

MERCOSUR/XVIII SGT N°3/ P. RES N° /04

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIONES RELATIVAS
A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS (A EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS)
Derogación de la RES GMC N° 77/94**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 91/93, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

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

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

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

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 – Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Definiciones relativas a las Bebidas Alcohólicas (a excepción de las fermentadas), que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

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

Argentina: Ministerio de Salud - Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
Ministerio de Economía y Producción: - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – Secretaría de Coordinación Técnica

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Industria y Comercio
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

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

Ministerio de Salud Pública

Art. 3 – El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Derógase la RES GMC N° 77/94.

Art. 5 – Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del.....

XVIII SGT N° 3 – Buenos Aires, 2/IV/2004

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIONES RELATIVAS A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS (A EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS)

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 fisico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso.

II) COEFICIENTE DE CONGENERES

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 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 TÉCNICAS:

1.- Características organolépticas	No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol
2.- Apariencia con agua destilada	Límpido e incoloro antes y después de dilución
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.- Aldehidos 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% Vol. 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 del 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 150 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 pina, 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) TEOUILA

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

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 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.

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 sustancias 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, Curacao, Prunelle, Maraschillo, 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: Advocat, 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 - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y destilado alcohólico simple de melaza, adicionando 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 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.

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 (*Solanium paniculatum* L. Solanaceae) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

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

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 una graduación alcohólica de 38% o 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza, o por la destilación de mosto fermentado de melaza, pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El AGUARDIENTE de MELAZA que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30g por litro, será denominado AGUARDIENTE DE MELAZA "ABOCADA".

Será denominado AGUARDIENTE de MELAZA ENVEJECIDA al 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 2 mg/ 100 ml ni superior a 650 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

2) AGUARDIENTE DE CAÑA

Es la bebida con 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 que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro será denominada AGUARDIENTE DE CAÑA "ABOCADA".

Será denominado AGUARDIENTE DE CAÑA "ENVEJECIDA" la que contenga un mínimo de 50% de Aguardiente de Caña envejecida por un periodo no inferior a 1 (un) año, 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/100 ml de alcohol anhidro.

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 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

Es la bebida con graduación alcohólica de 42% a 45% Vol. a 20°C (CELSIUS), 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 (CELSIUS).

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" 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 corrección de color.

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 periodo 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 50g 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..... 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 (CO₂) 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 alcohólicas 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 sustancias 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:

ANIS TURCO O ANIS 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.

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 (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.