo de la Administración General de Impuestos Internos y será regida complementariamente por las disposiciones de las Leyes 3.761 , 4.295 y 3.764 , en lo referente a fiscalización, inspección, recaudación y penalidades que no se opongan a la presente.

ARTÍCULO 15. El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley.

ARTÍCULO 16. Comuníquese, etc.
PATRON COSTAS - CAFFERATA - Figueroa - Zambrano.



VEREDICTA LEYES

Elaboración de Vinagres. Texto actualizado al 16 de noviembre de 2026.

Datos: Base InfoLEG de Normativa Nacional, Ministerio de Justicia de la Nación (CC BY 4.0).