

AGREGADO VII-b

REVISIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC Nº 77/94 “RTM DEFINICIONES RELATIVAS A BEBIDAS ALCOHOLICAS”

CUADRO COMPARATIVO: definiciones de las materias primas correspondientes al ítem “Bebidas Alcohólicas de Caña de Azúcar” y sus subcategorías.

	ARGENTINA	BRASIL	PARAGUAY	URUGUAY
CALDO/JUGO	Jugo: el líquido que se obtiene por presión a partir de la caña de azúcar.	Substância líquida com teor de sacarose, destinada à produção de bebidas, extraída da cana-de-açúcar (<i>Saccharum spp</i>) por processos tecnológicos adequados. OBS.: <i>Saccharum spp</i> devido à existência de outras espécies e utilização de híbridos.	Jugo: jugo natural de la caña de azúcar obtenido por molienda.	Jugo: es el constituyente líquido del tronco de la caña de azúcar
MELAZA/MELAÇO	Melaza o miel final: es el producto líquido espeso derivado de la caña de azúcar, obtenido del residuo restante en las cubas de extracción de los azúcares.	Substância xaroposa com teor de sacarose obtida como derivado da produção de açúcar cristalizado de cana-de-açúcar (<i>Saccharum spp</i>) por meio de processos tecnológicos adequados. BRASIL: avaliar internamente a possibilidade de substituir derivado por residual.	Melaza o miel de purga: es el producto líquido espeso derivado de la caña de azúcar, obtenido del residuo restante en las cubas de extracción de los azúcares. Su aspecto es similar al de la miel aunque de color parduzco muy oscuro, prácticamente negro.	Melaza: Líquido espeso obtenido del residuo restante en las cubas de extracción de los azúcares, que casi no contiene sacarosa recuperable.
MIEL/MELADO	Miel de caña de azúcar: es el producto resultante de la concentración del jugo de la caña obtenida por	Substância xaroposa com teor de sacarose obtida como resultado da concentração do caldo de	Miel: es el concentrado del jugo de la caña de azúcar A los efectos de la definición de caña	Miel o melado: Líquido espeso obtenido del residuo restante en las cubas de extracción de los azúcares,

	<p>cocimiento. La miel de 1ra es la obtenida de la primera evaporación de la cual se extrae el azúcar. La miel de 2da se obtiene luego de una segunda evaporación, y así sucesivamente hasta llegar a la miel final o melaza.</p>	<p>cana-de-açúcar (<i>Saccharum spp</i>) ou a partir da diluição de rapadura, em conjunto ou separadamente, por meio de processos tecnológicos adequados.</p> <p>BRASIL: Fará discussão interna para elaborar nova proposta que contemple a prática tecnológica de diluição da rapadura.</p>	<p>paraguaya se entiende por: Miel de caña de azúcar: es el producto resultante de la concentración del jugo natural puro (savia) de la gramínea <i>Saccharum Officinarum</i> (caña de azúcar), a fuego directo en evaporadores abiertos hasta una concentración entre los pesos específicos de 1,3551 a 1,3810 equivalentes a una graduación de 38° Bé a 40° Bé, expresados a 20° C (Celsius). No se admite ningún agregado al mosto, ni antes ni después de su concentración.</p>	<p>que aún contiene sacarosa recuperable.</p>
<p>RAPADURA</p>	<p>No se aplica</p>	<p>Substância sólida com teor de sacarose obtido pela concentração a quente do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum spp</i>), por meio de processos tecnológicos adequados.</p>	<p>Rapadura: producto proveniente de la vaporación del jugo de caña de azúcar <i>Saccharum officinarum</i> L., sin centrifugar, que contiene micro cristales subhedrales o anhedrales amorfos no visibles al ojo humano que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructosa y minerales, y que no proviene de la reconstitución de sus elementos (azúcares). OBS: definición analizada actualmente en el Comité del Codex sobre azuceres.</p>	

MOSTO	Materia prima (miel, melaza y/o jugo en diferentes proporciones) que se utilizan para ser fermentada.	Substância de origem vegetal ou animal que contém elemento amiláceo ou açucarado adequada às condições de fermentação alcoólica para a produção de bebidas alcoólicas.	Mosto: es el jugo natural de la caña de azúcar.	Mosto: todo líquido fermentable
MOSTO FERMENTADO	Mosto fermentado: Es el mosto que ha sufrido un proceso de fermentación, mediante el cual los azúcares se transforman, principalmente, en alcohol, junto con otros compuestos orgánicos, como consecuencia del metabolismo anaerobio de ciertos microorganismos.	Substância contendo etanol e outros componentes, resultante da fermentação alcoólica do mosto, destinada à produção de bebidas alcoólicas.	Guarapo: Es el liquido fermentado listo para ser destilado preparado, exclusivamente de la miel de caña de azúcar	Liquido conteniendo etanol y otros componentes resultantes de la fermentacion alcoholica del mosto.
			Aloja, Aloha: miel de caña de azúcar diluida.	

ARGENTINA, BRASIL E URUGUAI: As delegações entendem que são necessárias maiores discussões sobre as definições de melado e melaço. Todas se comprometem em avaliar a possibilidade de se harmonizar as definições e, caso seja decidido pela harmonização, de que forma será feito o registro (ex como texto do regulamento ou outro tipo de documento).

BRASIL: A delegação apresentará novos textos após discussão interna.