

AGREGADO VII-a

En rojo: comentarios surgidos durante la XLIX Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos (Montevideo, abril de 2013)

Corchetes []: análisis interno

En azul: comentarios y propuesta de texto de Brasil

Violeta: nuevas sugerencias de Brasil conforme a la discusión del Agregado VII-b.

En verde: propuesta de Uruguay

En marrón: propuesta de Argentina

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.

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 (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); 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 etílico potable de origen agrícola y el destilado alcohólico simple podrá ser hidratado para su añejamiento/envejecimiento.]

Las Delegaciones acordaron que este párrafo será incluido como complemento de la definición de Hidratación, en procesos de elaboración, cuando sean unificadas las Resoluciones RES. Nº 77/94, 20/94 y 143/96.

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 50,0

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

Benzeno: No detectable

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

Entiéndese 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.), pudiendo en ambos casos, ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas, [permitidos dentro del ámbito de MERCOSUR, de acuerdo con los reglamentos técnicos correspondientes a 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 alcohol metílico no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En la bebida es permitido el uso de aditivo, excepto caramelo, y de coadyuvante de tecnología de fabricación.

La Delegación de Brasil analizará la posibilidad de incluir una previsión genérica para la utilización de coadyuvantes de tecnología de fabricación.

La Delegación de Brasil entiende fundamental que se aclare en este Reglamento técnico que los ingredientes previstos de forma genérica en las definiciones ej “otras sustancias vegetales aromáticas” estén contempladas conforme a lo que está enmarcado entre corchetes.

La Delegación de Uruguay entiende que no corresponde prever la adición de otros aditivos para esta bebida. En la definición de la misma ya están descriptos los ingredientes que la constituyen.

La Delegación de Argentina propone incluir de manera general la siguiente frase: “Se permite el uso de aditivos autorizados en un reglamento técnico específico”

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay, consideran que la adición de caramelo está especificada en los casos en que es posible agregarlo, por lo que se entiende que no corresponde aclarar que no se debe incluir en qué casos no se debe utilizar.

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.e/ou *Juniperus oxicedrus* L .) 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.

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

En la bebida es permitido el uso de aditivo y de coadyuvante de tecnología de fabricación.

Los comentarios respecto al párrafo que antecede son los mismos que constan para el caso de la bebida Aquavit.

Se corroborará qué parte del *Juniperus oxicedrus* L. es apta para su uso en bebidas alcohólicas con excepción de las fermentadas.

7. GIN /(GIM ou GIN en portugués)

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 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 a bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

Gin dulce, Old Ton 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 alcohol metílico no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En la bebida es permitido el uso de aditivo, excepto caramelo, y de coadyuvante de tecnología de fabricación.

Los comentarios respecto al párrafo que antecede son los mismos que constan para el caso de la bebida Aquavit.

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

En la bebida es permitido el uso de aditivo, excepto caramelo, y de coadyuvante de tecnología de fabricación.

Los comentarios respecto al párrafo que antecede son los mismos que constan para el caso de la bebida Aquavit.

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, adicionado de 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 alcohol metílico no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En la bebida es permitido el uso de aditivo, excepto caramelo, y de coadyuvante de tecnología de fabricación.

Los comentarios respecto al párrafo que antecede son los mismos que constan para el caso de la bebida Aquavit.

10. VODKA, VODCA OU 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 alcohol metílico no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En la bebida es permitido el uso de aditivo, excepto caramelo, y de coadyuvante de tecnología de fabricación.

Los comentarios respecto al párrafo que antecede son los mismos que constan para el caso de la bebida Aquavit.

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

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

Los alcoholes superiores, como sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol isobutílico y alcoholes iso-amílicos, no deberá ser superior a 200 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 260 mg/100 ml de alcohol anhidro.

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

La Delegación de Brasil estudiará internamente la modificación de su propuesta

[XX. 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, 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"]

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

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

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

Los alcoholes superiores, como sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol isobutílico y alcoholes iso-amílicos, no deberá ser superior 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 de furfural e hidroximetilfurfural 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, adicionado o no de tubérculo, raíz amilácea y cereal.

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

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

Los alcoholes superiores, como sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol isobutílico y alcoholes iso-amílicos, no deberá ser superior a 200 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 de furfural e hidroximetilfurfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Argentina mantiene su propuesta de que no sea obligatoria la utilización de arroz como materia prima para este producto.

La Delegación de Uruguay estudiará ambas propuestas.

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 **presente las características odoríferas, sápidas, o la combinación de estas**, ~~tenga el aroma y el~~ **saber** 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 a 51% **Vol. a 20°C**, expresado en alcohol anhidro.

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

A bebida podrá ser adicionada de azúcares en una proporción máxima de 30 g (treinta gramos) por litro de producto ~~hasta 30 g/litro~~.

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

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

La Delegación de Uruguay reiteró su pedido de retirar la definición. Las Delegaciones de Argentina y Brasil manifestaron que el tema se encuentra en consulta interna.

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 **obligatoriamente** de extractos o sustancias de origen vegetal y/o animal ~~y/o~~ **opcionalmente** de sustancias saborizantes/aromatizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR].

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay manifestaron que pretenden mantener la definición original de licor con respecto a la obligatoriedad de la utilización de extractos o sustancias de origen vegetal y/o animal.

BRASIL: Originalmente, los principios sápidos aromáticos de los licores vienen de la utilización de ingredientes presentes en la naturaleza u obtenidos de la agricultura, sean frutos, jugos, extractos y hasta el mismo oro! La completa sustitución de estos ingredientes por aromas sintéticos, artificiales o idénticos al natural, hiere el concepto original e implica una dramática reducción de la calidad del producto que será ofertado al consumidor. De este modo, la propuesta de Brasil es un indicativo claro de la necesidad de producción con calidad. Aclaremos que: (1) la definición propuesta incluye la posibilidad de la utilización del aroma natural para el cumplimiento de los ingredientes obligatorios; y (2) no existen impactos económicos significativos para la industria teniendo en cuenta que la utilización de la materia prima de origen vegetal o animal es práctica corriente, sin ningún indicio de dificultades.

Se denominará Licor sabor a cuando fuese elaborado con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionado de saborizantes/aromatizantes idénticos al natural, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

La Delegación de Argentina está de acuerdo con lo propuesto en el párrafo anterior.

La Delegación de Brasil propone para el mismo la siguiente redacción:

Cuando no fueran utilizados extractos o sustancias de origen vegetal ni de origen animal, el licor será denominado Licor artificial, seguido de la clasificación en cuanto al tenor de azúcar y del nombre del aromatizante/saborizante sintético utilizado.

La Delegación de Uruguay mantiene su propuesta a la que le agrega el requisito de que en el listado de ingredientes se incorpore la palabra sintético junto al nombre del aromatizante/saborizante y que no se pueda incluir en el rótulo imágenes del producto natural asociado al sabor del licor.

Las Delegaciones de Argentina y Brasil analizarán internamente la propuesta.

Se denominará, (será denominado portugués):

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: 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.

La Delegación de Argentina propone que se sustituya el valor de 350 g/l por 250 g/l en la clasificación de los licores de acuerdo al tenor de azúcar.

Las Delegaciones de Brasil y Uruguay analizarán internamente la propuesta.

La Delegación de Uruguay propone que la referencia a la clasificación en cuanto al tenor de azúcar no sea de carácter obligatorio sino opcional.

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.

Los licores definidos en los ítems precedentes no deberán ser adicionados de ningún ingrediente de origen animal, exceptuada la miel cuando sea utilizada como fuente de azúcares.

Las Delegaciones de Argentina y de Uruguay se manifestarán sobre la propuesta en la próxima reunión.

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.

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 ou 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..... a/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 Argentina concuerda con la propuesta.
La Delegación de Uruguay no está de acuerdo con la propuesta.

La denominación del licor estará exenta de contener la expresión licor y el nombre de la materia prima utilizada, cuando sea denominado de forma específica, conforme fue establecido en esta Resolución.

La Delegación de Argentina no está de acuerdo con la propuesta.
La Delegación de Uruguay concuerda con la propuesta.

Los licores denominados Marasquino, Anisette o Advocat también estarán exentos de contener en su denominación la clasificación en cuanto al tenor de azúcar.

La Delegación de Argentina no está de acuerdo con la propuesta.
La Delegación de Uruguay entiende que no corresponde realizar esta excepción en caso de mantener la obligatoriedad de la indicación respecto al tenor de azúcar.

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 [650] mg/100 ml de alcohol anhidro.

La Delegación de Uruguay propone revisar el límite superior de coeficiente de congéneres para esta bebida en conjunto con la revisión de los demás parámetros discutidos en el Agregado VII-b.

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

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 alcohol metílico no deberá ser superior a 400 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La acidez volátil, en ácido acético, no deberá ser superior a 100 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.

El Ácido cianídrico, no deberá ser superior a 5 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 250 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.

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 quando el contenido sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto.

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

La concentración de alcohol metílico en la bebida alcohólica de jurubeba no deberá ser superior a 20 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.

19. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JENGIBRE/ (Gengibre en portugués)

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, 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 aromatizantes naturales y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

La concentración de alcohol metílico en la bebida alcohólica de jengibre no deberá ser superior a 20 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.

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;

Melado 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 **abocada** (**adoçada en portugués**). ~~o Cachaça "abocada". ("aveludada" en portugués).~~

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.

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

BRASIL: Suprimir la expresión "cachaça", pues la definición no corresponde a la bebida producida y por tratarse de indicación geográfica brasilera.

**La Delegación de Brasil solicitó el retiro del término CACHAÇA.
Las Delegaciones de Argentina y Uruguay manifestaron que el tema continúa en análisis.**

La concentración de alcohol metílico 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 Alcoholes Superiores (sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol isobutílico 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.

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

AGUARDIENTE DE CAÑA [O CANINHA]

La Delegación de Brasil propone suprimir el término caninha por causar confusión en los consumidores. La utilización del término caninha se tornó demasiado genérica, por eso no es adecuado que se denominen bebidas con esta expresión. El Decreto n. 6871/2009 que definió aguardiente de caña no internalizó la expresión caninha, siendo así, no existe ninguna previsión legal o reglamentación que trate expresamente la utilización de este término.

La Delegación de Uruguay manifestó concordancia con la eliminación de la expresión Caninha.

La Delegación de Argentina manifestó que el tema continúa en análisis interno.

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~~ sea 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 la sustitución del texto tachado e inclusión de la palabra en azul, para mejorar la calidad del producto.

La Delegación de Uruguay aceptó la propuesta de la Delegación de Brasil sobre el tiempo de añejamiento.

La Delegación de Argentina manifestó que analizará la propuesta teniendo en cuenta que diversos productores elaboran sus productos conforme está previsto en el RTM.

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

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.

La sumatoria del Furfural y del Hidroximetilfurfural no deberá ser superior a 5 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.

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

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.

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 alcohol metílico 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 Alcoholes Superiores (sumatoria de alcohol n-propílico, alcohol isobutílico 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.

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

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), melados, melazas (con o sin el agregado de 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.

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 analizará internamente la necesidad de solicitar mayores precisiones en relación a la definición de la bebida Caña Argentina.

CAÑA PARAGUAYA

Es la bebida con graduación alcohólica de 42% a 45% Vol. a 20°C, obtenida de la destilación del líquido fermentado preparado exclusivamente de miel de caña (Sirope), concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos. La graduación del destilado no deberá ser superior a 70% Vol. a 20°C.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 140 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 524 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Se podrá denominar **Caña Paraguaya Añejada** (Caña Paraguaia Envelhecida en portugués), a la bebida obtenida a partir de un destilado añejado durante 2 años en recipientes de roble, madera paraguaya o similar apropiada, de capacidad no superior a 600 litros, admitiéndose, en este caso, el uso de caramelo para la corrección de color.

BRASIL: Teniendo en cuenta discusiones anteriores sobre los parámetros mínimos para la definición de bebidas, creemos que la expresión “obtenida a partir de un destilado” es muy genérica y por lo tanto, deberá ser detallada.

21. RUM, RHUM ou RON

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~~ 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 ~~sensoriales peculiares~~ organolépticas específicas, añejados total o parcialmente.

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

La Delegación de Uruguay no está de acuerdo con la modificación de la definición de Ron

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.

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.

Podrá ser 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, [obtenido exclusivamente de melaza o de melado o de ambos](#).

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

La concentración de alcohol metílico no deberá ser superior a 200 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 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.

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 coquetel 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.

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.

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay 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.

A 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.

[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.

La Delegación de Brasil propuso eliminar el ítem precedente y reemplazarlo por los siguientes:

Será denominado bitter, amargo o amaro, el aperitivo con un tenor de azúcar de seis a treinta gramos por cien mililitros de producto.

Será denominado fernet el aperitivo con tenor de azúcar de hasta cinco gramos por cien mililitros de producto.

BRASIL: Patrones aplicados en Brasil desde 1980, con modificaciones en relación a los límites relacionados con la graduación alcohólica.

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay entienden que no corresponde realizar una distinción entre los diferentes aperitivos en función del contenido de azúcares o de la graduación alcohólica.

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 contenga un máximo de 50 g (cincuenta gramos) de azúcar por litro de producto**, 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.

Las Delegaciones de Argentina y Uruguay no están de acuerdo con la propuesta de Brasil.

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 álcool ou amargo sem álcool en portugués)

El panel principal del rótulo del aperitivo sin alcohol deberá contener las siguientes frases de advertencia: "Puede contener alcohol hasta 0,5% v/v." o "Puede contener alcohol hasta 0,5% vol."

BRASIL: Motivado por manifestaciones del Ministerio Público de Brasil, teniendo en cuenta la posibilidad de engaño al consumidor.

La Delegación de Uruguay manifestó que está de acuerdo con la propuesta.

La Delegación de Argentina no está de acuerdo con lo propuesto por la Delegación de Brasil.

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

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.

[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 en hasta 0,3g (tres décimas de gramo) por litro hasta 30 mg/100ml.]

URUGUAY: La Delegación marcó la necesidad de verificar el tenor de azúcar teniendo en cuenta que el documento original no posee las unidades. También destacó que el texto entre corchetes no está igual al original.

BRASIL: La Delegación aclaró que elaboró una consulta a la coordinación sobre la competencia del SGT-3 sobre los derivados de la uva y del vino. Manifestó que entiende que debe haber sólo un subgrupo de trabajo con competencia sobre el tema y que en su opinión debería ser el SGT-8.

ARGENTINA: La Delegación de Argentina entiende 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.

URUGUAY: La Delegación propone mantener las definiciones de bebidas alcohólicas destiladas en esta resolución.

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 permitidos en el ámbito del MERCOSUR, 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.

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 provenientes 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.