

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 21 de octubre de 2020

Señor
Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos,
Secretario de Calidad en Salud,
Ministerio de Salud
Dr. Arnaldo Medina
PRESENTE

Ref.: EX-2019-1135000-APN-DERA#ANMAT: Whisky de Malta o Single Malt

De nuestra mayor consideración,

Nos dirigimos a Uds. con el objeto de compartir los comentarios de la industria de bebidas alcohólicas nucleada en la Federación Argentina de Destilados y Aperitivos (FADA) respecto a la consulta pública de la referencia.

En este sentido, solicitamos mantener la denominación general de whisky como se expresa actualmente en el Código Alimentario Argentino que permite la comercialización nacional e internacional de esta bebida, proponiendo la siguiente redacción:

“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.~~

Es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en presencia de roble o de otra madera adecuada.

JUSTIFICACION: La elaboración de whisky por destilación simple tipo “batch” es una de las formas de fabricar esta bebida, pero existen otras siendo los procesos de destilación continua ampliamente utilizados. Limitar solo a destilación batch la definición de whisky, deja fuera de la categoría a un altísimo porcentaje de productos de que se comercializan en el país (naciones e internacionales de reconocidas marcas) Ref. **Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019.**

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.~~ 150 mg / 100 ml de alcohol anhidro

JUSTIFICACION: Solicitamos expresar los congéneres como en el resto de las bebidas alcohólicas descriptas en el Cap XIV del CAA y como establece Res 20/94 GMC y 77/94 GMC en las unidades de mg/ **100 ml de alcohol anhidro**

La UE (incluyendo los países productores como UE UK-Escocia e Irlanda) y USA no limita los volátiles mínimos para esta categoría.

Ref: Escocia: <https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2009/2890/regulation/3/made>

USA: <https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-1998-title27-vol1/xml/CFR-1998-title27-vol1-part5.xml#seqnum5.39>

Uruguay establece como mínimo 100 mg/100 ml (<https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/315-1994> Decreto Bromatológico Nacional).

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.~~

JUSTIFICACIÓN: Solicitamos que la información en el rotulo sea optativa como se define en el Art 1121 del Cap. XIV del CAA

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

JUSTIFICACIÓN: consideramos que esta frase referida al uso de caramelo debe colocarse aplicando a la descripción general de Whisky sea elaborado de uno o más cereales

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.~~

JUSTIFICACIÓN: la UE permite el uso de enzimas aprobadas en el reglamento 2019/787. En todo caso limitar su uso mediante una frase que habilite el uso de enzimas naturales o las permitidas por el CAA para este fin

~~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. *La denominación legal «whisky» o «whiskey» podrá completarse con el término «single malt» solo si ha sido destilado exclusivamente a partir de cebada malteada en una única destilería.*

JUSTIFICACIÓN: La prohibición de mezcla de destilados debe ser solo exclusiva para Single Malt, la mezcla de aguardientes es una práctica lícita para la elaboración general de whisky

Referencia: Regulation (EU) 2019/787

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

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 2°.- Incorporase 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%~~ 35% a 54% vol. a 20° C.

JUSTIFICACIÓN: no limitar a destilación batch ya que es factible la obtención por destilación continua, también solicitamos mantener el grado mínimo en 35% como establece UE 2019/787

No se admite el uso de colorantes o saborizantes.

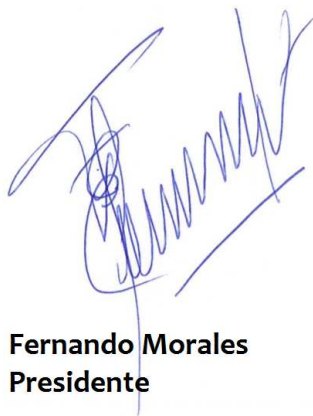
La bebida espirituosa de cereales se podrá edulcorar a fin de redondear el sabor final. No obstante, el producto final no podrá contener más de 10 gramos de sustancias edulcorantes por litro, expresados en azúcar invertido.

JUSTIFICACIÓN: solicitamos aceptar la práctica de edulcorar para redondear sabor, Ref. UE 2019/787, como práctica habitual para los productos de esta naturaleza

Este producto se denominará “Aguardiente de Cereal”.

ARTÍCULO 3°.- 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.

Saludamos cordialmente.



Fernando Morales
Presidente