



Servicio
Ecuatoriano de
Normalización

Quito – Ecuador

NORMA
TÉCNICA
ECUATORIANA

NTE INEN 1837

Tercera revisión
2022-xx-xx

BEBIDAS ALCOHÓLICAS. LICORES. REQUISITOS

ALCOHOLICS BEVERAGES. LIQUORS. REQUIREMENTS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS LICORES REQUISITOS

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos para los licores considerados aptos para el consumo humano.

2. REFERENCIA NORMATIVAS

Los siguientes documentos, en su totalidad o en parte, son indispensables para la aplicación de este documento. Para referencias fechadas, solamente aplica la edición citada. Para referencias sin fecha, aplica la última edición (incluyendo cualquier enmienda).

CPE INEN-CODEX CAC/GL 50, *Directrices generales sobre muestreo*

NTE INEN 338, *Bebidas alcohólicas. Definiciones*

NTE INEN 340, *Bebidas alcohólicas. Determinación del grado alcohólico*

NTE INEN 358, *Bebidas alcohólicas. Determinación de azúcares totales por inversión*

NTE INEN 2014, *Bebidas alcohólicas. Determinación de productos congéneres por cromatografía de gases*

NTE INEN 1108, *Agua para consumo humano. Requisitos*

NTE INEN-CODEX 192, *Norma general del Codex para los aditivos alimentarios*

NTE INEN 1933, *Bebidas alcohólicas. Rotulado. Requisitos*

3. DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma, se adoptan las definiciones contempladas en NTE INEN 338 y las que a continuación se detallan:

3.1 licor

Bebida alcohólica que se obtiene por destilación de mostos fermentados, por mezcla de aguardientes, alcohol etílico rectificado (neutro o extraneutro) o bebidas alcohólicas destiladas o sus mezclas, con o sin, sustancias de origen vegetal, extractos obtenidos por infusiones, percolaciones, maceraciones o destilaciones de los citados productos, o con sustancias aromatizantes, edulcoradas o no, a las que se puede añadir ingredientes de origen vegetal o animal y aditivos alimentarios aptos para el consumo humano.

3.2 licor crema o crema

Producto de consistencia viscosa

3.3 licor escarchado

Producto sobresaturado de azúcar y que presenta formación de cristales de azúcar.

4. CLASIFICACIÓN

Los licores se clasifican de acuerdo con el contenido de azúcar en:

4.1 Licor seco

4.2 Licor semiseco

4.3 Licor dulce

4.4 Licor crema o crema

4.5 Licor escarchado

5. REQUISITOS

5.1 El agua utilizada para la hidratación debe ser potable conforme a NTE INEN 1108, la misma que puede ser sometida a un proceso de tratamiento posterior.

5.2 Los licores debe tener un color, olor y sabor característicos de las materias primas utilizadas.

5.3 Los licores no deben exceder los niveles máximos de aditivos alimentarios establecidos en NTE INEN-CODEX 192.

5.4 Los licores deben cumplir los requisitos físicos y químicos establecidos en la Tabla 1.

TABLA 1. Requisitos físicos y químicos para los licores

Requisitos	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Alcohol, fracción volumétrica	%	15	50	NTE INEN 340
Furfural	mg/100 cm ³ (*)	-	10	NTE INEN 2014
Metanol	mg/100 cm ³ (*)	-	10	NTE INEN 2014
Alcoholes superiores **	mg/100 cm ³ (*)	-	150	NTE INEN 2014
Azúcares totales:	g/L			NTE INEN 358
Licor seco		0	50	
Licor semiseco		51	100	
Licor dulce		101	250	
Licor crema o crema		251	-	
Licor escarchado		saturado		

* El volumen de 100 cm³ corresponde al alcohol absoluto.
 ** Alcoholes superiores comprenden: isopropanol, propanol, isobutanol, isoamílico, amílico.

NOTA 1. El signo ortográfico guion "-" no significa cero. Es un valor indeterminado.

NOTA 2. En el caso en que sean usados métodos de ensayos alternativos (por ejemplo los del Anexo A), estos deben ser normalizados. En el caso de no ser un método normalizado este debe ser validado.

5.5 Los licores no deben tener sabores (saborizantes) o aromas (aromatizantes) de bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que tengan norma específica (ron, whisky, vodka, aguardiente, gin, brandy, vino y todas las demás), incluidas las que tienen una denominación de origen (tequila, whisky escocés, pisco, cognac, etc.).

NOTA. Se entiende por sabores (saborizantes) o aromas (aromatizantes) de bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas a cualquier producto natural o sintético que simule dichas características organolépticas de estas bebidas alcohólicas que tienen una norma específica o una denominación de origen.

6. MUESTREO

El número de unidades de muestra y los criterios sobre el nivel aceptable de calidad pueden determinarse de acuerdo con los planes de muestreo establecidos en el CPE INEN-CODEX CAC/GL 50.

7. ROTULADO

7.1 El rotulado debe realizarse de acuerdo con NTE INEN 1933.

7.2 En el rótulo se deben utilizar las denominaciones “licor” o según la clasificación (Capítulo 4) y/o las siguientes opciones:

a) “Licor...”, aquellos licores cuyas características organolépticas provienen exclusivamente de la fruta o vegetal referido, de acuerdo con los procesos tecnológicos adecuados.

EJEMPLO: licor dulce de durazno, licor de frutas, licor de almendra, licor de menta.

b) “Licor de...”, aquellos licores cuyas características organolépticas propias provengan exclusivamente de otras bebidas alcohólicas destiladas cuyo contenido sea mayor al 20 % en base de alcohol anhidro.

EJEMPLO: Licor seco de ron, licor de whisky.

c) “Licor de... al/con...”, aquellos licores cuyas características organolépticas propias provengan exclusivamente de materias primas de origen vegetal y otras bebidas alcohólicas destiladas, cuyo contenido sea mayor al 20 % en base de alcohol anhidro.

EJEMPLO: licor de café con ron, licor de manzana al ron, licor de whisky con canela.

d) “Licor sabor a...”, aquellos licores que utilicen sabores (saborizantes) o aromas (aromatizantes). No se debe utilizar saborizantes o aromatizantes de bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que tengan norma específica (ron, whisky, vodka, aguardiente, gin, brandy, vino y todas las demás), incluidas las que tienen una denominación de origen (tequila, whisky escocés, pisco, cognac, etc.).

EJEMPLO: licor sabor a mora, licor sabor a canela.

NOTA. La Fórmula 1 permite realizar el cálculo del porcentaje en volumen del alcohol etílico anhidro de la bebida alcohólica destilada.

$$\% AA_{BD} = \frac{V_{BD} \cdot f_{ABD}}{(V_{BD} \cdot f_{ABD}) + (V_{AE} \cdot f_{AEA})} \times 100 \quad (1)$$

% AA_{BD} porcentaje en volumen del alcohol etílico anhidro de la bebida alcohólica destilada;
 V_{BD} volumen de la bebida destilada;
 f_{ABD} fracción en volumen del alcohol etílico de la bebida alcohólica;
 V_{AE} volumen del alcohol etílico rectificado;
 f_{AEA} fracción en volumen del alcohol etílico rectificado.

ANEXO A
(informativo)

MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA LA DETERMINACIÓN DE CONGÉNERES

NTE INEN 344, *Bebidas alcohólicas. Determinación de fufural*

NTE INEN 345, *Bebidas alcohólicas. Determinación de alcoholes superiores*

NTE INEN 347, *Bebidas alcohólicas. Determinación del metanol*

PROYECTO C

BIBLIOGRAFÍA

The beverage alcohol manual (BAM) a practical guide, basic mandatory labeling information for distilled spirits. Alcohol and tobacco tax and trade bureau, U.S. Department of the Treasury, 2007.

Reglamento (CE) no 110/2008. *Relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1576/89 del Consejo.* Parlamento Europeo y del Consejo, 2008.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre definiciones relativas a las bebidas alcohólicas (a excepción de las fermentadas) derogación de la RES GMC N° 77/94. Asunción. 1995.

PROYECTO C

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: TÍTULO: BEBIDAS ALCOHÓLICAS. LICORES. REQUISITOS Código ICS:
NTE INEN 1837 67.160.10

ORIGINAL:

Fecha de iniciación del estudio:
2022-05-05

REVISIÓN:

Fecha de aprobación por Consejo Directivo
Oficialización con el Carácter de
por Acuerdo Ministerial No.
publicado en el Registro Oficial No.

Fecha de iniciación del estudio:

Fechas de consulta pública:

Comité Técnico de Normalización: BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Fecha de iniciación: 2022-06-16

Fecha de aprobación: 2022-09-29

Integrantes del Comité:

NOMBRES:

Alberto Salvador Salazar (Presidente)
María Cristina Moreno
Carla Rosero
Dalia Rocío Pérez
Elena Villacrés
Eliana Loayza Jaramillo
José Arreaga Guayaquil
Juan Guevara Vasco
Rodrigo Valle Espinosa
Sebastian Villagomez
Diana Carolina Jiménez Orejuela
Pedro Romero
Santiago Sánchez
Andrea Morales Haro
Astrid Figueroa
Gabriela Valencia
Santiago León
Margoth Casco (Secretaria Técnica)

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

ALCOPEA S.A./DESTILEC
EASA S.A.
LICORAM S.A.
LICORES SAN MIGUEL S.A
INIAP
ARCSA
ARCSA
BALDORÉ CÍA. LTDA.
ILA S.A.
ARCSA
ARCSA
ARCSA
LICORES SAN MIGUEL S.A
ARCSA
ARCSA
ARCSA
SEIDLABORATORY
PROFESIONAL INDEPENDIENTE
INEN

Otros trámites: Esta norma NTE INEN 1837:2023 (tercera revisión) reemplaza a la NTE INEN 1837:2016 (segunda revisión)

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca aprobó este proyecto de norma.

Oficializada como:
No.

Por Resolución No.

Registro Oficial

PROYECTO C

**Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 – Telfs.: (593 2)3 825960 al 3 825999
Centro de Información: ventanormas@normalizacion.gob.ec
URL:www.normalizacion.gob.ec**