

**Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
y
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 52/2009 y 261/2009

Modificación.

Bs. As., 16/4/2009

VISTO la Resolución Conjunta SPReI N° 86/2008 y SAGPyA N° 339/2008 y el Expediente N° 1-47-2110-5619-07-7 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que la Resolución Conjunta SPReI N° 86/2008 y SAGPyA N° 339/2008 que actualizó artículos del Código Alimentario Argentino (CAA) referidos a bebidas alcohólicas no incorporó todos los acuerdos logrados y que constan en el Acta N° 74 de la CONAL.

Que en consecuencia resulta necesario actualizar los artículos 1110, 1115 y 1119 del CAA a fin de "incluir las observaciones con el objeto de armonizar con la normativa MERCOSUR, junto con la inclusión de la definición de Bebida Espirituosa Seca y el plazo de 24 meses para la readecuación del producto Caña que posee una graduación no menor a 24°, solicitado por la Cámara" (Acta CONAL N° 74) e incluir en el Capítulo XIV las especies botánicas autorizadas como ingrediente en la formulación de bebidas alcohólicas.

Que mediante el expediente citado en el visto tramita una solicitud de la Cámara Argentina de Destiladores Licoristas de inclusión de Aguardiente de Pera Williams en el Código Alimentario Argentino y la modificación del artículo 1116 del CAA referido a Whisky.

Que el Código Alimentario Argentino regula la clasificación de aguardientes en el Artículo 1113.

Que si bien esa clasificación contempla el aguardiente de peras, no está prevista de manera específica la variedad Williams.

Que en el caso particular de la pera Williams, el elevado contenido de pectina con alto grado de ésteres metílicos es el responsable del mayor tenor de alcohol metílico, en la bebida resultante.

Que modificaciones al Reglamento número 1576/89 y su similar número 1014/90 del Consejo de las Comunidades Europeas han establecido niveles de metanol diferentes para los aguardientes de peras respecto de otros aguardientes.

Que la CONAL se ha expedido recomendando la inclusión del aguardiente de pera de la variedad Williams en el sentido señalado, correspondiendo en consecuencia modificar el Artículo 1113 del Código Alimentario Argentino (Actas CONAL N° 75 y N° 77).

Que asimismo, la Cámara Argentina de Destiladores Licoristas solicitó la modificación del Art. 1116 punto 7 del Código Alimentario Argentino referido a Whisky, a fin de disminuir el contenido de impurezas de 0,6 g/litro a 0,4 g/litro.

Que el CAA en el Artículo 1116 punto 7 define Whisky y establece un mínimo de impurezas totales de 0,6 g por litro aunque para los whiskies canadienses y japoneses admite un límite impurezas totales de 0,4 g por litro.

Que el contenido mínimo de impurezas previsto en el CAA permite definir si el producto halla su origen en la fermentación de mostos de cereales, ya que dichas impurezas provienen directamente de estos mostos.

Que la Comisión Nacional de Alimentos acordó no disminuir el límite actual de impurezas (denominándolas congéneres) y proponer que se elimine la excepción establecida en el Código Alimentario Argentino para los productos importados provenientes de Japón y de Canadá (Actas CONAL N° 75 y N° 77) por lo que corresponde modificar el artículo 1116 del CAA.

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 el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1° — Sustitúyese el artículo 1110 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 1110: Bebida Alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el líquido alcohólico destinado al consumo humano con características organolépticas especiales, con un grado alcohólico mínimo de 0,5% vol. y un máximo de 54% vol. a 20° C, y obtenido:

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

b) Por mezcla de una bebida alcohólica con:

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

4. Una o varias bebidas.

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

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

Las bebidas alcohólicas a las que se les autoriza como ingrediente sustancias vegetales y/o sus extractos, deberán utilizar las especies botánicas y cumplir con las restricciones de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

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

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

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

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

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

Art. 2º — Sustitúyese el artículo 1113 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 1113: Aguardiente o Brandy de Frutas Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de frutas o por destilación de mostos fermentados de frutas.

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

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

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

Los aguardientes podrán tener las siguientes denominaciones:

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

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

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

Art. 3° — Sustitúyase el artículo 1115 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 1115: Bebidas Alcohólicas de Caña de Azúcar son las bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña (guarapo) o de melazas o de mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

1. Aguardiente de Melaza o Cachaza: Es la bebida con una graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza, o por la destilación de mosto fermentado de melaza, pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El aguardiente de melaza o cachaza que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado aguardiente de melaza o cachaza "abocada".

Será denominado aguardiente de melaza o cachaza envejecida al que tenga un mínimo de un (1) año de añejamiento, pudiendo ser adicionado de caramelo para corrección de color.

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

2. Aguardiente de Caña o Caninha: Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de caña de azúcar o por la destilación del mosto fermentado de caldos de caña de azúcar (jugos), pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El aguardiente de Caña o Caninha que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior a 30 g por litro será denominado aguardiente de caña o caninha "abocada".

Será denominado aguardiente de caña o caninha "envejecida", la que contenga un mínimo de 50% de Aguardiente de Caña envejecida por un período no inferior a un (1) año, pudiendo ser adicionado de caramelo para la corrección de color.

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

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

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

4. Caña Argentina: Es la bebida con graduación alcohólica de 34% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes y caramelo.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g por litro. Podrá denominarse caña doble argentina cuando la graduación alcohólica sea superior a 45% vol. a 20° C.

5. Caña Paraguaya: Es la bebida con graduación alcohólica de 42% a 45% vol. a 20° C, obtenida de la destilación del líquido fermentado preparado exclusivamente de miel de caña (Sirope), concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos.

La graduación del destilado no deberá ser superior a 70% vol. a 20° C.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 140 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 524 mg/100 ml de alcohol anhidro. Se podrá denominar "caña paraguaya añejada" a la bebida obtenida a partir de un destilado añejado durante 2 años en recipientes de roble, madera paraguaya o similar apropiada, de capacidad no superior a 600 litros, admitiéndose, en este caso, el uso de caramelo para la corrección de color."

Art. 4° — Sustitúyese el Artículo 1116 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1116 – Con los nombres siguientes se denominan y entienden las bebidas que a continuación se definen:

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

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

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

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

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

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

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

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

4. GINEBRA: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas

de enebro (*Juniperus communis*) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

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

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

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

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

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

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

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

6. RON - RHUM - RUM: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

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

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

Podrá denominarse:

- Ron Liviano (Ligth Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres no supere los 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

- Ron Pesado (Heavy Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

- Ron añejo o Ron Viejo al Ron que haya sido añejado en su totalidad por un período mínimo de dos (2) años.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. AQUAVIT: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la destilación y/o redestilación del alcohol etílico potable de origen agrícola en presencia de semillas

de alcaravea (Carvi) o por la aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de alcaravea (Carvi), pudiendo en ambos casos ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas.

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

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

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

En ambos casos el sabor del enebro deberá ser preponderante.

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

- Gin destilado es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.
- Gin dulce (Old Tom Gin o Gin Cordial) es la bebida que contiene más de 6 gramos y hasta 15 gramos de azúcar por litro del producto.
- Gin Seco (Dry Gin) es la bebida que contiene hasta 6 gramos de azúcar por litro del producto.
- London Dry Gin es el gin destilado seco.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 5° — Sustitúyase el artículo 1119 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 1119: Licor es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% vol. a 20° C y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.

- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.

- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

- LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Podrá denominarse:

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 justifi- que esa denominación.

- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

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

- El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.

- Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20° C.

- El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.

- Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente Código, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares.

- Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse "Licor de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.

- Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/ con..." llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

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

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

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

Art. 6º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 7º — Otórgase a las empresas un plazo de 24 meses para la readecuación de los productos denominados Caña, preparados con alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, hidratado, coloreado o no con sustancias de uso permitido, adicionado o no de especias naturales y con una graduación no menor de 24% vol. A 20º C.

Art. 8º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Carlos A. Cheppi. — Carlos Soratti.