

**REGLAMENTO  
TÉCNICO  
CENTROAMERICANO**

**RTCA XX.XX.XX:06**

---

**BEBIDAS ALCOHÓLICAS. NOMENCLATURA Y CLASIFICACIÓN**

---

CORRESPONDENCIA: Este reglamento no tiene correspondencia con ninguna norma.

ICS XX.XX

RTCA XX.XX.XX:06

---

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Comisión Guatemalteca de Normas, COGUANOR
  - Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
  - Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
  - Secretaría de Industria y Comercio, SIC
  - Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
-

## INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización o Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización o Reglamentación Técnica de los países centroamericanos y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos. Está conformado por representantes de los sectores Académico, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este documento fue aprobado Reglamento Técnico Centroamericano, RTCA XX.XX.XX:06, Bebidas alcohólicas nomenclatura y clasificación, por el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este reglamento técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

### MIEMBROS PARTICIPANTES DEL SUBGRUPO 01

Por Guatemala

COGUANOR

Por El Salvador

CONACYT

Por Nicaragua

MIFIC

Por Honduras

SIC

Por Costa Rica

MEIC

## 1 OBJETO

Este reglamento tiene por objeto establecer las definiciones de los términos empleados en la Industria de Bebidas Alcohólicas y sus materias primas, así como la clasificación de éstas para su comercialización en el territorio centroamericano.

## 2 AMBITO DE APLICACIÓN

**Falta completar**

## 3 DEFINICIONES

En la aplicación de este reglamento se utilizarán los siguientes términos y definiciones:

**3.1 ~~Advokat:~~** ~~es la bebida alcohólica, aromatizada o no, obtenida a partir del alcohol etílico, cuyos elementos principales son la yema de huevo, la clara de huevo y el azúcar o la miel. También puede denominarse advocaat, advocat, o licor de huevo. (CR y NIC que se elimine porque no se conoce una bebida que se comercialice en el mercado con ese nombre.)~~

**3.2 Abocamiento:** procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos por la **entidad competente**.

**3.3 Acetificación:** proceso por el cual el alcohol del vino se convierte en ácido acético, mediante la acción del microorganismo acetobacter sp (**consultar: o spp**).

**3.4 Acetobacter:** género de bacteria acidacética que oxida el etanol a ácido acético y puede desarrollarse a valores entre 3 a 4,5 de pH.

**3.5 Acidez:** caracteres dados al mosto o al vino, por la presencia de ácidos naturales. En las bebidas alcohólicas es una de las características propias de cada una de ellas.

**3.6 Acidez total:** es la que contiene una bebida alcohólica como consecuencia de todos sus ácidos, volátiles y no volátiles.

**2.7 Acidez volátil:** es la que contienen una bebida alcohólica como consecuencia de sus ácidos volátiles, entre los que se encuentran principalmente el ácido acético.

**2.8 Acidez fija:** es la que contiene una bebida alcohólica como consecuencia de sus ácidos no volátiles.

**2.9 Ácido:** sustancia que, en solución produce un pH inferior a 7.

**2.10 Aditivo:** es aquella sustancia que se adiciona directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor, para mejorar su estabilidad o para su conservación. (consultar con el RTCA de Etiquetado de Bebidas Alcohólicas Fermentadas o Destiladas)

Aditivo (CODEX): se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

**2.11 Agua de dilución:** es la empleada para obtener la graduación comercial requerida. El agua utilizada como agua de dilución debe ser agua potable y puede ser destilada o desmineralizada (por diferentes procesos).

**2.12 Agua potable:** agua que reúne las características físicas, químicas y biológicas que la hacen apta par el consumo humano y para usos domésticos (Revisar).

~~**2.13—Aguardiente:** mezcla hidroalcohólica obtenida por la reducción del alcohol proveniente del proceso de destilación de materias primas fermentadas, a un determinado grado de consumo. La mayor parte de estas bebidas adquieren posteriormente ciertas características propias o típicas según sea la materia primar original del aguardiente y a los tratamientos o procesos a que este se someta como son por ejemplo: añejamiento, mezcla con otros sabores, aromas, etc. En razón de tales características, los aguardientes que pueden ser simples, compuestos, añejos o sin añejar, reciben nombres específicos como brandy, ron whisky, etc., tal y como en cada caso los define la norma (CR).~~

~~Aguardiente: bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de “seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos...(definición México)~~

~~Aguardiente: Cuando los aguardientes no son sometidos a los procesos de añejamiento se les conoce bajo el nombre único de aguardiente, a veces seguido del nombre de la materia prima que les da origen, por ejemplo: aguardiente de ciruela y con frecuencia con nombres regionales, por ejemplo: guaro, guarón, espíritu, calvados, piseo, etc. En todos estos casos el aguardiente es una mezcla hidroalcohólica simple, sin añejar, de aspecto cristalino y sabor típico de la materia prima que dio origen al alcohol. Su grado alcohólico no podrá ser menor de 34% ni mayor de 40% Alc./vol. (definición Nicaragua)~~

~~**2.14—Aguardiente compuesto:** bebida alcohólica que presenta aroma, color y sabor diferente al del aguardiente original, por haber sido este objeto de adición de maceraciones, preeolaciones o infusiones de productos vegetales, esencias, azúcares u otras bebidas alcohólicas. Se distinguen aguardientes compuestos secos, dulces y semidulces. Los principales son: licores, cremas, cordiales, aperitivos, amargos, anisados, elixires, etc.~~

~~2.15 — **Aguardiente anisado:** es el producto que se obtiene destilando una maceración de anís (común, estrellado o su mezcla) en aguardiente rectificado, con o sin adición de otras sustancias aromáticas o también mezcla de aguardientes rectificados con esencias naturales de anís, seguida o no de destilación.~~

~~2.16 — **Aguardiente añejado:** es el aguardiente que ha sido sometido a un proceso de añejamiento en barril de roble.~~

~~2.18 — **Aguardiente de caña rectificado:** es el producto obtenido mediante la fermentación alcohólica y destilación de jugos y otros derivados de la caña de azúcar, sometido a rectificación, de modo que conserve sus características organolépticas. También podrá denominarse Aguardiente o Aguardiente de Caña.~~

~~2.19 — **Aguardiente de cereales:** es el producto obtenido mediante destilación de un mosto fermentado de cereales, a menos de 95° GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340, y con caracteres organolépticos procedentes de la materia prima utilizada.~~

~~2.20 — **Aguardiente de frutas:** es la bebida alcohólica obtenida mediante la destilación de una o más frutas carnosas o de mostos de dichos frutos, fermentados o macerados. También puede denominarse “Aguardiente de fruta o Aguardiente de...”, seguido del nombre de la fruta o frutas que hayan sido utilizadas en su elaboración.~~

~~2.21 — **Aguardiente de hollejo de fruta:** Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de hollejo de frutas fermentado.~~

~~2.22 — **Aguardiente de orujo:** es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de orujos de uva fermentados. También puede denominarse Orujo o Aguardiente de orujo de uva.~~

~~2.23 — **Aguardiente de pasa:** es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de pasa de uva fermentada.~~

~~2.24 — **Aguardiente de sidra:** es la bebida alcohólica obtenida destilación de sidra.~~

~~2.25 — **Aguardiente de uva:** es el producto obtenido mediante destilación directa de mostos de uva fermentados.~~

~~2.26 — **Aguardiente de vino:** es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de vino o de vino alcoholizado.~~

**2.27 Albúmina:** es una proteína perteneciente al grupo de las esferoproteínas, soluble en agua y soluciones salinas, empleada para clarificar el vino. (consultar si se utiliza)

**2.28 Alcohol:** el etanol o alcohol etílico procedente de la destilación de productos resultantes de la fermentación de mostos adecuados (Nicaragua).

~~2.29 **Alcohol anhidro:** es el alcohol etílico a 100% vol) a la temperatura determinada por la Norma INEN 340 de fuerza real. (no es alcohol para elaboración de bebidas alcohólicas CR y NIC)~~

~~2.30 **Alcohol etílico para bebidas alcohólicas:** se entiende como tal, el alcohol etílico rectificado apto para el consumo humano. También puede denominarse alcohol potable. (CR y NIC)~~

**2.31 Alcohol etílico rectificado:** es el producto obtenido mediante destilación y rectificación de mostos que han sufrido fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes naturales y que puede utilizarse en la elaboración de bebidas alcohólicas. ~~Se denominará alcohol etílico rectificado extra neutro, siempre que cumpla con lo indicado en la Norma INEN 1675.(NIC)~~

~~2.32 **Alcohol etílico potable o rectificado o espíritu neutro:** es el producto obtenido de soluciones azucaradas o de almidones sacarificados, sometidos al proceso de fermentación alcohólica, causada por microorganismos del género **Saccharomyces**; posteriormente sometido a destilación y rectificación a no menos de 95% vol, con el objeto de disminuir la cantidad de productos congénicos (CR consultar, NIC eliminar).~~

~~Es el producto obtenido de la destilación y rectificación de los mostos sometidos a fermentación, principalmente alcohólica de los mostos de la materia prima de origen vegetal que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidón sacarificables (caña de azúcar, mieles inercristalizables, jarabe de glucosa, jarabe de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras.) y que dichos mostos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. La fórmula del alcohol etílico es  $CH_3-CH_2-OH$  (Nicaragua).~~

**2.33 Alcohol desnaturalizado:** alcohol etílico al cual se le han adicionado sustancias que no permiten el uso de este, en la fabricación de bebidas alcohólicas; pero sí en la industria y en medicina externa.

**2.34 Alcohol industrial:** es el producto alcohólico obtenido mediante la destilación y/o rectificación de mostos que han sufrido fermentación alcohólica y que no es apto para el consumo humano. También puede obtenerse por síntesis específica.

~~2.35 **Alcohol vínico:** es el alcohol rectificado neutro obtenido de mostos de uvas. (consultar)~~

**2.36 **Ámbar o ambarino:** es el color que adquiere una bebida alcohólica, como producto de su añejamiento en recipientes de roble o por la adición de colorante natural (sacarosa caramelizada) CR.**

**2.37 Anisado:** es el producto que se obtiene destilando una maceración de anís (común, estrellado o su mezcla) en alcohol etílico o aguardiente rectificadas o alcoholes etílicos rectificadas con esencia de anís seguida o no de destilación.

**2.38 Añejamiento o envejecimiento:** proceso que consiste en almacenar las bebidas alcohólicas por un período no menor de un año, en barriles de madera de roble (NIC), que pueden ser quemados interiormente, en los cuales por medio de interacciones fisicoquímicas, adquieren color y fundamentalmente se modifican en sabor y olor hasta obtener sus cualidades distintivas. (consultar).

~~**Añejamiento:** es la operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente, en recipientes de madera apropiados, ciertas reacciones que confieren a la bebida espirituosa, que se trate de cualidades organolépticas o de destilación. (CR y NIC)~~

~~**2.39 Aperitivo:** es la bebida alcohólica de graduación máxima de 20 grados alcoholimétricos, obtenida por la mezcla de alcohol etílico rectificado neutro o alcohol vínico, agua, vino o vino de frutas, mostela con destilados infusiones maceraciones o percolaciones de sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes permitidos y sus extractos o esencias naturales. (CR y NIC)~~

~~**2.40 Antocianos (antocianinas):** pigmentos vegetales solubles en agua, se encuentran en la sabia vacuolar de las células vegetales en forma de glucósidos a los que pertenecen las antocianinas y son los que producen los colores en algunas flores y frutas, son abundantes en uvas tintas y en algunas bebidas alcohólicas. (NIC solicita que se elimine: ¿se cuenta con capacidad para verificarlo? CR lo mantiene)~~

~~**2.41 Aromatización:** es la utilización de uno o varios aromas aptos para consumo humano de uso permitido en la preparación de bebidas alcohólicas. (CR lo elimina, NIC lo mantiene)~~

**2.42 Azúcar:** es el producto sólido cristalizado, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar (*Saccharum spp*) o de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*), mediante procesos industriales apropiados. Cualquier otro carbohidrato que se use, en la industria de bebidas alcohólicas, debe denominarse por su nombre: maltosa, glucosa, etc.

~~**2.43 Bebidas alcohólicas:** son los productos líquidos, aptos para el consumo humano que contengan alcohol, agregado o producido en la fermentación. No incluye medicamentos (CR).~~

~~**Bebidas alcohólicas:** son los productos alcohólicos aptos para el consumo humano, contiene una eonecentración no inferior a 25 grados alcoholimétricos (Nicaragua).~~

Retomar definición del RTCA Etiquetado de Bebida Alcohólica Fermentada o Destilada

**2.44 Bebida alcohólica adulterada:** tendrá la consideración de adulterada, toda bebida alcohólica en la que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Que contenga una o varias sustancias extrañas a su composición reconocida autorizada.
- b) A la que se le ha extraído parcial o totalmente cualesquiera de sus componentes.
- c) Que haya sido adicionada, coloreada o encubierta en forma de ocultar sus impurezas o disimular su inferior calidad.
- d) Que se le haya agregado un aditivo no autorizado por el Ministerio de Salud.

**2.47 Bebida alcohólica alterada:** es aquella que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicio o cambio en sus características ~~básicas~~ (organolépticas) e y físico químicas. (NIC)

**2.48 Bebida alcohólica contaminada:** es aquella que contenga ~~microorganismos patógenos~~ (consultar), toxinas o impurezas de origen orgánico o mineral repulsivas, inconvenientes o nocivas para la salud.

~~2.49 — Bebida alcohólica destilada: es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación y/o rectificación de mostos fermentados procesados adecuadamente.~~

~~2.50 — Bebidas alcohólicas destiladas: son mezclas hidroalcohólicas en las cuales el alcohol ha sido obtenido por la destilación de un mosto fermentado.~~

Retomar definición del RTCA Etiquetado de Bebida Alcohólica Fermentada o Destilada

**2.51 Bebidas alcohólicas destiladas simples:** son aquellas que se obtienen por la destilación de mostos fermentados y cuyas características organolépticas son típicas de la materia prima empleada, pueden ser añejados o no. (consultarlo)

**2.52 Bebidas alcohólicas destiladas compuestas:** son aquellas obtenidas por la mezcla de destilados de diversas proporciones, aromatizadas y sobreadas, edulcoradas o no, con sustancias permitidas por el Ministerio de Salud. (consultarlo)

**2.53 Bebida alcohólica falsificada o fraudulenta:** tendrá la consideración de falsificada, toda bebida alcohólica en la que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Que designe o expenda bajo nombre o calificativo que no le corresponda.
- b) Cuyo envase o rotulación contenga cualquier diseño o indicación ambigua o falsa que induzca a error al público, respecto de su calidad, ingrediente o procedencia.

- c) Que se comercie o distribuya sin haber sido registrada debidamente, cuando esto corresponda reglamentariamente, o cuando habiendo sido registrada, ha sufrido modificaciones no autorizadas.

~~2.54— Bebida alcohólica fermentada: es la bebida alcohólica obtenida a partir de mostos fermentados, principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal, sin destilación.~~

~~2.55— Bebidas alcohólicas fermentadas, no destiladas: son aquellas obtenidas de la fermentación alcohólica total o parcial de un mosto; sin adición de ninguna sustancia, ni uso de prácticas de otras manipulaciones, que sean las necesarias para su fabricación. (CR)~~

~~Es la bebida alcohólica obtenida por la fermentación de jugos azucarados de frutas o por la fermentación de azúcares obtenidos de almidón de cereales, por cualquier proceso de conversión. (Nicaragua)~~

Retomar definición del RTCA Etiquetado de Bebida Alcohólica Fermentada o Destilada

~~2.56— Bebida alcohólica fraudulenta: con la apariencia y características generales de la oficialmente aprobada y que no procede de los verdaderos fabricantes. Que se designe o expide con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.~~

~~2.57— Bebida alcohólica preparada: es el producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezcla de ellos, pudiendo ser adicionados otros ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la secretaria de salud. (CR y NIC)~~

**2.58 Bonificadores:** son las sustancias de origen natural o artificial que mejoran las características de una bebida alcohólica. (CR eliminar ya que corresponde a aditivos)

**2.59 Cabezas:** subproducto del proceso de destilación del alcohol etílico, rico en una mezcla de congéneres livianos, tales como aldehídos, ésteres, metanol y otros. (CR consultar ya que no se puede separar del producto final)

~~2.60— Calvados: es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana: con denominación de origen regulada por las leyes y reglamentos del gobierno Francés.~~

~~2.61— Charanda: es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación principalmente alcohólica de mostos preparados de jugos de caña de azúcar (guarapo), concentrado de estos (melladura, piloncillo) o mieles incristalizables (melaza); la destilación se lleva a cabo en alambiques de olla o columna, siempre y cuando no se eliminen los componentes que condicionan las características de esta bebida.~~

~~2.62— Charanda añejo o añejado: producto susceptible de ser abocado, sometido a un proceso de maduración de por lo menos 12 meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 300 L y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso,~~

~~ajustarse con agua de dilución. (Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)~~

~~2.63— Charanda blanco: producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. (Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)~~

~~2.64— Charanda dorado u oro: producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas del Charanda blanco con Charandas maduros y/o añejos, se considera como Charanda dorado u oro. (Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)~~

~~2.65— Charanda reposado: producto susceptible de ser abocado, cuya permanencia mínima en recipientes de madera de roble o encino con capacidad máxima hasta 5 000 L debe ser de 2 meses y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. (Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)~~

**2.66 Cocción:** proceso de extracción, acelerado por medio del calor hasta lograr la ebullición del disolvente.

**2.67 Colas:** subproducto del proceso de destilación del alcohol etílico, rico en una mezcla de congéneres pesados, tales como alcoholes isopropílico, amílico, butílico y otros. No aptas para el consumo humano (CR).

~~2.68— Coloración: es la utilización de uno o varios colorantes aptos para consumo humano de uso permitido en la preparación de bebidas alcohólicas.~~

**2.69 Congéneres:** son los elementos volátiles diferentes al alcohol etílico, producidos en la fermentación y destilación de mostos de origen vegetal. También se denomina impurezas o sustancias volátiles. (consultar)

**2.70 Congenéricos:** son sustancias que se producen durante los procesos de fermentación y añejamiento. Los principales son aldehídos, ésteres y alcoholes superiores; contribuyen al aroma y sabor característicos de los aguardientes, según la materia prima de que provienen. (consultar)

~~2.71— Corte: es la mezcla de una bebida alcohólica con un producto alcohólico de su mismo origen. (CR y NIC)~~

~~2.72— Denominación de origen o denominación geográfica: es la que se da a determinadas bebidas alcohólicas y que corresponde al nombre del lugar donde se producen. Tales designaciones solo pueden utilizarse para describir bebidas que han sido elaboradas íntegramente en el sitio nombrado de conformidad con sus leyes y reglamentaciones. Debe estar contemplada en tratados internacionales. (CR)~~

Retomar definición del RTCA Etiquetado de Bebida Alcohólica Fermentada o Destilada

~~2.73 — Destilación alcohólica: proceso que consiste en la separación de los componentes del mosto fermentado, mediante la vaporización parcial de la mezcla y recuperación separada de los vapores condensados y del residuo.-(CR)~~

~~Destilación alcohólica: es la separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica esta basada en que el alcohol etílico siendo mas ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que e punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.~~

Retomar definición del RTCA Etiquetado de Bebida Alcohólica Destilada

~~2.76 — Destrozamiento: proceso mediante el cual se efectúa la separación inicial de la mezcla hidroalcohólica y vapores.-(CR)~~

~~2.77 — Digestión alcohólica: es una infusión programada que generalmente se lleva a cabo a una temperatura media entre la requerida por una infusión y la necesaria para una maceración. Esta oscila entre 30 C y 40 C en recipientes cerrados.-(NIC y HN)~~

**2.78 Edad media ponderada de añejamiento:** es la que se utiliza para mezclas de rones, se obtiene a partir del grado alcohólico (referido a una misma graduación), edad y proporción en volumen de cada uno de los rones.

~~2.79 — Edulcoración: es la utilización de sustancias glúcidas naturales caramelizada o no, en la preparación de bebidas alcohólicas.~~

~~2.80 — Encabezado, vino: adición de aguardiente de uva y/o alcohol etílico a un vino. (consultar)~~

~~2.81 — Enología: ciencia del vino.~~

**2.82 Enturbiamiento:** pérdida de la brillantez o limpidez de una bebida alcohólica.

~~2.83 — Envase: es todo recipiente higiénico hecho de material apropiado para contener alimentos, que se usa en las bebidas alcohólicas para su conservación, transporte o venta como producto terminado.-(CR)~~

~~Es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto.-(Nicaragua)~~

Retomar definición del RTCA Etiquetado de Bebida Alcohólica Fermentada o Destilada

~~2.84 — **Envejecimiento:** maduración lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera o vidrio según el producto de que se trate.~~

~~2.85 — **Equipo:** el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías y demás accesorios que se emplean en la elaboración, hidratación, envase y distribución de alcohol, las bebidas alcohólicas y sus materias primas.~~

2.86 **Ecurrido:** acción de dejar salir el vino después de la fermentación, antes de prensar los orujos.

2.87 **Esteres:** sustancias aromáticas resultantes de la reacción de los ácidos orgánicos con los alcoholes.

~~2.89 — **Etiqueta:** cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase que contenga bebidas alcohólicas, y la cual debe llenar los requisitos señalados en esta Norma. (CR)~~

~~2.90 — **Etiquetado:** cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al producto o se expone cerca del producto, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación. (CR)~~

Retomar definición del RTCA Etiquetado de Bebida Alcohólica Fermentada o Destilada

~~2.91 — **Fermentación alcohólica:** proceso bioquímico anaerobio en el cual las enzimas de las levaduras, catalizan la transformación de los azúcares en alcohol etílico y dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). En la fabricación de cerveza esta puede ser alta o baja. (CR)~~

~~2.92 — **Fermentación alcohólica:** es la transformación de los azúcares en alcohol y dióxido de carbono; ésta es causada por las levaduras actúan sobre los azúcares presentes según la ecuación de Gay Lussac.~~

**Ver definición de bebida alcohólica fermentada**

2.93 **Filtración:** operación consistente en hacer que un líquido atraviese una pared porosa que sirve para retener materias sólidas.

2.94 **Fuerza real:** la fuerza real expresa el porcentaje en volumen de alcohol anhidro contenido en una mezcla hidroalcohólica, a una temperatura determinada.

~~2.95 — **Flujo:** movimiento secuencial de materias primas a través de donde se lleva a cabo una o más etapas de un proceso.-(CR)~~

2.96 **Gasificación:** es el procedimiento físico externo por el cual se incorporan gases (dióxido de carbono y **nitrógeno (consultar)**) a las bebidas alcohólicas.

2.97 **Grado absoluto:** es el producto de multiplicar el grado alcohólico, en Gay Lussac, por el volumen en litros. Debe expresarse en litros. **(consultar)**

~~2.98 — **Grapa:** es la bebida alcohólica destilada de mostos de los orujos de uva o pasas.~~

2.99 **Grado alcohólico:** es el volumen de alcohol etílico expresado en centímetros cúbicos contenidos en 100 cm<sup>3</sup> de bebida alcohólica, a una temperatura determinada. **(consultar)**

2.100 **Grado alcohólico aparente:** es el grado de una mezcla hidroalcohólica pura, indicado por el alcoholímetro centesimal de Gay Lussac a una temperatura diferente a la de referencia. La lectura de un grado aparente debe darse siempre indicando la temperatura a la cual dicha lectura fue tomada. También se considera grado aparente la lectura alcoholimétrica de una mezcla hidroalcohólica que no sea pura, debido a la adición de sustancias que alteran la densidad de la mezcla. En este caso, para determinar el grado alcohólico real, debe someterse a un proceso de destilación, hasta obtener una mezcla hidroalcohólica pura. **(consultar)**

2.103 **Grado alcohólico real o grado Gay Lussac (°GL):** es el grado alcohólico en porcentaje por volumen y referido a 15°C. **(consultar)**

2.104 **Grado alcohólico Gay Lussac:** es el título alcoholimétrico de una mezcla hidroalcohólica pura, indicado directamente por el alcoholímetro centesimal de Gay Lussac a una temperatura de referencia. Se puede expresar como símbolo de grados GL. **(consultar)**

2.105 **Grado brix:** es el porcentaje de sólidos disueltos en una solución azucarada. **En soluciones binarias de azúcar y agua, corresponden al porcentaje de azúcar (CR).** Se expresa en ° Bx.

~~2.106 **Glucosa:** es un monosacárido perteneciente a la familia de las adosas, se encuentra presente en rutas y otros productos vegetales. También se puede obtener por la hidrólisis de polisacáridos y almidones.-(consultar)~~

~~2.107 **Hidratación:** es la mezcla de una bebida alcohólica con agua potable, destilada, desionizada o desmineralizada.~~

2.108 **Infusión:** consiste en verter el disolvente sobre las sustancias sólidas al permanecer ambos en contacto por un período de tiempo.

Infusión: para extraer los principios solubles de ciertas sustancias que no pueden ser sometidas a la destilación, los fabricantes de licores recurren por lo general a una infusión. Esta consiste en someter dichas sustancias, durante un periodo de tiempo más o menos largo, a la acción de un líquido adecuado en frío o en caliente. (CR)

~~2.109 Insumo: sustancias naturales o sintéticas procesadas o no que constituyen como componente auxiliar para la elaboración de alcohol o de una bebida alcohólica incluyendo además el material de envase y empaque.~~

~~2.110 Jima: acción que consiste en separar de la piña las pencas del agave en la culminación de su madurez.~~

~~2.111 Jimador: persona que realiza la jima. (CR y NIC)~~

~~2.112 Levadura: microorganismo utilizado en la fermentación alcohólica, género *Saccharomyces* que segrega enzimas que actúan como catalizadores sobre los azúcares del mosto, para producir alcohol etílico y dióxido de carbono.~~

~~2.113 Licencia sanitaria de funcionamiento: autorización que expide el Ministerio de Salud al establecimiento para producir alcohol, elaborar, hidratar y envasar bebidas alcohólicas para el consumo humano, bajo condiciones locativas, técnicas y sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad del producto.~~

~~2.114 Licor: es la bebida alcohólica obtenida mezclando o redestilando alcohol etílico rectificado, extraneutro o aguardiente de caña rectificado, con aditivos alimentarios de uso permitido, producidos por destilación, infusión, perecolación o maceración, pudiendo edulcorarse con azúcares o mieles, y colorearse con sustancias de uso permitido~~

~~2.115 Licor seco: es el producto que contiene menos de 10 g/l de azúcares.~~

~~2.116 Licor semisecco: es el producto cuyo contenido de azúcares esta comprendido entre 10 y 50 g/l.~~

~~2.117 Licor dulce: es el producto cuyo contenido de azúcares esta comprendido entre 50 y 250 g/l.~~

~~2.118 Licor escarchado: es el producto sobresaturado de azúcar.~~

~~2.119 Licor de frutas: es la bebida alcohólica obtenida por maceración y/o destilación de frutas, con o sin otras sustancias vegetales y/o por adición de extractos con alcohol etílico rectificado, extraneutro o aguardiente de caña rectificado, pudiendo edulcorarse o no con azúcares o mieles y colorearse o no con caramelo o sustancias naturales de uso permitido.~~

~~2.120 Licor de café: es la bebida alcohólica obtenida por infusión o maceración alcohólica de café, destilada o no y edulcorada. Son aquellos que se elaboran con infusión, cocción, destilación, maceración o mezclas de estas preparaciones.~~

~~2.121 Licor de naranja, licor de Curacao o triple sec: es aquel obtenido por redestilación de espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargos (curazao), y aditivos permitidos por la secretaria de salud.~~

~~2.122 Lúpulo: flor femenina de la planta *Humulus lupulus*, o los derivados de dicha flor. (consultar CR)~~

**2.123 Maceración:** operación que consiste en mantener los productos vegetales a los cuales se les ha de extraer los principios que imparten sabor, olor y aroma, en íntimo contacto con el disolvente, el cual ha de ser siempre líquido alcohólico, a temperatura ambiente y por un tiempo determinado.

Maceración: cuando una infusión se practica sin la ayuda de calor, recibe el nombre de maceración. Para ésta se requiere un tiempo mayor que para las infusiones. Se recurre a la maceración cuando las sustancias a extraer son dañadas por el calor o cuando son fácilmente solubles en el medio líquido empleado. (CR)

~~2.124 Malta: cebada germinada y posteriormente desecada. Puede también aplicarse el término "malta" a productos análogos obtenidos de otros cereales, siempre que se indique el nombre de estos.~~

~~Malta: grano de cebada sometido a germinación y ulterior deshidratación, en condiciones tecnológicas adecuadas, destinado a diferentes objetivos en los procesos de bebidas alcohólicas, según la tecnología empleada.~~

~~2.125 Manzanilla: es el vino generoso, con denominación de Origen regulado por las leyes y reglamentos del Gobierno Español. (CR y NIC)~~

~~2.126 Materia prima: sustancias naturales, procesadas o no que constituyen los componentes principales para la producción de alcohol, o la elaboración de una bebida alcohólica apta para consumo humano. (CR y NIC)~~

~~2.129 Melazas o mieles residuales: productos no cristalizables, que quedan como remanente en la elaboración del azúcar granulado.~~

**2.130 Mosto:** jugo de uvas sin fermentar; también se denominan "mostos", por similitud, los jugos de otras frutas. En general el término se aplica a toda solución azucarada, que se someta al proceso de fermentación y que produzca alcohol potable. (consultar definición, ajustar para que aplique a la cerveza).

~~2.131 Mosto concentrado: producto obtenido por la deshidratación parcial de los mostos, mediante procedimientos que no le introduzcan elementos extraños, hasta que el grado de~~

- ~~concentración impida su fermentación espontánea y sin que haya sufrido caramelización sensible.~~
- ~~2.132 **Mosto fermentado:** es el mosto que ha sido sometido a un adecuado proceso de fermentación.~~
- ~~2.133 **Otras bebidas alcohólicas:** para los efectos de esta norma, son aquellas obtenidas por la mezcla de bebidas alcohólicas entre sí o con productos alimenticios.~~
- ~~2.134 **Párrafo:** es el uso de lubricantes, utensilios, equipos y productos de cada fábrica de alcohol o de bebidas alcohólicas. (CR)~~
- 2.135 **Percolación:**** Consiste en una maceración de corto tiempo, seguida de recirculación del disolvente.
- ~~2.136 **Poire o perry:** es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados de pera, originaria de Europa.~~
- ~~2.137 **Proceso:** conjunto de etapas sucesivas a las cuales se somete la materia prima para obtener alcohol o bebidas alcohólicas.~~
- ~~2.138 **Producto terminado:** todo producto con un grado alcohólico apto para el consumo humano, que se obtiene como resultado del procesamiento de materias primas, e insumos, o por manipulación de un producto totalmente elaborado.~~
- ~~2.139 **Pulque:** es la bebida alcohólica originaria de México y la más antigua de nuestro país, de color blanco, no clarificada, de consistencia hilante, obtenida del maguey Agave Citrovirins, Agave América, Agave Cochiearis, al cual durante la fermentación se le agrega la semilla constituida por Pseudomonas, Leuconostoc, Lactobacillus y Levaduras, que además le confieren el sabor y olor que la caracteriza, y que puede ser adicionada de frutos o vegetales.~~
- 2.140 **Rectificación:**** es un proceso de redestilación, mediante el cual se obtiene un alcohol de la más elevada concentración y de la mayor pureza posible.
- Rectificación:** es el proceso mediante el cual se elimina los congéneres presentes en una mezcla hidroalcohólica, incrementándose al grado alcohólico. (CR)
- 2.141 **Reducir:**** bajar la graduación alcohólica por adición de agua potable desmineralizada (CR buscar definición de agua desmineralizada).
- ~~2.142 **Registro sanitario:** autorización que expide el Ministerio de Salud, a una persona natural o jurídica, pública o privada, para elaborar, hidratar, envasar, importar, exportar y vender~~

~~bebidas alcohólicas, que cumplan con las características de composición, requisitos físico-químicos y microbiológicos y que sean aptas para el consumo humano.~~

**2.143 Residuos alcohólicos:** son los subproductos alcohólicos obtenidos en la destilación y/o rectificación de alcoholes y aguardientes que no son aptos para el consumo humano. (consultar CR, cabezas y colas)

~~**2.144 Sustancias volátiles o congéneres:** se consideran sustancias volátiles o congéneres de las bebidas alcohólicas destiladas a los compuestos naturales volátiles tales como: acidez volátil, aldehídos, furfural, ésteres y alcoholes superiores excluyendo los alcoholes etílico y metílico. (CR)~~

~~**2.145 Tafia:** alcohol de caña que no ha sido sometido a operaciones rectificación o aunque lo haya sido tiene un contenido total. (CR)~~

**2.146 Taninos:** compuestos de carácter fenólico, extraídos de la madera en un proceso de envejecimiento y que le imparten astringencia y amargor a las bebidas alcohólicas.

**2.147 Tiempo de añejamiento:** tiempo transcurrido entre la fecha de llenado y de los barriles de roble que contengan el producto en añejamiento, y la fecha de ruptura de los sellos que los certifican. (consultar)

**2.148 Título alcoholimétrico:** es la cantidad de alcohol contenido en una mezcla hidroalcohólica; se expresa en partes de alcohol por cien partes de la mezcla. (consultar)

**2.149 Título alcoholimétrico volúmico:** de una mezcla de agua y de alcohol es la relación entre el volumen de alcohol, a la temperatura de 20°C, contenido en esta mezcla y el volumen total de dicha mezcla a la misma temperatura. Su símbolo es de % vol. (consultar)

**2.150 Título alcoholimétrico másico:** de una mezcla de agua y de alcohol es la relación entre la masa de alcohol contenida en esta mezcla y la masa total de dicha mezcla. Su símbolo es de % masa. (consultar)

## 4 CLASIFICACIÓN

Para la clasificación de las bebidas alcohólicas se seguirá el patrón de la tabla N°1.

**Tabla N° 1. Clasificación de bebidas alcohólicas**

B E B I D A S  A L C O H O L I C A S	(Fermentadas	(Uva-----	(Vino
	(No destiladas	(	
		(Otras	(Vino de...
		(Frutas	(Perry, Sidra
		(	
		(Granos-----	(Sake, cerveza
		(	
		(Misceláneos-----	(Pulque, vino de miel
		(	
		(	(Granos-----Whisky
		(	(
		(	(Caña y
		(	(Melazas-----Ron
		(	(
		(Simples	(
		( <del>(*)</del> )	(Agave-----Tequila
		(	(
		(	(Frutas-----Brandy
	(		
	(Fermentadas	(	(Aguardientes confeccionados
	(Destiladas	(	(Ginebra
		(Compuestas	(Licores y cordiales
			(Amargos o bitters
			(otros

~~(\*) El vodka puede provenir de cualquiera de estas materias primas.~~

### 4.1 Bebidas alcohólicas fermentadas no destiladas

**3.1.1 Vino:** Producto obtenido de la fermentación alcohólica normal del jugo exprimido directamente de uvas maduras y frescas, sometido al proceso de añejamiento. El vino se designa de acuerdo con su color como: blanco, rojo o tinto, rosado y clarete. El vino se denomina seco si contiene materias reductoras en cantidad menor de 5 gramos por

litro; abocado, semiseco o semidulce, si esta cantidad es mayor de 5 gramos y hasta 50 gramos y dulce si es superior a 50 gramos. También se reconoce o acepta como vino el producto obtenido de las pasas, o de uvas asoleadas, o mostos concentrados, condición que debe indicarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de  $(6\pm 0,5)$  % vol hasta  $(14\pm 0,5)$  % vol.

**3.1.1.1 Vino espumante:** Vino efervescente debido al dióxido de carbono producido en forma natural, por una segunda fermentación. El champán o champagne es un ejemplo. Su contenido alcohólico es de  $(6\pm 0,5)$  % vol hasta  $(14\pm 0,5)$  % vol.

**4.1.1.1 Champagne:** Vino espumoso producido y originario de la región francesa de champagne, bajo la legislación francesa y certificado por el organismo competente de dicho país. También puede denominarse Champaña.

**4.1.1.2 Vino espumoso (gasificado o carbonatado):** Vino efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de  $(6\pm 0,5)$  % vol hasta  $(14\pm 0,5)$  % vol.

~~Vino espumoso: Es el vino que contiene anhídrido carbónico producido mediante una segunda fermentación alcohólica de los azúcares agregados o naturales del vino de fruta base, realizada en envase cerrado. El producto terminado debe tener una presión mínima de 405 kPa, medida a 20° C.-(CR)~~

**4.1.1.3 Vino fortificado, generoso o licoroso:** Vino especial elaborado a partir de variedades selectas, con la adición del alcohol vínico autorizado y dulces naturales, con lo que se obtiene su mayor fuerza alcohólica y dulce. En la etiqueta debe aparecer su denominación por ejemplo: "vino fortificado", o su denominación de origen como Jerez, Oporto, Manzanilla, Rhin, Tokay, Marsala y Madeira. Su contenido alcohólico es de  $14\pm 0,5$  hasta  $24\pm 0,5\%$  vol.

~~4.1.1.3.1 Oporto: Es un vino generoso con Denominación de Origen, regulado por las leyes y reglamentos del Gobierno portugués.~~

~~4.1.1.3.2 Jerez: También conocido como Xeres o Sherry, es el vino generoso, con Denominación de Origen regulado por las leyes y reglamentos del Gobierno Español. (CR)~~

**4.1.1.4 Vino aromatizado:** Vino fortificado, al cual se le ha agregado aromas provenientes de la maceración de hierbas, raíces, cortezas y otros aromatizantes, para cambiar su sabor natural. Son ejemplos el Vermouth (revisar nombre) y el Quinado. Su contenido alcohólico es de  $14\pm 0,5$  hasta  $24\pm 0,5\%$  vol.

~~Vino aromatizado: Es aquel vino generoso por maceración de hierbas aromáticas en el~~

~~propio vino o en alcohol de calidad o común o aguardiente de uva que se adicione al vino. (CR)~~

~~4.1.1.4.1 **Vermut:** Es la bebida alcohólica obtenida a partir del vino de uva o de frutas o sus mostos, con azúcar o sustancias vegetales amargas o aromáticas, sus extractos o esencias, con una porción mínima de vino de 75% del grado alcohólico del producto final. También puede denominarse Vermouth o Vermuth.~~

~~4.1.1.4.2 **Vino quinado:** Es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 75% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común o aguardiente de uva y adicionado de corteza o sal de quinina, para dar al producto su sabor característico.~~

~~4.1.1.5 **Vino blanco:** Es el vino obtenido por fermentación de uvas blancas o de un mosto, con maceración de sus orujos o de la vinificación de uvas cuyo jugo es tinto, separado de los orujos inmediatamente después del prensado de la uva, cuyo color es característico.~~

~~4.1.1.6 **Vino clarete:** Es el vino procedente de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas o blancas, o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de uva tinta.~~

~~4.1.1.7 **Vino de consagrar:** Es el vino generoso que para alcanzar la graduación alcohólica de éste solo puede ser adicionado de aguardiente de uva y en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce solo pueden provenir del mosto de uva que lo origino, el vino de consagrar puede ser dulce o seco. (CR consultar)~~

~~4.1.1.8 **Vino de mesa:** Es el vino cuyo grado alcohólico es producto de la fermentación natural del mosto de uva y que no exceda de 14° GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340. (CR consultar)~~

~~4.1.1.9 **Vino rosado:** Es el vino obtenido por fermentación de uvas o mosto de uvas tintas y blancas, separadas oportunamente de los orujos, de manera que el producto tenga un bajo contenido de polifenoles y posea el color rosado característico.~~

~~4.1.1.10 **Vino seco:** Es el vino que contiene hasta 5 gramos de azúcar por litro.~~

~~4.1.1.11 **Vino semidulce:** Es el vino que contiene de 30 a 50 gramos de azúcar por litro.~~

~~4.1.1.12 **Vino semiseco:** Es el vino que contiene de 15 a 30 gramos de azúcar por litro.~~

~~4.1.1.13 **Vino tinto:** Es el vino obtenido por fermentación de uvas o mostos de uvas tintas y blancas, en presencia del orujo. Este vino puede presentarse como vino seco, vino semiseco, vino semidulce y vino dulce.-(CR)~~

~~4.1.1.14 **Vino tipo jerez:** Es un vino generoso dulce, semidulce o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas blancas en su mayor.~~

~~4.1.1.15 **Vino varietal:** Es el vino que contiene al menos 75% de una variedad específica de uva.~~

**4.1.2 **Vino de frutas:**** Producto obtenido de la fermentación alcohólica de mostos de frutas sanas y maduras. El mosto puede ser corregido en lo referente a acidez y azúcar. Pueden ser dulces, semidulces o secos. En la etiqueta, el producto será designado “vino de...”, indicándose la fruta empleada. Su contenido alcohólico es de 6±0,5 hasta 14±0,5% vol. Son ejemplos:

~~**Vino de frutas:** Es la bebida alcohólica obtenida mediante fermentación completa o parcial de frutas o del mosto de frutas. Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos de 50% del jugo o mosto de cualquier fruta fresca. Los vinos de fruta se denominaran vino de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre.-(CR)~~

~~4.1.2.1 **Vino compuesto de frutas:** Es la bebida alcohólica elaborada con no menos del 75% de vino y/o vino de frutas con o sin adición de alcohol vínico alcohol etílico rectificado, mostos, vino de frutas, sustancias amargas, aromatizantes y/o edulcorantes de uso permitido.~~

~~4.1.2.2 **Vino de frutas gasificado:** Es el vino de frutas al que se ha incorporado la totalidad o parte de anhídrido carbónico que contiene. También puede denominarse **Vino de frutas carbonatado.** (CR)~~

**4.1.2.3 **Vino de frutas espumante:**** Vino de frutas efervescentes debido al dióxido de carbono producido en forma, natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de 6±0,5 hasta 14±0,5% vol.

**4.1.2.4 **Vino de frutas espumoso (gasificado o carbonatado):**** Vino efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de 6±0,5 hasta 14±0,5% vol.

~~Vino espumoso de frutas: Es el vino de frutas que contiene anhídrido carbónico producido mediante una segunda fermentación alcohólica de los azúcares agregados o naturales del vino base, realizada en envase cerrado. El producto terminado debe tener una presión mínima de 405 kPa, medida a 20° C. (CR)~~

~~4.1.2.5 Cooler: Es la bebida alcohólica preparada, elaborada con no menos de 50% de vino o vino de frutas, agua, dióxido de carbono o agua carbonatada y una bebida destilada. (CR)~~

4.1.2.6 **Sidra:** Producto obtenido de la fermentación alcohólica del jugo de manzanas frescas y sanas. Su contenido alcohólico es de 4±0,5 hasta 14±0,5% vol.

~~Sidra: Es la bebida alcohólica obtenida mediante fermentación completa o parcial de manzanas, del zumo de manzanas, también jugos concentrados de peras y/o manzanas, y aditivos permitidos por la secretaría de salud, prohibiéndose la adición de alcohol, su contenido alcohólico es de 2 a 8 % Alc. Vol. En México se comercializa la sidra gasificada; pudiendo ser de dos tipos: la de olor ámbar (natural) o la rosada (adicionada de vino tinto y/o antocianos). (CR)~~

4.1.2.7 **Sidra espumante:** Sidra efervescente debido al dióxido de carbono producido en forma natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de 4±0,5 hasta 14±0,5% vol.

4.1.2.8 **Sidra espumosa (gasificada o carbonatada):** Sidra efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de 4±0,5 hasta 14±0,5% vol.

4.1.2.9 **Perry:** Producto obtenido de la fermentación alcohólica del jugo de peras frescas y maduras. Su contenido alcohólico es de 6±0,5 hasta 14±0,5% vol.

4.1.2.10 **Perry espumante:** Perry efervescente debido al dióxido de carbono producido en forma natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de 6±0,5 hasta 14±0,5% vol.

4.1.2.11 **Perry espumoso (gasificado o carbonatado):** Perry efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de 6±0,5 hasta 14±0,5% vol.

4.1.3 **Vino de miel; hidromiel; aguamiel:** Producto obtenido de la fermentación alcohólica de un mosto preparado exclusivamente con miel de abejas y agua. El mosto puede ser corregido en lo referente a acidez. Pueden ser dulces, semidulces o secos. Su contenido alcohólico es de 6±0,5 hasta 14±0,5% vol.

**4.1.3.1 Vino de miel; hidromiel; aguamiel espumante:** Vino de miel efervescente debido al dióxido de carbono producido en forma natural por una segunda fermentación. Su contenido alcohólico es de  $6\pm 0,5$  hasta  $14\pm 0,5\%$  vol.

**4.1.3.2 Vino de miel; hidromiel; aguamiel espumoso (gasificado o carbonatado):** Vino de miel efervescente debido a la presencia de dióxido de carbono, adicionado después de la fermentación, procedimiento que debe especificarse en la etiqueta. Su contenido alcohólico es de  $6\pm 0,5$  hasta  $14\pm 0,5\%$  vol.

~~4.2 **Vino abocado:** Es el vino que contiene de 5 a 15 gramos de azúcar por litro.~~

~~4.3 **Vino base:** Es aquella bebida alcohólica obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica completa o parcial de los mostos de uvas), en contacto o no de sus orujos.~~

~~4.4 **Vino compuesto:** Es la bebida alcohólica elaborada con no menos del 75% (v/v) de vino, con o sin adición de alcohol vínico, mostos o mistelas, sustancias amargas, aromatizadas y/o edulcorantes naturales de uso permitido.~~

~~4.5 **Vino de origen:** Es el vino en el que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas las uvas de las que contiene el 100%.~~

~~4.6 **Vino de pasa:** Es la bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del macerado de uva pasa y agua.~~

~~4.7 **Vino dulce:** Es el vino que contiene mas de 50 gramos de azúcar por litro.~~

~~4.8 **Vino gasificado:** Es el vino al que se ha incorporado la totalidad o parte del anhídrido carbónico que contiene. También puede denominarse Vino Carbonatado.~~

~~4.9 **Vino licoroso:** Es el vino que tiene un grado alcohólico entre 14 y 23 GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340, con un contenido de materias reductoras superior a 50 gramos por litro; pueden adicionarse en su elaboración alcohol vínico, mostos o mistelas.~~

~~4.10 **Vino licoroso generoso:** Es el vino que tiene grado alcohólico entre 14 y 23 GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340, con un contenido de materias reductoras superior a 100 gramos por litro y que se obtiene adicionando en su elaboración alcohol vínico, mostos o mistelas. También puede denominarse Extralicoroso.~~

~~En la denominación del vino generoso se podrá utilizar algún calificativo de acuerdo a su contenido de azúcares y conforme a ver si es seco, semiseco o dulce.~~

~~4.11 **Vino de marca:** Es el vino en que los propietarios o negociantes del producto no destacan en la etiqueta el origen del vino, ni la o las variedades de la uva empleada, sino~~

~~únicamente la marca.~~

~~4.12 **Vino verde:** Vino típico del norte de Portugal ligero picante. También se dice del mosto ordinario.~~

~~(CR)~~

**4.13 **Vino de otros productos vegetales:**** Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como: cereales, raíces, tallos y otros. Los vinos de productos vegetales se denominaran vino seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: **vino de arroz** o Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; podrán ser secos, vino semiseco será de 8 a 20% Alc. Vol.

~~4.14 **Moscatel:** Es el vino generoso dulce, semidulce o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, según las características organolépticas que se deseen conferir al producto.~~

~~4.15 **Bacanora:** Es la bebida alcohólica destilada de mostos de 100% de uva; con Denominación de Origen, regulada por las leyes y reglamentos del Gobierno Francés.~~

~~(CR)~~

**4.16 **Sangría:**** Es la bebida alcohólica derivada de vino compuesta de vino tinto y agua natural o carbónica con zumos, extractos o esencias naturales de frutas cítricas, con adición o no de azúcares, la proporción mínima de vino contenida en la sangría ha de ser de 60% de volumen y el grado alcohólico debe estar comprendido entre 6 y 12 grados alcoholimétricos.

**3.1.4 **Cerveza:**** Bebida alcohólica que se produce por fermentación de un mosto preparado con cebada germinada (malta), o mezcla de malta y otros granos germinados (arroz, trigo, etc), azúcar, levadura, lúpulo y agua potable adicionada o no de sales minerales. **La cerveza puede ser de tres tipos, los cuales son clara (Pilsener), semioscura (Viena) y negra (Munich).** Según sea la fermentación alta o baja se denomina Ale (como por ejemplo la Ale, Scout y Porter) y Lager (como por ejemplo la Pilsener, Munich y Dormond) (CR). La adición de otros granos y azúcar en total, deberá ser menor del 50% en peso. Su contenido alcohólico mínimo es de 2±0,5% vol.

~~**Cerveza:** Es la bebida obtenida mediante fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada, malta y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura y agua con características físico químicas apropiadas. La cerveza puede ser de tres tipos, los cuales son clara (Pilsener), semioscura (Viena) y negra (Munich). Tendrá un contenido de alcohol etílico entre 2,5 y 7° GL a la temperatura determinada por la Norma INEN-340. (CR)~~

~~3.1.4.1 — Ale: Cervezas de fermentación alta; ejemplos de estas: Ale, Stout y Porter.~~

~~3.1.4.2 — Lager: Cervezas de fermentación baja; ejemplos de estas: Pilsener, Munich y Dormond.~~

(CR)

### 3.1.5 Misceláneos.

3.1.5.1 **Pulque:** Bebida alcohólica obtenida de la fermentación del jugo lechoso del cactus agave (maguey, mezcal, pital, etc). Su contenido alcohólico es de  $4\pm 0,5$  hasta  $6\pm 0,5\%$  vol.

~~3.1.5.2 — Sake: Bebida alcohólica proveniente de la fermentación del arroz, producto incoloro, ligeramente dulce y amargo. Su contenido alcohólico es de  $12\pm 0,5$  hasta  $16\pm 0,5\%$  vol.~~

3.1.5.3 **Vino ponche:** Producto cuya base es un vino, complementado con jugos de frutas, extracciones alcohólicas de frutas y otras bebidas alcohólicas y saboreadores. Su contenido alcohólico, que básicamente lo aporta el vino, es de  $6\pm 0,5$  hasta  $14\pm 0,5\%$  vol.

3.1.5.4 **Mistela:** Mosto o mosto de frutas, al cual se le ha adicionado exclusivamente alcohol potable, vínico o no, en proporción suficiente para impedir su fermentación. Se consideran mistelas además, las bebidas alcohólicas compuestas por jugo de diferentes frutas, fermentadas o no y adicionadas o no de alcohol. Su contenido alcohólico es de  $6\pm 0,5$  hasta  $30\pm 0,5\%$  vol.

~~Mistela: Es el producto que se obtiene mediante la adición de alcohol vínico al mosto, hasta impedir o paralizar su fermentación. Las Mistelas se clasifican en:~~

~~a) Mistela destinada a la transformación, la cual contiene mínimo 8,5% Alc. Vol. obtenido por la fermentación natural y de 12 a 15% Alc. Vol. Como producto final.~~

~~b) Mistela destinada al consumo directo, la cual contiene mínimo 12% Alc. Vol. Obtenido por la fermentación natural y de 15 a 225 Alc. Vol. Como producto final.~~

(CR)

~~3.1.5.5 — Bebidas alcohólicas refrescantes carbonatadas: Productos cuya base es un vino, a los cuales se les adiciona anhídrido carbónico puro o agua carbonatada, jugos de frutas, azúcares, saboreadores y otras sustancias aprobadas por el Ministerio de Salud. Estas son conocidas como Wine coolers o coolers. Su contenido alcohólico mínimo es de  $3\pm 0,5\%$  vol.~~

(CR)

3.1.5.6 **Bebidas alcohólicas refrescantes carbonatadas:** Mezclas hidroalcohólicas cuyo componente básico es aguardiente o mezcla de estos, a las cuales se les adiciona anhídrido carbónico puro o agua carbonatada, jugos de frutas, azúcares, saboreadores y

otras sustancias aprobadas por el Ministerio de Salud. Se les designará haciendo mención del nombre de la bebida alcohólica que les dio origen y del sabor, son conocidas como coolers. Su grado alcohólica mínimo es de  $3\pm 0,5\%$  vol.

~~Existen además una gran variedad de bebidas alcohólicas fermentadas no destiladas, producidas a partir de materias primas propias de diferentes regiones. Se fermentan raíces, savia, plantas, leche, etc.~~

#### 4.17 Bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas

**2.17 Aguardiente:** mezcla hidroalcohólica obtenida por la reducción del alcohol proveniente del proceso de destilación de materias primas fermentadas, a un determinado grado de consumo. La mayor parte de estas bebidas adquieren posteriormente ciertas características propias o típicas según sea la materia primaria original del aguardiente y a los tratamientos o procesos a que este se someta ~~como son por ejemplo: añejamiento, mezcla con otros sabores, aromas, etc. En razón de tales características, los aguardientes que pueden ser simples, compuestos, añejos o sin añejar, reciben nombres específicos como brandy, ron whisky, etc., tal y como en cada caso los define la norma (NIC).~~

~~Aguardiente: bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de “seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos... (definición México)~~

~~Aguardiente: Cuando los aguardientes no son sometidos a los procesos de añejamiento se les conoce bajo el nombre único de aguardiente, a veces seguido del nombre de la materia prima que les da origen, por ejemplo: aguardiente de ciruela y con frecuencia con nombres regionales, por ejemplo: guaro, guarón, espíritu, calvados, pisco, etc. En todos estos casos el aguardiente es una mezcla hidroalcohólica simple, sin añejar, de aspecto cristalino y sabor típico de la materia prima que dio origen al alcohol. Su grado alcohólico no podrá ser menor de 34% ni mayor de 40% Alc./vol. (definición Nicaragua)~~

**2.18 Aguardiente compuesto:** bebida alcohólica que presenta aroma, color y sabor diferente al del aguardiente original, por haber sido este objeto de adición de maceraciones, percolaciones o infusiones de productos vegetales, esencias, azúcares u otras bebidas alcohólicas. Se distinguen aguardientes compuestos secos, dulces y semidulces. ~~Los principales son: licores, cremas, cordiales, aperitivos, amargos, anisados, elixires, etc. (NIC)~~

~~**2.19 Aguardiente anisado:** es el producto que se obtiene destilando una maceración de anís (común, estrellado o su mezcla) en aguardiente rectificado, con o sin adición de otras sustancias aromáticas o también mezcla de aguardientes rectificados con esencias naturales de anís, seguida o no de destilación. (CR)~~

~~**2.20 Aguardiente añejado:** es el aguardiente que ha sido sometido a un proceso de añejamiento en barril de roble. (NIC)~~

~~**2.22 Aguardiente de caña rectificado:** es el producto obtenido mediante la fermentación alcohólica y destilación de jugos y otros derivados de la caña de azúcar, sometido a rectificación,~~

~~de modo que conserve sus características organolépticas. También podrá denominarse Aguardiente o Aguardiente de Caña.-(CR)~~

~~2.23—Aguardiente de cereales: es el producto obtenido mediante destilación de un mosto fermentado de cereales, a menos de 95° GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340, y con caracteres organolépticos procedentes de la materia prima utilizada.~~

~~2.24—Aguardiente de frutas: es la bebida alcohólica obtenida mediante la destilación de una o más frutas carnosas o de mostos de dichos frutos, fermentados o macerados. También puede denominarse “Aguardiente de fruta o Aguardiente de...”, seguido del nombre de la fruta o frutas que hayan sido utilizadas en su elaboración.~~

~~2.25—Aguardiente de hollejo de fruta: Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de hollejo de frutas fermentado.~~

~~2.45—Aguardiente de orujo: es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de orujos de uva fermentados. También puede denominarse Orujo o Aguardiente de orujo de uva.~~

~~2.46—Aguardiente de pasa: es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de pasa de uva fermentada.~~

~~2.47—Aguardiente de sidra: es la bebida alcohólica obtenida destilación de sidra.~~

~~2.48—Aguardiente de uva: es el producto obtenido mediante destilación directa de mostos de uva fermentados.~~

~~2.49—Aguardiente de vino: es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de vino o de vino alcoholizado.  
(CR)~~

### **Bebidas Alcohólicas fermentadas y destiladas (CR)**

**4.17.1 Aguardiente simple no añejo:** cuando los aguardientes no son sometidos a los procesos de añejamiento, se conocen bajo el nombre único de aguardiente, a veces seguidos del nombre de la materia prima que les da origen, por ejemplo aguardiente de ciruela, y con frecuencia con nombres regionales, por ejemplo guaro, guarón, espíritu, calvados, pisco, etc. En todos estos casos, el aguardiente es una mezcla hidroalcohólica simple, sin añejar, de aspecto cristalino y sabor típico derivado de la materia prima que dio origen al alcohol. Su grado alcohólico oscila **de 35,0 ± 0,5 % vol. hasta 55,0 ± 0,5% vol.** Son ejemplos de estos: aguardiente de caña, pisco, orujo o grappa, tequila y vodka. (consultar)

**4.17.2 Aguardiente de caña:** aguardiente obtenido de la fermentación alcohólica y destilación de mostos provenientes de productos derivados de la caña de azúcar. Se le

conoce, según el país o región con los siguientes nombres: guaro, guarón, espíritu de caña, cachaza, tafia y otros. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol. (consultar)

**4.17.3 Aguardientes de otras materias primas:** los hay de granos (sorgo, maíz y otros), frutas (ciruelas, cerezas “kirsch”, manzanas, peras “calvados”, piña y otros ), palma, papas, etc. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol. (consultar)

**4.17.4 Orujo o Grappa:** aguardiente obtenido de la destilación de los orujos y las heces del vino, productos secundarios de la vinificación. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol.

**4.17.4.1 Pisco:** aguardiente obtenido de la destilación de mosto fermentado de uvas. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol.

**4.17.4.2 Tequila:** aguardiente obtenido por destilación de mostos preparados con los azúcares extraídos de las cabezas de Agave (Tequilana) sometidos previamente a fermentación alcohólica; permitiéndose adicionar hasta un 49% de azúcares en la preparación de dichos mostos. De acuerdo con su elaboración, existen dos clases:

- 1) Tequila 100% de Agave, el que proviene de azúcares exclusivos del Agave y
- 2) Tequila el que proviene de mostos a los que se les ha adicionado hasta un 49% de azúcares.

De acuerdo con sus características puede ser blanco, abocado, reposado o añejo. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol.

~~**Tequila:** Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave (Tequilana wever, variedad azul), previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49%, en la inteligencia de que no están permitidas las mezclas en frío. El tequila es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo. (Según la Norma Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas. Tequila. Especificaciones)~~

~~**4.17.4.2.1 Tequila añejo:** Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas añejos, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes. (Según la Norma Mexicana NOM-006-SCFI-1994)~~

***Bebidas Alcohólicas. Tequila. Especificaciones)***

~~4.17.4.2.2 **Tequila blanco:** Producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. (Según la Norma Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas. Tequila. Especificaciones)~~

~~4.17.4.2.3 **Tequila 100% de agave o tequila 100% puro de agave:** Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Para que este producto sea considerado como “Tequila 100% de agave” o “Tequila 100% puro de agave”, debe ser embotellado en la planta de envasado que controle el propio fabricante, misma que debe estar ubicada dentro de la zona de denominación de origen. Este producto puede ser denominado como “Tequila 100% de agave” o “Tequila 100% puro de agave”. (Según la Norma Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas. Tequila. Especificaciones)~~

~~4.17.4.2.4 **Tequila joven u oro:** Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de tequila blanco con tequilas reposados y/o añejos se considera como tequila joven u oro. (Según la Norma Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas. Tequila. Especificaciones)~~

~~4.17.4.2.5 **Tequila reposado:** Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas reposados, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes. (Según la Norma Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas. Tequila. Especificaciones)~~

**4.17.4.3 **Vodka:**** aguardiente obtenido por la fermentación alcohólica, destilación y rectificación de mostos provenientes de productos vegetales que contengan carbohidratos fermentables, desodorizado por procesos tecnológicos adecuados. Puede ser saboreado, aromatizado y envejecido. Su grado alcohólico oscila de 35,0 ± 0,5, hasta 55,0 ± 0,5% vol.

**4.17.5 **Aguardientes añejados:**** son líquidos límpidos, con sabor y aroma propios de los compuestos congenéricos, que con este se forman durante la fermentación y añejamiento, y que son típicos de la materia prima de que se origina. Su grado alcohólico oscila de 35,0 ± 0,5 hasta 55,0 ± 0,5% vol. Son ejemplos de aguardientes añejos: brandy, ron, y whisky.

**4.17.5.1 **Brandy:**** aguardiente obtenido de la destilación de vinos, que se somete a añejamiento

en barriles de roble por un periodo no menor de un año, hasta que adquiera las características propias de esta bebida. Son ejemplos de brandy con denominación geográfica el Armañac (Armagnac) y el Coñac (Cognac). Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol.

**Brandy:** Es el producto obtenido por destilación de mostos de uvas fermentados, sometidos a un período de añejamiento no inferior a 3 años, en barriles de roble, de tal manera que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos. (investigar por qué lo de los 3 años, a ver si algún país lo exige CR).

**4.17.5.2 Brandy de frutas:** aguardiente obtenido de la destilación de vinos de frutas, que se somete a añejamiento en barriles de roble por un periodo no menor de un año, hasta que adquiera las características propias de esta bebida. En la etiqueta el producto será designado “Brandy de...”, indicándose la fruta empleada. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$ , hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol. **Slivovitz:** Es el brandy de ciruelas de Bosnia y Servia (CR).

**4.17.5.3 Blended Brandy:** aguardiente obtenido mediante la mezcla de brandies, según se define en este reglamento. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol.

~~**4.17.5.4 Armagnac:** Es el brandy producido y originario de la región francesa de armagnac, bajo legislación francesa y certificado por el organismo competente de dicho país.~~

~~**4.17.5.5 Coñac:** Es el brandy producido y originario de la región francesa de Cognac, bajo la legislación francesa y certificado por el organismo competente de dicho país.~~

~~**4.17.5.6 Slivovitz:** Es el brandy de ciruelas de Bosnia y Servia. Se hace de las ciruelas azules y es la bebida nacional de Servia y Bosnia, el producto es doblemente destilado su contenido alcohólico es de 35 a 43,5%.~~

CR

**4.17.5.7 Ron:** aguardiente obtenido exclusivamente de materias primas de la caña de azúcar, sometidas a los procesos de fermentación alcohólica, destilación y subsecuente añejamiento, por un periodo no menor de un año en barriles de roble. Puede contener azúcares, caramelo como colorante y saboradores. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$ , hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol.

~~**Ron:** Es la bebida alcohólica obtenida exclusivamente de materias primas provenientes de la caña de azúcar, sometidas a los procesos de fermentación alcohólica, destilación y subsecuente añejamiento natural, mínimo de un año, en barriles de roble, en tal forma que al final posea el aroma y el gusto que son característicos del ron.~~

CR

**4.17.5.7.1 Ron añejo:** Ron que ha sido sometido a un proceso de añejamiento natural mínimo de tres años.

**4.17.5.7.2 Ron extra añejo:** Ron que ha sido sometido a un proceso de añejamiento natural de mas de cinco años.

**4.17.5.8 Whisky:** aguardiente obtenido por la fermentación alcohólica y destilación de mostos sacarificados de cereales, tales como cebada, centeno, trigo y maíz. Los destilados se añejan en barriles de roble, por un periodo no menor de tres años. Su grado alcohólico oscila de  $40 \pm 0,5$  hasta  $55 \pm 0,5\%$  vol. Son ejemplos de whisky con denominación geográfica el Bourbon whisky (Estados Unidos), Canadian whisky (Canadá), Irish whisky (Irlanda) y Scotch whisky (Escocia). (CR)

~~Whisky: Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados provenientes de maltas de cereales, sometido aun período de añejamiento no inferior a 3 años en barriles de roble, de tal forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos. (CR)~~

~~**4.17.5.8.1 Bourbon whisky:** producto obtenido por la destilación de mostos sacarificados y fermentados de maíz, cebada y centeno; fabricado en los Estados Unidos bajo sus propias normas.~~

~~Whisky bourbon: Es la bebida alcohólica obtenida destilación de mostos calificados y fermentados principalmente de maíz y cebada o centeno, añejada por lo menos 3 años en barriles de roble. También puede denominarse Whiskey.~~

~~**4.17.5.8.2 Canadian whisky (canadiense):** producto elaborado en Canadá bajo sus propias normas, obtenido principalmente de destilados de centeno y cebada.~~

~~Whisky canadiense: Es la bebida alcohólica producida y originaria de Canadá, bajo la legislación canadiense y certificada por el organismo competente de dicho país. También puede denominarse Scotch Whisky.~~

~~**4.17.5.8.3 Irish whisky (Irlandés):** producto elaborado en Irlanda bajo sus propias normas obtenido principalmente de destilados de malta y cebada.~~

~~Whisky irlandés: Es la bebida producida y originaria de Irlanda, bajo la legislación de Irlanda y certificada por el organismo competente de dicho país. (CR)~~

**4.17.5.8.4 Blended whisky:** Aguardiente obtenido mediante la mezcla de whiskies según se define en 3.2.2.4. Su grado alcohólico oscila de  $38,0 \pm 0,5$  hasta  $55,0 \pm 0,5$  % vol. (investigar si el mínimo es 38 o 40 % CR)

~~**Whisky blended:** Es el whisky obtenido con mezcla de alcohol etílico de materias diferentes a la malta utilizada.~~

~~**4.17.5.8.5 Scotch whisky (escocés):** producto elaborado en Escocia de conformidad con las leyes del Reino Unido, obtenido íntegramente de destilados de malta, cebada y otros granos.~~

~~**Whisky escocés:** Es la bebida alcohólica producida y originaria de Escocia, bajo la legislación del Reino Unido y certificada por el organismo competente de dicho país. También puede denominarse Scotch Whisky. (CR)~~

#### **4.18 Bebidas alcohólicas compuestas**

**4.18.1 Aguardiente compuesto:** Bebida alcohólica que presenta aroma, color y sabor diferente al del aguardiente original, por haber sido este objeto de adición de maceraciones, precolaciones o infusiones de productos vegetales, esencias, azúcares u otras bebidas alcohólicas. Se distinguen aguardientes compuestos secos, dulces y semidulces. Los principales son: licores, cremas, cordiales, aperitivos, amargos, anisados, elíxires, etc

**4.18.1.1 Amargo (Bitter):** Mezcla de espíritu neutro con extractos de sustancias vegetales de sabor amargo y otras que pueden entrar en su composición, y cuya fabricación no se ajusta a una norma determinada.

~~**Amargo:** Es la bebida alcohólica de sabor amargo preponderante, obtenida por aromatización del alcohol etílico con sustancias aromatizantes naturales. También puede denominarse Bitter.~~

~~**4.18.1.2 Amaretto:** Es el licor obtenido por destilación, infusión o extracto de almendras de chabacano, adicionado o no de aceite esencial de almendras amargas y otros extractos, sabor natural o idéntico al natural de almendras, mezclados con espíritu neutro o alcohol de calidad o común, azúcares y agua.~~

~~**4.18.1.3 Anís:** Es el licor obtenido por dilución de la redestilación de espíritu neutro, alcohol de calidad y/o alcohol común, en presencia de semillas de anís verde y anís estrella, las cuales podrán estar mezcladas con otras plantas aromáticas. La dilución puede efectuarse con agua y jarabes preparados con azúcares permitidos por la secretaría de salud.~~

~~**4.18.1.4 Anisette:** Es la bebida alcohólica obtenida de una manera similar al anís o anís destilado. El anisette contendrá mas de 35% de azúcares (peso/volumen). (CR)~~

**4.18.1.5 Ginebra (Gin):** producto elaborado con espíritu neutro cualquiera que sea la materia fermentable de que se derive, destilado en presencia de bayas de enebro; o bien, con espíritu neutro adicionado de destilados de maceraciones alcohólicas de bayas de

enebro, o de extractos concentrados de estas. Puede contener azúcares, caramelo como colorante, saboreadores y ser añejada. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$ , hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol.

~~**Gin:** Es el producto obtenido por la aromatización del alcohol etílico rectificado con maceraciones destiladas o aceites esenciales de bayas de enebro (*Juniperus communis*) y otras sustancias aromáticas de origen vegetal, con o sin adición de sacarosa.~~

**4.18.1.6 Licores, cordiales y cremas:** productos obtenidos por destilación o mezcla de aguardientes con materias aromáticas, aceites esenciales o esencias, conteniendo azúcares en una cantidad no menor de 2,5% por peso del producto terminado. En su denominación se hace referencia, por lo general, a los productos vegetales que les den sus características de aroma y sabor. Su grado alcohólico mínimo es de  $12 \pm 0,5\%$  vol. (CR revisar)

~~**4.18.1.6.1 Crema o licor de cassis:** Son aquellos que se elaboran por maceración o infusión de la fruta, concentrado o extracto de la misma fruta, adicionado de brandy, aguardiente de uva, alcohol de calidad o común, en el cual puede añadirse 5% de frambuesas y/o grosellas, azúcares, agua y aditivos permitidos por la secretaría de salud.~~

~~**4.18.1.6.2 Crema o licor de café:** Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extracción de los granos de café o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro, alcohol de calidad o común.~~

~~**4.18.1.7 Crema o licor de cacao:** Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extractos de los granos de cacao o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro, alcohol de calidad o común, azúcar, vainilla o vainilla, agua y aditivos permitidos por la secretaria de salud. (CR)~~

**4.18.1.8 Aguardiente confeccionado:** producto obtenido mediante la mezcla de espíritu neutro y maceraciones, esencias, saboreadores, colorantes y edulcorantes, que imita las características propias de un aguardiente simple. Debe indicarse de manera destacada en la etiqueta "Con Sabor a...", completándose con el nombre del aguardiente. Pueden ser denominadas con nombres de fantasía. Su grado alcohólico oscila de  $35,0 \pm 0,5$ , hasta  $55,0 \pm 0,5\%$  vol..

#### **4.18.2 Otras bebidas alcohólicas**

**4.18.2.1 Bebidas alcohólicas refrescantes carbonatadas:** Mezclas hidroalcohólicas cuyo componente básico es aguardiente o mezcla de estos, a las cuales se les adiciona anhídrido carbónico puro o agua carbonatada, jugos de frutas, azúcares, saboreadores y otras sustancias aprobadas por el Ministerio de Salud. Se les designará haciendo mención del nombre de la bebida alcohólica que les dio origen y del sabor, son conocidas como coolers. Su grado alcohólica mínimo es de  $3 \pm 0,5\%$  vol.

- 4.18.2.2 Cóctel o ponche:** Mezcla de diversas bebidas alcohólicas destiladas o no, con jugos o trozos de frutas, jarabes u otros productos alimenticios, se expenden previamente preparados o bien se preparan en el momento de ser consumidas.
- 4.18.2.3 Rompope o ponche de leche:** Bebida alcohólica cuyos componentes básicos son ron o cualquier destilado de caña, leche y azúcar, se pueden agregar maicena, huevos, especias y otras sustancias permitidas. Su contenido alcohólico es de  $3\pm 0,5$  hasta  $12\pm 0,5\%$  vol.

**CR eliminarlas:**

**2.74 Charanda:** es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación principalmente alcohólica de mostos preparados de jugos de caña de azúcar (guarapo), concentrado de estos (melladura, piloncillo) o mieles incristalizables (melaza); la destilación se lleva a cabo en alambiques de olla o columna, siempre y cuando no se eliminen los componentes que condicionan las características de esta bebida.

**2.75 Charanda añejo o añejado:** producto susceptible de ser abocado, sometido a un proceso de maduración de por lo menos 12 meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 300 L y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. *(Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)*

**2.76 Charanda blanco:** producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. *(Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)*

**2.77 Charanda dorado u oro:** producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas del Charanda blanco con Charandas maduros y/o añejos, se considera como Charanda dorado u oro. *(Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)*

**2.78 Charanda reposado:** producto susceptible de ser abocado, cuya permanencia mínima en recipientes de madera de roble o encino con capacidad máxima hasta 5 000 L debe ser de 2 meses y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. *(Según la Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones)*

**2.79 Grapa:** es la bebida alcohólica destilada de mostos de los orujos de uva o pasas.

**2.127 Licor:** es la bebida alcohólica obtenida mezclando o redistilando alcohol etílico rectificado, extraneutro o aguardiente de caña rectificado, con aditivos alimentarios de uso

permitido, producidos por destilación, infusión, percolación o maceración, pudiendo edulcorarse con azúcares o mieles, y colorearse con sustancias de uso permitido

**2.128 Licor seco:** es el producto que contiene menos de 10 g/l de azúcares.

**2.129 Poire o perry:** es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados de pera, originaria de Europa.

**2.130 Licor semisecco:** es el producto cuyo contenido de azúcares esta comprendido entre 10 y 50 g/l.

**2.131 Licor dulce:** es el producto cuyo contenido de azúcares esta comprendido entre 50 y 250 g/l.

**2.132 Licor escarchado:** es el producto sobresaturado de azúcar.

**2.133 Licor de frutas:** es la bebida alcohólica obtenida por maceración y/o destilación de frutas, con o sin otras sustancias vegetales y/o por adición de extractos con alcohol etílico rectificado, extraneutro o aguardiente de caña rectificado, pudiendo edulcorarse o no con azúcares o mieles y colorearse o no con caramelo o sustancias naturales de uso permitido.

**2.134 Licor de café:** es la bebida alcohólica obtenida por infusión o maceración alcohólica de café, destilada o no y edulcorada. Son aquellos que se elaboran con infusión, cocción, destilación, maceración o mezclas de estas preparaciones.

**2.135 Licor de naranja, licor de Curacao o triple sec:** es aquel obtenido por redestilación de espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas (curazao), y aditivos permitidos por la secretaria de salud.

**2.151 Pulque:** es la bebida alcohólica originaria de México y la más antigua de nuestro país, de color blanco, no clarificada, de consistencia hilante, obtenida del maguey Agave Citrovirins, Agave América, Agave Cochicaris, al cual durante la fermentación se le agrega la semilla constituida por Pseudomonas, Leuconostoc, Lactobacillus y Levaduras, que además le confieren el sabor y olor que la caracteriza, y que puede ser adicionada de frutos o vegetales.

## 5 BIBLIOGRAFÍA

Para la elaboración de este reglamento se revisaron los siguientes documentos:

- 5.1 Costa Rica. Ministerio de Economía, Industria y Comercio. Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica. Decreto Ejecutivo N° 19873-MEIC NCR 23:1990 Norma de Bebidas Alcohólicas. Nomenclatura y Clasificación.
- 5.2 Ecuador. Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN). Catálogo de Normas Técnicas

- Ecuatorianas. NTE-INEN 0338:98 Bebidas Alcohólicas. Definiciones.
- 5.3** México. Secretaría de Economía. Dirección General de Normas. Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas. Norma Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones.
- 5.4** México. Secretaría de Economía. Dirección General de Normas. Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas. Norma Mexicana NOM-070-SCFI-1994 Bebidas alcohólicas. Mexcal. Especificaciones.
- 5.5** México. Secretaría de Economía. Dirección General de Normas. Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas. Norma Mexicana NOM-159-SCFI-2004 Bebidas alcohólicas. Sotol. Especificaciones y Métodos de Prueba.
- 5.6** México. Secretaría de Economía. Dirección General de Normas. Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas. Norma Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas alcohólicas. Tequila. Especificaciones.

BORRADOR