

## CAPITULO XIV

### BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y LICORES

**Artículo 1108** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008)

Destilado Alcohólico Simple es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20 °C, destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y obtenido por la destilación simple o por destilación-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aroma y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

**Artículo 1109** - (Res. Conj. 86/2208 SPReI y 339/2008 SAGPyA, 23/04/2008)

Alcohol Etílico Potable de Origen Agrícola es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% Vol. a 20 °C, obtenido por la destilación-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.

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS:

1. Características organolépticas	No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol.
2. Apariencia	Límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada.
3. Grado alcohólico	Mínimo 95% vol. a 20 °C
4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3.0
5. Esteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 10.0
6. Aldehídos expresados en acetaldehído mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 2.0
7. Alcoholes superiores expresados por la sumatoria de los mismos mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3.0
8. Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 0.01
9. Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 50.0

anhidro)	
10. Residuo seco (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 1.5
11. Benceno	Ausencia

**Artículo 1110** (Res. Conj. SPReI 86/2012 y SAGyP 273/2012, 08/06/2012)

Bebida Alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el líquido alcohólico destinado al consumo humano con características organolépticas especiales, con un grado alcohólico mínimo de 0,5% vol. y un máximo de 54% vol. a 20° C, y obtenido:

a) Directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida.

b) Por mezcla de una bebida alcohólica con:

1. Otra u otras bebidas alcohólicas;
2. Alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;
3. Una o varias bebidas fermentadas, y
4. Una o varias bebidas.

Las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica superior a 15% vol. podrán también ser denominadas 'Bebidas Alcohólicas Espirituosas'.

La denominación 'de cereales' o de otra materia prima (ej.: 'de fruta') solamente podrá ser empleada si el alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola, utilizados en la elaboración de la bebida, fueran exclusivamente de cereales o de la materia prima indicada.

Las bebidas alcohólicas a las que se les autoriza como ingrediente sustancias vegetales y/o sus extractos deberán utilizar las especies botánicas y cumplir con las restricciones de acuerdo con lo establecido en el presente Código. Se permite el uso de hojas sanas y limpias de Stevia Rebaudiana (Bertoni) Bertoni.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

Considéranse aptas para el consumo humano las bebidas alcohólicas que cumplan, sin perjuicio de otras, las siguientes especificaciones de límites máximos, expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro:

- Alcohol metílico	200 mg/100 ml (1)
- Ácido cianhídrico	5 mg/100 ml

- Furfural	5 mg/100 ml
- Alcoholes superiores y aldehídos	5 g/l

NOTA: (1) El nivel de 200 mg/100 ml de alcohol anhidro comprende a todas las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), excluyendo a las bebidas provenientes de destilados de mostos fermentados de pulpa de frutas o de orujos de uva, en cuyo caso el límite máximo es de hasta 700 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Asimismo no deben contener alcohol amílico, isopropílico, benzol, hidrocarburos, piridina o cualquier otra sustancia utilizada como desnaturalizante de alcohol etílico o en la producción de alcohol anhidro.

No deben contener igualmente contaminantes prohibidos o que superen los límites máximos establecidos en el presente Código

**Artículo 1111** (Res. Conj. 86/2208 SPReI y 339/2008 SAGPyA, 23/04/2008)

Derogado.

**Res. GMC N° 020/94. Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/1995**

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN

ANEXO

I-BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS)

Bebida alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el líquido alcohólico destinado al consumo humano con características organolépticas especiales, con un grado alcohólico mínimo de 0,5% Vol. y un máximo de 54% Vol. a 20°C (Celsius), obtenido:

a) directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados, y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida.

b) por mezcla de una bebida alcohólica con:

1-otra u otras bebidas alcohólicas;

2-alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;

3-una o varias bebidas fermentadas y,

#### 4-una o varias bebidas

Las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica superior a 15% Vol. podrán también ser denominadas "bebidas alcohólicas espirituosas".

La denominación "de cereales" o de otra materia prima (ej: "de fruta") solamente podrá ser empleada si el alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola utilizados en la elaboración de la bebida, fueran exclusivamente de cereales o de la materia prima indicada.

#### II-ADICIÓN DE ALCOHOL

Es la operación que consiste en la adición de alcohol etílico potable de origen agrícola en la elaboración de una bebida alcohólica.

#### III-CORTE O ESTANDARIZACIÓN/PADRONIZACIÓN

Es la operación que consiste en unir dos o más bebidas alcohólicas que correspondan a la misma definición o de dos o más destilados alcohólicos obtenidos de la misma materia prima y que se diferencian entre sí por pequeñas variaciones de composición resultante de los siguientes factores:

- a) método de elaboración;
- b) aparatos de destilación;
- c) tiempo de añejamiento y
- d) zona de producción

El producto alcohólico obtenido deberá permanecer comprendido en la misma definición que las bebidas o los destilados alcohólicos iniciales antes del corte.

#### IV-EDULCORACIÓN/ENDULZAMIENTO

Es la operación que consiste en adicionar sustancias edulcorantes de origen natural, de uso permitido en el ámbito del MERCOSUR. Los azúcares serán expresados en g/l (gramo por litro), calculados en azúcares reductores.

#### V-MEZCLA

Es la operación que consiste en la unión de dos o más bebidas diferentes, a fin de obtener una nueva bebida.

#### VI-HIDRATACIÓN

Es la operación que consiste en la adición de agua potable para reducir la graduación alcohólica a la bebida sin modificación de sus características propias.

## VII-AROMATIZACIÓN/SABORIZACIÓN

Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

## VIII-COLORACIÓN

Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de bebidas alcohólicas sustancias permitidas en el ámbito del MERCOSUR.

## IX-ACIDIFICACIÓN Y DESACIDIFICACIÓN

Es la operación que consiste en modificar el tenor de acidez de la bebida alcohólica con la adición de sustancias permitidas en el ámbito del MERCOSUR.

## X-GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO

Es la cantidad de ml (mililitros) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 ml. (cien mililitros) del producto considerado, siendo ambos volúmenes determinados a la temperatura de referencia de 20°C (veinte grados CELSIUS). Será expresado en porcentaje en volumen (% Vol.).

## XI-EXTRACTO

Es la preparación aromática y saborizante, obtenida por maceración, infusión, percolación, digestión o destilación extractiva, procesos mediante los cuales líquidos, tales como alcohol, agua, vino, etc., extraen los principios aromáticos y saborizantes de productos de origen agrícola.

### **Res. GMC N° 077/94. Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 04/04/1995**

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN

#### I. 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.

#### II. COEFICIENTE DE CONGÉNERES

Se entiende por coeficiente de congéneres/congenéricos (componentes volátiles "no alcohol" o sustancias volátiles "no alcohol" o componentes secundarios "no alcohol" o impurezas volátiles "no alcohol"), a la suma de:

- acidez volátil (expresada en ácido acético).
- aldehídos (expresados en acetaldehído).
- ésteres (expresados en acetato de etilo).
- alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos).
- furfural.

Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

### III. ALCOHOL ETÍLICO POTABLE DE ORIGEN AGRÍCOLA

Es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenido por la Destilorectificación 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 metílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

#### **ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

1. Características organolépticas	No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol
2. Apariencia	Límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada
3. Grado alcohólico	Mínimo 95% Vol. A 20° C (Celsius)
4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3,0
5. Esteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 10,0
6. Aldehídos expresados en acetaldehído mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 2,0
7. Alcoholes superiores expresados por la sumatoria de los mismos mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3,0
8. Furfural mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 0,01
9. Metanol mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 50,0
10. Residuo seco mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 1,5
11. Benceno	No detectable

#### IV. CATEGORÍA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (con excepción de las fermentadas).

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

#### V. AQUAVIT

Aquavit es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% a 20° C (CELSIUS), obtenida por la destilación y/o redestilación del alcohol etílico potable de origen agrícola en presencia de semillas de alcaravea (Carvi) o por la aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de alcaravea (Carvi), pudiendo en ambos casos ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas.

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

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

#### VI. GINEBRA

Ginebra es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas de enebro (JUNIPERUS COMMUNIS) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

Las características organolépticas de enebro deberán ser perceptibles, aún cuando pudieran estar atenuadas.

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

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

#### VII. GIN

Gin es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS) obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de enebro (JUNIPERUS COMMUNIS) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas 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 del producto.

GIN DESTILADO - es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

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

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

LONDON DRY GIN, es el Gin destilado seco.

Será 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.

#### VIII.CORN (KORN)

Corn es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), 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.

#### IX. STEINHAEGER

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

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

#### X.VODKA

Vodka es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificadas, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos 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 edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

#### XI. ARRAK

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida por la adición a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas aromáticas, etc. 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/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, su denominación será seguida del término "abocada".

#### XII. TIQUIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de destilado alcohólico simple 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 formados 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/litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada".

#### XIII. TEQUILA

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

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 formados durante la destilación.

La bebida podrá ser adicionada del alcohol etílico potable de origen agrícola, siempre que el contenido de destilado alcohólico simple de Agave no sea inferior al 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 6 g/litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada".

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

#### XIV.LICOR

Es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS) y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y o sustancias de origen vegetal o animal y/o saborizantes/aromatizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

Se denominará:

LICOR SECO: al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100 g/l de azúcares.

LICOR FINO: al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.

LICOR CREMA: al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

LICOR ESCARCHADO o LICOR CRISTALIZADO: al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

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

Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anis y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o parte de ellas que justifiquen esas expresiones.

Se denominará Anisette al licor de Anis que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.

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, etc.

Podrá denominarse: Advocata, Avocat, Advokat, Advokaat, al Licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% Vol. a 20° C (CELSIUS).

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 ámbito del 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 (café, chocolate, etc.) 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 espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej.: Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

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 caramelizados.

Podrá denominarse CAÑA CON MIEL O 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.

#### XV.AGUARDIENTE O BRANDY DE FRUTAS

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

La destilación deberá ser efectuada en forma que el destilado tenga el aroma y 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 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

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

Los aguardientes podrán tener las siguientes denominaciones:

KIRSCH O KIRSCHWASSER o Aguardiente de guindas y/o cerezas.

CHERRY BRANDY o Aguardiente de cerejas

QUETSCH BRANDY, KATZCH BRANDY, SLIBOWIYZ, 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.

#### XVI.BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA

Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (SOLANUM, PANICULATUM LINNE, SOLANACEAE), con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

#### XVII.BEBIDA ALCOHÓLICA DE GENGIBRE

Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida con la mezcla de un macerado alcohólico de Gengibre (Zingiber officinale rosc) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada suave o dulce cuando contenga más de 6 g/l.

La bebida alcohólica de gengibre deberá presentar el sabor y el aroma de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales y demás aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

### XVIII.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 jugos de caña (guarapo) o de melazas o de mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

1 y 2 Derogados (RESFC-2019-23-APN-SRYGS#MSYDS).

#### 3) CAÑA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos, melados, melazas (con o sin el agregado de azúcar crudo). Podrá añejarse y ser adicionada o no de caramelo.

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

#### 4) CAÑA ARGENTINA

Es la bebida con graduación alcohólica de 34% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, adicionado de sustancias aromatizantes/saborizantes y caramelo.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g por litro. Podrá denominarse Caña Doble Argentina cuando la graduación alcohólica sea superior a 45% Vol. a 20° C (CELSIUS).

#### 5) CAÑA PARAGUAYA: MERCOSUR/GMC/RES. N° 18/18 DEFINICIONES RELATIVAS A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS (MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 77/94)

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 con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Aditivos Aromatizantes/Saborizantes. 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.

#### XIX. RON - RHUM – RUM

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

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 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.

Podrá denominarse:

-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.

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

## XX.BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA O CÓCTEL

Es la bebida con graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas 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 cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% Vol. a 20° C (CELSIUS).

Podrá ser denominada "Batida" la bebida alcohólica mixta con graduación alcohólica de 15% a 36% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida por la mezcla de aguardiente de caña o destilado alcohólico simple de caña o alcohol etílico potable de origen agrícola con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidos en el ámbito del MERCOSUR con un mínimo de 50 g por litro de azúcares.

## XXI.APERITIVOS

Son las bebidas con una graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS) 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 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/saborizantes, colorantes, y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán 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 denomina 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, expresado con sulfato de quinina.

A los Aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO<sub>2</sub>) manteniendo su denominación seguida de la palabra Soda, por ejemplo: Bitter Soda, Aperitivo Soda, etc., y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% Vol. a 20° C (CELSIUS).

Cuando la graduación alcohólica de los Aperitivos fuera inferior a 0,5% Vol. a 20° C (CELSIUS), se denominará: "Aperitivo sin alcohol" o "Amargo sin alcohol" o "Aperitivo Analcohólico" o "Amargo Analcohólico".

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

## XXII.PISCO

Es la bebida con una graduación de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), 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 con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## XXIII.GRAPA - GRAPPA O BAGACEIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), 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 mg/100 ml.

## XXIV.BEBIDA ALCOHÓLICA ANISADA, BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA

Es la bebida con graduación alcohólica de 24% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola con extractos de anís verde o común (*Pimpinella anisum*) y/o anís estrellado (*Illicium verum*) y/o hinojo (*Foeniculum vulgare*) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o saborizantes/aromatizantes permitidas en el ámbito del MERCOSUR, debiendo predominar el sabor del anís.



Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta un máximo de 30 g/l, como así también de otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

Se denominará:

-ANÍS TURCO O ANÍS ARABE a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 40% Vol. a 20° C (CELSIUS).

-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.

-ANÍS DESTILADO cuando como mínimo el 20% del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada es un alcohol que ha 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 (CELSIUS) que contengan extractos provenientes de madera de regaliz (Glicyrrhiza glabra) y un contenido de anetol entre 1,5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

**Res. GMC N° 143/96. Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26/06/1997**

#### DESTILADO ALCOHOLICO SIMPLE

Es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% de vol. a 20°C (Celsius), destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y resultante de la destilación simple o por destilado-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aromas y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la fermentación

**Artículo 1112** (Res. 1389, 14/12/1981)

Con la denominación de Aguardiente o Brandy, sin otra palabra o frase que la califique, se entiende la bebida alcohólica obtenida exclusivamente de la destilación del vino sano o de un mosto fermentado de uvas frescas maduras, sanas y limpias.

Por lo tanto, no podrá denominarse Brandy a las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de un mosto fermentado de, o con cereales, melazas, sustancias hidrocarbonadas o sus mezclas.

Este productos se rotulará: Aguardiente de uva, Aguardiente de vino o Brandy, Brandy de vino o Brandy de uva".

**Artículo 1113** (Res. Conj. SPReI 52/2009 y SAGPyA 261/2009, 16/04/2009)

Aguardiente 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 en forma que el destilado tenga el aroma y 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 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

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

Los aguardientes 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.

El término "Williams" se reserva para el aguardiente de pera producido únicamente a partir de peras de la variedad Williams (*Pyrus communis* Williams), sin el agregado de otras frutas o mostos. Se deberán usar peras Williams frescas, sanas, maduras, limpias, sus jugos y/o pulpas, con o sin semillas en sus proporciones naturales.

Para esta bebida se admite un contenido de alcohol metílico máximo de 1350 mg por cada 100 ml de alcohol anhidro.

**Artículo 1114** (Res. Conj. SPReI 86/2008 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008)

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 con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 mg/100 ml de alcohol anhidro.

**Artículo 1115** (Resolución Conjunta RESFC-2019-8-APN-SRYGS#MSYDS N°8/2019)

***(Plazo de adecuación para las empresas: CIENTO ONCHENTA (180) días corridos a partir del 26/03/2019)***

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 jugos de caña (guarapo) o de melazas o de mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

1. AGUARDIENTE DE MELAZA: Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20°C (CELSIUS), obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza, o por la destilación del mosto fermentado de melaza, pudiendo ser adicionado de azúcares hasta 6 g por litro.

El aguardiente de melaza que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado Aguardiente de melaza 'abocada'.

Será denominado Aguardiente de melaza 'añejada', la que tenga un mínimo de 1 (un) año de añejamiento, pudiendo ser adicionado de caramelo para corrección de color.

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

2. AGUARDIENTE DE CAÑA O CACHAZA: Es la bebida con una graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20°C (CELSIUS), obtenida de destilado alcohólico simple de caña de azúcar o por la destilación del mosto fermentado de caldos de caña de azúcar (jugos), pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El Aguardiente de caña o Cachaza que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado Aguardiente de caña o Cachaza 'abocada'.

Será denominado Aguardiente de caña o Cachaza 'añejada' o 'envejecida' la que contenga un mínimo del 50 % de Aguardiente de caña o Cachaza añejada o envejecida por un período no inferior a un (1) año de añejamiento, pudiendo ser adicionado de caramelo para corrección de color.

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

3. Caña: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos, melados, melazas (con o sin el agregado de azúcar crudo). Podrá añejarse y ser adicionada o no de caramelo.

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

**Artículo 1116** (Res. Conj. SPReI 52/2009 y SAGPyA 261/2009, 16/04/2009).

Con los nombres siguientes se denominan y entienden las bebidas que a continuación se definen:

1. **ARRAK**: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la adición a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas 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/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, su denominación será seguida del término: "abocada".

2. **CORN (KORN)**: 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% 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.

3. **COÑAC o COGNAC**: Se entiende la bebida alcohólica obtenida de un aguardiente de vino estacionado en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

El extracto seco del producto terminado no será superior al 2%; el tenor en alcohol no será inferior a 280 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años, en cuyo caso podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares.

4. **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*) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

Las características organolépticas del enebro deberán ser perceptibles, aun cuando pudieran estar atenuadas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 15 g por litro del producto y caramelo para corrección de color.

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

5. GRAPA - GRAPPA o BAGACEIRA: 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.

6. RON - RHUM - RUM: 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 de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

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 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.

Podrá denominarse:

- Ron Liviano (Ligth 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.
- Ron añejo o Ron Viejo al Ron que haya sido añejado en su totalidad por un período mínimo de dos (2) años.

7. WHISKY O WHISKEY: es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

Su grado alcohólico no será inferior a 40% vol. a 20° C; su residuo seco no será mayor de 0,25 g por 100 ml; su acidez máxima será equivalente a 1,0 ml de álcali normal por 100 ml y acusará un mínimo de congéneres de 0,6 g por litro.

Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años. Podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares.

Se considera Corte de Whiskies (Blend of Whisky) la mezcla de whiskies entre sí, Whisky escocés (Scotch whisky), Whisky irlandés (Irish whisky), Whisky canadiense (Canadian Whisky), Whisky japonés (Japanese whisky), designará en forma exclusiva a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda, Canadá y Japón, respectivamente.

La designación Bourbon se reservará para designar el whisky de este tipo de procedencia estadounidense.

8. 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 mostos fermentados de Agave.

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 formados 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 al 51%, expresado en alcohol anhidro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml 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 6 g/litro, la denominación deberá ser seguida del término: "abocada".

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

9. VODKA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificadas, seguidos no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos 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 edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

10. TIQUIRA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple 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 formados 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/litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada".

11. 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, adicionado de sustancias aromáticas naturales, en ambos casos provenientes de un mosto fermentado conteniendo bayas de enebro.

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

12. 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 (Carvi) o por la aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de alcaravea (Carvi), pudiendo en ambos casos ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción de hasta 30 g/litro del producto.

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

13. 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*) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas 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/litro del 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 gramos y hasta 15 gramos de azúcar por litro del producto.

- Gin Seco (Dry Gin) es la bebida que contiene hasta 6 gramos de azúcar por litro del producto.
- London Dry Gin es el gin destilado seco.

Será optativo el uso de las denominaciones "Gin Destilado" o "London Dry Gin".

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

14. 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* Linne, Solanaceae) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el presente Código.

15. BEBIDA ALCOHOLICA DE JENGIBRE: Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% Vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

La bebida alcohólica de Jengibre deberá presentar el sabor y el aroma de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el presente Código.

16. BEBIDA ESPIRITUOSA SECA: Es la bebida con una graduación alcohólica de 24 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. Esta bebida podrá ser adicionada de azúcar hasta 30 g/l, coloreada o no con sustancias de uso permitido.

**Artículo 1117** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Las bebidas alcohólicas destiladas, deberán estar constituidas por un solo tipo de aguardiente, permitiéndose el corte entre los de igual origen.

1. En los casos de Concentrados de bebidas alcohólicas obtenidas en alambiques de caldera, se admite sin declaración el agregado de alcohol rectificado del mismo origen para cumplimentar las exigencias de No alcohol



(aldehídos, ésteres, ácidos, furfural, alcoholes superiores), debiendo entenderse que para los aguardientes de frutas, sus jugos y/o pulpas, el alcohol rectificado será de origen vínico o frutal.

2. Queda permitida la mezcla de bebidas alcohólicas destiladas con alcohol neutro.

Cuando el agregado del aguardiente natural de base se encuentre en el producto en una proporción no menor de 50%, calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán:

Bebida alcohólica a base de ... o Bebida espirituosa a base de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Podrán asimismo rotularse con nombre de fantasía (amparado por una autorización de marca), siempre que inmediatamente por debajo se consigne la leyenda

Bebida alcohólica a base de ... o Bebida espirituosa a base de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Cuando el agregado del aguardiente natural de base se encuentre en el producto en una proporción menor del 50% calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán

Bebida alcohólica al... o con... o Bebida espirituosa al... o con..., llenando el espacio en blanco con el nombre del aguardiente. En este último caso queda prohibido el uso de atributos o signos tales como representaciones gráficas de frutas, viñas, racimos, etc en el rotulado del producto y en ambos casos, deberá consignarse en el rótulo con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la proporción de los componentes.

**Artículo 1118** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

## **LICORES**

**Artículo 1119** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Licor es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% vol. a 20° C y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias aromatizantes/ saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.

- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.

- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

- LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Podrá denominarse:

Solamente podrá denominarse licor de:

- Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.

- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

- Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.

- El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.

- Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20° C.

- 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 presente Código, 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 (café, chocolate, etc.) 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 espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

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/o 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.

**Artículo 1120** - (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Bebida Alcohólica Anisada o 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 extractos de anís verde o común (PIMPINELLA ANISUM) y/o anís estrellado (ILLICUM VERUM) y/o hinojo (FOENICULUM VULGARE) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o sustancias saborizantes/aromatizantes permitidas en el presente Código, debiendo predominar el sabor del anís.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta un máximo de 30 g/l, como así también de otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- ANIS TURCO o ANIS ARABE a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 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 es un alcohol que ha 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 provenientes de madera de regaliz (GLICYRRHIZA GLABRA) y un contenido de anetol entre 1.5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

**Artículo 1121** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

El añejamiento no podrá mencionarse en la rotulación, sino se ha realizado con la intervención fiscal; entendiéndose por tiempo de maduración al lapso que media entre las dos intervenciones de la autoridad fiscal competente.

Los organismos sanitarios de la aprobación de bebidas alcohólicas añejadas, exigirán, a este fin, la presentación de los certificados extendidos por la autoridad fiscal interviniente.

Respecto de las bebidas de importación, la certificación del tiempo de añejamiento lo será a través de los certificados debidamente legalizados, expedidos por los países de origen.

Salvo las excepciones previstas en cada definición de las bebidas, las mismas para ser denominadas Añeja, Vieja, Rancia o similares, requieren como mínimo dos años de añejamiento y para ser denominadas Extra Añeja, Extra Vieja, Extra Rancia o similares, requieren como mínimo cuatro años de añejamiento.

Las denominaciones precedentes podrán mantenerse cuando en su definición se permita el corte del destilado alcohólico simple añejado o extra añejado, según corresponda, con otro destilado alcohólico simple y/o alcohol etílico potable de origen agrícola siempre que estos últimos hayan sido añejados el tiempo correspondiente a su clasificación.

En los rótulos podrá hacerse mención del tiempo de añejamiento o de maduración.

En los casos de cortes de bebidas de distintos grados de añejamiento, sólo podrá mencionarse el tiempo de añejamiento del componente de menor grado de añejamiento.

**Artículo 1122** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

En la elaboración de bebidas definidas en el presente capítulo, se permitirá el uso de clarificadores inocuos, los trasiegos, la filtración, así como el empleo del frío o del calor en determinadas condiciones.

**Artículo 1123** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1124** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1125** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1125bis** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

La rotulación de los productos definidos en este capítulo deberá cumplir con las exigencias establecidas en el capítulo de Rotulación del presente Código.

"Los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar, con caracteres destacables y en un lugar bien visible, la graduación alcohólica correspondiente expresada como porcentaje en volumen (% vol.). Asimismo deberán consignarse las leyendas 'BEBER CON MODERACION'. 'PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS'. Los productos importados considerados bebidas alcohólicas deberán indicar su tenor alcohólico en volumen o en grados GL, además de las leyendas obligadas por Ley N° 24.788, en idioma español."

"En las bebidas alcohólicas destiladas que se comercialicen en el ámbito del territorio nacional y que se elaboren a partir de un solo ingrediente no será obligatoria la declaración de los ingredientes."

**Artículo 1126** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1127** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1127 bis** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1128** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Definiciones de Procesos de Elaboración Permitidos:

a) Adición de Alcohol: Es la operación que consiste en la adición de alcohol etílico potable de origen agrícola en la elaboración de una bebida alcohólica.

b) Corte o Estandarización: Es la operación que consiste en unir dos o más bebidas alcohólicas que correspondan a la misma definición o de dos o más destilados alcohólicos obtenidos de la misma materia prima y que se diferencian entre sí por pequeñas variaciones de composición resultante de los siguientes factores:

1. método de elaboración;
2. aparatos de destilación;
3. tiempo de añejamiento y
4. zona geográfica de producción.

El producto alcohólico obtenido deberá permanecer comprendido en la misma definición que las bebidas o los destilados alcohólicos iniciales antes del corte.

c) Edulcoración: Es la operación que consiste en adicionar sustancias edulcorantes de origen natural, de uso permitido en el presente Código. Los azúcares serán expresados en g/l (gramos por litro), calculados en azúcares reductores.

d) Mezcla: Es la operación que consiste en la unión de dos o más bebidas diferentes a fin de obtener una nueva bebida.

e) Hidratación: Es la operación que consiste en la adición de agua potable para reducir la graduación alcohólica de la bebida sin modificación de sus características propias.

f) Aromatización/Saborización: Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente Código.

g) Coloración: Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de bebidas alcohólicas sustancias permitidas en el presente Código.

h) Acidificación y Desacidificación: Es la operación que consiste en modificar el tenor de acidez de la bebida alcohólica con la adición de sustancias permitidas en el presente Código.

i) Grado Alcohólico Volumétrico: Es la cantidad de mililitros (ml) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 mililitros del producto considerado, siendo ambos volúmenes determinados a la temperatura de referencia de 20 °C. Será expresado en porcentaje en volumen (% vol.).

j) Extracto: Es la preparación aromática y saborizante, obtenida por maceración, infusión, percolación, digestión o destilación extractiva, procesos mediante los cuales líquidos, tales como el alcohol, agua, vino, etc., extraen los principios aromáticos y saborizantes de productos de origen agrícola.

k) 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.

l) Coeficiente de Congéneres: Se entiende por coeficientes de congéneres/ congenéricos (componentes volátiles "no alcohol" o sustancias volátiles "no alcohol" o componentes secundarios "no alcohol" o impurezas volátiles "no alcohol"), a la suma de:

- acidez volátil (expresada en ácido acético).
- aldehídos (expresados en acetaldehído).
- ésteres (expresados en acetato de etilo).
- alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos).

- furfural.

Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

**Artículo 1129** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

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 partes de ellos permitidos en el presente Código.

El producto final debe cumplir con la limitación establecida en el presente Código, para los principios activos provenientes de las sustancias vegetales autorizadas para ser utilizadas en su elaboración.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes/ saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos y con las restricciones para este tipo de productos establecidas en el presente Código.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán 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, expresado como sulfato de quinina.

A los aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO<sub>2</sub>) manteniendo su denominación seguida de la palabra SODA, por ejemplo: BITTER SODA, APERITIVO SODA, etc., y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% vol. a 20 °C.

Cuando la graduación alcohólica de los aperitivos fuera inferior a 0.5% vol. a 20 °C, se denominará: "Aperitivo sin Alcohol" o "Amargo sin Alcohol" o "Aperitivo Analcohólico" o "Amargo Analcohólico".

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

**Artículo 1129bis** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1129 tris** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel 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 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 presente Código.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares y también de aditivos permitidos en el presente Código.

La bebida alcohólica mixta o cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la 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, o alcohol etílico potable de origen agrícola con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidos en el presente Código con un mínimo de 50 g por litro de azúcares.

**Artículo 1130** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1131** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1132** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1133** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Queda prohibida la elaboración, tenencia, circulación y venta de las bebidas espirituosas enumeradas precedentemente, artificiales o de fantasía o hechas de otra manera que la indicada en el presente Código, así como también fabricar, exponer, expender y/o utilizar productos destinados a mejorar, conservar, añejar artificialmente o imitar bebidas alcohólicas destiladas o Licores.



**Artículo 1134** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1135** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1136** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

Derogado.

**Artículo 1136 bis** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

En el contralor bromatológico de los alcoholes y de las bebidas alcohólicas en general, se aceptará una tolerancia analítica de hasta 1% vol. a 20° C de graduación alcohólica declarada y hasta 2% en las restantes cifras, con excepción de los extractos secos, en los que la tolerancia será acordada de acuerdo a la Tabla proporcional siguiente:

Extracto seco a 100-105° g/l	Tolerancia por ciento
0 a 3	100
3 a 5	70
6 a 10	40
10 a 15	30
15 a 30	25
30 a 50	22
50 a 75	18
75 a 100	17
100 a 200	15
Más de 200	12

**Artículo 1136 tris** (Res. Conj. SPReI 86/2208 y SAGPyA 339/2008, 23/04/2008).

En la elaboración de bebidas alcohólicas, con excepción de las fermentadas, se permite el empleo de los siguientes aditivos:

Nº INS	FUNCIÓN/ADITIVO	LÍMITE MÁXIMO (g/100ml)
<b>Licores- Aperitivos con grado alcohólico mayor que 15% vol. – Cóctel con grado alcohólico mayor que 15% vol.</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5

<b>ANTIOXIDANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
221	Sodio Sulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
		La suma de todos los sulfitos expresados como SO <sub>2</sub> no podrá exceder los 0,004 g/100ml de producto
307	Tocoferol- Alfa Tocoferol	0,004
<b>AROMATIZANTE / SABORIZANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
<b>COLORANTE</b>		
100i	Curcuma/Curcumina	0,01 (como curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmín/Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02
122	Azorrubina	0,02

123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,02
129	Rojo 40/Rojo Allura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina/Carmín de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	quantum satis
141ii	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Verde Rápido/ Fast Green	0,01
150 <sup>a</sup>	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso de Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito-amonio	quantum satis
160 ai	Beta Caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos naturales	quantum satis
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocú	0,001 (como bixina)
160c	Paprika/Capsorubina/Capsantina	quantum satis
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-Apo- 8` -Carotenal	0,02
160f	Ester Metílico o Etilico del ácido beta- Apo – 8´ - Carotenoico	0,02
161b	Luteina	0,02
162	Rojo de Remolacha/Betanina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	quantum satis
174	Plata	quantum satis (sólo para licores)
175	Oro	quantum satis (sólo para licores)
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	1,0 (sólo para licores emulsionados)
452i	Sodio polifosfato, Na metafosfato, Na hexametfosfato	0,1
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8 (sólo para licores emulsionados)
	<b>ESPESANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en	quantum satis

	el presente Código	
405	Propilenglicol Alginato	1,0 (sólo para licores emulsionados)
481i	Sodio esteroil lactato, sodio esteroil lactilato	0,8 (sólo para licores emulsionados)
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336i	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339i	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
		La suma de todos los fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto
<b>ESPUMANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001
<b>SECUESTRANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio – (di) EDTA Cálcico, Calcio di sodio etilendiamina tetraacetato	0,0035
386	Sodio – (di) EDTA, Sodio – (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
<b>Aperitivo con grado alcohólico menor que 15% vol. Cóctel con grado alcohólico menor que 15% vol.</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5

338	Ácido Fosfórico, Ácido Ortofosfórico	0,07 (sólo para tenor alcohólico menor que 0,5% vol.)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	0,004 (sólo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
221	Sodio Sulfito	0,004 (sólo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,004 (sólo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (sólo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )  0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
		La suma de todos los sulfitos expresados como SO <sub>2</sub> no podrá exceder los 0,004 g/100ml de producto
307	Tocoferol – Alfa Tocoferol	0,004
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
100i	Curcuma/Curcumina	0,01 (como curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
102	Tartrazina	0,02

110	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmín/Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,02
129	Rojo 40/Rojo Allura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina/Carmín de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	quantum satis
141ii	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Verde Rápido/ Fast Green	0,01
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso de Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito-amonio	quantum satis
160 ai	Beta Caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos naturales	quantum satis
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocú	0,001 (como bixina)
160c	Paprika/Capsorubina/Capsantina	quantum satis
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-Apo- 8`-Carotenal	0,02
160f	Ester Metílico o Etilico del ácido beta- Apo – 8´- Carotenoico	0,02
161b	Luteina	0,02
162	Rojo de Remolacha/Betanina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	quantum satis
<b>CONSERVANTE</b>		
200	Ácido Sórbico	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
202	Potasio Sorbato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
210	Ácido Benzoico	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico

		menor que 0,5% vol.)
211	Sodio Benzoato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
212	Potasio Benzoato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
<b>EMULSIONANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
452i	Sodio polifosfato, Na metafosfato, Na hexametáfosfato	0,1
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8
<b>ESPELANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
<b>ESTABILIZANTE</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,03
<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336i	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339i	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
		La suma de todos los fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto
<b>ESPUMANTE</b>		

	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001 Sólo para grado alcohólico menor que 0,5% Vol.
	<b>SECUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio – (di) EDTA Cálcico, Calcio di sodio etilendiamina tetraacetato	0,0035
386	Sodio – (di) EDTA, Sodio – (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
<b>Bebida Alcohólica Anisada</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso de Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito-amonio	quantum satis
	<b>REGULADOR DE LA ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336i	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339i	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) ortofosfato	0,015 (sólo o en combinación con otros



		fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
		La suma de todos los fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto
	<b>SECUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio (di) tartrato	0,5
<b>Whisky – Tequila – Brandy Coñac – Grapa – Ron- Cachaza- Canonha – Caña – Caña Paraguaya – Calvados</b>		
	<b>COLORANTE</b>	
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso de Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito-amonio	quantum satis
<b>Ginebra – Bebida Espirituosa Seca – Caña Argentina</b>		
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso de Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito-amonio	quantum satis
<b>Aquavit – Gin – Korn – Steinhaeger – Vodka - Arrak</b>		
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
<b>Bebida Alcohólica de Jurubeba y de Jengibre</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso de Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito-amonio	quantum satis
<b>Tiquira – Pisco – Aguardiente o Brandy de Frutas</b>		
	Sin aditivos	

Cuando para una función determinada se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual.

Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.