

NORMA VENEZOLANA

WHISKY. REQUISITOS.

COVENIN
3180:1995

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN) creada en 1968 es el organismo encargado de formular y emitir los estándares de Normalización y Calidad en Venezuela para llevar a cabo el trabajo de estandarización de normas de COVENIN de normas Técnicas y Comunes. Tienen de Honorabilidad, donde participan representantes gubernamentales y no gubernamentales relacionados con esta actividad.

La presente norma fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización CTIN Producción Alimentaria por el subcomité Técnico de los Productos Diversos a partir del convenio de colaboración suscrito entre la Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas (CIVIA) y FORTIMORSA, siendo aprobada por el COVENIN en su sesión del 12 de fecha 02-08-95.

En la elaboración de esta norma participaron los señores señores:

United Distillers, Inc. y sus filiales S.A. por parte de Fortimorsa.
de Sanidad y Asesoramiento Social (Dinamia de Vigencia de los Alimentos)
Instituto Nacional de Higiene y Alimentación (INHA)



COVENIN
3180:1995

NORMA
VENEZOLANA

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización **CT10: Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC12: Productos diversos**, a través del convenio de cooperación suscrito entre la **Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas (CIVEA)** y **FONDONORMA**, siendo aprobada por la COVENIN en su reunión No. 135 de fecha 09-08-95.

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades:

United Distillers, Licorerías Unidas, S.A., Ron Santa Teresa, Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (Dirección de Higiene de los Alimentos), Instituto Nacional de Higiene, Ministerio de Hacienda, CIVEA.



REQUISITOS
ANEXOS

**NORMA VENEZOLANA
WHISKY
REQUISITOS**

**COVENIN
3180:1995**

1. OBJETO

Esta Norma Venezolana tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir la bebida alcohólica denominada whisky.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta norma venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma, está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 3041-93	Bebidas alcohólicas. Determinación de ésteres totales.
COVENIN 3042-93	Bebidas alcohólicas. Determinación, del grado alcohólico.
COVENIN 3043-93	Bebidas alcohólicas. Determinación de furfural.
COVENIN 3044-93	Bebidas alcohólicas. Determinación de aldehídos.
COVENIN 3045-93	Bebidas alcohólicas. Análisis cromatográfico.
COVENIN 1338-86	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 3165:1995	Bebidas alcohólicas. Determinación del extracto seco.
COVENIN 3166:1995	Bebidas alcohólicas. Determinación de acidez total.
COVENIN 3167:1995	Bebidas alcohólicas. Determinación de taninos.
COVENIN 3168:1995	Bebidas alcohólicas. Determinación de alcoholes superiores. (Vía húmeda)
COVENIN 3169:1995	Bebidas alcohólicas. Determinación de hierro.

COVENIN 3170:1995 Bebidas alcohólicas. Determinación de cobre.

3. DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana se aplican las siguientes definiciones.

3.1 Whisky o Whiskey: Es la mezcla hidroalcohólica elaborada con el alcohol proveniente de la fermentación y destilación de mostos de granos de cereales, envejecida en recipientes de madera de roble, que al final posee el gusto y el aroma que le son característicos.

3.2 Whisky Venezolano: Es el producto definido en 3.1, al cual se le podrá agregar blending importado con no menos de dos años de envejecimiento y no podrá entrar en la composición del mismo, en una proporción superior al 33% de alcohol anhidro total.

3.3 Whisky escocés: Es el producto definido en 3.1; con denominación de origen, reservado únicamente al producto elaborado en Escocia, según las disposiciones legales de ese país.

3.4 Whisky Irlandés: Es el producto definido en 3.1 con denominación de origen, reservado únicamente para los whiskies producidos en la República de Irlanda o Irlanda del Norte, de acuerdo a sus respectivas leyes y reglamentos de manufactura.

3.5 Whisky Canadiense: Es el producto definido en 3.1 con denominación de origen reservado únicamente para los whiskies producidos en Canadá de acuerdo a las leyes y procedimientos de manufactura canadienses.

3.6 Whisky Bourbon: Es aquel definido en 3.1 producido a partir de mosto fermentado, con no menos de 51% de maíz, centeno, trigo, cebada malteada y granos de centeno malteados; y envejecido en barricas de roble nuevas.

3.7 Whisky de cereales: Es el producto definido en 3.1; cuyos granos o cereales no han sido sometidos al proceso de malteado.

3.8 Whisky de malta: Es el producto definido en 3.1 elaborado exclusivamente a partir de cereales malteados.

3.9 Whisky Blend o Blended Whisky: Es el producto definido en 3.1 que se obtiene de la mezcla de whisky de malta y whisky de cereales.

3.10 Whisky Re-ensado: Es el producto definido en 3.1; importado, que ha sido trasegado de un envase a otro sin que haya sufrido transformación o alteración alguna en cuanto a su naturaleza y origen, el cual sólo podrá ser sometido a proceso de enfriamiento filtración co la finalidad de eliminar impurezas yevitar precipitación.

3.11 Whisky importado: Es el producto definido en 3.1; elaborado, envasado y etiquetado en su país de origen, y que para ingresar a la nación deberá venir acompañado de un certificado de origen expedido por las autoridades competentes del país que lo produzca

3.12 Mosto: Es el líquido que se obtiene luego de un cocimiento enzimático de granos de cereales, en el cual las moléculas de almidón han sido convertidas en azúcares fermentables.

3.13 Fermentación: Proceso bioquímico por el cual se convierte el azúcar contenido en los mostos, en alcohol y anhídrido carbónico, por la acción de la levadura.

3.14 Alcohol anhidro(A:A) : Es el alcohol etílico referido a 100° GL de fuerza real o 100% v/v.

3.15 Blending: Producto de fuente natural que puede mezclarse con el whisky para resaltar alguna de sus características.

3.16 Malteado: Es el proceso a través del cual se permite la germinación del grano de cebada, deteniéndose posteriormente este proceso, mediante el tostado del grano.

3.17 Cocimiento: Es la operación que consiste en transformar las cadenas de almidón contenidas en los cereales , en azúcares fermentables.

3.18 Destilación: Es la separación de los componentes de una mezcla líquida por evaporación parcial de la misma, obteniéndose recuperación separada de vapor y residuo.

3.19 Envejecimiento: Es el número de años cumplidos a partir de la fecha en que se inicia el proceso de maduración o envejecimiento.

3.20 Congenéricos: Son compuestos químicos obtenidos en las diferentes etapas de elaboración de whisky, a partir de las materias primas, y que determinan las propiedades organolépticas específicas del producto.Es la sumatoria de

TABLA 1
REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

LIMITES

CARACTERISTICAS	MIN	MAX	METODO DE ENSAYO
Grado alcohólico a 15°C, expresados en grados Gay Lussac ó a 20°C expresado en % VOL*	40	50	COVENIN 3042
Contenido de metanol expresados en mg/100 ml. A.A.	-	25	COVENIN 3045
Contenido de furfural expresados en mg/100 ml A.A.	-	6	COVENIN 3043
Contenido de esteres totales expresados en mg de acetato de etilo/100 ml A.A.	-	300	COVENIN 3041 COVENIN 3045
Contenido de aldehídos expresados en mg. de acetadehído/100 ml A.A.	-	40	COVENIN 3044
Contenido de alcoholes superiores, expresados en mg de alcohol amílico/100 ml A.A.	-	1.000	COVENIN 3045 COVENIN 3468
Contenido total de congenéricos mg/100 ml A.A	100	1.440	VER PUNTO 3.13
Extracto seco total a 100° c - 105° C mg/100 ml A.A	-	400	COVENIN 3165
Acidez total como mg ácido acético/100 ml A.A.	-	200	COVENIN 3166
Contenido de cobre Expresado en ppm	-	4	COVENIN 3170
Contenido de hierro Expresado en ppm	-	2	COVENIN 3169
Taninos mg/100 ml A.A Expresado en ppm	1	-	COVENIN 3167

* En el valor del grado alcohólico declarado en la etiqueta se permite una tolerancia de dos décimas de grado ($\pm 0.20^\circ\text{GL}$)

los alcoholes superiores, ésteres, acidez total y los aldehídos.

3.21 Alcoholes superiores: Aquellos alcoholes que poseen tres o más átomos de carbono en su estructura. Tales como: terbutanol, isopropanol, n-butanol, 2- metil butanol, 3 metil butanol, iso-butanol, n-propanol.

4. REQUISITOS.

4.1 El whisky debe ser un líquido transparente de color ámbar, libre de turbiedad, partículas en suspensión y sedimentos.

4.2 El whisky debe ser envejecido o añejado en recipientes de roble por un tiempo de dos años.

4.3 En la elaboración del Whisky sólo se permitirá la adición de agua y caramelo natural, como colorante y blending

4.4. El whisky debe cumplir con los requisitos indicados en la Tabla 1.

4.5 En la elaboración de whisky no se permiten las siguientes prácticas:

4.5.1 La adición de edulcorantes naturales o artificiales.

4.5.2 Cualquier práctica química o física utilizada con el objeto de sustituir o imitar el envejecimiento natural en recipientes e roble.

4.5.3 La adición de alcohol envejecido o no envejecido cuya procedencia sea distinta a los cereales.

5. MUESTREO

El muestreo se efectuará siguiendo los lineamientos básicos de la Norma Venezolana COVENIN 1338.

6. INSPECCION Y RECEPCION

6.1 Criterios de Conformidad

6.1.1 La muestra obtenida según el punto 5, se somete a los ensayos especificados en la Tabla 1. En caso que no cumpla con los requisitos establecidos según los límites de tolerancia, se deberá tomar una nueva muestra del lote cuestionado para ser analizado. Una vez realizado el análisis, si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos mencionados, se rechaza el lote.

7. MARCACION, ROTULACION, ENVASES Y EMBALAJE.

7.1 Envase: El whisky deberá distribuirse y expendirse en envases diseñados para su manejo y conservación, que eviten impartirle al producto olores y sabores no característicos y contaminación con sustancias nocivas a la salud del consumidor, además estarán provistos de cierre hermético que asegure la no adulteración de su contenido.

7.2 Marcación, rotulación: Los envases deberán identificarse con un rótulo que previa aprobación de los organismos competentes, indique al menos la siguiente información:

7.2.1 Nombre genérico del producto.

7.2.2 La marca comercial.

7.2.3 Grado alcohólico expresado en grados Gay Lussac o porcentaje en volumen..

7.2.4 Contenido del envase, de acuerdo a la normativa del Servicio de Metrología Legal.

7.2.5 Nombre de la Empresa productora y/o importadora.

7.2.6 Número de Registro Sanitario.

7.2.7 Número del Servicio Nacional de Metrología.

7.2.8 Cualquier otra normativa legal

BIBLIOGRAFIA

ICONTEC 917. Bebidas Alcohólicas. Whisky. Colombia.

Patrón de Identidad y Calidad del Ministerio de Agricultura. Brasil.

Reglamento de la Ley del Alcohol y Especies Alcohólicas.

Scotch Whisky Order 1990.

Scotch Whisky Preguntas y Repuestas. The Scotch Whisky Association. Edimburgo.

Código Internacional de Alimentos

Notas explicativas del arancel de aduanas de Venezuela

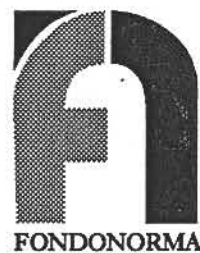
B. A. T. F Code of federal regulations U.S.A.

COVENIN
3180:1995

CATEGORIA
B

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de:



ICS: 67.160.10

ISBN: 980-06-1527-X

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptor: Bebidas alcohólicas, whisky, requisitos.