Decreto Ejecutivo N° 19873-MEIC

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y EL MINISTRO DE ECONOMÍA INDUSTRIA Y COMERCIO

En uso de las facultades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública y en la ley 5292 del 9 de agosto de 1973.

DECRETAN:

Artículo 1 °—Aprobar la siguiente,

NCR 23:1990. Norma de Bebidas Alcohólicas, Nomenclatura y Clasificación

1. Objeto

Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las definiciones de los términos empleados en la Industria de Bebidas Alcohólicas, así como la clasificación de éstas, para fines de denominación del producto y etiquetado.

NOTA: El grado alcohólico indicado en cada una de las definiciones no representan niveles máximos permitidos, tales niveles son potestad exclusiva del Ministerio de Salud y de la política de salud que éste establezca a la hora de autorizar el registro del producto.

(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

2 Definiciones

2.1 Agua potable: Agua apta para el consumo humano y para usos domésticos de conformidad con la Ley General de Salud, artículo 265.

2.2 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 prima 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 esta norma.

2.3 Alcohol etílico potable o rectificado o espíritu neutro: Es el producto obtenido de soluciones azucaradas o de almidones sacarificados, sometidas 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.

2.4 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.

2.5 Añejamiento o envejecimiento: Proceso que consiste en almacenar las bebidas alcohólicas por un período no menor de un año, en barriles de madera, 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.

2.6 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.

2.7 Bebidas alcohólicas: Son los productos líquidos, aptos para el consumo humano que contengan alcohol, agregado o producido en la fermentación. No incluye medicamentos.

2.8 Bebida alcohólica contaminada: Es aquella que contenga microorganismos patógenos, toxinas o impurezas de origen orgánico o mineral repulsivas, inconvenientes o nocivas para la salud.

2.9 Bebida alcohólica alterada: Es aquella que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicio o cambio en sus características básicas o químicas.

2.10 Bebida alcohólica falsificada: Tendrá la consideración de falsificada, toda bebida alcohólica en la que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

2.10.1 Que designe o expenda bajo nombre o calificativo que no le corresponda. 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.

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

2.11 Bebida alcohólica adulterada: Tendrá la consideración de adulterada, toda bebida alcohólica en la que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

2.11.1 Que contenga una o varias sustancias extrañas a su composición reconocida y autorizada.

2.11.2 A la que se le extraído parcial o totalmente cualesquiera de sus componentes.

2.11.3 Que haya sido adicionada, coloreada o encubierta en forma de ocultar sus impurezas o disimular su inferior calidad.

2.11.4 Que se le haya agregado un aditivo no autorizado por el Ministerio de Salud.

2.12 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.

2.13 Bebidas alcohólicas destiladas: Son mezclas hidroalcohólicas en las cuales el alcohol ha sido obtenido por la destilación de un mosto fermentado.

2.14.1 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 anejados o no.

2.14.2 Bebidas alcohólicas destiladas compuestas: Son aquellas obtenidas por la mezcla de destilados en diversas proporciones, aromatizadas y saboreadas, edulcoradas o no, con sustancias permitidas por el Ministerio de Salud,

2.15 Cabezas: Subproducto del proceso de destilación del alcohol etílico, rico en una mezcla de congéneres livianos, tales como aldehídos, esterés, metanol y otros.

2.16 Cocción: Proceso de extracción, acelerado por medio del calor hasta lograr la ebullición del disolvente.

2.17 Colas: Subproducto del proceso de destilación del alcohol etílico, rico en una mezcla de congéneres pesados, tales como alcoholes isopropílico, amílico, butílico y otros.

2.18 Congenéricos: Son sustancias que se producen durante los procesos de fermentación y añejamiento. Los principales son aldehídos, esterés y alcoholes superiores; contribuyen al aroma y sabor característicos de los aguardientes, según la materia prima de que provienen.

2.19 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.

2.20 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.

2.21 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.

2.22 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.

2.23 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.

2.24 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 (CO₂). En la fabricación de cerveza, esta puede ser alta o baja.

2.25 Título alcoholimétrico: Es la cantidad de alcohol contenido en una mezcla hidroalcohólica; se expresa en partes de alcohol por cien partes de la mezcla.

2.25.1 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.

2.25.2 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.

2.26 Grado alcohólico real o grado Gay Lussac (°GL): Es el grado alcohólico en porcentaje por volumen y referido a 15 °C.

2.27 Infusión: Consiste en verter el disolvente sobre las sustancias sólidas y permanecer ambos en contacto por un período de tiempo.

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

2.29 Lúpulo: Flor femenina de la planta *Humulus lupulus*, o los derivados de dicha flor.

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

2.31 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.

2.32 Melazas o mieles residuales: Productos no cristalizables, que quedan como remanente en la elaboración del azúcar granulado.

2.33 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.

2.34 Mosto concentrado: Mosto al cual se le ha removido parcialmente el agua, por medios tecnológicos adecuados.

2.35 Otras bebidas alcohólicas: Para los efectos de esta norma, son aquellas obtenidas por la mezcla de bebidas alcohólicas entre sí o con productos alimenticios.

2.36 Percolación: Consiste en una maceración de corto tiempo, seguida de recirculación del disolvente.

2.37 Rectificación: Es un proceso de redestilación, mediante el cual se obtiene un alcohol de la más elevada concentración y de la mayor pureza posible.

2.38 Reducir: Bajar la graduación alcohólica por adición de agua potable.

2.39 Taninos: Compuestos de carácter fenólico, extraídos de la madera en el proceso de envejecimiento y que le imparten astringencia y amargor a las bebidas alcohólicas.

3 Clasificación

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

(Derogado por el artículo 3° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

Nota: Estas listas no son exhaustivas.

3.1 Bebidas alcohólicas fermentadas no destiladas

3.1.1 Vino: Bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de uvas frescas, estrujadas o no, o de mosto de uva. Su contenido en alcohol adquirido no puede ser inferior a $6 \pm 0,5\%$ vol.

(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

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.

(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

3.1.1.2 Vino espumoso (gasificado o carbonatado):

Vinos especiales elaborados a partir de uvas, mostos o vinos elaborados según técnicas aceptadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV, caracterizados por descorchar por la producción de una efervescencia más o menos persistente, resultante de la liberación de dióxido de carbono de origen exclusivamente endógeno. La botella es de al menos 3,5 bares a 20 ° C. Sin embargo, para las botellas de una capacidad inferior a 0,25 l, la sobrepresión mínima es de 3 bares a 20 ° C.

Se dice que el vino es:

- *Brut, cuando contenga como máximo 12 g / l de azúcar con una tolerancia de + 3 g/l.*
- *Extra seco, cuando contenga por lo menos 12 g/l y como máximo 17 g/l con una tolerancia de + 3 g/l.*
- *Seco, cuando contenga al menos 17 g/l y como máximo 32 g / l con una tolerancia de +3 g/l.*
- *Demi-seg, cuando contiene de 32 a 50 g/l.*
- *Dulce, cuando contiene más de 50 g/l”.*

(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

3.1.1.3 Vino fortificado generoso o licoroso:

Vino con un grado alcohólico adquirido superior o igual al 15% e inferior o igual al 22%, pero ocasionalmente puede alcanzar un grado alcohólico superior al 22%, manteniéndose inferior o igual a 24%.

El vino de licor se elabora a partir de mostos de uva (incluidos los mostos de uva parcialmente fermentados) y / o vino, a los que se añaden, solos o en mezcla, destilados, bebidas espirituosas y alcohol de origen vitivinícola.

Se pueden añadir uno o más de los siguientes productos: mosto de uva concentrado o caramelizado, uvas maduras o pasadas, místicas, caramelo.”

(Así reformado por el artículo 1° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

3.1.1.4 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 y el Quinado. Su contenido alcohólico es de 14±0,5 hasta 24±0,5% vol.

3.1.2 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

3.1.2.1 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 $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.2 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 $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.3 Sidra: Producto obtenido de la fermentación alcohólica del jugo de manzanas frescas y sanas. Su contenido alcohólico es de $4 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ Vol.

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

3.1.2.5 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 $4 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.6 Perry: Producto obtenido de la fermentación alcohólica del jugo de peras frescas y maduras. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.2.7 Perry espumante: Perry 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.

3.1.2.8 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 $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.3 Vino de miel, hidromiel o 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, semi-dulces o secos. Su contenido alcohólico es de $6 \pm 0,5$ hasta $14 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.3.1 Vino de miel, hidromiel o 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.

3.1.3.2 Vino de miel, hidromiel o 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.

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 adición de otros granos y azúcar en total, deberá ser menor del 50% en peso. Su contenido alcohólico mínimo es de $2 \pm 0,5\%$ vol.

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.

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.

3.1.5.5 Bebidas alcohólicas refrescantes carbonatadas o base de vino: 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. Su contenido alcohólico mínimo es de $3 \pm 0,5\%$ vol.

3.1.5.6 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.

3.2 Bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas.

3.2.1 Aguardiente simple o 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:

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.1 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 + 0,5, hasta 55,0 + 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.2 Pisco: aguardiente obtenido de la destilación de mosto fermentado de uvas. Su grado alcohólico oscila de 35,0 + 0,5, hasta 55,0 + 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.3 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 + 0,5, hasta 55 0,5% vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

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

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.5 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.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.1.6 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 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2 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:

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.1 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 0,5, hasta 55,00,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.4.5 Blended Brandy. aguardiente obtenido mediante la mezcla de brandies según se define en 3.2.2.1. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.2 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 0,5, hasta 55,0 + 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.3 Ron: aguardiente obtenido exclusivamente de materias primas provenientes 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 saboreadores. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.2.2.4 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 período no menor de tres años. Su grado alcohólico oscila de 40,0±0,5 hasta 55,0±0,5% vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.4.1 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.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

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

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.4.3 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.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.4.4 Irish whisky (irlandés): producto elaborado en Irlanda bajo sus propias normas obtenido principalmente de destilados de malta y cebada.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.4.4.5 Blended whisky: Aguardiente obtenido mediante la mezcla de whiskies según se define en 3.2.2.4. Su grado alcohólico oscila de 38,0±0,5 hasta 55,0±0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 2 del decreto ejecutivo N°21087 del 18 de febrero de 1992).

3.2.2.5 Aguardiente Mezclado: aguardiente obtenido mediante la mezcla de un aguardiente original, que le dará el nombre, con espíritu neutro, siempre que no menos del 25% de su contenido alcohólico final derive del aguardiente original. Se denominarán: Tequila

Mezclado, Whisky Mezclado y Brandy Mezclado. Pueden contener azúcar, caramelo como colorante y saborizantes. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5% vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.3 Bebidas alcohólicas compuesta.

3.3.1 Aguardiente compuesto: Bebida alcohólica que presenta aroma, color y sabor diferente al del aguardiente original, por haber sido este objeto de adición de maceraciones, 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.

3.3.1.1 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.

3.3.1.2 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, saborizantes y ser añejada. Su grado alcohólico oscila de 35,0 0,5, hasta 55,0 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.3.1.3 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 dan sus características de aroma y sabor. Su grado alcohólico mínimo es de 12 0,5 % vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°23479 del 01 de julio de 1994).

3.3.1.4 Aguardiente confeccionado: producto obtenido mediante la mezcla de espíritu neutro y maceraciones, esencias, saborizantes, 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 0,5, hasta 55,0 0,5% vol.

(Así reformado mediante el artículo 1 del decreto ejecutivo N°25252 del 03 de mayo de 1996).

3.3.2 Otras bebidas alcohólicas

3.3.2.1 Coctel 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.

3.3.2.2 Bebidas alcohólicas refrescantes carbonatadas: Mezclas hidroalcohólicas cuyo componente básico es un aguardiente o mezcla de estos, a las cuales se les adiciona anhídrido carbónico puro o agua carbonatada, jugos de frutas, azúcares, saborizantes 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 alcohólico mínimo es de $3 \pm 0,5\%$ vol.

3.3.2.3 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.

Artículo 2° - Verificación. Corresponde al Ministerio de Economía, Industria y Comercio, por medio del Departamento de Verificación de Mercado de la Dirección de Calidad la verificación de las disposiciones establecidas en el presente Decreto Ejecutivo.

(Así reformado por el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

Artículo 3°— Sanciones por incumplimiento. El incumplimiento a las disposiciones establecidas en este reglamento técnico, dará lugar a la aplicación de las sanciones y medidas especiales que señala la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472, previo cumplimiento con el debido proceso y respetando el derecho de defensa al administrado. El costo de los servicios que genere la aplicación del presente reglamento, será de conformidad con lo dispuesto en el artículo 62 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, por consiguiente le corresponderá al infractor sufragar los mismos.

(Así reformado por el artículo 2° del decreto ejecutivo N° 41256 del 7 de junio del 2018)

Artículo 4°—Este decreto deroga el Decreto Ejecutivo N° 38* del 7 de octubre de 1969.

**(NOTA DEL SINALEVI: corregido mediante fe de erratas, publicada en la Colección de Leyes y Decretos Año 1990, Semestre 2, Tomo 2, Página 177).*

Artículo 5°-Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República. -San José, a los veintisiete días del mes de agosto de mil novecientos noventa.

(Publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 169 del 07/09/1990)