

CAPÍTULO 7

MATERIALES COLORANTES/SABORIZANTES/PARA MEZCLAR

GENERAL

- Se puede utilizar o añadir materiales colorantes/saborizantes/para mezclar a cualquier clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada. Sin embargo, el uso o adición de estos materiales pueden cambiar la clase y/o tipo de la bebida alcohólica destilada

Ejemplo: Al whisky de bourbon straight se le añade Amarillo N° 5 FD&C. El producto que resulta ya no es "whisky de bourbon straight". El producto ahora es una especialidad de bebida alcohólica destilada y debe ser etiquetada con una declaración de composición como "WHISKY DE BOURBON STRAIGHT CON AMARILLO N° 5 FD&C AÑADIDO"

- El uso o adición de materiales colorantes/saborizantes/para mezclar no causará cambio alguno en la clase y/o tipo si los materiales utilizados o añadidos pueden ser considerados como "inofensivos". (Consulte la sección "MATERIALES COLORANTES/SABORIZANTES/PARA MEZCLAR INOFENSIVOS de este capítulo)

MATERIALES COLORANTES

- ESTADO
 - Los materiales colorantes deben ser aprobados por la Administración de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos (Food and Drug Administration, FDA)
 - Los materiales colorantes aprobados se categorizan como "certificados" o "no certificados"

- MATERIALES COLORANTES APROBADOS

Todos los materiales colorantes aprobados para su uso en bebidas alcohólicas destiladas están mencionadas abajo:

- Colores certificados
 - Azul N° 1 FD&C
 - Azul N° 2 FD&C
 - Verde N° 3 FD&C
 - Rojo N° 3 FD&C
 - Rojo N°40 FD&C
 - Amarillo N° 5 FD&C
 - Amarillo N° 6 FD&C

NOTA: La laca de cada color certificado, exceptuando la del Rojo N° 3 FD&C, mencionado arriba es un material colorante aprobado

■ Colores no certificados

Extracto de achiote
Extracto de remolacha
Beta caroteno
Caramelo
Carmín (extracto de cochinilla)
Extracto de baya de saúco
Extracto de piel de uva
(Enocianina) Pimentón
Azafrán
Dióxido de titanio
Cúrcuma

MATERIALES SABORIZANTES

- DESCRIPCIÓN GENERAL Los materiales saborizantes incluyen:

- Aceites esenciales
- Oleorresinas
- Especias
- Hierbas
- Jugos/Concentrados de fruta
- Sabores preparados comercialmente incluyendo esencias, extractos, mezcladores, infusiones, etc.

- ESTADO

Todos los materiales saborizantes utilizados en bebidas alcohólicas deben ser:

- Aprobados por la FDA bajo una regulación específica
-
- Considerados como seguros (Generally Recognized as Safe, GRAS) por la FDA
-
- Considerados como GRAS por cuenta propia sin objeción por parte de la FDA

- CATEGORIZACIÓN DE LOS SABORES

- Categorías

A efectos del etiquetado, todos los materiales saborizantes se categorizan como:

- Completamente natural O

- Natural y artificial con no más de 0.1 % de nota superior artificial (ej., un material artificial añadido para realzar el sabor, esencia, extracto, mezcladora, etc., o reemplazar la nota de sabor perdida durante el procesamiento) O

- Natural y artificial con más de 0.1 % de nota superior artificial O

- Completamente artificial

- Nomenclatura

- Los sabores categorizados como "completamente naturales" o "naturales y artificiales con no más de 0.1 % de nota superior artificial" son "naturales" a efectos del etiquetado

- Los sabores categorizados como "naturales y artificiales con más de 0.1 % de nota superior artificial" o "artificiales" son categorizados como "artificiales" a efectos del etiquetado

MATERIALES PARA MEZCLAR

DESCRIPCIÓN GENERAL

Los materiales para mezclar incluyen:

- Vino

- Azúcar

MATERIALES COLORANTES/SABORIZANTES/PARA MEZCLAR INOFENSIVOS

- DEFINICIÓN

Los materiales colorantes/saborizantes/para mezclar son materiales colorantes, materiales saborizantes o materiales para mezclar que:

- Son un componente esencial de una clase y/o tipo particular de bebidas alcohólicas destiladas

Ejemplo: Por definición, un licor/cordial debe contener material saborizante. Por lo tanto, el material saborizante es un componente esencial de esta clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada

- No son un componente esencial pero son, a través de una práctica de comercio establecida, utilizados normalmente en una clase y/o tipo particular de bebida alcohólica destilada **SIEMPRE Y CUANDO** la adición total de los materiales colorantes/saborizantes/para mezclar no excedan el 2½% por volumen del producto terminado

Ejemplo: Tradicionalmente, para asegurar la consistencia en el color y la uniformidad, al whisky mezclado se le añade color de caramelo y jerez para mezclar. Entonces, siempre y cuando la adición total de caramelo y jerez para mezclar no exceda el 2½% por volumen del whisky mezclado, estos materiales colorantes y materiales para mezclar son considerados como "inofensivos"

NOTA: En la categoría de "materiales colorantes/saborizantes/para mezclar no esenciales pero que se utilizan normalmente", el caramelo es el único material colorante permitido

- UTILICE LA TABLA

- Propósito

La siguiente tabla especifica:

- Si puede utilizarse o añadirse algún material colorante/saborizante/para mezclar inofensivo a cada clase/tipo mencionados, **Y**
- Si puede utilizarse o añadirse algún material colorante/saborizante/para mezclar inofensivo:
 - Si el uso o adición de materiales colorantes/saborizantes/para mezclar inofensivos está limitado a o puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
 - Qué categoría o tipo de materiales saborizantes pueden utilizarse o añadirse
 - Si el uso o adición de materiales colorantes/saborizantes/para mezclar inofensivos debe ser divulgado en la etiqueta
 - Si hay limitaciones o restricciones adicionales o específicas que apliquen

■Glosario

En la tabla de abajo se utiliza una serie de referencias abreviadas (tanto alfabéticas como numéricas). A continuación se presenta un glosario de estas abreviaciones:

MCSI = MATERIALES COLORANTES/SABORIZANTES/PARA MEZCLAR INOFENSIVOS

NDE 2½% = NO DEBE EXCEDER el 2½% [ej., los materiales colorantes/saborizantes/para mezclar no pueden exceder el 2½% por volumen del producto terminado]

PE 2½% = PUEDE EXCEDER EL 2½% [ej., los materiales colorantes/saborizantes/para mezclar pueden exceder el 2½% por volumen del producto terminado]

CSP = CATEGORÍA DE SABOR PERMITIDA La categoría del sabor es indicada mediante un número:

- 1 =completamente natural
- 2 = natural y artificial con no más de 0.1 % de nota superior artificial
- 3 = natural y artificial con más de 0.1 % de nota superior artificial
- 4 =completamente artificial

MC = MATERIALES COLORANTES [si esta columna está marcada, el uso de materiales colorantes debe divulgarse en la etiqueta]

MS = MATERIALES SABORIZANTES [si esta columna está marcada, el uso de materiales saborizantes debe divulgarse en la etiqueta]

MM = MATERIALES PARA MEZCLAR [si esta columna está marcada, el uso de materiales para mezclar debe divulgarse en la etiqueta]

USO DE MATERIALES COLORANTES/SABORIZANTES/PARA MEZCLAR INOFENSIVOS

CLASE/TIPO	MCSI PERMITIDO			CSP	DIVULGACIÓN EN LA ETIQUETA OBLIGATORIA				CALIFICACIÓN
	SÍ NDE 2½%	SÍ PE 2½%	NO		SÍ			NO	
					MC	MS	MM		
ALEXANDER		X		1, 2	X				
ADVOCAAT		X		1, 2	X				
AMARETTO		X		1, 2	X				
ANÍS		X		1, 2	X				
APPLEJACK- UNA MEZCLA	X			1, 2				X	
APRICOT SOUR		X		1, 2	X				

CLASE/TIPO	MCSMI PERMITIDO			CSP	DIVULGACIÓN EN LA ETIQUETA OBLIGATORIA				CALIFICACIÓN
	SÍ NDE 2½%	SÍ PE 2½%	NO		SÍ			NO	
					MC	MS	MM		
AQUAVIT		X		1, 2	X				
ARAK		X		1, 2	X				
ARMAGNAC	X			1, 2				X	
AMARGOS		X		1, 2	X				
BLACK RUSSIAN		X		1, 2	X				
BLOODY MARY		X		1, 2	X				
LICOR/COR DIAL DE BOURBON		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
BRANDY (FRUTA SECA)	X			1, 2				X	
BRANDY (FRUTA)	X			1, 2				X	
BRANDY (UVA)	X			1, 2				X	
BRANDY (INMADURO)	X			1, 2				X	
BRANDY (LÍAS)	X			1, 2				X	
BRANDY (NEUTRO)	X			1, 2				X	
BRANDY (ORUJO/AGUARDI)	X			1, 2				X	
BRANDY (PASA)	X			1, 2				X	
BRANDY (RESIDUO)	X			1, 2				X	
BRANDY (CALIDAD INFERIOR)	X			1, 2				X	
LICOR/CO RDIAL DE BRANDY		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
CALVADOS	X			1, 2				X	
WHISKY CANADIENS			X						
WHISKY CANADIENS E-UNA			X						
COGNAC	*			1				X	*Los MCSMI están limitados a azúcar, caramelo e infusiones de virutas de roble
CRÈME DE		X		1, 2	X				
CURACAO		X		1, 2	X				
DAQUIRÍ		X		1, 2	X				
ESPECIALID AD DE BEBIDA ALCOHÓLICA		X		1, 2, 3, 4	X	X	*		*El uso o adición de azúcar no requiere de divulgación en la etiqueta
PONCHE DE HUEVO		X		1, 2	X				

CLASE/TIPO	MCSMI PERMITIDO			CSP	DIVULGACIÓN EN LA ETIQUETA OBLIGATORIA				CALIFICACIÓN
	SÍ NDE 2½%	SÍ PE 2½%	NO		SÍ			NO	
					MC	MS	MM		
BRANDY SABORIZADO		X		1, 2	X		*		*Se puede añadir vino hasta 15% por volumen del producto terminado siempre y cuando al menos 12½% del vino deriva de la materia prima base que corresponde al sabor en la etiqueta del producto. Si no, o si la adición de vino excede el 15% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes del vino deben divulgarse también en la etiqueta (como parte de la designación de clase y tipo)
GINEBRA SABORIZADA		X		1, 2	X		*		*Si el vino utilizado excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes del vino deben divulgarse también en la etiqueta (como parte de la designación de clase y tipo)
RON SABORIZADO		X		1, 2	X		*		*Si el vino utilizado excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes del vino deben divulgarse también en la etiqueta (como parte de la designación de clase/tipo)
VODKA SABORIZADO		X		1, 2	X		*		*Si el vino utilizado excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes del vino deben divulgarse también en la etiqueta (como parte de la designación de clase y tipo)

CLASE/TIPO	MCSMI PERMITIDO			CSP	DIVULGACIÓN EN LA ETIQUETA OBLIGATORIA				CALIFICACIÓN
	SÍ NDE 2½%	SÍ PE 2½%	NO		SÍ			NO	
					MC	MS	MM		
WHISKY SABORIZADO		X		1, 2	X		*		*Si el vino utilizado excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes del vino deben divulgarse también en la etiqueta (como parte de la designación)
GIMLET		X		1, 2	X				
GINEBRA (COMPUESTO)		*		1, 2				X	*El MCSMI es enebrinas y (opcionalmente) otros aromáticos o sus extractos, esencias o sabores mezclados con bebidas alcohólicas neutras
GINEBRA (DESTILADO)		*		1, 2				X	*El MCSMI es ebrinas y (opcionalmente) otros aromáticos o sus extractos, esencias o sabores añadidos al mosto antes de la destilación
GINEBRA (REDESTILADO)		*		1, 2				X	*El MCSMI es enebrinas y (opcionalmente) otros aromáticos o sus extractos, esencias o sabores añadidos a la bebida alcohólica destilada antes de la redestilación
LICOR/CORDIAL DE GINEBRA		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
GOLDWASSER		X		1, 2	X				
BEBIDAS			X						
GRAPPA	X			1, 2				X	
GRASSHOPPER		X		1, 2	X				
BEBIDAS ALCOHÓLICAS		X		1, 2, 3, 4	X				
WHISKY IRLANDÉS			X						
WHISKY IRLANDÉS-UNA MEZCLA			X						
KIRSCHWASSER	X			1, 2				X	
KUMMEL		X		1, 2	X				
LICOR/CORDIAL		X		1, 2	X				
MAI TAI		X		1, 2	X				
MANHATTAN		X		1, 2	X				
MARGARITA		X		1, 2	X				
MARTINI		X		1, 2	X				
MESCAL			X						
JULEPE DE MENTA		X		1, 2	X				
BEBIDA ALCOHÓLICA NEUTRA O ALCOHOL			X						
OLD FASHIONED		X		1, 2	X				
OUZO		X		1, 2	X				

CLASE/TIPO	MCSMI PERMITIDO			CSP	DIVULGACIÓN EN LA ETIQUETA OBLIGATORIA				CALIFICACIÓN
	SÍ NDE 2½%	SÍ PE 2½%	NO		SÍ			NO	
					MC	MS	MM		
SCHNAPPS DE MENTA		X		1, 2	X				
PINK SQUIRREL		X		1, 2	X				
PISCO	X			1, 2				X	
ROCK AND BOURBON		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
ROCK AND BRANDY		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
ROCK AND RUM		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
ROCK AND RYE		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
RON	X			1, 2				X	
LICOR/CORDIAL DE RON		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
LICOR/CORDIAL DE CENTENO		*		1, 2	X				*El vino, si se utiliza, no puede exceder el 2½% por volumen del producto terminado
SAMBUCA		X		1, 2	X				
WHISKY ESCOCÉS			X						
WHISKY ESCOCÉS-UNA			X						
SCREWDRIVER		X		1, 2	X				
SLIVOVITZ	X			1, 2				X	
GINEBRA DE ENDRINA		X		1, 2	X				
ESPUMOSO DE TEQUILA		X		1, 2	X				
TOM COLLINS		X	X	1, 2	X				
TRIPLE SECO		X		1, 2	X				
VODKA	*			1				X	*Los MCSMI están limitados a ácido cítrico (un máximo de 0.1 % por volumen del producto terminado) y azúcar (un máximo de 0.2 % por volumen del producto terminado)) añadidos directamente o a través de un mezclador de ácido cítrico/azúcar
WALLBANGER		X		1, 2	X				
WHISKIES (UNA MEZCLA DE BOURBON STRAIGHT)	X			1, 2				X	
WHISKIES (UNA MEZCLA DE MAÍZ STRAIGHT)	X			1, 2				X	
WHISKIES (UNA MEZCLA DE MALTA STRAIGHT)	X			1, 2				X	

CLASE/TIPO	MCSMI PERMITIDO			CSP	DIVULGACIÓN EN LA ETIQUETA OBLIGATORIA				CALIFICACIÓN
	SÍ NDE 2½%	SÍ PE 2½%	NO		SÍ			NO	
					MC	MS	MM		
WHISKIES (UNA MEZCLA DE CENTENO MALTEADO)	X			1, 2				X	
WHISKIES (UNA MEZCLA DE CENTENO)	X			1, 2				X	
WHISKIES (UNA MEZCLA DE TRIGO STRAIGHT)	X			1, 2				X	
WHISKIES (UNA MEZCLA DE STRAIGHT)	X			1, 2				X	
WHISKY	X			1, 2				X	
WHISKY (BOURBON MEZCLADO)	X			1, 2				X	
WHISKY (MAÍZ MEZCLADO)	X			1, 2				X	
WHISKY (LIGERO MEZCLADO)	X			1, 2				X	
WHISKY (MALTA MEZCLADA)	X			1, 2				X	
WHISKY WHISKY (CENTENO)	X			1, 2				X	
WHISKY (CENTENO MEZCLADO)	X			1, 2				X	
WHISKY (TRIGO MEZCLADO)	X			1, 2				X	
WHISKY (MEZCLADO)	X			1, 2				X	
WHISKY (BOURBON)			X						
WHISKY (MAÍZ)	X			1, 2				X	
WHISKY (DESTILADO A PARTIR DE MOSTO DE BOURBON)	X			1, 2				X	
WHISKY (WHISKY DESTILADO A PARTIR DE MOSTO)	X			1, 2				X	
WHISKY (DESTILADO A PARTIR DE MOSTO DE CENTENO)	X			1, 2				X	
WHISKY (DESTILADO A PARTIR DE MOSTO)	X			1, 2				X	
WHISKY (DESTILADO A PARTIR DE MOSTO DE TRIGO)	X			1, 2				X	
WHISKY (LIGERO)	X			1, 2				X	
WHISKY (MALTA)	X			1, 2				X	
WHISKY (CENTENO)	X			1, 2				X	
WHISKY (CENTENO)	X			1, 2				X	
WHISKY (ESPIRITUOSO)	X			1, 2				X	
WHISKY WHISKY (BOURBON STRAIGHT)			X						

CLASE/TIPO	MCSMI PERMITIDO			CSP	DIVULGACIÓN EN LA ETIQUETA OBLIGATORIA				CALIFICACIÓN
	SÍ NDE 2½%	SÍ PE 2½%	NO		SÍ			NO	
					MC	MS	MM		
WHISKY (MAÍZ STRAIGHT)			X						
WHISKY (MALTA STRAIGHT)			X						
WHISKY (CENTENO MALTEADO)			X						
WHISKY (CENTENO)			X						
WHISKY (TRIGO STRAIGHT)			X						
WHISKY (STRAIGHT)			X						
WHISKY (TRIGO)	X			1, 2				X	
WHISKY SOUR		X		1, 2	X				
<u>WHITE RUSSIAN</u>		X		1, 2	X				