

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

VISTO el Expediente Nº EX-2019-113500069- -APN-DLEIAER#ANMAT del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la firma La Alazana – Patagonia Single Malt, destilería de whisky de malta de Argentina, solicitó modificar el Código Alimentario Argentino (CAA) para que el WHISKY DE MALTA o SINGLE MALT sea contemplado y regulado por normas específicas, en función a los procesos de producción específicos para este tipo de whisky.

Que el Whisky de malta es un producto que tiene más de cinco siglos de historia en Escocia, donde se originó, y es reconocido mundialmente.

Que para la elaboración de Whisky de malta sólo se utiliza como materias primas a la cebada malteada como cereal fermentar.

Que los parámetros de producción, tales como el tipo de destiladores, tipo y capacidad de las barricas, los volúmenes de producción, y los años de añejamiento influyen directamente en la calidad del producto.

Que para el desarrollo de la propuesta se realizó el análisis de normativa internacional de referencia.

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

Que el Reglamento UE 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 110/2008, define el Whisky "Single malt".

Que posteriormente, el Departamento de Bromatología del Ministerio de Salud de Chubut solicitó definir y diferenciar otros tipos de whiskys contemplados en el artículo 1116 del CAA, según el origen de sus materias primas y de los tipos de cereales.

Que asimismo, dicho Departamento, solicitó incorporar al CAA el Whisky Argentino, cuya producción está en crecimiento, con el objeto de darle valor agregado a la producción nacional.

Que, por otra parte, solicitó incorporar al CAA el producto AGUARDIENTE DE CEREAL, el cual es producido y comercializado en nuestro país y cuyas características son similares al whisky.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 10 de diciembre de 2019 y N° 50 del 19 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y  
EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL  
RESUELVEN

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese al artículo 1116 del Código Alimentario Argentino, ítem 7 WHISKY O WHISKEY, de la siguiente manera:

"7. WHISKY O WHISKEY:

Es el aguardiente obtenido de la destilación simple tipo "batch" (pudiendo hacerse destilaciones sucesivas) de mostos fermentados de cereales obteniendo un destilado no mayor a 94,8 % vol. a 20° C, añejado (madurado) en presencia de roble u otra madera adecuada.

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

En el producto final 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, indicando los años de añejamiento correspondientes, en el rótulo.

Con la denominación de whisky o whiskey de: Malta (o cebada), Maíz, Sorgo, Trigo, Centeno, Arroz, Avena, u otro cereal, se entiende a aquel que sea obtenido únicamente de la destilación del mosto fermentado de uno de estos cereales (maleado o no). No se podrá utilizar para la elaboración de estos whiskys, adjuntos de otros cereales, como así tampoco enzimas para la fermentación.

Se prohíbe la mezcla de destilados provenientes de diferentes destilerías.

Está permitido el uso de caramelo natural o colorante caramelo I (INS 150 a) para la corrección de color.

Este producto se denominará Whisky, Whiskey de... indicando el cereal del que se trate. En caso del Whisky de malta, se permitirá la denominación "Single Malt".

Se podrá denominar Whisky o Whiskey Argentino, a aquellos cuyos ingredientes sean de procedencia nacional, y que los proceso de destilación y madurado se realicen en nuestro país. Este producto se denominará Whisky, Whiskey de... (cereal correspondiente), seguidamente del término "Argentino".

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

Se considera Corte de Whiskies (Blend of Whisky) a la mezcla de whiskies entre sí, Whisky escocés (Scotch whisky), Whisky irlandés (Irish whisky), Whisky canadiense (Canadian Whisky), Whisky japonés (Japanese whisky). Se designará en forma exclusiva a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda, Canadá, Japón o de algún otro país en el que la producción de esta bebida tenga reconocimiento de origen. La designación Bourbon se reservará para designar el Whisky de esta denominación y de procedencia estadounidense.

ARTÍCULO 2º.- Incorpórase al artículo 1116 del Código Alimentario Argentino, el ítem 7.1, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

7.1 AGUARDIENTE DE CEREAL:

Es el aguardiente obtenido de la destilación simple tipo "batch" (pudiendo hacerse destilaciones sucesivas o no) de mostos fermentados de cereales, sin añejamiento en madera, con una graduación alcohólica de 40% a 54% vol. a 20º C.

No se admite el uso de colorantes o saborizantes.

Este producto se denominará "Aguardiente de Cereal".

ARTÍCULO 3º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándole a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación.

Ministerio de Salud  
Secretaría de Calidad en Salud  
A.N.M.A.T.

ARTÍCULO 4º.- Regístrese. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese.

<p><b>7. WHISKY O WHISKEY:</b></p> <p>Es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en recipientes de roble o de otra madera adecuada.</p>	<p><b>7. WHISKY O WHISKEY:</b></p> <p>Es el aguardiente obtenido de la destilación simple tipo "batch" (pudiendo hacerse destilaciones sucesivas) de mostos fermentados de cereales obteniendo un destilado no mayor a 94,8 % vol. a 20° C, añejado (madurado) en presencia de roble u otra madera adecuada.</p>
<p>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.</p>	<p>En el producto final 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.</p>
<p>Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años. Podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares.</p>	<p>Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años. Podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares, indicando los años de añejamiento correspondientes, en el rótulo.</p>
	<p>Con la denominación de whisky o whiskey de: Malta (o cebada), Maíz, Sorgo, Trigo, Centeno, Arroz, Avena, u otro cereal, se entiende a aquel que sea obtenido únicamente de la destilación del mosto fermentado de uno de estos cereales (maleado o no). No se podrá utilizar para la elaboración de estos whiskys, adjuntos de otros cereales, como así tampoco enzimas para la fermentación.</p> <p>Se prohíbe la mezcla de destilados provenientes de diferentes destilerías.</p> <p>Está permitido el uso de caramelo natural o colorante caramelo I (INS 150 a) para la corrección de color.</p> <p>Este producto se denominará Whisky, Whiskey de... indicando el cereal del que se trate. En caso del Whisky de malta, se permitirá la denominación "Single Malt".</p> <p>Se podrá denominar Whisky o Whiskey Argentino, a aquellos cuyos ingredientes sean de procedencia nacional, y que los proceso de destilación y madurado se realicen en nuestro país. Este producto se denominará Whisky, Whiskey de... (cereal correspondiente), seguidamente del término "Argentino".</p>
<p>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.</p>	<p>Se considera Corte de Whiskies (Blend of Whisky) a la mezcla de whiskies entre sí, Whisky escocés (Scotch whisky), Whisky irlandés (Irish whisky), Whisky canadiense (Canadian Whisky), Whisky japonés (Japanese whisky). Se designará en forma exclusiva a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda, Canadá, Japón o de algún otro país en el que la producción de esta bebida tenga reconocimiento de origen. La designación Bourbon se reservará para designar el Whisky de esta denominación y de procedencia estadounidense.</p>
	<p><b>7.1 AGUARDIENTE DE CEREAL:</b></p> <p>Es el aguardiente obtenido de la destilación simple tipo "batch" (pudiendo hacerse destilaciones sucesivas o no) de mostos fermentados de cereales, sin añejamiento en madera, con una graduación alcohólica de 40% a 54% vol. a 20° C. No se admite el uso de colorantes o saborizantes. Este producto se denominará "Aguardiente de Cereal".</p>