

Modificación Res. 3/2005

COMISION NACIONAL DE NORMAS Y SISTEMAS DE CALIDAD

RESOLUCIÓN NO. _____ REUNION NO.-----

FECHA-----

REGLAMENTO TÉCNICO DE CATEGORIZACION DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS

VISTA: La Ley No. 602, del 20 de Mayo de 1977, que crea la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR.).

VISTA: La Ley No. 288-04 (G.O. 10294) de fecha 28 de Septiembre del 2004, en cuyo Artículo No. 11 modifica el artículo 375, de la Ley No. 11-92 del Código Tributario, y consigna en su párrafo IV que” la Dirección General de Impuestos Internos solicitará a la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) una categorización de los productos del alcohol en base a su contenido de alcohol absoluto en volumen.

VISTAS: Las Leyes No. 557-05 y No.495-06 que modifica la ley No. 288-04.

VISTO: El Título IV de la Ley No. 11-92 – Impuesto Selectivo al Consumo a los Productos del Alcohol y el Tabaco, y su Reglamento de aplicación No. 79-03.

CONSIDERANDO: Que para realizar la indicada categorización es preciso establecer las fuentes de obtención y/o materia prima utilizada, así como una breve descripción de su proceso de elaboración, para diferenciar la aplicación a las diferentes subpartidas del Código Tributario.

CONSIDERANDO: La necesidad de que las diferentes bebidas alcohólicas se ajusten a patrones de calidad y a las Buenas Prácticas de Manufactura e Inocuidad, así como el Reglamento General de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas (Decreto No. 528-01), se incorporan a esta Resolución las prácticas permitidas y prohibidas en su elaboración.

CONSIDERANDO: La necesidad de que en las indicadas bebidas alcohólicas no se incurra en prácticas engañosas que induzcan a error al consumidor, se consignan aspectos relativos a su denominación de acuerdo a su contenido.

En concordancia con los antecedentes citados la Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad, basada en el Artículo No. 11, párrafo a de la citada Ley No. 602, dicta la siguiente:

RESOLUCIÓN - REGLAMENTO TÉCNICO DE CATEGORIZACION DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS.

1. INTRODUCCION.

1.1 El presente Reglamento Técnico de Categorización de las Bebidas Alcohólicas establece con carácter de obligatoriedad, en base a las precitadas leyes y reglamentos legales, las normas de definición, designación, presentación y etiquetado de todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en la República Dominicana.

1.2 El presente Reglamento aplica para todas las bebidas alcohólicas producidas en el país, como las producidas en terceros países, respetando siempre el factor de calidad y la tradición de las definiciones y características de cada bebida en particular, en especial su fuente de elaboración y su grado alcohólico volumétrico.

1.3 Con el propósito de hacer comprensible la presente categorización, se incluyen las definiciones fundamentales utilizadas en el texto.

1.4 En razón de que esta categorización tiene un propósito de carácter fiscal, al final se inserta la tabla No. 1- Sumario Categorización por Contenido de Alcohol y Fuentes de Elaboración; en la cual se resumen y especifican los rangos de contenido de alcohol en volumen a ser aplicados para el Impuesto Selectivo al Consumo indicado en la precitada Ley No.288-04 y sus modificaciones.

2 DEFINICIONES.

2.1 Aguardiente. El líquido alcohólico obtenido de la fermentación y destilación alcohólica, de uno o más productos agrícolas que conservan el aroma y sabor procedente de la o las materias primas utilizadas. Cuando se trate de una sola materia prima podrá hacerse la referencia a su origen.

2.2 Alcohol. El etanol étlico o alcohol procedente de la fermentación y/o destilación posterior de productos resultantes de mostos adecuados.

2.3 Alcohol Rectificado. El obtenido al descomponer mezclas líquidas o gaseosas de mostos apropiados de origen agrícola, de forma que el líquido y el vapor se pongan en contacto en una contracorriente, y de esta forma enriquecer el contenido de alcohol hasta obtener un grado alcohólico no menor de 95.5 % alc./ vol.

2.4 Envejecimiento. Es el proceso de dejar que se desarrollen naturalmente en recipientes apropiados ciertas reacciones que confieren a las bebidas alcohólicas cualidades organolépticas distintivas.

2.5 Envejecimiento Ponderado. Es el que se utiliza para mezclas de bebidas destiladas iguales de diferentes edades, se obtiene a partir del grado alcohólico (de una misma graduación), edad y proporción en volumen de cada componente en la mezcla.

2.6 Bebida alcohólica. Es una bebida que contiene uno por ciento (1 %) ó más de alcohol etílico absoluto en volumen; se exceptúan las cervezas y vinos a los cuales se les imputara no menos de medio por ciento (0.5 %) de alcohol en volumen, aun las indicadas sin alcohol.

2.7 Bebida alcohólica falsificada. La fabricada a base de materias primas no autorizadas, o con alcoholes distintos a los señalados en este Reglamento de Categorización, para una determinada definición del producto.

2.8 Bebida alcohólica adulterada. Las que contengan colorantes y otros aditivos que no estén expresamente autorizados, siempre que tales elementos no sean utilizados como materias primas, en cuyo caso el producto será falsificado.

2.9 Bebida alcohólica fermentada. Son las bebidas resultantes de la fermentación alcohólica natural o inducida mediante procedimientos que no violen el Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas (Decreto No. 528-01).

2.10 Bebidas alcohólicas destiladas. Son las obtenidas por la fermentación de materias vegetales azucaradas o amiláceos (almidones) a través del uso o no de enzimas y levaduras, destiladas o rectificadas, reducidas en su grado alcohólico con agua, y en otros casos con zumos de frutas, alimentos estimulantes (café, te, cacao) y otras fuentes admitidas, aún el caso de otras fuentes de alcohol siempre y cuando sean de origen agrícola. Las bebidas alcohólicas destiladas tendrán un grado alcohólico mínimo de 15% de alcohol en volumen (Quince por ciento alc. / Vol.), salvo los casos especificados en la presente Categorización, y se dividen en las siguientes clases:

2.11 Alcohol etílico de origen agrícola. Alcohol etílico procedente de la destilación o rectificación de productos resultantes de la fermentación alcohólica de materias vegetales azucaradas o amiláceos. Con grado alcohólico mínimo de 96 % alcohol/volumen. Para la elaboración de bebidas alcohólicas solo se podrá utilizar alcohol etílico de origen agrícola, el cual tendrá los siguientes valores máximos:

2.11.1.1 – Acidez total, expresada en ácido acético por litro de alcohol 100 % /Vol., **15 miligramos.**

2.11.1.2 – Esteres, expresado como acetato de etilo por litro de alcohol 100%/Vol., **13 miligramos.**

2.11.1.3 – Aldehídos, expresado en acetaldehído por litro de alcohol 100 %/Vol., **5 miligramos**.

2.11.1.4 – Alcoholes superiores, expresado como metil-2 propanol-1 por litro de alcohol 100 %/Vol., **5 miligramos**.

2.11.1.5 – Metanol, expresado en mg/litro de alcohol 100 %/Vol., **30 miligramos**.

2.11.1.6 – Extracto seco, expresado en mg/litro de alcohol 100 %/Vol., **15 miligramos**.

2.11.2 - Alcohol vínico. Cuando la destilación o rectificación proceda de fermentados de la uva.

2.11.3 Aguardiente simple. Alcohol natural con grado alcohólico menor de 80 % de alc. /vol.

2.11.4 - Alcohol destilado. Alcohol natural con grado alcohólico comprendido entre 80 % alc. Vol. y 86 % alc.vol.

2.11.5 Grado Alcohólico Volumétrico. Es la relación entre el volumen de alcohol en estado puro, contenido en el producto de que se trate a la temperatura de 20 grados centígrados (20° C), y el volumen total del mismo producto a la misma temperatura. Se expresa como **% alcohol en volumen (% alc. / vol.)**

2.11.6 Maceración. Operación de 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.

2.11.7 Tolerancia. Es la admisión diferencial en más o en menos en las características de un producto; en el caso de los grados alcohólicos en bebidas **no excederá del 3% (tres %) en volumen.**, no habiendo tolerancia sobre el grado mínimo.

2.11.7.1 - El muestreo y análisis del contenido de alcohol etílico absoluto en volumen de las bebidas se realizará de conformidad con los rangos establecidos en la Tabla No. 1.

2.11.7.2 - Los muestreos y análisis de contenido de alcohol absoluto en volumen se confrontaran con la etiqueta de las diferentes bebidas alcohólicas comercializadas, y en los casos de diferencia que sobrepasen la tolerancia de un 3 % en el mínimo y/o máximo se aplicara una penalidad a ser establecida por la DGII.

2.11.7.3 La D.G.I.I. verificara la conformidad con el contenido alcohólico expresado en la etiqueta, por medio de los muestreos y análisis de contenido alcohólico absoluto en volumen, correspondiente y de conformidad con los rangos establecidos. **No se admitirán tolerancias para el contenido mínimo de alcohol por volumen de las diferentes categorías de bebidas. De igual modo, la tolerancia**

aplicable por sobre el mínimo de alcohol absoluto, nunca podrá ser menor que el contenido mínimo.

2.11.7.4 Las bebidas alcohólicas, que por sus características de contenido y elaboración, no se correspondan con la presente Categorización deberá realizarse la debida consulta escrita a la DGII- Depto. Alcoholes y Tabaco.

3 Clasificación de las Bebidas Alcohólicas.

A los efectos de este Reglamento de Categorización de las Bebidas alcohólicas, se entenderá como:

3.1 Vino. Bebida alcohólica obtenida por la fermentación completa o parcial de la uva (*Vitis vinifera*, L.) o del mosto de la uva. Su contenido o grado alcohólico no será menor de 9 % (nueve por ciento) de alc./vol., salvo los vinos ligeros especiales que tendrán en su caso establecidos su graduación alcohólica, los gasificados de manera natural, fermentados en recipientes cerrados con azúcar adicionado y levaduras o gasificados artificialmente con adición de gas carbónico (CO₂).

3.1.1 Mosto de uva. El producto liquido obtenido de uva fresca de manera natural o mediante procedimientos físicos, cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea igual o inferior al 1 % alcohol/volumen.

3.1.2 Uva fresca. El fruto de la vid utilizado en vinificación, maduro o incluso ligeramente pasificado, que puede ser estrujado o prensado con medios corrientes de bodega y capaz de iniciar espontáneamente una fermentación alcohólica.

3.1.3 Vino de mesa. Procedente de la vid, con grado alcohólico adquirido no inferior al 9 % alc./ vol. y no superior al 15 % alc. / vol.

3.1.4 Vino de licor. El vino que tenga un grado alcohólico adquirido no inferior al 15 % alc. / vol. ni superior al 22 % alc. /Vol., obtenido mediante adición de alcohol neutro de origen viníco destilado al 96 % alc. /vol. y/o de destilado de vino no inferior al 52 % alc. vol. ni superior al 86 % alc. / vol.

3.1.5 Vino espumoso. El producto obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica de uva fresca, mosto de uva o de vino. Al descorchar el envase, desprende anhídrido carbónico (CO₂) procedente **exclusivamente** de la fermentación.

3.1.6 Vino espumoso gasificado. El producto obtenido de vino de mesa, que al descorchar el envase desprende CO₂ procedente total o parcialmente de **adición** de gas carbónico.

3.1.7 Vino alcoholizado. Con grado alcohólico adquirido no inferior al 18 % alc. / vol. ni superior al 24% alc. /vol., obtenido **exclusivamente** mediante adición de un producto

no rectificado, procedente de la destilación del vino a menos de 86 % alc. / vol., a un vino que no contenga azúcar residual.

3.1.8 Vinos reforzados. Son vinos con proceso de elaboración y añejamiento característicos y con adición de alcohol vinico, de grado alcohólico no menor de 14 % alc. / vol.; los más conocidos son:

- | | |
|--------------------|------------|
| - Jerez | - Málaga |
| - Oporto y/o Porto | - Marsala |
| - Madeira | - Moscatel |

3.1.9 Vinos de frutas. Los obtenidos de la fermentación de otras frutas diferentes de la uva vinífera y que se deben denominar de acuerdo a la fruta de procedencia, con grado alcohólico no menor de 9 % (nueve por ciento) de alc. / vol.

3.1.9 Vinos de frutas reforzados. Los indicados en 3.1.9 con la adición de alcohol agrícola, con grado alcohólico mínimo de 14 % alc. /vol.

3.1.10 Sangría. Es la bebida derivada de vino tinto, agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutas y con la adición o no de azúcares; se admite la adición de alcohol natural siempre que no exceda de 5 % de alc. / vol., su contenido mínimo de alcohol será de 7 % alc. / vol.

3.1.11 Vermuts y aperitivos de uvas. Son los obtenidos a partir de vinos a los que se le adiciona sustancias vegetales inocuas, amargas o estimulantes, y de sus extractos o esencias, mostos o alcohol vínico, su contenido mínimo de alcohol será de 14 % alc. / vol.

3.1.12 Sidra. Resultante de la fermentación total o parcial de la manzana o de la pera fresca o de sus zumos, su contenido mínimo de alcohol será de 4 % alc. / vol.

3.2. Cervezas de malta. Elaborada a base de cebada malteada y adjuntos como el maíz, azúcar, jarabe de maíz, colorantes como el caramelo, trigo y materias aromatizantes como el lúpulo. Su contenido mínimo de alcohol será de 2% de alc. / vol.

3.3 Bebidas alcohólicas destiladas de uva. Por la fermentación y destilación del mosto, pulpa, hollejo y otros sub-productos de la uva y de las cuales se obtienen bebidas de alta graduación alcohólica, entre ellas destacan los brandy, grapa, pisto, coñac, armagnac, etc.

3.3.1 Aguardiente de vino. Es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de vino a menos de 86 % alc.vol. . El producto final tendrá un grado alcohólico mínimo de 37.5 % alc./ vol.

3.3.2 Brandy o Weinbrand. Es la bebida alcohólica obtenida de aguardiente de vino, destilado a menos de 94.8 % alc./ vol. El producto final tendrá una graduación mínima de 36 % alc./ vol.

3.3.3 Aguardiente de orujo. Es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de orujos de uvas fermentados, por vapor de agua o por adición de agua, a menos de 86 % alc. / vol l grado alcohólico mínimo del producto terminado será de 35 % alc. /vol.

3.3.4 Aguardiente de hollejo de fruta. Obtenida por fermentación y destilación de los hollejos de las uvas, exceptuando los orujos, a menos de 86 % alc. /vol., el producto final tendrá 37.5 % alc. /vol.

3.3.5 Aguardiente de pasas (Raisin brandy). Obtenida exclusivamente de la destilación alcohólica del extracto de pasas de las variedades "negra de Corinto" o "moscatel de Alejandría", destilada a menos de 94.5 % alc. /vol., con grado alcohólico del producto final de 37.5 % alc. /vol.

3.4 Bebidas alcohólicas destiladas de cereales. Son las bebidas obtenidas exclusivamente por la fermentación y destilación de mostos o caldos de cereales, malteados o no, destilados o rectificadas; su destilación a menos de 95 % alc. vol. y presentar características organolépticas derivadas de las materias primas utilizadas, con grado alcohólico mínimo de 35 % alc./vol. en el producto final.

3.4.1 Whisky o whiskey. Es el producto indicado en 3.4, proveniente de la fermentación y destilación de mostos de cebada, malteada o no, mediante una o varias destilaciones a menos de 94.8 % alc. vol., o granos de cereales, envejecido en recipientes de madera de roble para obtener el gusto y aroma que le son característicos. Su grado alcohólico mínimo en producto final será de 37.5 % de alc. /vol.

3.4.2 Whisky. Es el producto indicado en 3.4.1, resultado de la mezcla de whisky de cebada malteada y alcohol neutro de origen agrícola, entrando en su contenido no más del 30% (treinta por ciento) de alcohol en volumen del whisky de cebada malteada (11.25% alc./ vol.). Su grado alcohólico mínimo será de 37.5% alc. /vol.

3.5 Bebidas alcohólicas destiladas de otras fuentes. Son bebidas conocidas nacional e internacionalmente por denominaciones propias o tradicionales y procedentes de la fermentación y destilación de diferentes productos naturales, sin tener carácter limitativo más que el Reglamento No. 528-01, entre estas:

3.5.1 Vodka. - Obtenida de alcoholes etílico de origen agrícola de papas, cereales, o ambos, o de otras materias agrícola como trigo, centeno, cebada, maíz, en todos los casos se procede a la neutralización de su olor, color y sabor mediante la redestilación o de tratamientos tecnológicos adecuados, incluido el filtrado con carbón activado. El grado alcohólico mínimo del vodka será de 37.5% alc. / vol., sino es elaborada con las materias primas indicadas se debe señalar su fuente de elaboración.

3.5.1.1 Vodka aromatizado – Es el producto indicado en 3.5.1 al que se le ha dado un aroma distinto al de las materias primas utilizadas en su elaboración. Podrá edulcorarse, mezclarse, añejarse y colorearse, debiendo indicarse el nombre del aromatizante utilizado. Su grado mínimo de alcohol será de 37.5 % alc. / vol.

3.5.2 Kirsch. Se obtiene de la destilación de jugos fermentados de cerezas, del árbol Rosáceas cerasis, L.- var. Marasca. Grado mínimo de alcohol 30 % alc. /vol.

3.5.3 Grapa / Pisco. Obtenido de la fermentación y destilación de subproductos del prensado de la uva. Con graduación alcohólica mínima de 37.5 % alc. /vol.

3.5.4 Tequila. Se obtiene por destilación exclusiva de los jugos fermentados de agave azul tequilana (Agave, tequilana, Weber), con la adición o no de azúcar. Graduación alcohólica mínima de 37.5 % alc. /vol.

3.5.5 Fernet. Destilado alcohólico obtenido por maceración de diferentes hierbas y partes de plantas amargas o por dilución de sus extractos, con grado alcohólico mínimo de 37.5 % alc./vol. y 100 gramos mínimo de azúcar por litro.

3.5.6 Ginebra o Gin destilado . Obtenida de la destilación de macerados de enebro y/o otras especies vegetales, con grado alcohólico inicial de 96 % alc.vol. y el producto final de 37.5 % alc. vol.

3.5.6.1 London Gin. Es un tipo de ginebra destilada obtenida exclusivamente de alcohol agrícola mediante redestilación en presencia de las materias primas vegetales utilizadas, con grado inicial de 70 % alc./vol. y grado del producto final de 37.5 % alc./ vol.

3.5.7 Ron. Obtenido por la fermentación y destilación alcohólica exclusivamente de melazas, mieles y jugos de la caña de azúcar, destilados a menos de 96% en volumen que presente de manera perceptible las características organolépticas del ron .Su grado alcohólico mínimo será de 37.5 % de alc. / vol.

3.5.7.1 Ron Dominicano. Es el producto indicado en 3.5.8, fermentado, destilado y envejecido en la República Dominicana y con grado alcohólico volumétrico mínimo de 37.5 % a 40 % alc. /vol. máximo, con no menos de un año de envejecimiento en barricas de roble, bajo control fiscal de la DGII.

3.5.7.2 Ron saborizado. Es el producto indicado en 3.5.8.1 al que se le han agregado sabores de frutas y/o especies con o sin adición de azúcar y envasado a no menos de 32 % alc. /vol. y no mayor de 40 % alc./vol.

3.5.7.3 Ron Dominicano sobre graduado (over proof). Ron con graduación alcohólica de 75.5 % alc. /vol. (151 grados Proof.) obtenido mediante la adición de alcohol de caña fresco al ron envejecido hasta alcanzar la graduación alcohólica establecida; en la etiqueta se indicara “over proof”.

3.6 Bebidas alcohólicas destiladas compuestas. Son las derivadas de otras fuentes, con independencia de los nombres especiales que se les asignen por razón de las materias primas utilizadas y el proceso de elaboración empleado.

3.6.1 Licores, cordiales, amargos y aperitivos. Es la bebida alcohólica elaborada por la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola o un destilado de origen agrícola con sustancias vegetales aromáticas y/o su destilación, o en otros casos tales como nata, leche u otros productos lácteos, frutas, o vino aromatizado o por adición de sus extractos a los alcoholes; coloreadas o no, con adición de azúcar, dextrosa, levulosa, mosto, miel o la combinación de estos.

3.6.1.1 Cuando se trate de licor elaborado por **maceración** su contenido de alcohol mínimo será de 15 % de alc./ vol.

3.6.1 Cuando sea licor elaborado por **destilación** su grado alcohólico mínimo será de 24 % alc. /vol. y un máximo de 50 % alc./ vol.

3.6.1 El contenido de azúcar, de acuerdo con 3.6.1, será de:

- Licor seco- mínimo de 70 gramos por litro para los licores de cereza.
- Licor semiseco- Mínimo de 80 gramos por litro para los licores de genciana o similares.
- Licor dulce – mínimo de 100 gramos por litro para todos los demás licores.

3.6.1.4 Sambuca. Un licor incoloro aromatizado con anís verde, anís estrellado u otras hierbas aromáticas, con contenido de azúcar de 350 gramos por litro y contenido mínimo de alcohol de 38 % alc.vol.

3.6.1.5 Ponche. Licor en base a leche concentrada o nata, huevo y sustancias aromáticas naturales o sus infusiones y extractos, con grado alcohólico no menor de 15 % alc./ vol.; en el caso de ser pasteurizado se admite un contenido mínimo de 9 % de alc./ vol.

3.6.2 Advocaat. Bebida alcohólica a la que se le añade yema de huevo, a una solución hidroalcohólica azucarada, en la cantidad necesaria para obtener la cremosidad y consistencia de un licor al huevo. El contenido de azúcar mínimo será de 150 gramos por litro, su grado alcohólico de 14 % alc.vol.

3.6.3 Crema. Bebida con grado de alcohol adquirido de 15 % alc. vol., y con un mínimo de 250 gramos de azúcar por litro; en el caso de estar elaborada con leche concentrada o nata y alcoholes compuestos su grado de alcohol puede ser de 15 % a 18 % de alcohol en volumen.

3.6.4 Bebidas anisadas: Obtenida por aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con extractos naturales de anís verde, anís estrellado, hinojo u otras plantas con aroma similar o por adición de sus extractos, sea por maceración o destilación, con grado alcohólico mínimo de 15 % alc./vol.

3.6.4.1 **Anís.** Bebida espirituosa **destilada** cuyo aroma característico proviene exclusivamente del anís verde, anís estrellado, y/o del hinojo, con grado alcohólico mínimo de 35 % alc. /vol.

3.6.5 **Licor de Anís.** Bebida elaborada por **maceración** según indicado en 3.6.1.1, con grado alcohólico mínimo de 25 % alc. /vol.

3.6.5.1 **Pastis.** Bebida espirituosa anisada con extractos naturales de palo de regaliz. Grado alcohólico mínimo de 40 % alc./ vol. y 100 gramos de azúcar por litro.

3.6.6 **Curazao.** Bebida obtenida por maceración y/o destilación de naranjas amargas y/o otras sustancias vegetales o por adición de sus extractos. Grado alcohólico mínimo de 24 % alc./vol. y 250 gramos de azúcar por litro.

3.6.7 **Pipermint.** Bebida con sabor a menta, obtenida por maceración y/o destilación de la menta piperita, con otras especias de este género o sus extractos.

3.6.8 **Pacharán.** Bebida con sabor a endina, obtenida por maceración y/o destilación de endrinas o de sus extractos aromáticos, grado alcohólico mínimo de 24 % alc./vol.

3.6.9 **Apricot.** Bebida obtenida por maceración y/o destilación a menos de 86 % alc./vol.de albaricoque y otras sustancias vegetales o de sus extractos. Contenido mínimo de alcohol de 37.5 % alc. /vol. y 150 gramos de azúcar por litro.

3.6.10 **Cherry.** Destilado de cerezas a menos de 86 % alc. vol., se obtiene por la maceración de extractos alcohólicos de cerezas con otras materias vegetales, su contenido mínimo de alcohol será de 37.5 % alc./vol.

3.6.11 **Marrasquino.** Bebida incolora obtenida por destilado de cerezas de marasca o de maceración de fragmentos de cerezas en alcohol de origen agrícola, con un contenido de 250 gramos de azúcar por litro y alcohol mínimo de 24 % alc. / vol.

3.6.12 **Ratafía.** Bebida obtenida a partir de nueces, plantas aromáticas, anís o de sus extractos, grado alcohólico mínimo de 30 % alc. /vol.

4. PRACTICAS PERMITIDAS EN LA ELABORACION DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS

En la elaboración y manipulación de los productos especificados en este Reglamento Técnico Dominicano (RTD) estarán autorizados el uso de los alcoholes especificados en cada caso y supeditadas a las características de las bebidas base establecida. Según indicado se autorizan las siguientes prácticas:

4.1 El uso de las técnicas de maceración de vegetales o sus extractos, filtración, destilación, percolación, maduración, clarificación, adición de agua con la excepción de los vinos, alcoholes naturales autorizados en cada caso y edulcorantes.

- 4.2** En el caso de adición de agua para rebajar el grado alcohólico, esta puede ser destilada, desionizada y desmineralizada.
- 4.3** El empleo de mosto y sacarosa como edulcorantes naturales.
- 4.4** El uso de extractos vegetales y otros agentes aromáticos y el empleo de aditivos regidos por el Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas (Decreto No. 528-01) y el listado positivo del Codex Alimentarius.
- 4.5** El empleo de caramelo de sacarosa para obtener la coloración deseada.
- 4.6** El tratamiento de los alcoholes y los productos elaborados o en proceso con carbón activado.
- 4.7** La clarificación con albúmina, gelatina, caseína, alginatos, bentonita, clara de huevo, tierra de infusorios o similares, que no cedan sustancias extrañas al producto final.
- 4.8** La filtración con materias inocuas.
- 4.9** La refrigeración, calentamiento, aireación, oxigenación y tratamiento con rayos infrarrojos y ultravioletas.
- 4.10** El uso de carbonato calcico para la neutralización de alcoholes, sujetos a posterior redestilación y filtración.
- 4.11** El añejamiento por métodos no prohibidos.
- 4.12** Todos los productos empleados en la elaboración de las bebidas alcohólicas especificadas en este Reglamento de Categorización, así como los extractos vegetales y agentes aromáticos, estarán regidos por el Reglamento No. 528-01 y las Buenas Prácticas de Manufactura e Inocuidad.

5. PRACTICAS PROHIBIDAS EN LA ELABORACION DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS.

- 5.1** La adición de agua, mezcla o manipulación fuera de las fábricas.
- 5.2** El uso de alcoholes distintos de los indicados en cada caso, o que estando autorizados posean olor, sabor o composición no característica.
- 5.3** El empleo de alcoholes destilados que no estén autorizados para elaborar un determinado tipo de bebida.
- 5.4** La desionización por resinas sintéticas, salvo su uso para la purificación del agua potable que se emplee en la reducción del alcohol.

5.5 El empleo de edulcorantes artificiales.

6. ETIQUETADO

Se acoge a la NORDOM 53 (2^{da}. Rev. 1998)

- Rotulado de alimentos preenvasados; con las siguientes indicaciones particulares, en el idioma español al menos, en forma clara y legible.

6.1 Denominación de la bebida. De acuerdo a los términos de esta Categorización; en el caso de una diferenciación sustancial en su contenido y elaboración, consultar a la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) Departamento de Alcoholes y Tabaco.

6.2 No se designaran, presentaran o etiquetaran las bebidas alcohólicas que no se ajusten a algunas de las definiciones enumeradas en esta Categorización, ni asociar palabras que generen confusión al consumidor como “genero”, “tipo”, “estilo”, “elaborado”, “aroma” u otros términos similares a algunas de las denominaciones indicadas en el presente Reglamento Técnico.

6.3 El facsímil de las etiquetas de las bebidas alcohólicas será presentado de manera previa al Departamento de Alcoholes y Tabaco de la DGII, para fines de aprobación y uso.

6.4 En las bebidas alcohólicas en las cuales se utilicen diferentes fuentes de alcoholes, en especial los destilados y/o los rectificados, se podrán utilizar denominaciones que se ajusten a su contenido en términos de la proporción en la mezcla; como ilustrativo se indican:

6.4.1 Apricot-Brandy. En el caso de adicionar brandy al apricot, como ingrediente.

6.4.2 En estos casos se especificará el volumen, grado alcohólico y denominación de las bebidas alcohólicas contenida en el envase, así como el volumen y denominación de la bebida alcohólica base.

6.5 Para las bebidas alcohólicas con graduación menor de 10° G. L., indicar la fecha de consumo preferente.

6.6 El contenido del envase expresado en litros o en fracciones de litro.

6.7 Graduación alcohólica expresada en grados centesimales en volumen (% alcohol en volumen) con una tolerancia en más o menos 3% (tres) de graduación.

6.8 En la rotulación de las bebidas alcohólicas quedan expresamente prohibidas las prácticas siguientes:

6.8.1 Incluir la indicación de que el producto tenga efectos terapéuticos, energizantes o de otra índole que se puedan prestar a engaño o confusión al consumidor.

6.8.2 Hacer alusión o referencias a marcas, distinciones, fechas, tipos o denominaciones ajenas al elaborador y que no sean objetivamente comprobables. En este sentido está **prohibido el uso de símbolos nacionales**.

6.8.3 El uso de envases, nombres, marcas, logos, u otros medios que por su similitud fonética o gráfica induzcan a error al consumidor sobre la naturaleza, clase o calidad del producto.

6.8.4 El uso de Indicaciones Geográficas que no se correspondan con el origen de la bebida alcohólica elaborada y/o importada.

6.9 Con caracteres contrastantes la inscripción en la etiqueta principal de la leyenda: “El consumo de alcohol perjudica la salud” (Ley No. 42-01 – Ley General de Salud).

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

- NORDOM 53** (2^{da}. Rev. 1998) Rotulados de alimentos preenvasados.
- NORDOM 42** Cerveza. Muestreo.
- NORDOM 188** Cerveza. Determinación volumétrica del contenido de alcohol etílico.
- NORDOM 484** Bebidas Alcohólicas. Ron. Extracción de muestras.
- NORDOM 499** Bebidas Alcohólicas. Ron. Determinación del grado alcohólico.
- NORDOM 472** Bebidas Alcohólicas. Ron. Especificaciones

BIBLIOGRAFIA.

- 1– MERCOSUR / GMC / Res. No. 14/01 – Reglamento Técnico MERCOSUR de productos fermentados.
- 2– Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA – 67.01.04.04) Etiquetado de Bebidas Alcohólicas
- 3– Reglamento Comunidad Europea (CE) No. 110/2008 – Relativo a la definición, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas.
- 4– Reglamento Ley No. 18455 – Que fija Normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos y vinagres. Chile 1998.
- 5– Reglamento (CE) No. 479/2008 – Por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola:
 - Anexo I – Definición de los productos.
 - Anexo IV – Categorías de Productos Vitícolas.

**SUMARIO CATEGORIZACION BEBIDAS ALCOHOLICAS,
CONTENIDO ALCOHOL Y FUENTE**

Categoría I Subcategoría	Fuente de elaboración	% Alcohol volumen	Observaciones
1 - Vinos	Uvas, zumos y mostos de uvas	9%	
1.1 Vino de mesa		9 a 15%	
1.2 Vino de licor		15 a 22%	Adición de alcohol vínico
1.3 vino espumoso		8.5 a 9.5%	
1.4 vino espumoso gasificado		7 a 9%	Adición de CO ₂
1.5 Vino alcoholizado		18 a 24%	Adición de alcohol vínico
1.6 Vino reforzado		14%	Adición de alcohol vínico
1.7 Vinos de frutas	Otras frutas diferentes de las uvas	9%	
1.8 Sangría	Uvas, zumos y mostos de uvas	7%	Adición alcohol hasta 5%
1.9 Vermuts y aperitivos uva	Vinos y sustancias vegetales, extractos o esencias	14%	
2- Sidra	Manzanas y peras frescas o sus zumos	4%	
3- Cervezas de maltas	Cebada malteada, maíz, azúcar, jarabe maíz , trigo	2%	Adición CO ₂

	y lúpulo		
4- Destiladas de uvas	Fermentación y destilación de mostos, pulpa, hollejos, etc.		Brandy, grapa, pisto, coñac, etc.
4.1 Aguardiente de vino		37.5%	
4.2 Brandy		36.%	
4.3 Aguardiente de orujos		37.5 %	
4.4 Aguardiente de hollejos		37.5%	
4.5 Aguardiente de pasas (Raisin Brandy)	Pasas negras de corintio y moscatel	37.5%	
5- Destiladas de cereales	Fermentación y destilación de mostos y caldos de cereales, malteados o no, destilados o rectificados.		
5.1 Whisky o Whiskey	Fermentación y destilación de mostos de cebada y caldos de cereales malteados o no	37.5%	
5.2 Whisky (Prod. Nacional)	Whisky cebada malteada y alcohol neutro	37.5%	30% Alc.cebada malteada. 70% Alc. neutro
6. Destiladas de otras fuentes			
6.1 Vodka	Papas y cereales	37.5%	De otras fuentes indicar origen
6.2 Vodka aromatizado	Edulcorado, colorantes o aromatizantes	37.5%	

6.3 Kirsch	Fermentación y destilados de cerezas	30%	
6.4 Grapa y pisco	Sustratos de la uva	37.5%	
6.5 Tequila	Agave azul (Agave Tequilana-Weber)	37.5%	
6.6 Fernet	Destilado de macerados de hierbas o extractos	37.5%	
6.7 Ginebra o Gin	Destilado de macerados de enebro	37.5%	
6.8 London Gin	Alcohol de destilado con enebro macerado	37.5%	
6.9 Ron	Melazas, jugos y mieles de caña de azúcar	37.5%	
6.9.2 Ron dominicano	Fermentado, Destilado y Añejado en la Rep. Dom.	37.5 a 40 %	Añejamiento mínimo un año
6.9.3 Ron Saborizado	Sabores de frutas y/o especies con /sin azúcar.	32 %	
6.9.4 Ron Dominicano sobre graduado (Over Proof.)	Adición alcohol fresco a Ron envejecido	75.5% (151° Proof)	Indicar "OVER PROOF"
7. Destiladas compuestas	Derivadas de otras fuentes vegetales		
7.1 Licores macerados	Maceración en alcoholes agrícola	15%	<u>Seco</u> -10 grs/l azúcar. <u>Semiseco</u> - 80 grs/l azúcar. Dulce- Mas de 100 grs/l azúcar.
7.2 Licores Destilados	Destilados diferentes fuente	24% a 50%	

7.3 Sambuca	Anís verde o estrellado y hierbas	38%	350 grs/l azúcar
7.4 Ponche	Leche concentrada o nata, Sust. Aromáticas naturales	15 %	Si pasteurizado 9 % alc./vol.
7.5 Advocat	Yema de huevos y solución hidroalcohólica	14%	150 grs./l azúcar
7.6 Cremas	Leche concentrada o nata	15% a 18%	250grs/l azúcar
7.7 Bebidas anisadas	Extractos de anís verde, estrellado e hinojo	15%	
7.7.1 Anís	Destilado	35%	
7.7.2 Pastis	Anís y palo de regaliz	40%	100grs/l azúcar.
7.8 Curacao	Destilado de naranjas Amargas	24%	250 grs/l azúcar
7.9 Peppermint	Menta piperita	15% a 18%	
7.10 Pacharan	Destilados de endrinas	24%	
7.11 Apricot	Destilados de albaricoque	37.5%	150 grs/l azúcar
7.12 Cherry	Destilado de cerezas	37.5%	150 grs/l azúcar
7.13 Marrasquino	Cerezas de marasca	24%	250 grs/l azúcar
7.14 Ratafia	Nueces y anís	30 %	250 grs/l azúcar