

**SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACION
DE LA CONFORMIDAD”**

AGREGADO XII

ACTA N° 02/18

4 al 8 de junio de 2018

Comentarios de la LVII reunión, Asunción – noviembre 2015

MERCOSUR\GMC\RES N° 77/94

DEFINICIONES RELATIVAS A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

TENIENDO EN CUENTA: el Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación N° 31/94 del SGT N° 3 - "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que deben establecerse definiciones de las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas).

Que existen diferencias normativas en los Estados Partes referentes a estas definiciones.

Que es conveniente la armonización de las referidas definiciones para facilitar el intercambio de bienes entre los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar las definiciones relativas a las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), que consta en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes órganos:

Argentina
Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas Regulación e Institutos
Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca
Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca

Brasil:
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Paraguay:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social-MSPyBS
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición-INAN

Uruguay:
Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP).
Ministerio de Salud Pública.

Venezuela:
Ministerio del Poder Popular para las Finanzas.
Ministerio del Poder Popular para la Salud.
Ministerio del Poder Popular para Alimentación.
Ministerio del Poder Popular para el Comercio.

Art. 3 – La presente Resolución entrará en vigencia el día 1º de enero de 1995.

XV GMC, Brasilia, 4/XI/94

ANEXO

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHOLICAS (CON EXCEPCION DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE FABRICACION

Alcance/Ámbito de aplicación

El presente reglamento técnico se aplica a las bebidas alcohólicas con excepción de las fermentadas definidas en el presente Reglamento que sean comercializadas en los territorios de los estados Partes de MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

1. AÑEJAMIENTO/ENVEJECIMIENTO

Es el proceso en el cual se desarrollan naturalmente, en recipientes de roble u otras maderas apropiadas, de capacidad no superior a 700 litros, ciertas reacciones físico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso y que no poseían anteriormente.

2. COEFICIENTE DE CONGENERES

Se entiende por coeficiente de congéneres a la suma de: acidez volátil (expresada en ácido acético); aldehídos (expresados en acetaldehído); acetato de etilo; alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos) y furfural. Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

3. ALCOHOL ETILICO POTABLE DE ORIGEN AGRICOLA

Es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% Vol. A 20°C, obtenido por la destilo-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

El alcohol potable de origen agrícola debe cumplir las siguientes especificaciones técnicas:

Características organolépticas: No deben ser detectados aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol.

Apariencia: Límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada
Grado alcohólico: Mínimo 95% Vol., a 20 °C

Acidez total, en mg ácido acético/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 3,0

Acetato de etilo, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 10,0

Aldehídos, en mg acetaldehído/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 2,0

Sumatoria de Alcoholes Superiores, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 3,0
Furfural, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 0,01

Metanol, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 30,0

Residuo seco, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 1,5

Benceno: No detectable

4. CATEGORIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (con excepción de las fermentadas)

Entiendese por categoría de bebidas alcohólicas al conjunto de las bebidas correspondientes a la misma definición.

5. AQUAVIT o AKVAVIT

Aquavit es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida por la destilación y/o redestilación del alcohol etílico potable de origen agrícola en presencia de semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.) o por la aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.). En ambos casos podrá ser aromatizada/saborizada con sustancias vegetales naturales incluidas en el Reglamento Técnico Mercosur sobre aditivos aromatizantes/saborizantes.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto, su denominación será seguida de la expresión “abocada” (“adoçada” en portugués).

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

6. GINEBRA

Ginebra es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20 °C, obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis* L.y/o *Juniperus oxicedrus* L.) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola. Podrá ser aromatizada/saborizada con sustancias vegetales naturales incluidas en el Reglamento Técnico Mercosur sobre aditivos aromatizantes/saborizantes.

Las características organolépticas del enebro deberán ser perceptibles.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 15 g (quince gramos) por litro de producto y de colorante caramelo para la corrección del color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

7. GIN o GIM

Gin es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15 g (quince gramos) por litro de producto.

Gin destilado es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

Gin dulce, Old Tom Gin o Gin Cordial es la bebida que contiene más de 6 (seis) y hasta 15 g (quince gramos) de azúcar por litro de producto.

Gin seco o Dry Gin es la bebida que contiene hasta 6 g (seis gramos) de azúcar por litro de producto.

London Dry Gin es el Gin destilado seco, siendo optativo el uso de las denominaciones "Gin destilado" o "London Dry Gin".

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

8. CORN o KORN

Corn es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales o por la rectificación de una mezcla de un mínimo de 30% (treinta por ciento) de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser aromatizado con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

9. STEINHAEGER

Steinhaeger es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales y/o por la rectificación de alcohol etílico potable, aromatizado/saborizado con sustancias aromáticas naturales, provenientes en ambos casos, de un mosto fermentado conteniendo bayas de enebro (*Juniperus communis* L.)

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

10. VODKA, VODCA O WODKA

Vodka es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol., a 20°C, obtenida de alcohol etílico potable o de destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar las características sensoriales de las materias primas originales. La bebida podrá ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 2 g (dos gramos) por litro de producto.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

11. ARAK o ARAC

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida por la adición de extracto de anís a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable

de origen agrícola, pudiendo ser adicionado también de otros extractos de sustancias vegetales aromáticas.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto, su denominación será seguida de la expresión "abocada" ("adoçada" en portugués).

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

12. TIQUIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formado durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada" ("adoçada" en portugués).

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

El ácido cianhídrico, no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

13. SOCHU o SHOCHU

Es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 35% Vol. a 20°C, obtenida de la destilación del mosto fermentado y sacarificado de arroz, tubérculos, raíces amiláceas o cereales o sus combinaciones.

La sacarificación deberá ser realizada por *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*,

Aspergillus kawachi, *Aspergillus luchuensis*, *Aspergillus usami* o *Aspergillus saitoi*, en conjunto o separadamente.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada" ("adoçada" en portugués).

Será denominada Sochu envejecido, la bebida que sea añejada por un período no inferior a un año, pudiendo ser adicionada de caramelo para la corrección del color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

15. TEQUILA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilado alcohólico simple de Agave o por destilación de mosto fermentado de Agave (Amarilidácea).

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formado durante la destilación.

La bebida podrá ser adicionada de alcohol etílico potable de origen agrícola siempre que el contenido de destilado alcohólico simple de Agave no sea inferior a 51%, expresado en alcohol anhidro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6g/litro, su denominación será seguida por el término "abocada".

La bebida podrá ser envejecida, permitiéndose el uso de caramelo para la corrección del color.

La Delegación de Brasil mantiene la propuesta de definición:

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilado alcohólico simple de Agave o por destilación de mosto fermentado de Agave (Amarilidácea).

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente las características odoríferas, sápidas, o la combinación de estas, de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formado durante la destilación.

La bebida podrá ser adicionada de alcohol etílico potable de origen agrícola siempre que el contenido de destilado alcohólico simple de Agave no sea inferior a 51% Vol. a 20°C, expresado en alcohol anhidro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro. La bebida podrá ser adicionada de azúcares en una proporción máxima de 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto, su denominación será seguida de la expresión “abocada” (“adoçada” en portugués).

La bebida podrá ser envejecida, permitiéndose el uso de caramelo para la corrección del color.

La Delegación de Argentina acuerda con la definición propuesta por la Delegación de Brasil.

La Delegación de Uruguay reiteró su pedido de retirar la definición.

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Paraguay no acuerdan con retirar la definición de esta bebida, sino mantenerla armonizada en el ámbito del MERCOSUR.

16. LICOR

Es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% Vol. a 20°C, y un contenido de azúcares superior a 30 g (treinta gramos) por litro de producto, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos o sustancias de origen vegetal y/o animal y/o sustancias saborizantes/aromatizantes, de acuerdo al Reglamento Técnico Mercosur, colorantes y otros aditivos permitidos en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

Cuando sean elaborados exclusivamente a partir de saborizantes/aromatizantes sintéticos, se denominará “Licor sabor artificial a...” No se podrán incluir en el rótulo imágenes del producto natural asociado al sabor del licor.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los RT específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En los licores elaborados a partir de frutas/frutos el ácido cianhídrico no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Será denominado,

Licor Seco: el licor que contenga más de 30g (treinta gramos) y hasta 100 g (cien gramos) de azúcares por litro de producto.

Licor Fino o Licor Dulce: el licor que contenga más de 100 g(cien gramos) y hasta 350 g (trescientos cincuenta gramos) de azúcares por litro de producto.

Licor Crema: el licor que contenga más de 350 g (trescientos cincuenta gramos) de azúcares por litro de producto.

Licor Escarchado o Licor Cristalizado: el licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse Licor de: Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche y otras, a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.

Cuando se denomine Cherry, el licor deberá ser elaborado con cereza como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Curaçao, el licor deberá utilizar cáscara de naranja amarga como materia prima predominante de origen vegetal.

Cuando se denomine Kümmel, el licor deberá ser elaborado con semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Marasquino o Maraschino, el licor deberá ser incoloro y utilizar destilado de cereza y/o macerados de cereza como ingredientes de origen vegetal, presentar un tenor mínimo de doscientos cincuenta gramos de azúcar por litro y graduación alcohólica mínima de veinticuatro por ciento en volumen, a veinte grados Celsius.

Cuando se denomine Peppermint o Pipermint, el licor deberá ser elaborado con menta (*Mentha piperita* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Peach, el licor deberá ser elaborado con durazno como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Apricot, el licor deberá ser elaborado con damasco como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Prunelle, el licor deberá ser elaborado con ciruelas como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Noix, el licor deberá ser elaborado con nueces enteras verdes (*Juglans regia* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Cassis, el licor deberá ser elaborado con grosella negra (*Ribes nigrum* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Anís, el licor deberá ser elaborado con anís como materia prima de origen vegetal.

Se denominará Anisette al licor de Anís que contenga como mínimo 350 g (trescientos cincuenta gramos) de azúcares por litro de producto.

La Delegación de Uruguay propuso incorporar la siguiente definición:

Cuando se denomine Limoncello, el licor deberá utilizar macerados de limón o de cáscara de limón como ingredientes de origen vegetal.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay propusieron la siguiente redacción: cuando se denomine Limoncello o Limonchelo, el licor deberá ser elaborado con macerados de limón o de cascara de limón como materia prima de origen vegetal.

Paraguay mantiene su posición

La Delegación de Brasil se manifestara para la próxima reunión.

Para los licores definidos en los ítems precedentes (*), el único ingrediente de origen animal permitido será la miel, siempre que sea utilizada como fuente de azúcares.

(*) desde Cherry hasta Anisette. (o hasta Limoncello)

Serán permitidas otras denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominado genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas o Licor de... (aquellas sustancias que caractericen el producto).

Podrá ser denominado Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, el Licor a base de huevo con un contenido de azúcares mínimo de 150 g (ciento cincuenta gramos) por litro de producto y un tenor mínimo de yema de huevo puro de 140 g (ciento cuarenta gramos) por litro de producto, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% Vol., a 20 °C.

Las Delegaciones de Brasil, Uruguay y Paraguay aceptan la propuesta de la Delegación de Venezuela realizada en la anterior reunión: Podrá ser denominado Ponche, el Licor a base de huevo y leche con un contenido de azúcares mínimo de 120 g (ciento veinte gramos) por litro de producto y un tenor mínimo de yema

de huevo de 40 g (cuarenta gramos) por litro de producto, y el de leche de 120 g (ciento veinte gramos) por litro de producto, y, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14%Vol. a 20°C.

La Delegación de Argentina propone que para la definición propuesta por la Delegación de Venezuela la bebida se pueda denominar Ponche Crema.

Las Delegaciones de Brasil y Paraguay se manifestaran para la próxima reunión.

De no existir interés por parte de alguna delegación, Paraguay sugiere eliminar la definición ponche.

El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.

Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares.

Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse "Licor de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.

Los licores con denominación específica de café, chocolate, u otras que caractericen el producto, que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/con...", llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor y el segundo con la bebida alcohólica utilizada. Ej.: Licor de Café al Cognac. En este caso, deberá ser declarado el porcentaje de bebida utilizada junto a la categoría de la bebida.

Podrá denominarse "Caña Quemada – Licor" al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizadas.

Podrá denominarse "Caña con Miel – Licor" al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10% (peso/volumen) de miel.

Podrá denominarse "Caña de.....Licor" (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas, o sus partes, en alcohol del mismo origen.

La denominación del licor deberá obedecer el siguiente orden: licor, seguido de la clasificación en cuanto al tenor de azúcar, seguido del nombre de la materia prima utilizada, de acuerdo a lo dispuesto en los demás ítems de este reglamento referentes a la utilización de la materia prima.

La Delegación de Brasil mantiene su propuesta de que la denominación del licor podrá estar exenta de contener la expresión licor, el tenor de azúcar y el nombre de la materia prima utilizada, cuando sea denominado de forma específica (*), conforme fue establecido en esta Resolución.

(*) desde Cherry hasta Anisette, Advokat [y Triple Sec o Extra Seco].

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay acuerdan con mantener la palabra licor, el tenor de azúcar y la materia prima.

La Delegación de Uruguay acepta la propuesta referente a mantener la palabra licor, tenor de azúcar y materia prima, siempre que se permita adecuar la rotulación original completando la que viene de origen.

Paraguay mantiene su posición

17. AGUARDIENTE DE FRUTAS O BRANDY DE FRUTAS

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de frutas o por destilación de mostos fermentados de frutas.

La destilación deberá ser efectuada de modo que el destilado tenga el aroma u el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados de los procesos fermentativos o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 800 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida deberá ser elaborada con la materia prima que corresponde al nombre del producto.

Las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, solicitan a la Delegación de Venezuela información en la que se basa para establecer el tiempo mínimo de añejamiento, a fin de continuar con el análisis de la propuesta realizada en la reunión anterior: “La bebida envejecida debe contar con un mínimo de 2 años de envejecimiento. Se admite la utilización de colorante caramelo para corrección de color”.

Los aguardientes elaborados a partir de las siguientes frutas podrán tener las siguientes denominaciones:

- Kirsch o Kirschwasser o Aguardiente de guindas y/o cerezas.
- Cherry Brandy o aguardiente de cerezas.
- Quetsch Brandy, Katzch Brandy, Slibowitz, Slibowika , Mirabelle o Aguardiente de ciruelas.
- Peach Brandy o Aguardiente de durazno.
- Calvados, Apple Brandy o Aguardiente de manzana.
- Pear Brandy o Aguardiente de pera.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 700 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En el aguardiente de Pera producido únicamente con Peras de la variedad “Williams” (*Pyrus communis* L. cv. Williams), sin adición de otras frutas o mostos, será admitido un contenido de metanol máximo de 1.350 mg/100 mL de alcohol anhidro.

El ácido cianhídrico, no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

18. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA

Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% Vol., a 20°C , obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (*Solanum paniculatum*) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando el contenido sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto.

Podrá ser adicionada de saborizantes/aromatizantes naturales de acuerdo al Reglamento Técnico Mercosur y otros aditivos permitidos en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

La concentración de metanol en la bebida alcohólica de jurubeba no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Deberá tener los valores mínimos para los siguientes parámetros analíticos:

Tenor de cenizas: 250 mg/l;

Acidez Total: 40 mEq/l;

Extracto seco reducido: 15 g/l.

Las delegaciones proponen establecer una misma unidad de medida para todos los compuestos, considerando lo contemplado en la definición de Coeficiente de Congéneres. La Delegación de Brasil se compromete a presentar para la próxima reunión los rangos mínimos y máximos para estos parámetros (acidez total, tenor de cenizas y extracto seco).

Py_ mg/100ml

19. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JENGIBRE o GENJIBRE

Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% Vol. a 20°C, obtenida por la mezcla de un macerado del rizoma de Jengibre (*Zingiber officinalis* Rosc.) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, hasta 30g (treinta gramos) por litro de producto, siendo denominada Suave o Dulce cuando el contenido sea superior a 6 g (seis

gramos) por litro de producto.

La bebida alcohólica de jengibre deberá presentar las características odoríferas, sápidas, o la combinación de éstas, de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de saborizantes/aromatizantes naturales de acuerdo al Reglamento Técnico Mercosur y otros aditivos permitidos en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

La concentración de metanol en la bebida alcohólica de jengibre no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Deberá tener los valores mínimos para los siguientes parámetros analíticos:

Tenor de cenizas: 250 mg/l;

Acidez Total: 40 mEq/l;

Extracto seco reducido: 12 g/l.

Las delegaciones proponen establecer una misma unidad de medida para todos los compuestos, considerando lo contemplado en la definición de Coeficiente de Congéneres. La Delegación de Brasil se compromete a presentar para la próxima reunión los rangos mínimos y máximos para estos parámetros (acidez total, tenor de cenizas y extracto seco).

20. BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE CAÑA DE AZÚCAR

Son las bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de las siguientes materias primas:

Jugo (Caldo en portugués) de caña de azúcar: Sustancia líquida con tenor de sacarosa, destinada a la producción de bebidas alcohólicas, extraída de la caña de azúcar (*Saccharum spp*) mediante procesos tecnológicos adecuados;

Melaza de caña de azúcar: Sustancia siruposa con tenor de sacarosa obtenida como producto residual de la producción de azúcar cristalizado de caña de azúcar (*Saccharum spp*) mediante procesos tecnológicos adecuados;

Miel (melado en portugués) de caña de azúcar: Sustancia siruposa con tenor de sacarosa obtenida como resultado de la concentración del jugo (caldo en portugués) de caña de azúcar (*Saccharum spp*) mediante procesos tecnológicos adecuados; y

Rapadura: Sustancia sólida con tenor de sacarosa obtenida por la concentración mediante calentamiento del jugo (caldo en portugués) de caña de azúcar (*Saccharum spp*), por medio de procesos tecnológicos adecuados.

Están comprendidas dentro de la presente definición las siguientes bebidas:

AGUARDIENTE DE MELAZA O CACHAÇA

Es la bebida con una graduación alcohólica de 38% a 54% Vol., a 20°C, obtenida de

destilados alcohólicos simples de melaza o por la destilación de mosto fermentado de melaza, pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g (seis gramos) por litro de bebida.

El aguardiente de melaza o cachaça que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g (seis gramos) hasta una cantidad inferior a 30 g (treinta gramos) por litro de bebida será denominada aguardiente de melaza o cachaça "abocada".

Será denominada aguardiente de melaza o cachaça envejecida la que tenga un mínimo de 1 (un) año de añejamiento, pudiendo ser adicionada de caramelo para la corrección de color.

La delegación do Brasil propone el siguiente texto:

El aguardiente de melaza que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g (seis gramos) hasta una cantidad inferior a 30 g (treinta gramos) por litro de bebida será denominada aguardiente de melaza abocada (adoçada en portugués).

Será denominada aguardiente de melaza envejecida la que tenga un mínimo de 1 (un) año de añejamiento, pudiendo ser adicionada de caramelo para la corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil mantiene su solicitud de retirar el término Cachaça.

La Delegación de Paraguay acepta la solicitud de la Delegación de Brasil.

La Delegación de Argentina manifiesta que se mantenga el termino Cachaça.

La Delegación de Uruguay mantiene la solicitud de Brasil en análisis interno

La Delegación de Brasil reitera su posición al respecto de los siguientes limites:

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La acidez volátil, en ácido acético, no deberá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Aloholes Superiores (sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol iso-butílico y alcoholes iso-amílicos) no deberán ser superiores a 360 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Aldehídos, en aldehído acético, no deberán ser superiores a 30 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Ésteres, en acetato de etilo, no deberán ser superiores a 200 mg/100 ml de

alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay manifiestan que los parámetros de calidad no sean especificados para cada producto.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

AGUARDIENTE DE CAÑA O CANINHA

La Delegación de Brasil mantiene su solicitud de suprimir el término caninha por causar confusión en los consumidores.

La Delegación de Paraguay acepta lo propuesto por la Delegación de Brasil.

La Delegación de Argentina manifiesta que se mantenga el termino caninha.

Es la bebida con una graduación alcohólica de 38% a 54% Vol., a 20°C, obtenida de destilado alcohólico simple de jugos (caldo en portugués) de caña de azúcar o por la destilación del mosto fermentado de jugos (caldo en portugués) de caña de azúcar, pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g (seis gramos) por litro de bebida.

El aguardiente de caña o Caninha que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g (seis gramos) hasta una cantidad inferior a 30 g (treinta gramos) por litro de bebida, será denominada aguardiente de caña o Caninha abocada. (adoçada en portugués).

Será denominada aguardiente de caña o Caninha envejecida la bebida que contenga un mínimo de 50% de aguardiente de caña añejada por un período no inferior a 1 (un) año, pudiendo ser adicionada de caramelo para la corrección de color.

La Delegación de Brasil propone el siguiente texto:

El aguardiente de caña que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g (seis gramos) hasta una cantidad inferior a 30 g (treinta gramos) por litro de bebida, será denominada aguardiente de caña abocada. (adoçada en portugués).

Será denominada aguardiente de caña envejecida la bebida que sea añejada por un período no inferior a 1 (un) año, pudiendo ser adicionada de caramelo para la corrección de color.

La Delegación de Paraguay acuerda con la propuesta de la Delegación de Brasil.

La Delegación de Argentina manifiesta que mantiene la definición original.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil reitera su posición respecto a los siguientes límites:

La acidez volátil, en ácido acético, no deberá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Ésteres, en acetato de etilo, no deberán ser superiores a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Aldehídos, en aldehído acético, no deberán ser superiores a 30 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Alcoholes Superiores (sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol iso-butílico y alcoholes iso-amílicos) no deberán ser superiores a 360 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay manifiestan que los parámetros de calidad no sean especificados para cada producto.

La Delegación de Uruguay acepta la propuesta de la Delegación de Brasil.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil reitera su posición respecto a los siguientes límites:

La concentración de Acroleína (2-propenal) no deberá ser superior a 5 mg/100ml de alcohol anhidro.

La concentración de alcohol sec-butílico (2-butanol) no deberá ser superior a 10 mg/100ml de alcohol anhidro.

La concentración de alcohol n-butílico (1-butanol) no deberá ser superior a 3 mg/100ml de alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay manifiestan que los parámetros de calidad no sean especificados para cada producto.

La Delegación de Paraguay manifiesta su preocupación sobre el origen de la acroleína en bebidas alcohólicas y solicita mayor información al respecto.

La Delegación de Uruguay no está de acuerdo con la incorporación de los límites respecto a Acroleína, Alcohol sec-butílico y Alcohol n-butílico

AGUARDIENTE DE RAPADURA

Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% Vol. a 20°C, obtenida del destilado alcohólico simple de rapadura o por la destilación del mosto fermentado de rapadura, pudiendo ser adicionada de azúcares y envejecida.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto, su denominación será seguida de la expresión “abocada” (“adoçada” en portugués).

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil reitera su posición respecto a los siguientes límites:

La acidez volátil, en ácido acético, no deberá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Alcoholes Superiores (sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol iso-butílico y alcoholes iso-amílicos) no deberán ser superiores a 360 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Aldehídos, en aldehído acético, no deberán ser superiores a 30 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Ésteres, en acetato de etilo, no deberán ser superiores a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay manifiestan que los parámetros de calidad no sean especificados para cada producto.

La Delegación de Uruguay acepta la propuesta de la Delegación de Brasil.

CAÑA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos (caldo en portugués), mieles de caña (melados en portugués), melazas, a los que se podrá agregar azúcar crudo.

Podrá ser añejada y ser adicionada o no de caramelo.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 100 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil solicita se retire la definición de Caña por entender que este se confunde con otras bebidas destiladas de caña de azúcar, conforme lo expuesto en reuniones anteriores solicito una definición específica para este producto que la distinguiese de las demás bebidas. No habiéndose presentado

hasta el momento se optó por solicitar se retire la definición.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay sostienen que este producto tradicional no genera confusiones tal como está definido y no debe ser retirado.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

CAÑA ARGENTINA

Es la bebida con graduación alcohólica de 34% a 54% Vol. a 20°C, obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes y caramelo. La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro.

Podrá ser denominada Caña Doble Argentina cuando la graduación alcohólica sea superior a 45% Vol. a 20°C.

La Delegación de Brasil menciona que la posibilidad de adición de sustancias aromatizantes también causa superposición con definiciones de otras bebidas alcohólicas con composición semejante como licores, bebidas alcohólicas mixtas, etc.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay sostienen que este producto tradicional no genera confusiones tal como está definido.

Asimismo, la Delegación de Argentina manifiesta que por el tenor de azúcar esta bebida no puede ser considerada como licor, a su vez, la Bebida Alcohólica Mixta se elabora por la mezcla de una o más bebidas lo cual no es el caso de la Caña Argentina.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

CAÑA PARAGUAYA

Caña Paraguaya: Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 45 % en volumen a 20° C, obtenida por hidratación del destilado alcohólico simple, preparado exclusivamente de la miel de caña de azúcar concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos, cuya graduación alcohólica del destilado esté comprendida entre 68 % y 72 % en volumen a 20° C. Se podrá utilizar colorante caramelo permitido para corrección de color y se admite el uso de azúcar hasta 2 g/l. El coeficiente de congéneres no será inferior a 130 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 370 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Caña Paraguaya Añeja: es la Caña Paraguaya añejada durante un tiempo no menor de 1 año en envases de roble o de madera apropiada, chamuscados o no por dentro con llama incolora, de capacidad no superior a 700 litros, pudiendo ser adicionada de colorante caramelo para la corrección del color. El coeficiente de congéneres no será superior a 540 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Caña Paraguaya saborizada: es la Caña Paraguaya adicionada de aromatizantes /saborizantes de acuerdo al Reglamento Técnico Mercosur. Este producto se denominará Caña Paraguaya sabor (llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor utilizado).

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

21. RUM, RHUM o RON

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos, mieles, melaza de caña de azúcar o sus mezclas, de modo que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus características organolépticas específicas, añejados total o parcialmente.

La Delegación de Brasil mantiene la propuesta de ajustar la definición teniendo en cuenta las definiciones de materias primas de caña y diferenciar objetivamente entre el Ron y el Aguardiente de caña.

Siendo la propuesta de la Delegación de Brasil la siguiente:

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza o de melado, o de la mezcla de destilados de jugos (caldo en portugués) de caña de azúcar y de melaza o de melado o de ambos, de modo que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus características sensoriales peculiares, añejados total o parcialmente.

La Delegación de Argentina mantiene su propuesta de definición:

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza, jugo o miel de caña, o de sus combinaciones o de la destilación de mostos fermentados de dichas materias primas de modo que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus características sensoriales peculiares, añejados total o parcialmente.

La Delegación de Uruguay concuerda con la definición original o bien con la propuesta de la Delegación de Argentina.

La Delegación de Paraguay propone mantener la definición original o en su defecto acodaría con la propuesta por la Delegación Argentina, retirando la frase

“añejados total o parcialmente”, en ambos casos.

Se permite el uso de caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración.

El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 6 g (seis gramos) por litro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 40 mg/ 100 ml de alcohol anhidro ni superior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil mantiene la propuesta del siguiente texto:

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Argentina, Paraguay y Uruguay mantienen la propuesta del límite de metanol no superior a 30 mg/100ml.

La Delegación de Brasil mantiene la propuesta del siguiente texto:

La acidez volátil, en ácido acético, no deberá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Alcoholes Superiores (sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol iso-butílico y alcoholes iso-amílicos) no deberán ser superiores a 260 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Aldehídos, en aldehído acético, no deberán ser superiores a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Los Ésteres, en acetato de etilo, no deberán ser superiores a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La sumatoria del Furfural y del Hidroximetilfurfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay manifiestan que los parametros de calidad no sean especificados para cada producto.

Podrá ser denominado:

Ron Liviano, (**Light Ron**) al Ron cuyo coeficiente de congéneres no supere los 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Ron Pesado, (**Heavy Ron**) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil propone el siguiente texto:

Ron Pesado, (Heavy Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro, obtenido exclusivamente de melaza o de miel o de ambos.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay proponen mantener la definición original.

Ron Añejo o Ron Viejo, aquel que haya sido añejado en su totalidad por un período mínimo de 2 (dos) años.

La Delegación de Argentina propone la inclusión de una subcategoría de Ron:

Será denominado Ron saborizado: aquel que sea aromatizado antes o después del envejecimiento con sustancias naturales de origen vegetal, maceraciones de frutas frescas o secas, cortezas, aromatizantes/saborizantes naturales incluidos en el RTM sobre aditivos aromatizantes/saborizantes. Solo podrán añadirse en una proporción máxima del 5 % del volumen total del producto terminado.

La delegación de Brasil no está de acuerdo con la adición de aromatizantes. La posición brasileña está conforme al reglamento Europeo que no permite su adición.

La Delegación de Paraguay analizara internamente la propuesta para la próxima reunión.

La Delegación de Uruguay entiende conveniente evaluar la incorporación de "Ron saborizado" una vez que haya sido armonizada la definición de la bebida RON.

22. BEBIDA ALCOHOLICA MIXTA O COCTEL

Es la bebida con graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol., a 20°C, obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas no alcohólicas y/o jugos de frutas y/o frutas maceradas y/o jarabes de frutas y/o leche y/o huevo y/u otras sustancias de origen vegetal o animal permitidas en el ámbito del MERCOSUR.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares y también de aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

La bebida alcohólica mixta o coctel podrá ser gasificada; en este caso, su graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% Vol., a 20°C.

Podrá ser denominada "Batida" la bebida alcohólica mixta con graduación alcohólica de 15% a 36% Vol., a 20°C, obtenida por la mezcla de aguardiente de caña o destilado alcohólico simple de caña de azúcar o alcohol etílico potable de origen

agrícola o de otras bebidas destiladas con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidas en el ámbito del MERCOSUR, con un mínimo de 50 g (cincuenta gramos) de azúcares por litro de bebida.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los RT específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil mantiene su propuesta:

En la composición de la bebida alcohólica mixta o cóctel está prohibida la utilización de vino, así como otro ingrediente que le confiera a la bebida características sensoriales semejantes al vino.

BRASIL: La utilización de vinos y derivados en la composición de un cóctel abre la posibilidad de inducción a un error del consumidor. Cuando es utilizado, aún en pequeñas cantidades, el vino y los derivados del vino y la uva confieren su coloración a la bebida alcohólica mixta, tornándose muy difícil la diferenciación visual de los productos. De esta forma la inducción al error ocurre porque son ofrecidos al consumidor dos productos semejantes, pero con precios y calidades distintas. Este ardid fue muy utilizado como práctica desleal de comercio y debe ser frenado por medio de una reglamentación. Adicionalmente, la Bebida Alcohólica Mixta, cuando es adicionada de azúcar (30 g/L, o más) y en la franja de 15 a 54% de alcohol, confunde su composición con la de los licores. Este problema ocurre también en Brasil, lo que permite que haya en el mercado bebidas con la misma composición, con nombres y tributos diferentes.

La Delegación de Brasil aclaró que existe una fuerte demanda para que la reglamentación sea aceptada de la forma como fue propuesta y que la no aceptación podría causar problemas en el caso que otros países inicien la exportación de este tipo de producto a Brasil.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay entienden que existen otros productos incluidos en este RTM elaborados con mezcla de bebidas, sean ellas alcohólicas o no, y que esto no implica una competencia desleal ni un engaño al consumidor siempre que las mismas cumplan con los requisitos de rotulación, en particular al que se refiere a la descripción de la verdadera naturaleza del producto y a la lista de ingredientes. Además la Delegación de Argentina manifiesta que la mezcla con bebidas fermentadas está permitida acorde a lo establecido en la RES/GMC 20/94, anexo punto I b) 3.

23. APERITIVOS

Son las bebidas con una graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol., a 20°C, que contienen ciertos principios amargos y/o aromáticos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito, obtenidas a partir de extractos de uno o más vegetales o de partes de ellos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

El producto final debe cumplir con la limitación establecida para los principios activos en el ámbito del MERCOSUR, provenientes de las sustancias vegetales utilizadas en su elaboración.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo serán denominados Fernet, Bitter, Amargo, Amaro.

Las bebidas en cuya composición predomine un principio, una sustancia aromática o una materia prima determinada, podrán emplear en su denominación el nombre del componente principal, por ejemplo: Aperitivo....., Bitter.....,Bitter, llenando el espacio en blanco con la materia prima principal. Cuando no exista una predominancia de una materia prima, podrán denominarse los vegetales en forma genérica, por ejemplo: Aperitivo de Hierbas Aromáticas.

Se denominará Ferroquina, Ferro Quina, Hierro Quina, a la bebida, que posea tenores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de hierro amoniacal y 5 mg/100 ml de quinina, expresados como sulfato de quinina.

A los aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO₂), manteniendo su denominación seguida de la palabra Soda, por ejemplo: Bitter Soda, Aperitivo Soda, entre otros. En este caso la graduación alcohólica deberá ser como máximo de 15% Vol. a 20°C.

Cuando la graduación alcohólica del Aperitivo fuera inferior a 0,5% Vol., a 20°C, la bebida será denominada: Aperitivo sin alcohol, o amargo sin alcohol, Aperitivo analcohólico o Amargo analcohólico. (aperitivo sin alcohol o amargo sin alcohol en portugués).

Con excepción de la graduación alcohólica, serán admitidas para los Aperitivos sin alcohol todas las especificaciones atribuidas a los Aperitivos en general.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los RT específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

24. PISCO

Es la bebida con una graduación de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay acuerdan con que el coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay, acuerdan con que la concentración de metanol no deberá ser superior a 200 mg/100ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil reitera su posición anterior y estas bebidas derivadas de vino sean discutidas y armonizadas en el ámbito del SGT N° 8. Asimismo, informa que en la última reunión de la Comisión Ad Hoc Vitivinícola los técnicos presentes de los EEPP, Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, concordaron que debe existir una única definición para bebidas destiladas provenientes de uvas y vinos independiente del sub grupo de trabajo (SGT N°3 o SGT N° 8).

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay, entienden que técnicamente, de acuerdo al ámbito de aplicación de la Res GMC 77/94, corresponde que las bebidas alcohólicas destiladas sean incluidas en este Reglamento.

25. BAGACEIRA, GRAPA O GRAPPA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen para regular el contenido de congéneres.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/l.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Las Delegaciones de Argentina y Paraguay acuerdan:

La concentración de metanol no deberá ser superior a 700 mg/100ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Brasil reitera su posición anterior y estas bebidas derivadas de vino sean discutidas y armonizadas en el ámbito del SGT N° 8. Asimismo, informa que en la última reunión de la Comisión Ad Hoc Vitivinícola los técnicos presentes de los EEPP, Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, concordaron que

debe existir una única definición para bebidas destiladas provenientes de uvas y vinos independiente del sub grupo de trabajo (SGT N°3 o SGT N° 8).

Las Delegaciones de Argentina, Paraguay y Uruguay, entienden que técnicamente, de acuerdo al ámbito de aplicación de la Res GMC 77/94, corresponde que las bebidas alcohólicas destiladas sean incluidas en este Reglamento.

26. BEBIDA ALCOHÓLICA ANISADA, BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA

Es la bebida con graduación alcohólica de 24% a 54% Vol. a 20°C, obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola con uno o más extractos de los siguientes vegetales, o sus mezclas: anís verde (*Pimpinella anisum*), anís estrellado (*Illicium verum*), hinojo (*Foeniculum vulgare*), otros vegetales o partes de ellos que contengan la misma constitución aromática principal.

La bebida podrá ser adicionada de otros extractos vegetales y/o aromatizantes/saborizantes incluidos en el Reglamento Técnico Mercosur sobre aditivos aromatizantes/saborizantes, debiendo predominar el sabor del anís.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta una cantidad máxima de 30 g (treinta gramos) por litro, como así también de otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los RT específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

Se denominará:

ANIS TURCO o ANIS ÁRABE, a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea de 40% Vol. a 20°C.

AGUARDIENTE ANISADO, a la bebida alcohólica anisada obtenida por redestilación de un destilado alcohólico simple de vino en presencia de anís verde y/o estrellado.

ANIS DESTILADO, cuando como mínimo el 20% del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada sea un alcohol que haya sido redestilado en presencia de anís verde y/o estrellado.

PASTIS, a la bebida alcohólica anisada con una graduación alcohólica mínima de 40% Vol. a 20°C, que contenga extractos proveniente s de madera de regaliz (*Glicyrrhiza glabra*) y un contenido de anetol entre 1,5 g (un gramo y cinco décimos) y 2,0 g (dos gramos) por litro, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g (cien gramos) por litro.

27. OTRAS CONSIDERACIONES

El límite máximo de cobre para las bebidas alcohólicas contempladas en este RTM es de 5 mg/l.

Las delegaciones acordaron que el siguiente párrafo será incluido como complemento de la definición de Hidratación, en procesos de elaboración, cuando sean unificadas las Resoluciones RES. N° 77/94, 20/94 y 143/96:

[El alcohol etílico potable de origen agrícola y el destilado alcohólico simple podrá ser hidratado para su añejamiento/envejecimiento.]

La Delegación de Paraguay propone las siguientes definiciones:

Opción 1. Whisky o whiskey: Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% Vol. A 20 C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de mostos fermentados provenientes de cereales total o parcialmente sacarificados con diastasa de malta u otras enzimas naturales y/o una mezcla de ellos, de forma tal que el destilado mantenga las características sensoriales de las materias primas originales.

La bebida deberá ser añejada por un periodo no inferior a 2 años, permitiéndose el uso de caramelo para corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 100 mg/100ml de alcohol anhidro ni superior a 1440 mg/ 100ml de alcohol anhidro.

La concentración de alcohol metílico no deberá ser superior a 20 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de Furfural no deberá ser inferior a 5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

Se considera corte, la mezcla de whiskies entre sí y/o alcohol etílico potable de origen agrícola.

Opción 2. Whisky o whiskey: es la bebida alcohólica de 38% a 54% vol a 20°C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples, provenientes de un mosto preparado exclusivamente con cereales sacarificados con diastasas de malta u otras enzimas naturales y fermentado solamente por el agregado de levaduras. Los destilados alcohólicos simples, deben ser obtenidos a no más de 94,8% vol a 20°C de forma tal que mantengan el aroma y sabor derivados del cereal utilizado.

Los destilados deberán ser añejados durante 3 años como mínimo. El coeficiente de congéneres en el producto final no deberá ser inferior a 100 mg/100ml de alcohol. Se permitirá la utilización de colorante caramelo para corrección de color.

La concentración de alcohol metílico no deberá ser superior a 20 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de Furfural no deberá ser inferior a 5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

Se considera corte, la mezcla de whiskies entre sí y/o alcohol etílico potable de origen agrícola.

Las Delegaciones de Argentina y Brasil, analizaran internamente la propuesta para la próxima reunión.