

Atención: ANMAT ordenó retirar urgente 15 lotes de dos famosas marcas de vinagre

17/04/2025



La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) activó un operativo nacional para retirar del mercado más de 15 lotes de vinagre, tras detectar incumplimientos críticos en los niveles de acidez requeridos por el Código Alimentario Argentino (CAA).

La medida, calificada como «urgente» por las autoridades, involucra productos distribuidos en todo el país y con fechas de vencimiento hasta agosto de 2026.

El hallazgo se produjo durante **controles rutinarios** realizados por la Dirección de Fiscalización, Control y Tecnología Agroindustrial de Mendoza, organismo que analizó muestras de los productos en laboratorio. Los resultados evidenciaron **valores de acidez total inferiores a los establecidos en los artículos 1333, 1334 y 1335 del CAA**,

parámetros que garantizan la conservación adecuada y previenen riesgos microbiológicos.

La empresa responsable de las marcas **San Remo** y **Silva Saporì, Alimentos Silva S.A**, inició un **retiro voluntario** coordinado con las autoridades, aunque la ANMAT reforzó la medida mediante una disposición oficial publicada en el Boletín Oficial, prohibiendo la comercialización y producción de los lotes afectados.

¿Cuáles son los productos afectados?

Los lotes retirados por ser potencialmente perjudiciales para la salud incluyen presentaciones de 500 cc, 960 cc y 5000 cc, con variedades de **vinagre de alcohol, manzana y vino**.



ANMAT prohibió el vinagre marca San Remo y Silva Saporì por incumplimientos críticos en los niveles de acidez requeridos y por lo tanto son potencialmente perjudicial para la salud.

San Remo

- Vinagre de alcohol (RNPA 02-595830): Lote 32100 (vencimiento 11/2025, 500 cc) Lote 21100 (07/2026, 960 cc y 08/2026, 5000 cc) Lote 15600 (06/2026, 500 cc) 156.
- Vinagre de manzana (RNPA 02-595841): Lote 15502 (06/2026, 960 cc) 15.
- Vinagre de vino (RNPA 02-595842): Lote 15501 (06/2026,

960 cc)Lote 15502 (06/2026, 500 cc)156.

Silva Saporì

- Vinagre de alcohol (RNPA 02-712314): Lotes 21800, 22500, 23200, 23600, 24200 (08/2026)Lote 20100 (07/2026)568.
- Vinagre de manzana (RNPA 02-712315): Lotes 22801, 22900, 23500, 24200 (08/2026)56.
- Vinagre de vino (RNPA 02-727237): Lote 19300 (07/2026, 960 cc)56.



Riesgos para la salud asociados a la acidez baja

La **acidez total** en vinagres cumple un rol conservante clave: inhibe el desarrollo de microorganismos patógenos y regula las características organolépticas. Valores inferiores a los exigidos (generalmente entre 4-6% de ácido acético) podrían permitir la proliferación de bacterias como *Clostridium botulinum* en casos extremos, aunque no se reportaron intoxicaciones asociadas a estos lotes.

La ANMAT trabaja con las **autoridades sanitarias de Mendoza** y otras provincias para asegurar el retiro efectivo. Se implementaron protocolos de rastreo en centros de distribución y puntos de venta, con especial foco en las presentaciones industriales de 5000 cc, frecuentemente utilizadas en restaurantes y comedores.

Recomendaciones a tener en cuenta

- **Consumidores:** Verificar los lotes en sus hogares y abstenerse de consumir los productos listados. Contactar a la empresa mediante ddd@distribucionglobal.com para coordinar la devolución¹⁵⁶.
- **Comercios:** Retirar inmediatamente los lotes de las góndolas y notificar a los proveedores. La ANMAT advierte sobre sanciones por incumplimiento⁵⁶⁷.

Este operativo se enmarca en las **actualizaciones recientes del CAA**, que incluyeron modificaciones en normas para especias, hierbas aromáticas y derivados de maní. La ANMAT ha intensificado los controles en productos de alto riesgo microbiológico tras incidentes similares reportados en 2023 con aderezos y conservas.

Fuente: La Mañana de Neuquén.