

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente N° EX-2018-34642043- -APN-DEIRA#ANMAT del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que el GRUPO MERCADO COMUN (GMC) resolvió, mediante la Resolución GMC N° 46/17, derogar del Anexo de la Resolución GMC N° 77/94 dos definiciones correspondientes a BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE CAÑA DE AZÚCAR: "Aguardiente de Melaza o Cachaza" y "Aguardiente de Caña o Caninha".

Que dicha Resolución deberá incorporarse al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 17/VI/2018.

Que la Resolución GMC N° 77/94, en cuyo Anexo se establecen definiciones relativas a bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), fue incorporada al Código Alimentario Argentino (CAA) mediante la Resolución N° 110 del ex-Ministerio de Salud y Acción Social del 4 de abril de 1995.

Que asimismo, mediante la Resolución Conjunta de la ex-SPReI N° 52/2009 y ex-SAGPyA N° 261/2009 se modificó el Artículo 1115 del CAA que contiene las definiciones de las bebidas cachaza y caninha en los mismos términos que la resolución GMC mencionada en el párrafo anterior.

Que aún cuando queden derogadas de la Resolución GMC N° 77/94 las definiciones de "Aguardiente de Melaza o Cachaza" y "Aguardiente de Caña o Caninha", tal lo establecido en la Resolución GMC N° 46/17, ambas bebidas continúan definidas en el CAA por el Artículo 1115.

Que de acuerdo al mercado mundial actual de cachaza, cuyo elaborador principal es Brasil, ese producto no se condice con la definición presente en el CAA sino que cachaza es aguardiente de caña y no de melaza.

Que, asimismo, caninha es un vocablo utilizado para denominar al aguardiente de caña, como una entre tantas otras voces populares que tiene esa bebida en Brasil.

Que como referencia normativa puede citarse la "*Instrução Normativa MAPA nº 13 de 29/06/2005: "Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça"*.

Que para armonizar las definiciones de las bebidas aguardiente de caña y aguardiente de melaza contempladas en el CAA con las bebidas que se comercializan actualmente resulta necesaria la modificación del Artículo 1115 del Capítulo XIV del CAA.

Que posteriormente, el GRUPO MERCADO COMUN (GMC) mediante la Resolución GMC Nº 18/18 "DEFINICIONES RELATIVAS A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS (MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC Nº 77/94)", resolvió modificar el punto 5) del ítem XVIII del Anexo de la Resolución GMC Nº 77/94 referido a CAÑA PARAGUAYA.

Que esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 16/XII/2018.

Que, en el ámbito del MERCOSUR actualmente está en revisión la Resolución GMC Nº77/94, y entre otras modificaciones se contemplan las relativas a las definiciones de CAÑA y CAÑA ARGENTINA.

Que, la CONAL acordó que en el artículo 1115 queden establecidas únicamente las definiciones para AGUARDIENTE DE MELAZA y AGUARDIENTE DE CAÑA O CACHAZA (CACHAÇA), mientras que las definiciones de CAÑA, CAÑA ARGENTINA y CAÑA PARAGUAYA se mantengan armonizadas en el ámbito del

MERCOSUR de acuerdo a las resoluciones GMC N°77/94 y N°18/18, y sus modificatorias.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos y se sometió a la consulta pública.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los decretos N° 815/99 y N° 174/18, sus modificatorios y complementarios; y el Decreto N° 802 del 5 de septiembre de 2018.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA Y
EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 1115 del Capítulo XIV "BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1115: 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 (CACHAÇA): 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 (Cachaça) 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 (Cachaça) 'abocada'.

Será denominado Aguardiente de caña o Cachaza (Cachaça) 'añejada' o 'envejecida' la que contenga un mínimo del 50 % de Aguardiente de caña o Cachaza (Cachaça) 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."

ARTÍCULO 2º.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3º.- Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO ONCHENTA (180) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

ARTÍCULO 4º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

EXPEDIENTE Nº EX-2018-34642043- -APN-DERA#ANMAT

RESOLUCIÓN (S.R y G.S.) Nº

RESOLUCIÓN (S.A.B.) Nº

Texto consolidado de las modificaciones del apartado 6. de la notificación

XVIII. BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE CAÑA DE AZUCAR

Son 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 mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

~~1) AGUARDIENTE DE MELAZA o CACHAZA¹~~

~~Es la bebida con una graduación alcohólica de 38 % a 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 o CACHAZA que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado~~

~~AGUARDIENTE DE MELAZA o CACHAZA ABOCADA.~~

~~Será denominado AGUARDIENTE de MELAZA o CACHAZA 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 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.~~

~~2) AGUARDIENTE DE CAÑA o CANINHA~~

~~Es la bebida con graduación alcohólica de 38 % a 51% 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 Caninha que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro será denominada~~

~~AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA ABOCADA.~~

~~Será denominado AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA ENVEJECIDA, la que contenga un mínimo de 50 % de Aguardiente de Cana 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.~~

Art. 1115²: 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 o Cachaza: 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 por litro.

¹ [Resolución GMC N° 46/17](#) "Definiciones relativas a las Bebidas Alcohólicas (Modificación de la Res. GMC N° 77/94)"

² Proyecto CONAL Aguardiente de melaza o cachaza y Aguardiente de caña o caninha Art. 1115 del CAA.

Texto consolidado de las modificaciones del apartado 6. de la notificación

El aguardiente de melaza o cachaza que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado aguardiente de melaza o cachaza "abocada".

Será denominado aguardiente de melaza o cachaza envejecida al que tenga un mínimo de 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.

2. Aguardiente de Caña o Caninha: Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20° C, 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 Caninha que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior a 30 g por litro será denominado aguardiente de caña o caninha "abocada".

Será denominado aguardiente de caña o caninha "envejecida", la que contenga un mínimo de 50% de Aguardiente de Caña envejecida por un período no inferior a un (1) año, pudiendo ser adicionado 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 ³

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 ⁴

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, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes y caramelo.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g por litro. Podrá denominarse CANA DOBLE ARGENTINA cuando la graduación alcohólica sea superior a 45 % Vol. a 20°C (Celsius).

5) CAÑA PARAGUAYA ⁵

~~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)~~

³ Sin modificaciones

⁴ Sin modificaciones

⁵ [Resolución GMC N° 18/18](#) "Definiciones relativas a las Bebidas Alcohólicas (Modificación de la Resolución GMC N° 77/94)"

Texto consolidado de las modificaciones del apartado 6. de la notificación

~~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.~~

5) CAÑA PARAGUAYA

Caña Paraguaya: es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 45 % en volumen a 20º 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 20º 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.