

Texto consolidado de las modificaciones del apartado 6. de la notificación

XVIII. BEBIDAS ALCOHÓLICAS 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 CACHAZA¹~~

~~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 CAÑA 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 Caña 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.~~

Art. 1115²: 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.

¹ [Resolución GMC N° 46/17](#) "Definiciones relativas a las Bebidas Alcohólicas (Modificación de la Res. GMC N° 77/94)"

² Proyecto CONAL Aguardiente de melaza o cachaza y Aguardiente de caña o caninha Art. 1115 del CAA.

Texto consolidado de las modificaciones del apartado 6. de la notificación

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 ³

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 ⁴

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 ⁵

~~Es la bebida con graduación alcohólica de 42 % a 45 % Vol. a 20°C (Celsius), 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 (Celsius)~~

³ Sin modificaciones

⁴ Sin modificaciones

⁵ [Resolución GMC N° 18/18](#) "Definiciones relativas a las Bebidas Alcohólicas (Modificación de la Resolución GMC N° 77/94)"

Texto consolidado de las modificaciones del apartado 6. de la notificación

~~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 corrección de color.~~

5) CAÑA PARAGUAYA

Caña Paraguaya: es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 45 % en volumen a 20º C, obtenida por hidratación del destilado alcohólico simple, preparado exclusivamente de la miel de caña de azúcar concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos, cuya graduación alcohólica del destilado esté comprendida entre 68 % y 72 % en volumen a 20º C. Se podrá utilizar colorante caramelo permitido para corrección de color y se admite el uso de azúcar hasta 2 g/l. El coeficiente de congéneres no será inferior a 130 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 370 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Caña Paraguaya Añeja: es la Caña Paraguaya añejada durante un tiempo no menor de 1 año en envases de roble o de madera apropiada, chamuscados o no por dentro con llama incolora, de capacidad no superior a 700 litros, pudiendo ser adicionada de colorante caramelo para la corrección del color. El coeficiente de congéneres no será superior a 540 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Caña Paraguaya Saborizada: es la Caña Paraguaya adicionada de aromatizantes/saborizantes de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Aditivos Aromatizantes/Saborizantes. Este producto se denominará Caña Paraguaya sabor(llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor utilizado).

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.