



COORDINADORA DE LAS INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
25 de Mayo 516, piso 5° - C1002ABL Ciudad Autónoma de Buenos Aires - República Argentina
Tel/Fax: (54 11) 4311-3006 (Rotativas) - Email: institucional@copal.org.ar - Web: www.copal.org.ar

Buenos Aires, Octubre 28 de 2020
Sec. Nro. 9576/20

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

Ref.: Consulta pública CONAL: 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 alimentos y bebidas nucleada en la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) respecto a la consulta pública de la referencia.

En primer lugar, deseamos destacar que, si bien apoyamos la incorporación de la definición de Single Malt y de Whisky Argentino, nos preocupa que no se mantenga la denominación general de Whisky tal como se expresa actualmente en el Código Alimentario Argentino (de aquí en adelante: CAA), ya que la misma contempla la comercialización nacional e internacional de esta bebida.

En línea con lo anteriormente detallado proponemos las siguientes modificaciones:

- En el ARTÍCULO 1° del PRC, el cual sustituye al artículo 1116 del CAA, ítem 7 WHISKY O WHISKEY, se propone 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.

*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***

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.

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

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.

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.

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.”

Justificación:

Respecto a la definición general de whisky, deseamos destacar que 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. En este sentido, consideramos que limitar solo a destilación batch la definición de whisky, deja fuera de la categoría a un altísimo porcentaje de productos que se comercializan en el país tanto nacionales como internacionales. Por lo anteriormente detallado, solicitamos se mantenga la actual definición general de Whisky.

Respecto a los congéneres, la Unión Europea (incluyendo los países productores como UK-Escocia e Irlanda) y Estados Unidos no limitan los volátiles mínimos para esta categoría. En el Cap. XIV del CAA y tal como establece la Res. GMC 20/94 y Res. GMC. 77/94 para el resto de las bebidas alcohólicas se definen los valores de congéneres expresados en las unidades de **mg/100 ml de alcohol anhidro**, por lo que solicitamos expresar los congéneres del whisky en las mismas unidades

En referencia a la información referida a los años de añejamiento en el rótulo, solicitamos se mantenga optativa como se define actualmente en el Art 1121 del Cap. XIV del CAA.

Por otro lado, si bien actualmente el art. 1116 del CAA no contempla el uso del colorante caramelo, entendemos que si se permite su uso en Whisky Single Malt, debería contemplarse el uso en la descripción general de Whisky sea elaborado de uno o más cereales.

En cuanto a las enzimas, solicitamos eliminar la frase que prohíbe su uso, considerando que la Unión Europea permite el uso de enzimas aprobadas en el Reglamento 2019/787. De no ser posible esto, solicitamos se incorpore una frase dentro del articulado que habilite el uso de enzimas naturales permitidas por el CAA para este fin.

Por último, respecto a la prohibición de mezcla de destilados, consideramos que debe expresarse claramente que es exclusiva para Single Malt, ya que la mezcla de aguardientes es una práctica lícita para la elaboración general de whisky.

Referencias:

- Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787>
- The scotch whisky regulations 2009: UK Statutory Instruments <https://www.legislation.gov.uk/ukSI/2009/2890/regulation/3/made>
- Code of Federal Regulation Title 27 Alcohol, Tobacco Products and Firearms (USA) <https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-1998-title27-vol1/xml/CFR-1998-title27-vol1-part5.xml#seqnum5.39>

- En el ARTÍCULO 2º, el cual incorpora al artículo 1116 del CAA, el ítem 7.1, se propone la siguiente modificación:

“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.

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.

Este producto se denominará “Aguardiente de Cereal”.

Justificación:

Respecto al proceso de destilación, solicitamos no limitar la definición general a destilación batch, ya que es factible la obtención por destilación continua. De igual modo, solicitamos se tome el grado mínimo de 35% tal como establece el Reglamento de la Unión Europea 2019/787.

Por último, considerando que se está incorporando esta categoría al CAA, solicitamos incluir la práctica de edulcorar para redondear sabor, tal como lo permite la Unión Europea, ya que es práctica habitual para los productos de esta naturaleza.

Referencias:

- Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787>

Sin otro particular y esperando sean tomados nuestros comentarios, saludamos a Ud. atentamente.



Carla Martin Bonito
Directora Ejecutiva