

CAPITULO XIV

BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y LICORES

Artículo 1108

Se consideran Alcoholes directos o Aguardientes naturales, los productos de la destilación especial de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica o de bebidas alcohólicas que en ningún caso podrán tener una graduación superior a los 85° centesimales.

Estos productos serán declarados Aptos para Manipular, siempre que su contenido en furfural no exceda el límite de 0,08 g por litro de alcohol absoluto y/o su riqueza en alcohol metílico no pase de 3 ml por 1000 ml de aguardiente. Mayor cantidad de alcohol metílico se admitirá en los productos Aptos para manipular en los casos específicamente mencionados en el presente Código.

Por destilación especial, se entiende la realizada en un alambique simple de caldera o de columna, pero de rectificación parcial, para obtener un producto de determinadas características y tenor de impurezas admitido.

Artículo 1109

Se considera Alcohol, Alcohol neutro o Alcohol rectificado, el obtenido por la destilorrectificación de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica como también el producto de la rectificación de aguardientes naturales.

El contenido alcohólico no podrá ser inferior a 95° centesimales, tomado a la temperatura de 15°C para los productos en circulación y la suma de sus impurezas no excederá de 0,5 g por litro de alcohol considerado absoluto.

Alcohol vínico es el alcohol rectificado y desmetilizado procedente del vino o de productos vínicos.

Artículo 1110 - (Res 1389, 14.12.81)

"Con la denominación genérica Bebidas alcohólicas destiladas, se entienden los aguardientes obtenidos por destilación directa o por redestilación, por cortes entre sí o por hidratación conveniente de los productos destilados.

Durante el proceso de fermentación de los mostos fermentados o de los alcoholes a destilar, podrán ser aromatizados cuando así lo requiera la bebida a obtener.

Las bebidas alcohólicas destiladas o aguardientes naturales deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) **(Res 13, 24.01.95)** "Graduación alcohólica comprendida entre 35° y 65° Centesimales".
- b) Substancias volátiles totales o No alcohol (aldehidos, ácidos, ésteres, furfural, alcoholes superiores) estarán comprendidas entre 0,65 g y 5 g por litro, exceptuándose de esta exigencia aquellas bebidas alcohólicas para las que específicamente se establezcan valores particulares.

Las bebidas alcohólicas destiladas podrán ser adicionadas de hasta 2% p/v de edulcorantes de origen natural (ejemplo: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, miel o sus mezclas) en este caso a la denominación que le corresponda podrá agregarse la leyenda:

Bebida espirituosa seca o

Bebida alcohólica seca o

simplemente agregar el calificativo Seco o Seca cuando así corresponda a la designación del producto".

Artículo 1111 - (Dec 112, 12.1.76)

"Las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de mostos fermentados de frutas, jugos y/o pulpas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Graduación alcohólica no mayor de 55° centesimales.
- b) Impurezas totales, máx. 10,0 g por litro.
- c) Alcohol metílico, máx. 1,0 ml por litro.
- d) Furfural, máx. 40,0 mg calculado por litro de alcohol absoluto.

Los aguardientes de frutas declarados Aptos para manipular podrán contener hasta 4,0 ml de alcohol metílico por litro de aguardiente.

RES GMC N° 020/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHOLICAS (CON EXCEPCION DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACION

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 ALCOHOLICAS (CON EXCEPCION 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- ADICION 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 ESTANDARIZACION/PADRONIZACION

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- EDULCORACION/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

-Código Alimentario Argentino-

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

VI- HIDRATACION

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- AROMATIZACION/SABORIZACION

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

VIII- COLORACION

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

IX- ACIDIFICACION Y DESACIDIFICACION

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 ALCOHOLICO VOLUMETRICO

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

XI- EXTRACTO

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

RES GMC - N° 077/94

Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHOLICAS (CON EXCEPCION DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACION.

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 CONGENERES

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

acidez volátil (expresada en ácido acético).

aldehidos (expresados en acetaldehido).

-Código Alimentario Argentino-

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 TECNICAS

1. Características organolépticas:	No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol
2. Apariencia:	límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada
3. Grado alcohólico:	mínimo 95% vol.a 20°C (Celsius)
4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 3,0
5. Esteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 10,0
6. 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. CATEGORIA DE BEBIDAS ACOHOLICAS (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

-Código Alimentario Argentino-

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 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.

-Código Alimentario Argentino-

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 ALCOHOLICA 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 ALCOHOLICA 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 ALCOHOLICAS 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 45 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de la destilación del liquido 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.

-Código Alimentario Argentino-

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 ALCOHOLICA 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

-Código Alimentario Argentino-

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 (Pimpinela anisum) y/o anís estrellado (Illicium verum) y/o hinojo (Foeniculum vulgare) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o sustancias saborizantes/aromatizantes permitidas en el ámbito del Mercosur, debiendo predominar el sabor del anís.

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

Se denominará:

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

AGUARDIENTE ANISADO a la bebida alcohólica anisada obtenida por redestilación de un destilado alcohólico simple de vino en presencia de anís verde y/o estrellado.

ANIS DESTILADO cuando como mínimo el 20 % del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada es un alcohol que ha sido redestilado en presencia de anís verde y/o estrellado.

PASTIS a la bebida alcohólica anisada con una graduación alcohólica mínima de 40 % Vol. a 20°C (Celsius) que contengan extractos provenientes de madera de regaliz (Glicyrrhiza glabra) y un contenido de anetol entre 1,5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

RES- GMC N° 143/96

Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

DESTILADO ALCOHOLICO 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.

-Código Alimentario Argentino-

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

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

Artículo 1113 - (Res 1389, 14.12.81)

"Con la denominación de Aguardiente de ... o Brandy de ..., seguido del nombre de la materia prima que corresponda, se entienden las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación especial de un mosto fermentado de frutas frescas, sanas, maduras, limpias, sus jugos y/o pulpas, con o sin semillas en sus proporciones naturales.

Estos aguardientes podrán llevar la denominación empleada en el país de origen que son típicos, tal como consta en los artículos correspondientes del presente Código y cumplimentar las exigencias que se establecen para cada uno en particular.

Estos productos se rotularán: Brandy de ... o Aguardiente de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o frutas, en caso de mezcla".

Artículo 1114 - (Res 1389, 14.12.81)

"Con el nombre de Pisco, se entiende el producto obtenido por la destilación de un mosto fermentado de uvas frescas, maduras, sanas y limpias, en presencia del orujo y borras correspondientes.

Este producto se rotulará Pisco, estando facultado, también, rotularlo Aguardiente de uva.

Cuando durante la fermentación del mosto, se haya agregado otra u otras frutas el producto se rotulará Pisco de ... o Aguardiente de uva y de ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las frutas agregadas".

Artículo 1115 - (Res 1389, 14.12.81)

"De acuerdo a lo establecido en el Art 1113 se admiten los siguientes aguardientes:

1. Con la denominación de Kirsch, Kirschwasser o Aguardiente de Guindas y Cerezas, se entiende la alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de guindas y cerezas, frescas, maduras, sanas y limpias, con o sin semillas correspondientes y en su proporción natural.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) El contenido de No alcohol incluido el ácido cianhídrico, deberá ser no menor de 200 mg, calculado para 100 ml de alcohol absoluto.

b) Furfural, máx. 40 mg calculado por litro de alcohol absoluto.

c) Acido cianhídrico, máx. 50 mg por litro.

d) Alcohol metílico, máx. 1,0 ml por litro

e) Acidez en ácido acético, máx. 1,80 por litro.

Este producto se rotulará Aguardiente de Guindas y Cerezas o Kirsch o Kirschwasser.

Cuando se rotule con una de las dos últimas palabras deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda Aguardiente de cerezas.

2. Con la denominación de Cherry brandy o Aguardiente de cerezas, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado exclusivamente de cerezas frescas, maduras, sanas y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inciso 1

Este producto se rotulará Aguardiente de Cerezas o Cherry brandy y, en este último caso, deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda Aguardiente de Cerezas.

3. Con la denominación de Quetsch brandy, Katzch brandy, Slibowika o Aguardiente de Ciruelas, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de ciruelas frescas, sanas, maduras y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inciso 1.

Este producto se rotulará Aguardiente de Ciruelas o Quetsch brandy, Katsch brandy, Slibowitz o Slibowica.

Cuando se rotula con una de las cuatro últimas denominaciones, deberá consignarse por debajo de esta leyenda Aguardiente de Ciruelas.

4. Con la denominación de Aguardiente de Durazno, Brandy de durazno, Peach Brandy, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado del jugo y/o pulpa de duraznos frescos, maduros, sanos y limpios.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inciso 1.

-Código Alimentario Argentino-

Este producto se rotulará Aguardiente de Durazno o Brandy de durazno o Peach de brandy y en este último caso, por debajo de la denominación, deberá consignarse la leyenda Aguardiente de Durazno.

5. Con la denominación de Aguardiente de Manzana, Brandy de Manzana, Apple brandy, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de jugo y/o pulpa de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inciso 1.

Este producto se rotulará Aguardiente de Manzana o Brandy de Manzana o Apple brandy. En este último caso deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda Aguardiente de Manzana.

6. Con la denominación de Aguardiente de Pera, Brandy de Pera o Pear brandy, se entiende la alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de jugo y/o pulpa de peras frescas, maduras, sanas y limpias.

Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el Inciso 1.

Este producto se rotulará Aguardiente de Pera o Brandy de pera o Pear brandy. En este último caso deberá consignarse por debajo de la denominación la leyenda Aguardiente de Pera.

7. Con el nombre de Aguardiente de Sidra o Calvados, se entiende el producto de la destilación de sidras aptas para el consumo.

Su contenido en No Alcohol debe ser superior a 400 mg por 100 ml de alcohol absoluto, de los cuales no menos de 175 mg deben corresponder a ésteres".

Artículo 1116 - (Res 1389, 14.12.81)

"Con los nombres siguientes se denominan y entienden los aguardientes en cuya elaboración no se utilizan zumos ni pulpas de frutas y que a continuación se definen:

1. Arac, Arrac, Arak, Arrak o Sunchou es el aguardiente que proviene de la fermentación alcohólica y destilación de mostos de arroz, jugo de palma y melazas de cañas de azúcar aromatizado o no con piña, catecú o cortezas aromáticas.

2. Aguardiente de Caña, Caña, Tafia o Cachaza es el que procede de la fermentación alcohólica y destilación de jarabes o melazas de caña de azúcar.

Las denominaciones tales como Caña Habana, Caña de La Habana, Caña de Habana, Caña Paraguaya, Caña del Paraguay, y demás que califiquen geográficamente la bebida, sólo podrán emplearse cuando el aguardiente de base o el producto terminado provenga del país o del lugar mencionado.

Las cañas definidas en el presente inciso deberán distinguirse como bebida alcohólica destilada.

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 por 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. (Res 13, 24.01.95) "Ginebra, es el aguardiente obtenido por la destilación de mosto fermentado de cereales, ulteriormente redestilado total o parcialmente en presencia de bayas de enebro.

Para este producto se admite una graduación alcohólica mínima de 35°C".

5. Grapa, Grappa o Aguardiente de orujo, es el obtenido a partir de orujos de vinificación.

La proporción de No alcohol no será inferior a 280 mg por 100 ml de alcohol anhidro.

Queda prohibido denominar esta bebida Aguardiente de uva y hacer referencia en la propaganda dando a entender que este producto procede de la uva y no del orujo.

6. (Res 13, 24.01.95) "Ron, Run, Rhum, es la bebida alcohólica con una graduación mínima de 35°C, obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación especial del jugo de caña de azúcar o de las melazas o jarabes de la misma, o mezcla de ambas, no privadas de aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, madurada en recipiente de roble u otra madera adecuada.

Los congenéricos totales (no alcohol), no serán inferiores a 100 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro.

El uso de caramelo será permitido para el ajuste de color.

Se denominará:

- **Ron liviano, al ron cuyos congenéricos totales (no alcohol) sean inferiores a 100 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro y superiores a 60 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro.**

-Código Alimentario Argentino-

- Ron extra-liviano, al ron cuyos congenéricos totales (no alcohol) sean inferiores a 60 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro y superiores a 40 miligramos/100 mililitros de alcohol anhidro.

Se podrá denominar:

- Ron blanco, al ron incoloro o con ligero tono amarillo, al obtenido en forma directa, natural o por decoloración.
- Ron oro, ámbar o negro, al ron con color que obtendrá el mismo debido al envejecimiento y/o adición de caramelo.
- Ron añejo, reserva o viejo, al ron que se mantenga en envejecimiento, en recipientes de roble u otra madera adecuada, no menos de 2 (dos) años".

7. (Res 976, 12.6.85) "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.

(Res 305, 26.03.93) - "Su grado alcohólico no será inferior a 40° centesimales en volumen; 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 impurezas totales de 0,6 g por litro".

Para los whiskies canadienses y japoneses el límite de impurezas totales será de 0,4 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 el producto obtenido por destilación especial de jugos fermentados de diversos Agaves (Amarilidaceas).

9. Con el nombre de Vodka, se entiende la bebida alcohólica obtenida exclusivamente por el tratamiento con carbón activado del alcohol puro obtenido de papas y/o cereales a fin de obtener un producto sin aroma ni sabor, o bien con alcohol rectificado, hidratados a no menos de 39° y no más de 65°C.

Esta bebida puede ser aromatizada con esencias naturales y/o hierbas autorizadas: entre las primeras, la esencia de limón y entre las últimas, la especie Anthoxanthum odoratum o sus extractos o principios aromatizantes".

Artículo 1117 - (Res 1389, 14.12.81)

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

1. En los casos de Concentrados de bebidas alcohólicas obtenidas en alambiques de caldera, se admite sin declaración el agregado de alcohol rectificado del mismo origen para cumplimentar las exigencias de No alcohol (aldehidos, ésteres, ácidos, furfural, alcoholes superiores), debiendo entenderse que para los aguardientes de frutas, sus jugos y/o pulpas, el alcohol rectificado será de origen vínico o frutal.

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

Cuando el agregado del aguardiente natural de base se encuentre en el producto en una proporción no menor de 50%, calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán Bebida alcohólica a base de ... o Bebida espirituosa a base de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Podrán asimismo rotularse con nombre de fantasía (amparado por una autorización de marca), siempre que inmediatamente por debajo se consigne la leyenda Bebida alcohólica a base de ... o Bebida espirituosa a base de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Cuando el agregado del aguardiente natural de base se encuentre en el producto en una proporción menor del 50% calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán Bebida alcohólica al... o con... o Bebida espirituosa al... o con..., llenando el espacio en blanco con el nombre del aguardiente. En este último caso queda prohibido el uso de atributos o signos tales como representaciones gráficas de frutas, viñas, racimos, etc en el rotulado del producto y en ambos casos, deberá consignarse en el rótulo con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la proporción de los componentes".

Artículo 1118 -(Res 1389, 14.12.81)

"Con las denominaciones genéricas que siguen se distinguen las bebidas alcohólicas mencionadas a continuación:

1. Caña, además de la bebida destilada de este nombre, se designará también de esta manera el producto preparado con alcohol rectificado de melaza de caña de azúcar, hidratado, colorado o no con

substancias de uso permitido, adicionado o no de especias naturales y con una graduación no menor de 24° C.

2. Caña doble, se entiende como tal a la que tenga una graduación alcohólica superior a 45° C. Queda permitido reemplazar en las cañas en forma parcial o total, el alcohol rectificado de melaza por el de cereales, siempre que en el rótulo se declare Caña de alcohol de cereales o Caña o base de alcohol de cereales; Caña a base de alcohol de melaza y con alcohol de cereales, cuando el primero sea predominante, y Caña a base de alcohol de cereales y alcohol de melaza en el caso inverso.

LICORES

Artículo 1119 - (Res 1389, 14.12.81)

"Con la denominación genérica de Licor, se entiende la bebida alcohólica elaborada con alcohol rectificado y/o aguardiente, con una graduación alcohólica que deberá figurar en el rótulo y será no menor de 15°C, edulcorada con edulcorantes de origen natural (ejemplo: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel y obtenidos por:

- Solución hidro-alcohólica de extractos vegetales autorizados por el presente Código.
- Infusión, maceración y/o percolación de sustancias vegetales permitidas.
- Redestilación con o sobre sustancias vegetales de uso permitido.
- Disolución de sustancias aromatizantes-saborizantes de uso permitido.
- El empleo conjunto de dos o más de las formas mencionadas precedentemente.

Los licores podrán ser adicionados de:

- Glicerol, hasta un máx. de 10 g por litro.
- Colorantes naturales de uso permitido por el presente Código Alimentario Argentino y en cantidad tecnológicamente adecuada.
- Colorantes derivados de la hulla admitidos por el presente Código, aisladamente o en mezclas, en cantidad máx. de 100 mg/l.
- Mezcla de colorantes naturales y derivados de la hulla, en tanto estos últimos no sean superiores a 70 mg/l.
- Esencias naturales y naturales reforzadas.

Clasificación: De acuerdo al contenido de sustancias edulcorantes expresadas en sacarosa, se clasificarán en:

- Licor extra seco, cuando contenga hasta 1,5% p/v.
- Licor seco o bebida espirituosa seca, cuando contenga hasta 10% p/v.
- Licor dulce, cuando contenga más de 10 y hasta 20% p/v.
- Licor fino, cuando contenga más de 20 y hasta 35% p/v.
- Licor-crema, cuando contenga más de 35% p/v. En este último caso los vocablos Licor y Crema deben estar formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guión.
- Licor escarchado, cuando el producto contenga cristales de azúcar por sobresaturación.

Los licores en los que se hubiere utilizado miel como única sustancia edulcorante, podrán rotularse Licor seco, Licor dulce, etc de ... y miel

llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

Cuando la miel constituya más del 25% en peso del total de los edulcorantes, podrán rotularse: Licor seco, Licor dulce, etc, de ... con miel llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda).

Cuando la miel esté en una cantidad inferior al 25% en peso del total de los edulcorantes, no deberá mencionarse en el rótulo (con las excepciones que se establecen en el presente Código)".

Artículo 1120 - (Dec 748, 18.3.77)

"Los licores elaborados con alcohol rectificado y el agregado de no menos de 50% de coñac, whisky u otros aguardientes, definidos en este capítulo o cuando el aguardiente sea el único componente alcohólico, podrán llevar la leyenda Licor seco de ... a base de ..., Licor extra seco de ... a base de ..., llenando el primer espacio en blanco con la denominación que corresponda y el segundo con el nombre del aguardiente.

Cuando la cantidad de aguardiente sea inferior al 50,0% de la bebida, deberán rotularse: Licor seco al ... o con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del aguardiente; o bien Licor seco de ... al ... o con ... llenando el primer espacio en blanco con el nombre que corresponda y el segundo con el del aguardiente utilizado, y en estos casos, si el producto tuviera un nombre de fantasía, éste por su grafía o fonética no permitirá suponer un aguardiente determinado.

-Código Alimentario Argentino-

En todos los casos deberá declararse en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la cantidad porcentual de aguardiente utilizado".

Artículo 1121 - (Res 1389, 14.12.81)

"Con las denominaciones genéricas que siguen se distinguen los siguientes licores:

1. **Aguardiente anisado:** es el licor extra seco que se obtiene destilando un macerado de anís (común y/o estrellado), con o sin otras sustancias aromáticas o extractos aromatizantes permitidos, en aguardientes de vino.
2. **Anís o anisado:** es el licor (seco, dulce, etc) obtenido por destilación de un macerado de anís (común y/o estrellado) con alcohol rectificado o por disolución del aceite esencial de anís, adicionado o no de otras sustancias aromáticas permitidas y seguida o no de destilación. Deberá tener una graduación alcohólica no menor de 24°.
3. **Anís turco o Anís árabe:** es el licor (seco, dulce, etc) elaborado en la misma forma que el anterior, pero con una graduación alcohólica no menor de 40°.
4. **Anisette:** es el licorcrema elaborado en forma similar al anís o anisado y que presenta una graduación alcohólica mínima de 24°.
5. **Anís Carabanchel:** es el licor dulce de anís.
6. **Acuavit, Aquavit, Akuavit o Aquavita:** es el licor extra seco elaborado con alcohol rectificado y aromatizado con infusiones o destilados de semillas o yerbas aromáticas.
En el rotulado de esta bebida no se exigirá consignar el vocablo Licor.
7. **Broux de noix:** es el licor obtenido por destilación de un macerado alcohólico, de cáscaras de nueces verdes y corteza de limón aromatizado con esencias naturales y/o extractos diversos de uso permitido.
8. **Caña con miel:** es el licor elaborado con caña y el agregado de no menos de 10% de miel y su graduación alcohólica mínima será de 16°.
9. **Caña quemada:** es el licor elaborado con caña aromatizada con esencias naturales o infusiones o maceraciones de corteza de naranja, limón u otras frutas, edulcorado con azúcares o miel, ligeramente caramelizados.
Tendrá una graduación alcohólica no menor de 16°.
10. **Cañas de frutas (damasco, durazno, etc):** son los licores preparados con maceraciones alcohólicas de las frutas correspondientes.
Tendrán una graduación alcohólica mínima de 16°.
11. **Casis o Cassis:** es el licor obtenido por adición de edulcorantes de origen natural al producto de la maceración de bayas de Casis (Grosellero Negro) en alcohol neutro o aguardiente.
La preparación similar a base de grosellas comunes y/o frambuesas, con o sin colorante autorizado, deberá llevar en el rotulado, a continuación de su designación, la leyenda Licor de grosella o Licor de grosella y frambuesa, según corresponda.
12. **Curacao, Curacao o Curazao:** es el licor preparado por destilación de un macerado o infusión alcohólica de cortezas de naranjas amargas y dulces y/o de mandarinas adicionado o no de sustancias aromáticas de uso permitido por el presente Código.
13. **Gin:** son los licores obtenidos por maceración alcohólica de bayas de Enebro con o sin otras sustancias aromáticas, seguido o no de destilación.
La denominación de Dry Gin podrá emplearse para el que contenga menos de 1% de azúcares y la de Old Tom Gin cuando el contenido de azúcares sea de 1,5%. En el rotulado de esta bebida no se exigirá consignar el vocablo Licor.
14. **Grapa o Grappa, con miel:** es el licor preparado con el aguardiente obtenido por destilación de orujos fermentados al que se agrega no menos de 10% de miel.
15. **Guindado:** es el licor que se prepara exclusivamente por maceración alcohólica de guindas o por la mezcla del jugo correspondiente con aguardiente y/o alcohol rectificado.

-Código Alimentario Argentino-

Su graduación alcohólica no será menor de 24°.

El producto similar elaborado a base de cerezas o cerezas y guindas, deberá llevar en el rotulado, a continuación de su designación, la leyenda Licor de cerezas o Licor de cerezas y guindas o Licor de guindas y cerezas, según corresponda.

16. Kummel, Kumel o Licor de Comino: es el licor que se obtiene a base de una maceración alcohólica de semillas de Alcaravea, Anís, Comino, Carvi, con o sin otras sustancias aromáticas, seguido o no de destilación.

17. Pepermint, Peppermint o Licor de Menta: es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de hojas de Menta peperita (*Mentha piperita* L, *M. vuridis* L. y *M. aquatica* L) o con una solución hidroalcohólica de la esencia de menta piperita y en ambos casos, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas.

18. Maraschino, Marasquino, Marrasquino: es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de cerezas y guindas con o sin la adición de sustancias aromáticas permitidas.

19. Peperina o Piperina: es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de hojas de peperina (*Bustropogon mollis* Koth) adicionada o no de otras sustancias aromáticas.

20. Licor de Poleo: es el licor que se prepara a base de una maceración alcohólica de poleo (*Lippia turbinata* Griseb) con o sin la adición de otras sustancias aromáticas.

21. Prunella o Prunelle: es el licor preparado a base de una maceración, en alcohol o aguardiente natural, de los frutos de la endina (Ciruelo negro o silvestre) y de especies afines cultivadas; con o sin las correspondientes semillas y, en el primer caso, en proporción no mayor a la natural. Podrá denominarse también Licor de Ciruela.

22. Licor de oro: es el licor obtenido por maceración, infusión y/o destilación de diversas sustancias vegetales sápidas aromáticas, con alcoholes autorizados o por adición a los mismos, de extractos aromáticos, esencias o aromas o por combinación de ambos procedimientos. Debe llevar agregadas finas laminillas de oro, que son las que lo caracterizan.

23. Ratafia: es el licor preparado a base de frutas o partes de éstas (zumo y/o pulpa) y aromatizado o no con sustancias aromáticas diversas: canela, anís, etc, y/o sus esencias y extractos aromáticos.

Queda permitido el uso de los vocablos Cherry, Apricot, Peach y otros similares, en el rotulado de los licores elaborados fundamentalmente con las frutas correspondientes, enteras y/o partes de las mismas (pulpa, zumo, esencias, extractos...)

Cuando intervengan también las semillas, éstas no podrán estar en proporción mayor a la natural.

Los licores, nacionales e importados, podrán rotularse con nombres de marca y/o de fantasía, en los casos que no les corresponda una denominación adoptada por el presente Código, ejemplo: Chartreuse, Benedictine, Cointreau.

Con excepción del Gin y Aquavit, los productos consignados precedentemente deberán llevar en el rótulo, precediendo a su denominación, e inmediatamente por debajo o por encima de la misma, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la clasificación que les corresponda: Licor extra seco, Licor seco, etc.

Los licores definidos en este Artículo 1121 deberán cumplimentar la misma exigencia de rotulación, exceptuando los casos en que se rotulen Licor de... en cuyo caso deberá intercalarse la clasificación que corresponda de acuerdo al grado de edulcoración (por ejemplo: Licor crema de anís) formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

Artículo 1122 -(Res 1389, 14.12.81)

"Podrán denominarse en forma que indique una composición determinada aquellos licores, en cuya preparación predomine un principio, una sustancia aromática, o una materia prima que justifique su denominación.

Así, por ejemplo, los licores de café, cacao, chocolate, naranja, leche, huevo, etc, deberán elaborarse con estos productos como ingrediente principal de la preparación.

En estos casos deberán rotularse: Licor seco, Licor dulce, etc, según corresponda, de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima o ingrediente principal, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Los licores preparados por destilación de un macerado o infusión alcohólica de corteza de frutas cítricas, adicionadas o no de sustancias aromáticas, de uso permitido por el presente Código, aunque estén edulcorados, pueden denominarse Triple Sec o Extra Seco".

Artículo 1123 - (Res 1389, 14.12.81)

-Código Alimentario Argentino-

"Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de la bebida alcohólica preparada a base de Ajenjo y de bebidas alcohólicas similares que lo contengan o imiten.

Quedan excluidos en esta prohibición las bebidas alcohólicas cuyos nombres tengan similitud con la palabra Ajenjo en idioma nacional o extranjero, ya sea en avisos o cualquier otra forma de expresión, referencias directas o indirectas al Ajenjo, sus principios inmediatos o derivados.

Se clasificarán como Similares del Ajenjo las bebidas alcohólicas cuyo olor y sabor predominante sean los del anís y que den a 15° por adición de 4 volúmenes de agua destilada gota a gota y lentamente, un enturbiamiento que no desaparezca completamente por una nueva agregación a la misma temperatura, de otros tres volúmenes de agua destilada y las bebidas que contengan una esencia con función cetónica aún cuando no den enturbiamiento en las condiciones fijadas. Y, también aquellas bebidas que contengan las esencias siguientes: absintia, tanaceto.

No se considerarán Similares del Ajenjo las bebidas alcohólicas de anís: aguardiente anisado, anís, licor de anís, anisette, anís turco, etc, aún cuando acusen positiva la prueba de enturbiamiento, siempre que sean incoloras o sólo presenten el color propio de los aguardientes o extractos aromáticos utilizados, no contengan esencias de función cetónica y no infrinjan lo establecido en el segundo párrafo de este artículo".

Artículo 1124

Cualquier otra bebida alcohólica no mencionada expresamente que se expendan con denominaciones de origen extranjero, deberá responder a las materias primas, a la técnica especial de elaboración y a los caracteres que le son propios.

Las que se vendan como de procedencia extranjera, para su inscripción deberá acompañarse el certificado de análisis expedido por laboratorios del país de origen que hayan sido especialmente autorizados, el que deberá estar debidamente legalizado.

En las etiquetas principales de los envases de bebidas alcohólicas importadas, que por estar destinadas para el consumo particular han sido despachadas sin la presentación del certificado de análisis indicado en el párrafo anterior, deberá consignarse en forma perfectamente visible la atestación: Consumo particular. Prohibida su venta. Sin perjuicio de las que actualmente se consignan en los instrumentos fiscales.

Artículo 1125 - (Res 1389, 14.12.81)

"Los alcoholes y las bebidas alcohólicas, deberán ser expendidos en envases bromatológicamente aptos, cerrados y dotados de un rótulo principal que lleva, además de otros requisitos legales, la designación reglamentaria de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

Para estas bebidas, quedan autorizados los calificativos que corresponden a las características organolépticas del producto y/o sus antecedentes registrados oficialmente (origen, elaboración y añejamiento) tales como: Reserva, Reserva Especial, Reserva Selección, Gran aroma, Sabor suave y otros similares que, a juicio de la autoridad sanitaria competente, pueden ser aprobados.

En cambio, quedan prohibidos en el rotulado de estas bebidas:

a) Los términos Fino, Super Fino, Extra Fino y similares, con excepción del rotulado de los productos de importación que solo los podrán llevar en su idioma original, ejemplo:

Fine Champagne, Gran Fine Champagne

y el del Licor Fino elaborado en el país, de acuerdo con el Artículo 1119 del presente Código.

b) El agregado de términos tales como Tipo, Estilo, Gusto y otros análogos, para productos elaborados en el país, a semejanza de los extranjeros, por ejemplo Whisky tipo escocés, cuando no correspondan a las características de los productos mencionados y a los métodos de elaboración de los mismos.

c) Calificativos o nombres que induzcan a error al consumidor haciéndole creer en la existencia de propiedades o virtudes terapéuticas, como ser: Reconstituyente, Tónico, Estomacal, Digestivo.

Cuando se emplearen indicaciones que se refieran a tales propiedades, las bebidas serán consideradas Especialidades Farmacéuticas y como tales deberán tener aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes".

Artículo 1125bis - (Res MSyAS N° 504, 5.08.97)

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

Artículo 1126 - (Res 1389, 14.12.81)

-Código Alimentario Argentino-

"Las bebidas alcohólicas que así lo requieran, deberán ser añejadas en envases de roble o de otra madera adecuada en lugar apropiado y bajo condiciones reglamentarias establecidas.

El añejamiento, además, no podrá mencionarse en la rotulación, si no se ha realizado con 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.

Las calificaciones de Añejo, Viejo, Rancio y similares, se reservarán para aquellas bebidas que hayan cumplido como mínimo 2 años de añejamiento, y las de Extra añejo, Extraviejo, Extrarancio y análogos para las que hayan cumplido como mínimo 4 años de añejamiento.

Las calificaciones precedentes pueden ser extensivas a los Cortes de concentrados añejos con aguardiente natural o alcohol neutro, siempre que, éstos últimos hayan sido añejados por lo menos 2 años".

Artículo 1127

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

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

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.

Artículo 1127 bis - (Res 686, 27.08.98)

"En el rótulo de las Bebidas Alcohólicas Destiladas que se comercialicen en el ámbito del Territorio Nacional y que se elaboren a partir de un solo ingrediente no será obligatoria la declaración de los ingredientes".

Artículo 1128 - (Res 1389, 14.12.81)

"En la elaboración de bebidas espirituosas: Bebidas alcohólicas destiladas y aperitivos, se permitirá el uso de clarificadores inocuos, los trasiegos, los cortes entre aguardientes de una misma naturaleza, la filtración y la hidratación (graduación), así como el empleo del frío o del calor en determinadas condiciones y en el caso de aquellas bebidas que así lo exijan, la dilución con alcohol neutro o rectificado, la edulcoración con edulcorantes de origen natural (por ejemplo: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) y la coloración con colorantes autorizados, en las condiciones reglamentarias establecidas.

Como excepción, queda autorizada la coloración con caramelo, sin declaración en el rótulo".

Artículo 1129 - (Res 2071, 11.10.88)

"Con la denominación de Aperitivos (por ejemplo: Fernets, Amargos, Bitters) se entienden las bebidas alcohólicas que contengan ciertos principios amargos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito.

Pueden obtenerse por destilación, infusión, maceración o digestión de una o más plantas o partes de ellas en alcohol rectificado o en mezclas de alcohol rectificado con vino:

(Denominación botánica en latín y parte de la planta normalmente utilizada)

- Achicoria: (*Cichorium intybus* L): Raíces; Hierba
- Ajedrea: (*Satureia hortensis* L): Hierba; Hojas
- Alcachofa: (*Cynara scolymus* L): Hojas
- Alhucema o Lavanda (*Lavandula officinalis* Craix): Flores, sumidades florales (**Res 13, 24.01.95**)
- Alcaravea: (*Carum carvi* L): Frutos
- Angostura: (*Galipea officinalis* Hance): Corteza
- Anís: (*Pimpinella anisum* L): Frutos
- Aquilea o Mil hojas (*Achillea millefolium* L.): Hierba, flores (**Res 13, 24.01.95**);
- Artemisa pontica (*Artemisia pontica* L.): Hierba, sumidades florales (**Res 13, 24.01.95**);
- Artemisa común (*Artemisia vulgaris* L.): Hierba, hojas, flores, sumidades florales (**Res 13, 24.01.95**);
- Azafrán: (*Crocus sativus* L): Flores; Estigmas
- Boldo: (*Peumus boldus* Molina): Hojas
- Canchalagua: (*Centaurium cachenlauen* (Gaud.)Fabris ex Moore): Hierba
- Canela de Ceylan: *Cinnamomun zeylanicum* Blume): Corteza; Flores
- Canela común: (Otras especies): Hojas
- Cardamomo (sic): (*Elettaria cardamomun* L): Frutos
- Carqueja: (*Baccharis articulata*(Lam) Pers., *Bacharis crispa* Spreng): Hierba
- Cardo Bendito: (*Cnicus benedictus* L): Hierba; Sumidad florida; Frutos
- Centaurea Menor: (*Erythraea centaurium* Pers.): Hierba; Sumidad florida
- Clavo de olor: (*Eugenia caryophyllus* (C. Spreng) Bull.ex.Ha.): Flores; Frutas; Hojas

-Código Alimentario Argentino-

- Ciruelas: (*Prunus domestica* L): Pulpa del fruto, Semillas
- Comino: (*Cuminum cyminum* L): Frutos
- Colombo: (*Jateorhiza palmata* (Lam.) Miers): Raíces
- Coriandro: (*Coriandrum sativum* L): Frutos
- Eneldo: (*Anethum graveolens* L): Frutos
- Enebro: (*Juniperus communis* L): Frutos; Hojas; Madera
- Galanga Mayor: (*Alpinia galanga* (L) Willd): Rizomas
- Galanga Menor: (*Alpinia officinarum* Hance): Rizomas
- Genciana: (*Gentiana lutea* L): Hierba; Raíces
- Goma mirra: (*Commiphora molmol* Engl): Goma-Resina
- Incienso: (*Boswellia carterii* Birdw): Goma-Resina
- Incayuyo: (*Lippia integrifolia* (Griseb) Hieron: Hierba
- Jengibre: (*Zingiber officinale* Rosc): Raíz
- Laurel: (*Laurus nobilis* L): Hojas; Frutos
- Lique de Islandia: (*Cetralia islandica* L Arch): Talo;
- Lucera: (*Pluchea sagitalis* (Lam) Cabrera): Hierba
- Lúpulo: (*Humulus lupulus* L): Flores
- Macis: (*Myristica fragans* Houtt): Arilo
- Manzanilla: (*Anthemis nobilis* L): Hierba; Flores; Sumidad florida
- Marcela: (*Achyrocline saturoides* (Lam) D.C.): Hierba; Sumidad florida
- Marrubio o Malva rubia (*Marrubium vulgare*): Hierba, hojas (**Res 13, 24.01.95**);
- Melisa: (*Melissa officinalis* L): Hierba; Flores; Sumidad florida
- Mejorana u Orégano: (*Origanum majorana*): Flores; Hojas; Sumidad florida
- Naranja amarga: (*Citrus aurantium* L): Pulpa de fruta; Corteza; Hojas; Flores
- Nuez moscada: (*Miristica fragans* Houtt): Semilla
- Peperina: (*Minthostachys mollis* (H.B.K.) Gris): Hojas
- Poleo: (*Lippia turbinata* gris): Hojas; Flores
- Romero: (*Rosmarinus officinalis* L): Hojas;
- Regaliz: (*Glycyrrhiza glabra* L): Raíz; Madera
- Tamarindo: (*Tamarindus indica* L): Fruto
- Tomillo: (*Thymus vulgaris* L): Hierba; Hojas
- Taraxacon: (*Taraxacon officinale* Weber): Hojas; Raíces
- Vira Vira: (*Gnaphalium cheiranthifolium* Lamark): Hierba
- Zarparrilla: (*Smilax campestris* Gris): Raíz
- Zedoaria: (*Curruma zedoaria* Rosc): Rizomas

El Extracto total no será inferior a 10 g/l, admi-tiéndose en el mismo hasta 1 g/l, ó 4 g/l en conjunto, de:

- Pimienta: (*Piper nigrum* L): Frutos
- Mostaza: (*Sinapsis alba* L): Semillas
- (*Brassica nigra* (L) Koch): Semillas Sen: (*Casia acutifolia* Delisle): Hojas; Frutos
- (*Casia angustifolia* Vahl): Hojas; Frutos
- Ruibarbo: (*Rheun officinale* Baillon): Rizomas
- (*Rheun palmatum* L): Rizomas

También podrán adicionarse las siguientes sustancias vegetales con las limitaciones que se enumeran a continuación:

- Agárico blanco: (*Polyporus officinalis* Fries): Acido agárico, máx 100 mg/kg de producto terminado
- Aloe: (*Aloe vera* L; *A Ferox* Mill; *aliae* spp): Aloína, máx 50 mg/kg de producto terminado
- Cálamo aromático: (*Acorus calamus* L) excepto la variedad tetraploide, (Beta) asarona: máx 1 mg/l de producto terminado
- Cuasia: (*Quasia amara* L): Cuasina: máx 50 mg/kg de producto terminado
- Menta: (*Mentha piperita* L) var *piperita*; *M. spicata* L): Pulegona: máx 250 mg/kg de producto terminado
- Quina: (*Cinchona succirubra* Par): Quinina: máx 300 mg/kg de producto terminado".
- Salvia: (*Salvia officinalis* L.); Tuyonas (alfa y beta), máx. 35 mg/kg de producto terminado.

Podrán adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos contemplados en el presente Código.
- b) Colorantes naturales y/o sintéticos autorizados por el Artículo 1324 Inc 2) del presente Código.
- c) Conservadores:

ácido sórbico y/o ácido benzoico o sus sales de sodio o potasio, aisladamente: máx. 250 mg/l o una mezcla de ambos: máx. 250 mg/l, expresados como ácidos.

-Código Alimentario Argentino-

d) Sales de hierro autorizadas por el presente Código: máx. 300 mg de hierro/l.

e) **(Res 101 del 22.02.93)** "Podrá usarse además la raíz de lirio (*Iridis florentinae* L) y la raíz de Angélica (*Angelica archangelica* L)".

En el rotulado deberá indicarse la graduación alcohólica".

Artículo 1129bis - (Res 2071, 11.10.88)

"Con la denominación de Aperitivo sin Alcohol o Amargos sin Alcohol se entienden las bebidas no alcohólicas que contienen principios amargos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito.

Se pueden obtener por destilación o por infusión, maceración o digestión en agua potable y/o alcohol rectificado de las plantas o partes de ellas que figuran con el Artículo 1129, excepto el Cálamo aromático el cual se prohíbe su uso y para las sustancias vegetales enumeradas a continuación se establecen los siguientes límites de componentes activos:

- Quina: quinina, máx. 85 mg/kg
- Cuasia: cuasina, máx. 5 mg/kg
- Menta: pulegona, máx. 100 mg/kg
- Aloe: aloina, máx. 0,1 mg/kg
- Agárico blanco: ácido agárico, máx. 20 mg/kg
- Salvia: tuyonas (alfa y beta), máx. 0,5 mg/kg

La concentración de extracto vegetal no podrá ser mayor de 10 g/l.

Deberán cumplir con las exigencias del Artículo 1129, salvo en lo que se refiere a los constituyentes alcohol y vino. El contenido de alcohol no será mayor de 0,5% v/v.

Podrán adicionarse de:

a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos contemplados en el presente Código.

b) Colorantes naturales y/o sintéticos autorizados por el Artículo 1324 Inc 2) del presente Código.

c) Conservadores: ácido sórbico y/o ácido benzoico o sus sales de sodio o potasio, aisladamente: máx. 800 mg/l o una mezcla de ambos: máx. 800 mg/l, expresados como ácidos.

Estos productos se rotularán "Aperitivo ..." o "Amargo ..." llenando el espacio en blanco con un nombre de fantasía. En el rótulo principal, por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, deberá figurar la leyenda "Sin alcohol".

Artículo 1129tris - (Res 2071, 11.10.88)

"Toda bebida obtenida por mezcla de bebidas alcohólicas definidas en el presente Código, con o sin el agregado de frutas, frutas maceradas en alcohol rectificado, jarabes de frutas u otros productos autorizados, podrá denominarse Cocktail, Coctel, Ponche o nombres similares o con nombres de fantasía, relacionados con sus componentes.

En todos los casos deberá consignarse en el rotulado, inmediatamente por debajo de la denominación la indicación "Graduación alcohólica: X grados" o "Grado alcohólico: X grados", con caracteres de 0,5 cm de altura, de buen realce y visibilidad".

Artículo 1130

Con la designación de Orange Bitter (Bitter de Naranja), se entiende el elaborado con naranja dulce y/o amarga y otros productos aromáticos de uso permitido.

Artículo 1131

Con el nombre de Bitter Angostura, se entiende el preparado con corteza de Angostura (*Calipea cusparia* S. Hilaire) y otras sustancias aromáticas de uso permitido.

Artículo 1132

Con la denominación de Aperitivo con soda, se entiende la bebida obtenida por la adición de no más de 50% de Agua gasificada o Soda, a los aperitivos contemplados en el presente capítulo.

Se expenderán con una presión mínima de 2 atmósferas a 15°C, debiendo declararse su graduación alcohólica.

Artículo 1133

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.

Artículo 1134 - (Res 1389, 14.12.81)

"Serán consideradas no aptas para el consumo las bebidas alcohólicas destiladas, licores y aperitivos que contengan:

- Alcohol metílico en cantidad superior a 1 ml por litro
- Alcoholes superiores y aldehídos en una proporción superior a 5 g por litro.
- Dentro de los aldehídos, el furfural no podrá exceder de la proporción de 40 mg/l (calculados sobre alcohol etílico anhidro)
- Alcohol amílico.
- Alcohol isopropílico, benzol, hidrocarburos, homólogos, piridina o cualquier otra de las sustancias empleadas oficialmente como desnaturalizantes de alcoholes.
- Ácidos minerales u orgánicos, extraños a la composición normal de la bebida.
- Ácido cianhídrico en proporción mayor a 50 mg/l.
- Esencias o Extractos o mezclas aromáticas que contengan elementos tóxicos o expresamente prohibidos.
- Edulcorantes artificiales.
- Materias colorantes de uso prohibido.
- Sustancias conservadoras y antisépticas no permitidas.
- Reforzadores de sabor y olor no permitidos.
- Sustancias amargas irritantes, purgantes o drásticas de uso no permitido o expresamente prohibidos. Dentro de las admitidas: Pimienta, Mostaza, Ruibarbo, Aloe, Sen y Agárico blanco, no podrán estar en una proporción mayor de 2 g por litro y en caso de que la bebida contenga más de una de estas drogas la suma de ellas no será mayor de 4 g/l".

Artículo 1135 - (Res 1389, 14.12.81)

"Los nombres geográficos para designar o calificar bebidas alcohólicas destiladas, licores y aperitivos no podrán aplicarse a los productos obtenidos en otro lugar que no sea la región determinada por los mismos, con las excepciones permitidas por el presente Código y las que pueda acordar la autoridad sanitaria competente haciéndolos preceder de la palabra *Tipo* o de cualquier otro objetivo que indique el verdadero origen geográfico, en cuyo caso, se inscribirá en el rótulo formando una sola frase, con tipos de letra, tamaño, realce y visibilidad idénticos a los de la designación del producto".

Artículo 1136

Queda prohibido fabricar, exponer, expender y/o utilizar productos destinados a mejorar, conservar, añejar artificialmente o imitar bebidas alcohólicas destiladas o licores.

Artículo 1136bis - (Res 1389, 14.12.81)

"En el contralor bromatológico de los alcoholes y de las bebidas alcohólicas en general, se aceptará una tolerancia analítica de hasta 1° 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