

MERCOSUR\GMC\RES N° 20/94

DEFINICIONES RELATIVAS A BEBIDAS ALCOHOLICAS

VISTO :El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 18/94 del Subgrupo de Trabajo N° 3 " Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que deben establecerse definiciones de bebidas alcoholicas (con las excepción de las fermentadas).

Que existen diferencias normativas en los Estados Partes referidas a dichas definiciones.

Que resulta conveniente la incorporación de las definiciones armonizadas para facilitar el intercambio de bienes entre los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE :

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 - los Estados Partes pondrán en vigencia las dispocisiones 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 entrara en vigor a partir del 1 de enero de 1995.

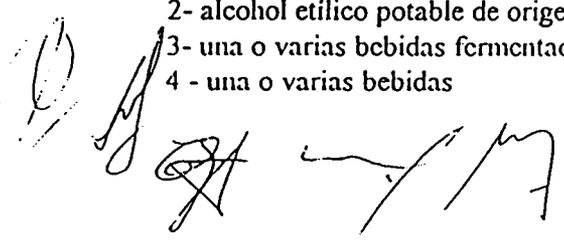
ANEXO

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHOLICAS (con excepción de las fermentadas), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACION

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), y obtenido:

- a) directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados; y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida. -
- b) por mezcla de una bebida alcohólica con:
 - 1- otra u otras bebidas alcohólicas;
 - 2- alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;
 - 3- una o varias bebidas fermentadas y,
 - 4 - una o varias bebidas

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large stylized signature on the left and several smaller initials or marks to its right.

71

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 geográfica de producción

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

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

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

VI- HIDRATAACION

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

VII - AROMATIZACION / SABORIZACION

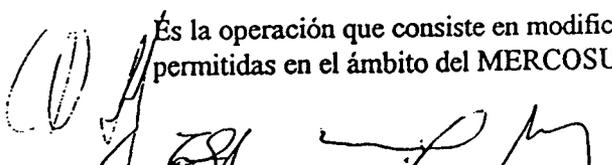
Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el ámbito del MERCOSUR.-

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.-

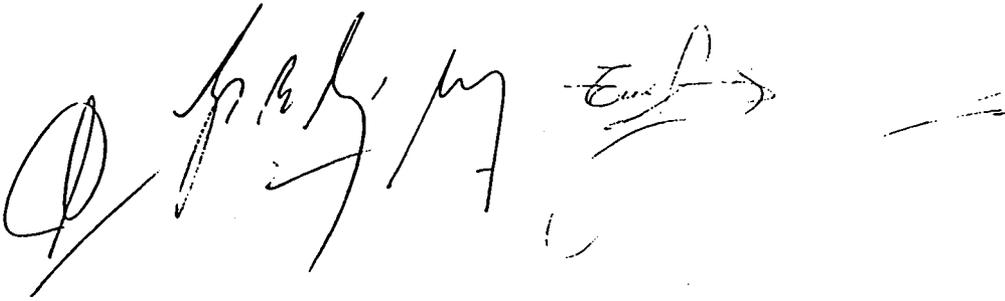


X - GRADO ALCOHOLICO VOLUMETRICO

Es la cantidad de ml. (mililitros) de alcohol etílico anhidro contenido en 100ml. (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.-

A large, stylized handwritten signature in black ink, followed by several horizontal lines and a small arrow pointing to the right.