

**MERCOSUR\LXXXIII SGT N° 3\P. RES. N° 02/23**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIONES RELATIVAS A LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE FABRICACIÓN (DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 77/94)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 20/94, 77/94, 143/96, 38/98, 45/17, 46/17 y 18/18 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes consideraron necesario actualizar el Reglamento Técnico MERCOSUR que establece definiciones de las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), sus materias primas y procesos de fabricación.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a eliminar las barreras comerciales que generan diferencias en las normativas nacionales, de conformidad con lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre definiciones relativas a las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), sus materias primas y procesos de fabricación”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución será de aplicación en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad” (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 77/94.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del ....

**LXXXIII SGT N° 3 - Buenos Aires, 28/IV/23**

## **ANEXO**

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE FABRICACIÓN**

#### **1. ÁMBITO DE APLICACION**

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) se aplica a las bebidas alcohólicas con excepción de las fermentadas definidas en el presente Reglamento que sean comercializadas en el territorio de los Estados Partes de MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

#### **2. 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 físico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso y que no poseían anteriormente.

#### **3. COEFICIENTE DE CONGENERES**

Se entiende por coeficiente de congéneres a la suma de: acidez volátil (expresada en ácido acético); aldehídos (expresados en acetaldehído); acetato de etilo; alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos) y furfural. Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

#### **4. 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.

El alcohol etílico potable de origen agrícola debe cumplir las siguientes especificaciones técnicas:

Características organolépticas: No deben ser detectados aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol.

Apariencia: Límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada

Grado alcohólico: Mínimo 95% Vol., a 20 °C

Acidez total, en mg de ácido acético/100 ml de alcohol anhidro: Máximo

3,0

Acetato de etilo, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 10,0

Aldehídos, en mg de acetaldehído/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 2,0

Sumatoria de Alcoholes Superiores, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 3,0

Furfural, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 0,01

Metanol, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 30,0

Residuo seco, en mg/100 ml de alcohol anhidro: Máximo 1,5

Benceno: No detectable

## **5. CATEGORIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (con excepción de las fermentadas)**

Entiéndase por categoría de bebidas alcohólicas al conjunto de las bebidas correspondientes a la misma definición.

## **6. AQUAVIT**

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 (*Carum carvi* L.) o por la aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.). En ambos casos podrá ser aromatizada/saborizada con sustancias vegetales naturales incluidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos aromatizantes/saborizantes.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto, su denominación será seguida de la expresión "abocada".

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

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **7. GINEBRA**

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* L.y/o *Juniperus oxicedrus* L.) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola. Podrá ser aromatizada/saborizada con sustancias vegetales naturales incluidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos aromatizantes/saborizantes.

Las características organolépticas del enebro deberán ser perceptibles.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 15 g (quince gramos) por litro de producto y de colorante caramelo para la corrección del color.

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

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **8. GIN**

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* L.) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15 g (quince gramos) por litro de 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 (seis) y hasta 15 g (quince gramos) de azúcar por litro de producto.

Gin seco o 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, siendo 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.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **9. CORN o KORN**

Corn 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% (treinta por ciento) de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal.

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

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **10. STEINHAEGER**

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, aromatizado/saborizado con sustancias aromáticas naturales, provenientes en ambos casos, de un mosto fermentado conteniendo bayas de enebro (*Juniperus communis* L.)

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

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **11. VODKA, VODCA O WODKA**

Vodka es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol., a 20°C, obtenida de alcohol etílico potable o de destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar las características sensoriales 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 adicionada de azúcares hasta 2 g (dos gramos) por litro de producto.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **12. ARAK o ARAC**

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida por la adición de extracto de anís a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionado también de otros extractos de sustancias vegetales 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 (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto, su denominación será seguida de la expresión "abocada".

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **13. TIQUIRA**

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples 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 formado 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 (treinta gramos) por litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada".

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

El ácido cianhídrico no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **14. SOCHU o SHOCHU**

Es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 35% Vol. a 20°C, obtenida de la destilación del mosto fermentado y sacarificado de arroz, tubérculos, raíces amiláceas

o cereales o sus combinaciones.

La sacarificación deberá ser realizada por *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *Aspergillus kawachi*, *Aspergillus luchuensis*, *Aspergillus usami* o *Aspergillus saitoi*, en conjunto o separadamente.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada".

Será denominada Sochu envejecido, la bebida que sea añejada por un período no inferior a un año, pudiendo ser adicionada de colorante caramelo para la corrección del color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **15. LICOR**

Es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% Vol. a 20°C, y un contenido de azúcares superior a 30 g (treinta gramos) por litro de producto, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos o sustancias de origen vegetal y/o animal y/o sustancias aromatizantes/saborizantes, de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR , colorantes y otros aditivos permitidos en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

Cuando sean elaborados exclusivamente a partir de aromatizantes/saborizantes sintéticos, se denominará "Licor sabor artificial a...". No se podrán incluir en el rótulo imágenes del producto natural asociado al sabor del licor.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los Reglamentos Técnicos específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En los licores elaborados a partir de frutas/frutos el ácido cianhídrico no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Será denominado,

Licor Seco: el licor que contenga más de 30 g (treinta gramos) y hasta 100 g (cien gramos) de azúcares por litro de producto.

Licor Fino o Licor Dulce: el licor que contenga más de 100 g (cien gramos) y hasta 350 g (trescientos cincuenta gramos) de azúcares por litro de producto.

Licor Crema: el licor que contenga más de 350 g (trescientos cincuenta gramos) de azúcares por litro de producto.

Licor Escarchado o Licor Cristalizado: el licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse Licor de: Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche y otras, a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.

Cuando se denomine Cherry, el licor deberá ser elaborado con cereza como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Curaçao, el licor deberá utilizar cáscara de naranja amarga como materia prima predominante de origen vegetal.

Cuando se denomine Kümmel, el licor deberá ser elaborado con semillas de alcaravea (*Carum carvi* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Marasquino o Maraschino, el licor deberá ser incoloro y utilizar destilado de cereza y/o macerados de cereza como ingredientes de origen vegetal, presentar un tenor mínimo de doscientos cincuenta gramos de azúcar por litro y graduación alcohólica mínima de veinticuatro por ciento en volumen, a veinte grados Celsius.

Cuando se denomine Peppermint o Pipermint, el licor deberá ser elaborado con menta (*Mentha piperita* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Peach, el licor deberá ser elaborado con durazno como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Apricot, el licor deberá ser elaborado con damasco como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Prunelle, el licor deberá ser elaborado con ciruelas como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Noix, el licor deberá ser elaborado con nueces enteras verdes (*Juglans regia* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Cassis, el licor deberá ser elaborado con grosella negra (*Ribes nigrum* L.) como materia prima de origen vegetal.

Cuando se denomine Anís, el licor deberá ser elaborado con anís como materia prima de origen vegetal.

Se denominará Anisette al licor de Anís que contenga como mínimo 350 g (trescientos cincuenta gramos) de azúcares por litro de producto.

Cuando se denomine Limoncello o Limonchelo, el licor deberá ser elaborado con macerados de limón (*Citrus limon (L.)* Burm. f., sinónimo *Citrus limonum* Risso) o de cascara de limón (*Citrus limon (L.)* Burm. f., sinónimo *Citrus limonum* Risso) como materia prima de origen vegetal.

Para los licores definidos en los ítems precedentes, desde Cherry hasta Limoncello, el único ingrediente de origen animal permitido será la miel, siempre que sea utilizada como fuente de azúcares.

Serán permitidas otras denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

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 o Licor de... (indicando aquellas sustancias que caractericen el producto).

Podrá ser denominado Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, el licor a base de huevo con un contenido de azúcares mínimo de 150 g (ciento cincuenta gramos) por litro de producto y un tenor mínimo de yema de huevo puro de 140 g (ciento cuarenta gramos) por litro de producto, 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 Reglamento Técnico 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 de café, chocolate, u otras que caractericen el producto, 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 con la bebida alcohólica utilizada. Ej.: Licor de Café al Cognac. En este caso, deberá ser declarado el porcentaje de bebida utilizada junto a la categoría de la bebida.

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 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.

La denominación del licor deberá obedecer el siguiente orden: licor, seguido de la clasificación en cuanto al tenor de azúcar, seguido del nombre de la materia prima utilizada, de acuerdo a lo dispuesto en los demás ítems de este reglamento referentes a la utilización de la materia prima.

## **16. AGUARDIENTE DE FRUTAS 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 de modo 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 800 mg/100 ml de alcohol anhidro.

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

Los aguardientes elaborados a partir de las siguientes frutas 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.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 700 mg/100 ml de alcohol anhidro.

En el aguardiente de Pera producido únicamente con Peras de la variedad "Williams" (*Pyrus communis* L. cv. Williams), sin adición de otras frutas o mostos, será admitido un contenido de metanol máximo de 1.350 mg/100 mL de alcohol anhidro.

El ácido cianhídrico no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **17. 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*) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando el contenido sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR y otros aditivos permitidos en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

La concentración de metanol en la bebida alcohólica de jurubeba no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **18. 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 del rizoma de Jengibre (*Zingiber officinalis* Rosc.) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, hasta 30 g (treinta gramos) por litro de producto, siendo denominada Suave o Dulce cuando el contenido sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto.

La bebida alcohólica de jengibre deberá presentar las características odoríferas, sápidas, o la combinación de éstas, de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR y otros aditivos permitidos en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

La concentración de metanol en la bebida alcohólica de jengibre no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **19. 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 las siguientes materias primas:

Jugo de caña de azúcar: Sustancia líquida con tenor de sacarosa, destinada a la producción de bebidas alcohólicas, extraída de la caña de azúcar (*Saccharum spp*) mediante procesos tecnológicos adecuados;

Melaza de caña de azúcar: Sustancia siruposa con tenor de sacarosa obtenida como producto residual de la producción de azúcar cristalizado de caña de azúcar (*Saccharum spp*) mediante procesos tecnológicos adecuados;

Miel de caña de azúcar: Sustancia siruposa con tenor de sacarosa obtenida como resultado de la concentración del jugo de caña de azúcar (*Saccharum spp*) mediante procesos tecnológicos adecuados; y

Rapadura: Sustancia sólida con tenor de sacarosa obtenida por la concentración mediante calentamiento del jugo de caña de azúcar (*Saccharum spp*), por medio de procesos tecnológicos adecuados.

Están comprendidas dentro de la presente definición las siguientes bebidas:

## **20. AGUARDIENTE DE RAPADURA**

Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% Vol. a 20°C, obtenida del destilado alcohólico simple de rapadura o por la destilación del mosto fermentado de rapadura, pudiendo ser adicionada de azúcares y envejecida.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 30 g (treinta gramos) por litro de producto.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro de producto, su denominación será seguida de la expresión “abocada”.

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

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **21. CAÑA**

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos, mieles de caña, melazas, a los que se podrá agregar azúcar crudo.

Podrá ser coloreada con colorante caramelo.

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

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **22. 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, no añejada, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes y colorante caramelo. La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro.

Podrá ser denominada Caña Doble Argentina cuando la graduación alcohólica sea superior a 45% Vol. a 20°C.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **[23. CAÑA PARAGUAYA: Aprobada por la Res. GMC N° 18/18]**

## **24. RUM, RHUM o RON**

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza o de miel de caña de azúcar, o de la mezcla de destilados de jugos de caña de azúcar y de melaza o de miel de caña de azúcar o de ambos, de modo que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus características sensoriales peculiares, añejados total o parcialmente.

Se permite el uso de colorante caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración.

El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) 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.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 30 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Podrá ser denominado:

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, aquel que haya sido añejado en su totalidad por un período mínimo de 2 (dos) años.

Será denominado Ron saborizado: aquel que sea aromatizado antes o después del envejecimiento con sustancias naturales de origen vegetal, maceraciones de frutas frescas o secas, cortezas, aromatizantes/saborizantes naturales incluidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos aromatizantes/saborizantes. Solo podrán añadirse en una proporción máxima del 5 % del volumen total del producto terminado.

En ningún caso se permite el uso de aromatizante/saborizante que confieran aroma/sabor a Ron.

## **25. BEBIDA ALCOHOLICA MIXTA O COCTEL**

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 no alcohólicas 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.

En aquellas que contengan vino entre sus ingredientes, no se admitirá en su rotulado, imágenes y leyendas alusivas a la bebida vino que pudieran generar confusión respecto a la naturaleza del producto.

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

La bebida alcohólica mixta o coctel podrá ser gasificada; en este caso, su 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 de azúcar o alcohol etílico potable de origen agrícola o de otras bebidas destiladas con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidas en el ámbito del MERCOSUR, con un mínimo de 50 g (cincuenta gramos) de azúcares por litro de bebida.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los Reglamentos Técnicos específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **26. 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 de 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, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo serán denominados 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, expresados como sulfato de quinina.

A los aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO<sub>2</sub>), manteniendo su denominación seguida de la palabra Soda, por ejemplo: Bitter Soda, Aperitivo Soda, entre otros. En este caso la graduación alcohólica deberá ser como máximo de 15% Vol. a 20°C.

Cuando la graduación alcohólica del Aperitivo fuera inferior a 0,5% Vol., a 20°C, la bebida será denominada: Aperitivo sin alcohol, o Amargo sin alcohol, Aperitivo analcohólico o Amargo analcohólico.

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

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los Reglamentos Técnicos específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

## **27. PISCO**

Es la bebida con una graduación de 30% 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 de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro.

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

La concentración de metanol no deberá ser superior a 400 mg/100ml de alcohol anhidro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

## **28. BAGACEIRA, GRAPA O GRAPPA**

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 (treinta gramos) por litro.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 700 mg/100ml de alcohol anhidro.

## **29. BEBIDA ALCOHÓLICA ANISADA, 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 uno o más extractos de los siguientes vegetales, o sus mezclas: anís verde (*Pimpinella anisum*), anís estrellado (*Illicium verum*), hinojo (*Foeniculum vulgare*), otros vegetales o partes de ellos que contengan la misma constitución aromática principal.

La bebida podrá ser adicionada de otros extractos vegetales y/o aromatizantes/saborizantes incluidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos aromatizantes/saborizantes, debiendo predominar el sabor del anís.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta una cantidad máxima de 30 g (treinta gramos) por litro, como así también de otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior al valor máximo permitido por los Reglamentos Técnicos específicos de los ingredientes utilizados en su elaboración.

Se denominará:

ANIS TURCO o ANIS ÁRABE, a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea de 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.

ANIS DESTILADO, cuando como mínimo el 20% del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada sea un alcohol que haya 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, que contenga extractos provenientes de madera de regaliz (*Glycyrrhiza glabra*) y un contenido de anetol entre 1,5 g (un gramo y cinco décimos) y 2,0 g (dos gramos) por litro, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g (cien gramos) por litro.

### **30. OTRAS CONSIDERACIONES**

El límite máximo de cobre para las bebidas alcohólicas contempladas en el presente Reglamento es de 5 mg/l.

El alcohol etílico potable de origen agrícola y el destilado alcohólico simple podrá ser hidratado para su añejamiento/envejecimiento.