

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3340:1997**

BEBIDAS ALCOHÓLICAS.



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 149 de fecha 1997/11/12

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades. MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL; INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE; PRODUCTORA ENOTRIA; UNITED DISTILLERS, C.A.; CIVEA; SENIAT; RON SANTA TERESA, C.A.; PONCHE CREMA, C.A.; SEAGRAM DE VENEZUELA.

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que deben cumplir las bebidas alcohólicas tanto de fabricación nacional como las importadas. Aquellas bebidas alcohólicas que posean Normas específicas, se regirán por las mismas, ejemplo: Ron, Whisky, Cerveza, Vinos y sus derivados.

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 aquéllos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 91-96 Bebidas alcohólicas. Cerveza.

COVENIN 598-87 Planes de muestreo único, doble y múltiple con rechazo.

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 2952-92 Norma general para el rotulado de alimentos envasados.

COVENIN 3040-93 Bebidas alcohólicas. Ron.

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 destiladas. Análisis cromatográfico.

COVENIN 3165-95 Bebidas alcohólicas. Determinación del extracto seco.

COVENIN 3166-95 Bebidas alcohólicas. Determinación de acidez total.

COVENIN 3167-95 Bebidas alcohólicas. Determinación de taninos.

COVENIN 3168-95 Bebidas alcohólicas. Determinación de alcoholes superiores. (vía húmeda).

COVENIN 3169-95 Bebidas alcohólicas. Determinación de hierro.

COVENIN 3170-95 Bebidas alcohólicas. Determinación del cobre.

COVENIN 3180-95 Bebidas alcohólicas. Whisky.

COVENIN 3342:1997 Vinos y sus derivados. Requisitos.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de Esta Norma Venezolana se aplican las siguientes definiciones:

3.1 Bebida alcohólica: son los productos aptos para el consumo humano elaborados a base de alcohol etílico provenientes de la fermentación alcohólica de los mostos, destilación de la mezcla de alcohol etílico y agua con adición o no de sustancias saborizantes, edulcorantes, aromatizantes, colorantes y cualquier otro aditivo permitido por la autoridad sanitaria competente. Su contenido alcohólico debe estar comprendido entre 3 y 50 grados G.L, ambos inclusive.

3.2 Mostos: líquidos de origen vegetal que contiene sustancias amiláceas y/o azucaradas susceptibles de transformarse en alcohol por fermentación alcohólica.

3.3 Fermentación alcohólica: proceso bioquímico por el cual se convierte las sustancias amiláceas y/o azucaradas de los mostos en alcohol y anhídrido carbónico por acción de las levaduras.

3.4 Alcohol etílico: es el etanol ($\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$). Para la elaboración de bebidas alcohólicas se utiliza el obtenido por la destilación de materia prima de origen vegetal fermentada.

3.5 Destilación alcohólica: es el proceso por medio del cual se consigue la separación de los compuestos de una fermentación alcohólica obteniendo alcohol, congénicos y residuos.

3.6 Congénicos: son compuestos químicos obtenidos en las diferentes etapas de la elaboración de bebidas alcohólicas a partir de las materias primas y que determinan las propiedades organolépticas específicas del producto. Es la sumatoria de los alcoholes superiores, ésteres, ácidos y los aldehídos.

3.7 Alcohol anhidro (A.A): Es el alcohol etílico referido a 100 grados centesimales de grados Gay-Lussac (G.L.) de fuerza real.

3.8 Licor: es el producto definido en 3.1, cuyo grado alcohólico no debe ser menor de 10 ° G.L. Según su contenido de azúcares se denominan secos, dulces o cremas.

3.8.1 Licor seco: es el producto definido en 3.8 con un contenido menor o igual del 2.5 % en P/V de azúcares totales.

3.8.2 Licor dulce: es el producto definido en 3.8 que posee más de un 2.5 % hasta un 30 % en P/V de azúcares totales.

3.8.3 Licor crema: es el producto definido en 3.8 que posee más de un 30 % en P/V de azúcares totales.

3.9 Aguardiente: es el producto definido en 3.1, su contenido de alcohol proviene de la caña de azúcar, con un grado no menor de 40° G.L.

3.10 Ginebra o Gin: es el producto definido en 3.1, con grado alcohólico no menor a 40° G.L y que puede ser elaborado de dos maneras:

3.10.1 Por redestilación de alcohol etílico en un alambique en presencia de bayas de enebro y con la adición o no de otros productos vegetales, o por la mezcla de este destilado con alcohol etílico de las mismas características.

3.10.2 Por aromatización de alcohol etílico con esencias naturales o idénticas al natural.

La denominación destilada o "Distilled", esta destinada para el producto elaborado según el proceso descrito en 3.10.1

3.11 Tequila: es el producto definido en 3.1 obtenido por la destilación de los jugos fermentados de ágave (Maguey Tequilero o Mezcal original de México), con un grado no menor de 40° G. L. El contenido alcohólico del producto terminado puede ser hasta un 51 % de alcohol de caña.

3.12 Cocuy: es el producto definido en 3.1 obtenido por destilación de los jugos fermentados de ágave Cocuy, se puede mezclar hasta un 70 % con alcohol de caña y su grado no puede ser menor de 40° G.L

3.13 Vodka: es el producto definido en 3.1 con un grado no menor de 40° G. L, elaborado con alcohol rectificado neutro con adición o no de ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

3.14 Cóctel: es el producto definido en 3.1 con una fuerza real no menor de 15 °G.L. resultante de la mezcla

de bebidas alcohólicas entre sí o con agua, y jugo o zumos de frutas o vegetales, con adición o no de azúcar. La acidez, el color y aroma pueden ser ajustados con las sustancias autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

3.15 Ponche: es el producto definido en 3.1 con una fuerza real no menor de 14 °G.L., resultante de la combinación de alcohol, azúcar, aromatizantes, colorantes y otras sustancias permitidas por la autoridad sanitaria competente, adicionadas o no con agua, leche y huevos.

3.16 Bebidas con soda: Es el producto definido en 3.1 con una fuerza real no menor de 3° G.L., a la cual se le adiciona anhídrido carbónico puro o agua carbonatada, azúcar o no, saborizantes y demás sustancias aprobadas por la autoridad sanitaria competente. Esta bebida debe distinguirse con el nombre de la bebida alcohólica que la origine, agregándole además el término de "Soda", a excepción de aquella que sea elaborada a base de alcohol, en cuyo caso se denomina con su nombre genérico.

3.17 Envejecer: es almacenar por un tiempo determinado una sustancia hidroalcohólica en recipientes de madera, generalmente de roble.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 En la elaboración de bebidas alcohólicas se permiten las siguientes prácticas:

4.1.1 La utilización de las técnicas físicas y químicas: como la maceración de vegetales o sus extractos, filtración, destilación, percolación, maduración, clarificación, mezcla, la adición de agua y alcohol etílico.

4.1.2 Para hidratar: se debe utilizar agua potable en el proceso de elaboración, preferiblemente el agua debe ser filtrada, ozonizada, destilada, desionizada o desmineralizada.

4.1.3 Para endulzar: el empleo de mostos, sacarosa, miel, fructosa, glucosa y otros edulcorantes naturales.

4.1.4 Para aromatizar y saborizar: el empleo de extractos vegetales, esencias y otras sustancias aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.5 Para colorear: el empleo de caramelos naturales y/o el uso de colorantes artificiales aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.6 Para el tratamiento de los alcoholes: se puede utilizar técnicas químicas y físicas aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.7 Para clarificación: se puede realizar con albúmina, gelatina, cola de pescado, caseína, alginatos, bentonita, clara de huevo, tierra de diatomea o infusoria y/u otras aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.8 Usos de técnicas físicas y químicas en procesos: tratamiento con carbón activado, refrigeración, calentamiento, aireación, oxigenación, ozonificación, rayos infrarrojo, ultravioleta y/u otras aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

5 CLASIFICACIÓN

Las bebidas alcohólicas se clasifican:

5.1 Por el sistema como se obtuvo el alcohol que contiene (Ver tabla 1):

5.1.1 Destiladas.

5.1.2 No destiladas.

5.2 Por el tiempo reglamentario y fijado por la autoridad sanitaria competente en (Ver tabla 2):

5.2.1 Envejecidas

5.2.2 No envejecidas.

5.3 Por su contenido de azúcares (Ver tabla 3):

5.3.1 Licor Crema.

5.3.2 Licor Dulce.

5.3.3 Licor Seco.

6 REQUISITOS

Las bebidas alcohólicas deben cumplir los siguientes requisitos:

6.1 Requisitos fisicoquímicos que debe contener el alcohol destilado del producto terminado. Véase tabla 4 y 5.

6.2 Las bebidas alcohólicas deben tener sus características organolépticas que le son propias.

6.3 Los colorantes que se utilicen para la elaboración de bebidas alcohólicas deben previamente ser autorizados por la autoridad sanitaria competente.

6.4 Las bebidas alcohólicas no deben exceder en los límites permisibles de las sustancias que lo componen según parámetros de la autoridad sanitaria competente.

6.5 Las bebidas alcohólicas no deben contener partículas extrañas no características del producto.

6.6 No se permite el uso de materiales filtrantes con asbesto u otros prohibidos en la industria de acuerdo a lo establecido por la autoridad sanitaria competente.

7 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capítulo está redactada con el criterio de ofrecer una guía al consumidor para determinar la calidad de los lotes aislados a ser comercializados.

7.1 Criterios de aceptación y rechazo del lote considerado.

7.1.1 Defectos críticos: Corresponde al no cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos. (véase tabla 4).

7.1.2 Defectos mayores: Corresponde al no cumplimiento de los requisitos especificados para las bebidas alcohólicas según el porcentaje de azúcar (véase tabla 3) y a la graduación alcohólica reglamentaria (véase tabla 5)

En caso de litigio se aplican las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y COVENIN 598.

8 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

8.1 Envases: las bebidas alcohólicas debe llenarse en envases limpios, sin contaminación interna, el diseño del empaque debe garantizar seguridad y conservar la calidad interna desde el momento del envase hasta su consumo final.

8.2 El material de empaque debe ser atóxico, inerte y apropiado para evitar aportar al producto olores y sabores no característicos, el sistema de cierre o tapa debe evitar la evaporación o derrame del producto.

8.3 Marcación y rotulación: toda bebida alcohólica debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952 para rotulado de alimentos envasados.

BIBLIOGRAFÍA

Reglamento de la ley del alcohol y especies alcohólicas Venezuela. 1978.

Manual de alcoholimetría del Ministerio de Hacienda . Venezuela 1967.

Reglamento CEE N° 1576/89 del consejo, definición, designación, y presentación de las bebidas espirituosas.

Reglamento de Colombia para la fabricación y comercialización de bebidas alcohólicas. 1984.

Manual de análisis y control de calidad de vinos y alcoholes, A.M.V. Ediciones Madrid. España. 1986.
Gaceta Oficial N° 34423. 07/03/90. En Resolución 0071 del 05/03/90.

Norma Colombiana de bebidas alcohólicas. Cremas ICONTEC 1035.

Normas colombianas de bebidas alcohólicas, vinos espumosos naturales y espumantes. ICONTEC 1588.

Normas Ecuatorianas obligatorias de bebidas alcohólicas INEN N° 339-362-370-369.

Normas Colombianas de las definiciones de bebidas alcohólicas NTC 222.

Normas Colombianas de bebidas alcohólicas. Whisky NTC 917.

Participaron en la elaboración de esta norma: Andrés Contreras, Alvaro Alvarez, Héctor Mora, Jean-Pol Levert, Lisbeth Rosas, Eduardo Pérez, Medardo D'Ambrosio, Patricia Oropeza, Ramón Rojas, Sandra Rodríguez

TABLA 1: CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CLASIFICACIÓN	CAÑA	CEREALES Y/O TUBÉRCULOS	UVA	CACTUS
DESTILADAS (EJEMPLOS)	Aguardiente	Whisky	Brandy	Tequila
	Ron	Burbon		Cocuy
		Gin		
		Vodka		
NO DESTILADAS (EJEMPLOS)		Cerveza	Vinos	

TABLA 2: CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN SU TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO

SEGÚN SU ENVEJECIMIENTO	
Envejecidas	No envejecidas
Ron	Aguardiente
Whisky	Vodkas
Brandy	Ginebras
Tequila	Piscos
Cocuy	Licor crema
	Licor dulce
	Licor seco

TABLA 3: CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN SU PORCENTAJE DE AZÚCAR

SEGÚN SU PORCENTAJE DE AZÚCAR (P/V)	
Licor Seco	Menor o igual a 2,5 %
Licor Dulce	Mayor a 2,5 % hasta 30 %
Licor Crema	Mayor a 30 %

TABLA 4: REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

Características	Límites		Métodos de Ensayo
	Min.	Max.	
Grado alcohólico G.L. a 15 °C	3	50	COVENIN 3042
Metanol, mg/100 ml. de Alcohol Anhídrido	-	25	COVENIN 3045
Total de Congénerico (acidez, aldehídos, ésteres y alcoholes superiores) mg/100 ml. Alcohol Anhídrido	-	500	COVENIN 3041 COVENIN 3044 COVENIN 3045 COVENIN 3166 COVENIN 3168
Furfural, mg/100 ml. Alcohol Anhídrido.	-	6	COVENIN3043

NOTA: En el valor del grado alcohólico declarado en la etiqueta se permite una tolerancia de cinco décimas de grado ($\pm 0,5$ °G.L.)

TABLA 5: GRADUACIÓN ALCOHÓLICA REGLAMENTARIA PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Nombre Genérico	Límite		Métodos de ensayo
	Min.	Max.	
Aguardiente	40 GL	50 GL	COVENIN 3042
Bebidas con soda	3 GL	50 GL	
Brandy	40 GL	50 GL	
Cerveza	3 GL	7 GL	
Coctel	15 GL	50 GL	
Cocuy	40 GL	50 GL	
Ginebra	40 GL	50 GL	
Licor crema	14 GL	50 GL	
Licor dulce	14 GL	50 GL	
Licor seco	14 GL	50 GL	
Mistela	15 GL	50 GL	
Pisco	40 GL	50 GL	
Ponche	14 GL	50 GL	
Ron	40 GL	50 GL	
Sidra	3 GL	7 GL	
Tequila	40 GL	50 GL	
Vodka	40 GL	50 GL	
Vinos y espumantes	5 GL	14 GL	
Vino licoroso	14 GL	20 GL	
Vino compuesto	14 GL	20 GL	
Whisky	40 GL	50 GL	

COVENIN
3340:1997

CATEGORÍA
B

COMISIÓN VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Tel. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de:



FONDONORMA

I.C.S: 67.160.10

ISBN: 980-06-1446-1

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Bebida alcohólica