

CAPÍTULO XIV

BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES

Artículo 1108 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

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

Artículo 1109 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Alcohol Etílico Potable de Origen Agrícola 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

1. Características organolépticas	No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol
2. Apariencia	Límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada.
3. Grado alcohólico	Mínimo 95% vol. a 20° C
4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3,0
5. Ésteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 10,0
6. Aldehidos expresados en acetaldehido 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	Ausencia

Artículo 1110 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)

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

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

b) Por mezcla de una bebida alcohólica con:

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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

- Alcohol metílico 200 mg/100 ml (1)
- Ácido cianhídrico 5 mg/100 ml
- Furfural 5 mg/100 ml
- Alcoholes superiores y aldehídos 5 g/l

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

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

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

Artículo 1111 - (Dec 112, 12.1.76) – derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008

RESOLUCIÓN GMC N° 020/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

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

Art 1° - Aprobar las definiciones relativas a las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), cuyo texto figura como Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Las Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social

Brasil: Ministerio de Agricultura, Abastecimiento y Reforma Agraria; Ministerio de Salud; Ministerio de Justicia

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio; Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería; Ministerio de Salud Pública ANCAP

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor a partir del 1 de enero de 1995.

ANEXO

I- BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS)

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

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

b) por mezcla de una bebida alcohólica con:

1- otra u otras bebidas alcohólicas;

- 2- alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;
- 3- una o varias bebidas fermentadas y,
- 4- una o varias bebidas

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

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

II- ADICIÓN DE ALCOHOL

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

III- CORTE O ESTANDARIZACIÓN/PADRONIZACIÓN

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

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

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

IV- EDULCORACIÓN/ENDULZAMIENTO

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

V- MEZCLA

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

VI- HIDRATACIÓN

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

VII- AROMATIZACIÓN/SABORIZACIÓN

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

VIII- COLORACIÓN

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

IX- ACIDIFICACIÓN Y DESACIDIFICACIÓN

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

X- GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO

Es la cantidad de ml (mililitros) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 ml. (cien mililitros) del producto considerado, siendo ambos volúmenes determinados a la

temperatura de referencia de 20°C (veinte grados CELSIUS). Será expresado en porcentaje en volumen (% Vol.).

XI - EXTRACTO

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

RESOLUCIÓN GMC N° 077/94

Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95

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

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

Art 2° - Los Estados Parte colocarán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social

Brasil: Ministerio de Agricultura, de Abastecimiento y de Reforma Agraria; Ministerio de Salud

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

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

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor el día 1° de enero de 1995.

ANEXO

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 CONGÉNERES

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

acidez volátil (expresada en ácido acético).

aldehidos (expresados en acetaldehido).

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 ETILICO POTABLE DE ORIGEN AGRICOLA

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:	límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada
3. Grado alcohólico:	mínimo 95% vol.a 20°C (Celsius)
4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 3,0
5. Esteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 10,0
6. Aldehidos expresados en acetaldehido 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 ACOHÓLICAS (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 (*Carum carvi*) o por la aromatización del alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de Alcaravea (*Carum 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 15g (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 15g (quince gramos) por litro del producto.

GIN DESTILADO - Es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

GIN DULCE (Old Tom Gin o Gin Cordial) - Es la bebida que contiene más de 6 g (seis gramos) y hasta 15g (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 de 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 s: 35% Vol a 54% Vol, a 20°C(Celsius), obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales o por la rectificación de una mezcla de un mínimo de 30 % (treinta por ciento) de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola. pudiendo ser aromatizado con sustancias naturales de origen vegetal.

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

IX. STEINHAEGER

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

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

X. VODKA

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

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

La bebida podrá ser edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

XI. ARRAK

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

agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas aromáticas, etc.

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

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro. su denominación será seguida del termino abocada.

XII. TIQUIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilado alcohólico simple de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca.

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

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

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

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

XIII. TEQUILA

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

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

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

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

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, La denominación deberá ser seguida del término "abocada."

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

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, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís, y denominaciones de uso contiene a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o parte de ellas que justifiquen esas expresiones.

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

El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser 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/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10 % (peso/volumen) de miel.

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

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 (*SOLANUM PANICULATUM* LINNE, SOLANACEAS) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

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

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

XVII. BEBIDA ALCOHÓLICA DE GENGIBRE

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

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

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

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

XVIII. BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE CAÑA DE 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 CACHAZA

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 CANA 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 Cana 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.

3) CAÑA

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

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

4) CAÑA ARGENTINA

Es la bebida con graduación alcohólica de 34 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius)), obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, 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

Es la bebida con graduación alcohólica de 42 % a 54 % 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 COCTEL

Es la bebida con graduación alcohólica de 0,5 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas y/o jugos de frutas y/o frutas maceradas y/o jarabes de frutas y/o leche y/o huevo y/u otras sustancias de origen vegetal o animal permitidas en el ámbito del Mercosur.

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

La Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% vol. a 20°C (Celsius).

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

XXI. APERITIVOS

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

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

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

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán FERNET, BITTER, AMARGO, AMARO.

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

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 ANALCOHOLICO" o "AMARGO ANALCOHOLICO".

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

XXII. PISCO

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

Esta bebida podrá ser adicionada con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 m/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 g/l.

XXIV. BEBIDA ALCOHOLICA 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 (Glycyrrhiza 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.

RESOLUCIÓN GMC N° 143/96

Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

DESTILADO ALCOHÓLICO SIMPLE

Art 1° - Apruébase la siguiente definición relativa a Destilado Alcohólico Simple:

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

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

Art 2° - Las autoridades competentes responsables para la implementación de la presente Resolución, serán:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Instituto Nacional de Vitivinicultura

Brasil: Ministerio da Agricultura e Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio

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

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97.

Artículo 1112 - (Res 1389, 14.12.81)

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

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

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

Artículo 1113 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

Aguardiente o Brandy de Frutas es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de frutas o por destilación de mostos fermentados de frutas.

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

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

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

Los aguardientes podrán tener las siguientes denominaciones:

- KIRSCH O KIRSCHWASSER o Aguardiente de guindas y/o cerezas.
- CHERRY BRANDY o Aguardiente de cerezas.
- QUETSCH BRANDY, KATZCH BRANDY, SLIBOWITZ, SLIBOWIKA, MIRABELLE o Aguardiente de Ciruelas.
- PEACH BRANDY o Aguardiente de durazno.
- CALVADOS, APPLE BRANDY o Aguardiente de manzana.
- PEAR BRANDY o Aguardiente de pera.

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

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

Artículo 1114 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

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

Se les otorga a las empresas un plazo de de 24 meses, a partir del 28 de abril de 2009, para la readecuación de los productos denominados Caña, preparados con alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, hidratado, coloreado o no con

sustancias de uso permitido, adicionado o no de especias naturales y con una graduación no menor de 24% vol. a 20°C.

Artículo 1115 - (Res Conj. SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

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.

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

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

4. 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 por litro. Podrá denominarse caña doble argentina cuando la graduación alcohólica sea superior a 45% vol. a 20° C.

5. 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" 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."

Artículo 1116 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

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

1. **ARRAK**: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la adición a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas aromáticas.

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

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, su denominación será seguida del término: "abocada".

2. **CORN (KORN)**: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20 ° C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales o por la rectificación de una mezcla de un mínimo de 30% de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser aromatizado con sustancias naturales de origen vegetal.

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

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

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

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

4. **GINEBRA**: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20 ° C, obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis*) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

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

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

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

5. **GRAPA – GRAPPA o BAGACEIRA**: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva.

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

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

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

6. **RON – RHUM - RUM**: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se

mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

Se permite el uso de caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración. El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 6 g por litro.

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

Podrá denominarse:

- Ron Liviano (Ligth Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres no supere los 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.
- Ron Pesado (Heavy Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.
- Ron añejo o Ron Viejo al Ron que haya sido añejado en su totalidad por un período mínimo de dos (2) años.

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

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

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

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

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

8. TEQUILA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de Agave o por destilación de mostos fermentados de Agave.

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

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

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

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, la denominación deberá ser seguida del término: "abocada".

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

9. VODKA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificadas, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos de las materias primas originales. La bebida podrá ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal.

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

La bebida podrá ser edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

10. TIQUIRA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca.

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

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

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

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

11. STEINHAEGER: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales y/o por la rectificación de alcohol etílico potable, adicionado de sustancias aromáticas naturales, en ambos casos provenientes de un mosto fermentado conteniendo bayas de enebro.

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

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

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

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

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

En ambos casos el sabor del enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15 g/litro del producto.

- Gin destilado es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

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

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

- London Dry Gin es el gin destilado seco.

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

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

14. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA: Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (*Solanum paniculatum* Linne, Solanaceae) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

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

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

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

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

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

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

16. BEBIDA ESPIRITUOSA SECA: Es la bebida con una graduación alcohólica de 24 % a 54 % vol. a 20°C, obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas, o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples, con otras bebidas. Esta bebida podrá ser adicionada de azúcar hasta 30 g/l, coloreada o no con sustancias de uso permitido."

Artículo 1117 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

En las bebidas alcohólicas constituidas por un sólo tipo de Destilado Alcohólico Simple, se permitirá el corte con otros de igual origen.

1. En los casos de Destilados Alcohólicos Simples obtenidos en alambiques de caldera, se admite sin declaración el agregado de alcohol etílico potable del mismo origen para cumplimentar las exigencias de coeficientes de congéneres (aldehídos, ésteres, ácidos, furfural, alcoholes superiores), debiendo entenderse que para los Destilados Alcohólicos Simples de frutas, sus jugos y/o pulpas, el alcohol etílico potable será de origen vínico o frutal.

2. Queda permitida la mezcla de estas bebidas alcohólicas con alcohol etílico potable de origen agrícola.

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

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

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

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

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

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

Artículo 1118 -(Res 1389, 14.12.81) – derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008

LICORES

Artículo 1119 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

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

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.
- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.
- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.
- LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse licor de:

- Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.
- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.
 - Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.
 - El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.
 - Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20° C.
 - El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.
 - Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente Código, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares.
 - Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse "Licor de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.
 - Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/con..." llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizadas.

Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10% (peso/volumen) de miel.

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

Artículo 1120 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Bebida Alcohólica Anisada o Bebida Espirituosa Anisada es la bebida con graduación alcohólica de 24% a 54% vol. a 20° C, obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola con extractos de anís verde o común (PIMPINELLA ANISUM) y/o anís estrellado (ILLICUM VERUM) y/o hinojo (FOENICULUM VULGARE) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o sustancias saborizantes/aromatizantes permitidas en el presente Código, debiendo predominar el sabor del anís.

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

Se denominará:

- ANÍS TURCO o ANÍS ÁRABE a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 40% vol. a 20° C.
- AGUARDIENTE ANISADO a la bebida alcohólica anisada obtenida por redestilación de un destilado alcohólico simple de vino en presencia de anís verde y/o estrellado.
- ANÍS DESTILADO cuando como mínimo el 20% del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada es un alcohol que ha sido redestilado en presencia de anís verde y/o estrellado.
- PASTÍS a la bebida alcohólica anisada con una graduación alcohólica mínima de 40% Vol. a 20° C que contenga extractos provenientes de madera de regaliz (GLICYRRHIZA GLABRA) y un contenido de anetol entre 1.5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

Artículo 1121 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 1122 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

Artículo 1123 - (Res 1389, 14.12.81) derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1124 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1125 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1125 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

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

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

Artículo 1126 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1127 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1127 bis - (Res 686, 27.08.98) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1128 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Definiciones de Procesos de Elaboración Permitidos:

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

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

1. método de elaboración;
2. aparatos de destilación;

3. tiempo de añejamiento y
4. zona geográfica de producción.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

k) Añejamiento/Envejecimiento: Es el proceso en el cual se desarrollan naturalmente, en recipientes de roble u otras maderas apropiadas, de capacidad no superior a 700 litros, ciertas reacciones fisico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso.

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

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

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

Artículo 1129 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Aperitivos son las bebidas con una graduación alcohólica de 0.5% a 54% vol. a 20° C, que contienen ciertos principios amargos y/o aromáticos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito, obtenidas a partir de extractos de uno o más vegetales o partes de ellos permitidos en el presente Código.

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

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

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán FERNET, BITTER, AMARGO, AMARO.

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

Se denominará FERROQUINA, FERRO QUINA, HIERRO QUINA, a la bebida que posea tenores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de hierro amoniacal y 5 mg/100 ml de quinina, expresado como sulfato de quinina.

A los aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (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.

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

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

Artículo 1129bis - (Res 2071, 11.10.88) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1129 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel es la bebida con graduación alcohólica de 0.5% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas y/o jugos de frutas y/o frutas maceradas y/o jarabes de frutas y/o leche y/o huevo y/u otras sustancias de origen vegetal o animal permitidas en el presente Código.

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

La bebida alcohólica mixta o cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% vol. a 20° C.

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

Artículo 1130 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1131 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1132 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1133 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

Artículo 1134 - (Res 1389, 14.12.81) derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1135 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1136 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1136 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

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

Artículo 1136 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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

N° INS	FUNCIÓN / ADITIVOS	LÍMITE MÁXIMO (g/100 ml)
Licores - Aperitivos con grado alcohólico mayor que 15% vol. - Cóctel con grado alcohólico mayor que 15% vol.		
ACIDULANTE		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
ANTIOXIDANTE		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
221	Sodio Sulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
		La suma de todos los sulfitos expresados como SO ₂ no podrá exceder los 0,004g/100ml de producto.
307	Tocoferol - Alfa Tocoferol	0,004
AROMATIZANTE / SABORIZANTE		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
COLORANTE		
100 (i)	Curcuma/Curcumina	0,01 (como Curcumina)
101 (i)	Riboflavina	quantum Satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmín/ Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02

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

405	Propilenglicol Alginato	1,0 (Sólo para licores emulsionados)
481 (i)	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8 (Sólo para licores emulsionados)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
		La suma de todos los fosfatos expresados como P ₂ O ₅ no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.
	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio - (di) EDTA Cálcico, Calcio di Sodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio - (di) EDTA, Sodio - (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
Aperitivos con grado alcohólico menor que 15% vol. Cóctel con grado alcohólico menor que 15% vol.		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Ortofosfórico	0,07 (Sólo para tenor alcohólico menor que 0,5% vol.)
	ANTIOXIDANTE	

	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
221	Sodio Sulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
		La suma de todos los sulfitos expresados como SO ₂ no podrá exceder los 0,004g/100ml de producto.
307	Tocoferol - Alfa Tocoferol	0,004
	AROMATIZANTE / SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	COLORANTE	
100 (i)	Cúrcuma/Curcumina	0,01 (como Curcumina)
101 (i)	Riboflavina	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmin/ Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,02
129	Rojo 40 / Rojo Allura AC	0,02
131	Azul Patente V	0,02
132	Indigotina/Carmin de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
140 (i)	Clorofila	quantum satis
140 (ii)	Clorofilina	quantum satis
141 (i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Verde Rápido/Fast Green	0,01

150 a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
160 a (i)	Beta Caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160 a (ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160 b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocú	0,001 (como Bixina)
160 c	Paprika/ Capsorubina/Capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	0,02
160 e	Beta-Apo- 8' - Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta - Apo - 8' - Carotenoico	0,02
161 b	Luteina	0,02
162	Rojo de Remolacha/Betanina	quantum satis
163 (i)	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	quantum satis
	CONSERVANTE	
200	Ácido Sórbico	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
202	Potasio Sorbato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
210	Ácido Benzoico	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
211	Sodio Benzoato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
212	Potasio Benzoato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
452 (i)	Sodio polifosfato, Na metafosfato, Na hexametfosfato	0,1
481 (i)	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8
	ESPELANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	ESTABILIZANTE	

	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,03
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
		La suma de todos los fosfatos expresados como P ₂ O ₅ no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.
	ESPUMANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001 Sólo para grado alcohólico menor que 0,5% Vol.
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio - (di) EDTA Cálcico, Calcio di Sodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio - (di) EDTA , Sodio - (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
Bebida Alcohólica Anisada		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	

	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	COLORANTE	
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
		La suma de todos los fosfatos expresados como P ₂ O ₅ no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
Whisky - Tequila - Brandy Coñac - Grapa - Ron - Cachaza - Caninha - Caña - Caña Paraguaya – Calvados		
	COLORANTE	
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
Ginebra - Bebida Espirituosa Seca - Caña Argentina		
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	COLORANTE	quantum satis
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis

150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
Aquavit - Gin – Korn - Steinhaeger – Vodka – Arrak		
	AROMATIZANTE - SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
Bebida Alcohólica de Jurubeba y de Jengibre		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido tartárico	0,3
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	COLORANTE	
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
Tiquira - Pisco – Aguardiente o Brandy de Frutas		
	Sin Aditivos	

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

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