

petente de la idoneidad de dichas adaptaciones, la obligación de llevar acompañante establecida en el punto dos del artículo seis.

Dado en Madrid a treinta de abril de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
MATIAS RODRIGUEZ INCIARTE

**16226** REAL DECRETO 1418/1982, de 28 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

De acuerdo con lo establecido en el apartado dos del artículo treinta y cuatro del capítulo II del título preliminar de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes» («Boletín Oficial del Estado» de cinco de diciembre), y el apartado tres del artículo treinta y cuatro de la sección quinta del capítulo II del título preliminar del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes» («Boletín Oficial del Estado» de once de abril y treinta y uno de julio de mil novecientos setenta y dos) y al igual que se ha venido haciendo con otras bebidas derivadas de alcoholes naturales que ya disponen de Reglamentación específica, los aguardientes compuestos distintos de los citados, así como los licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales podrán ser regulados, por Reglamentaciones de este tipo.

En su virtud, con el conocimiento previo de los sectores afectados, el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, Industria y Energía, Agricultura Pesca y Alimentación, Economía y Comercio y Hacienda, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiocho de mayo de mil novecientos ochenta y dos,

#### DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales que no posean ya Reglamentación específica.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español serán llevadas a cabo en el plazo de dos años, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Las Empresas que no hubieran iniciado las transformaciones que les son precisas dentro del plazo a que se refiere el párrafo anterior, se considerarán infractoras de esta Reglamentación y, en consecuencia, caducadas en sus derechos industriales. Las Empresas que hubieran iniciado su modificación dentro de dicho plazo, a satisfacción de la Dirección General competente del Ministerio de Industria y Energía, podrán concluir dicha modificación a lo largo de un plazo que, en ningún caso, podrá exceder de cinco años contados desde la publicación de la adjunta Reglamentación.

Segunda.—Durante el plazo de un año a partir de la publicación de la adjunta Reglamentación en el «Boletín Oficial del Estado» se permite la comercialización de los productos objeto de esta Reglamentación en envases de hasta veinte litros, siendo de aplicación para ellos lo dispuesto en el punto siete de la misma, en cuanto les afecte, permitiéndose, en consecuencia, el trasvase a recipientes adecuados, con las debidas garantías de procedencia del producto y con la mención expresa, en todo caso de «... a granel».

Tercera.—A partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto, se permitirá que durante un periodo de tres meses los industriales y envasadores de los productos regulados en esta Reglamentación puedan agotar las existencias en fábricas de productos elaborados.

Después de la publicación del presente Real Decreto, todo cargo de envases, etiquetas, cierres y precintos se ajustará a lo establecido en este precepto, siendo considerada esta infracción como falta grave.

Los productos que no cumplan lo establecido en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria y que se encuentren en los establecimientos de distribución, venta y consumo, una vez puesta en vigor la misma deberán contar con la debida justificación de que su adquisición fue realizada antes de finalizar el plazo citado en el párrafo primero de esta disposición transitoria.

#### DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Quedan derogadas, en lo que se oponga a lo establecido en el presente Real Decreto, cuantas disposiciones de igual o menor rango se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

Segunda.—Quedan autorizados los Ministerios competentes para dictar las disposiciones necesarias para el mejor cumplimiento de cuarto se dispone en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Dado en Madrid a veintiocho de mayo de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
MATIAS RODRIGUEZ INCIARTE

#### REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE AGUARDIENTES COMPUESTOS, LICORES, APERITIVOS SIN VINO BASE Y OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DE ALCOHOLES NATURALES

##### 1. AMBITO DE APLICACION

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y bebidas derivadas de alcoholes naturales, regulados por esta disposición, así como fijar las normas de elaboración, circulación, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dichos productos. Se exceptúan de esta Reglamentación aquellas bebidas derivadas de alcoholes naturales que las tienen específicas. Se aplicará, asimismo, a los productos de importación.

Esta Reglamentación obliga a los industriales, a los envasadores, a los importadores y a los comerciantes de los productos que se reglamentan.

Se consideran industriales y envasadores a aquellas personas, individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida al efecto por los Ministerios competentes, dedican su actividad a la elaboración y envasado de los mismos.

Esta denominación está comprendida en la de «Fabricantes de bebidas derivadas de alcoholes naturales» y por lo tanto se puede simultanear con la elaboración de otros aguardientes compuestos, siempre que se cumplan los preceptos que se establecen en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria y en las específicas de los otros productos.

La presente Reglamentación Técnico-Sanitaria se aplicará con carácter principal y tendrá como derecho supletorio el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprobó el Reglamento General de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes» y su legislación complementaria.

##### 2. DEFINICIONES

2.1. *Aguardientes compuestos regulados por esta Reglamentación.*

2.1.1. Los aguardientes compuestos contemplados en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria son aquellos productos elaborados con aguardientes simples o con otros alcoholes naturales o sus mezclas, aromatizados directamente o en el momento de su redestilación rebajados con agua y añejados o no, y a los que se les puede incorporar mosto, sacarosa o caramelo. Su graduación alcohólica no será inferior a 30°, ni su contenido en azúcares totales, expresado en sacarosa, superior a 100 gramos por litro.

2.1.2. A efectos de esta Reglamentación, se consideran como aguardientes compuestos, los aguardientes de frutas, hierbas, cereales, leguminosas, tubérculos, de orujo, etc., entre los que podrán distinguirse, el vodka, el kirsch, el aguardiente de agave (tequila), el arrak, el pastis, como aguardientes compuestos conocidos por su nombre específico o tradicional y cuyas características para uso de tal denominación figuran en el epígrafe 3.2.

La relación de denominaciones incluidas en este epígrafe, no tienen carácter limitativo, al igual que la posibilidad de uso de otras materias bases autorizadas en los procesos de maceración o destilación.

##### 2.2. *Licores.*

2.2.1. Son las bebidas obtenidas por maceración en alcohol de sustancias vegetales aromáticas y subsiguientes destilación o por simple adición de los extractos de aquellas a los alcoholes o aguardientes o por el empleo combinado de ambos procedimientos, coloreados o no y endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel con una riqueza en azúcares totales superior a 100 gramos por litro (expresados en sacarosa) y una graduación alcohólica comprendida entre 30 y 55 grados centesimales, en volumen.

Entre los licores conocidos por un nombre específico o tradicional se encuentran los denominados ponche y ratafia, cuyas características específicas para uso de tal denominación figuran en el epígrafe 3.2.

La relación de denominaciones incluidas no tiene carácter limitativo.

2.2.2. La utilización de ingredientes fundamentales en la elaboración de licores, como frutas, plantas, aguardientes compuestos zumos de frutas, aromas y esencias, alimentos estimulantes—café, té, cacao—, y otras sustancias alimenticias, etc., deberá ajustarse a las declaraciones que hagan los fabricantes

o elaboradores a la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Consumo en el momento del registro de la industria y la anotación de sus productos.

**2.3. Aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.**

2.3.1. Son aquellas bebidas obtenidas por mezcla o destilación de alcoholes naturales, rebajados con agua, aromatizados con sustancias de origen vegetal, mezclados con productos alimenticios orgánicos edulcorados con sacarosa, glucosa de uva o miel y colorados siempre que tales bebidas no se hallen comprendidas en la definición de licores.

2.3.2. Entre las bebidas que pueden incluirse en este grupo, pueden citarse: El amargo (bitter o amer), el palo, el advocaat, las cremas de frutas, plantas u otras sustancias alimenticias, los anisettes, el curacao, el pipermint, el pacharán, el apricot, el cherry, el marrasquino, y los aperitivos de café y/o de otras plantas.

Los aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales conocidos por un nombre específico o tradicional, como los citados, cumplirán las características que se recogen en el epígrafe 3.2, a efectos de denominación.

La relación de denominaciones incluidas no tiene carácter limitativo.

**3. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS. PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PROHIBICIONES**

3.1. *Características generales.*—Los distintos tipos de productos regulados por esta Reglamentación deberán cumplir las siguientes condiciones generales:

1. Proceder de materias primas que no estén alteradas, contaminadas o adulteradas y que, en su caso, reúnan las características que establecen al efecto el Estatuto de la Vinya el Vino y los Alcoholes y las Reglamentaciones y Normas específicas que correspondan.

2. Estar exentos de materias extrañas a la composición legal y/o tradicional del producto y no contener residuos de metales pesados en cantidades mayores de las que se citan.

	Aguardientes	Licores	Aperitivos y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales
Arsénico (en p.p.m.)	1	1	1
Plomo (en p.p.m.)	1	1	1
Cinc (p.p.m.)	10	10	10
Cobre (en p.p.m.)	10	10	10
Total metales pesados expresados en plomo (p.p.m.)	40	40	40

3. Su contenido en metanol no excederá de 1,0 grs. por litro de producto terminado, con excepción de los siguientes aguardientes que podrán contener como máximo las cantidades que se indican:

- Aguardientes de pera, cinco grs. por litro.
- Aguardiente de cereza, cuatro grs. por litro.
- Aguardiente de orujo, 3,5 grs. por litro.

4. No contendrán micotoxinas, nitrosaminas, residuos de pesticidas, ni cualquier otra sustancia sanitariamente peligrosa en cantidad superior a la que establezca el Ministerio de Sanidad y Consumo o en su ausencia se considerarán por el mismo los criterios recomendados por la Organización Mundial de la Salud.

3.2. *Características específicas.*—Los productos elaborados deberán ajustarse a las siguientes especificaciones:

**Aguardientes compuestos:**

- Grado alcohólico, 30-55° GL.
- Azúcares reductores, < 100 gr/litro. (Expresados en sacarosa).
- Colorantes, los autorizados, en las listas positivas.

Impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuestos para consumo):

- Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.
- Aldehídos (expresados en acetaldehído), 92.
- Ácidos (expresados en ácido acético), 150.
- Furfural, 15.
- Alcoholes superiores, 225.

Algunos aguardientes compuestos, conocidos nacional o internacionalmente por denominaciones específicas o tradicionales, para poder utilizarlos en su comercialización, deberán cumplir, además, las exigencias que a continuación se señalan como norma individual para cada uno de ellos:

**Vodka:** Aguardiente compuesto obtenido a partir de alcoholes rectificadas, autorizados, diluidos con agua y purificados con carbón activo o mediante el proceso de hidroselectión. Su graduación alcohólica estará comprendida entre los 38 y 50° GL.

**Kirsch:** Aguardiente compuesto obtenido directamente por destilación de jugos fermentados de cerezas. Su graduación alcohólica será superior a 30° GL.

**Aguardiente de orujo:** Aguardiente compuesto obtenido mediante la mezcla de aguardiente y destilado de orujo procedentes de la vinificación, de madres y/o de lias en los que la proporción de aguardiente de orujo será como mínimo del 50 por 100.

Su graduación alcohólica estará comprendida entre los 38 y 55° GL y su contenido en azúcar no sobrepasará los 10 grs. por litro.

**Aguardiente de agave (tequila):** Aguardiente compuesto obtenido por destilación de los jugos fermentados de agave (maguey tequilero o medzcal). Su graduación alcohólica será superior a 38° GL.

**Arrak:** Aguardiente compuesto obtenido por destilación de los jugos fermentados del arroz. Su graduación alcohólica será superior a 36° GL.

**Fernet:** Aguardiente compuesto obtenido por maceración de diferentes hierbas o dilución de sus extractos. Tendrá un color pardo muy oscuro y saber fuertemente amargo. Su graduación alcohólica será comprendida entre 38 y 47° GL y su contenido en azúcar ser inferior a 20 grs. por litro.

**Pastis:** Aguardiente compuesto obtenido por maceración y/o destilación de anís o la badiana, con adición de otras sustancias vegetales y/o por adición de sus extractos. Tendrá un color pardo y acusado sabor anisado. Su graduación alcohólica estará comprendida entre 40 y 55° GL.

Al añadir a un volumen de Pastis, 14 volúmenes de agua destilada se conseguirá una turbidez permanente, que desaparecerá, volviendo la transparencia, con una nueva adición de 14 volúmenes de agua destilada. Esta prueba deberá realizarse a la temperatura de 20° C.

**Licores:**

- Grado alcohólico, 30-55° GL.
- Azúcares reductores, > 100 gr. por litro. (Expresados en sacarosa).
- Colorantes, los autorizados en las listas positivas.

Impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuesto para consumo):

- Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.
- Aldehídos (expresados en acetaldehído), 90.
- Ácidos (expresados en ácido acético), 150.
- Furfural, 15.
- Alcoholes superiores, 225.

Algunos licores, conocidos nacional o internacionalmente por denominaciones específicas o tradicionales, para poder utilizarlos en su comercialización deberán cumplir, además, las exigencias que a continuación se señalan como norma individual para cada uno de ellos:

**Ponche:** Licores obtenidos a partir de aguardientes compuestos de extractos o sustancias vegetales. Tendrán sabor a naranja, una graduación alcohólica inferior a 35° GL y un contenido en azúcar superior a 200 gr. por litro.

**Ratafia:** Licor obtenido por maceración de nueces, plantas aromáticas y anís o a partir de sus extractos, con una graduación alcohólica inferior a 35° GL.

**Aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales:**

- Grado alcohólico, máximo 45° GL.
- Azúcares reductores, sin limitación.
- Colorantes, los autorizados en las listas positivas.

Impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuesto para el consumo):

- Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.
- Aldehídos (expresados en acetaldehído), 90.
- Ácidos (expresados en ácido acético), 150.
- Furfural, 15.
- Alcoholes superiores, 225.

Algunos aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales conocidas nacional o internacionalmente por denominaciones específicas o tradicionales, para poder utilizarlos en su comercialización, deberán cumplir, además, las exigencias que a continuación se señalan como norma individual para cada una de ellas:

**Amargo, bitter o amer:** Aperitivo sin vino base, con característico sabor amargo obtenido por maceración y/o destilación de naranjas y otras sustancias vegetales o de sus extractos. Tendrá una graduación alcohólica comprendida entre 20 y 30° GL, y un contenido en azúcar superior a 50 gr. por litro.

**Palo:** Bebida alcohólica obtenida a partir de mosto, plantas aromáticas o de sus extractos, con una graduación alcohólica inferior a 35° GL.

**Advocaat:** Bebida alcohólica, en cuya elaboración se ha añadido yema de huevo, a una solución hidroalcohólica azucarada en la cantidad necesaria para conseguir su total opacidad y con una graduación alcohólica inferior a 22° GL.

**Crema:** Bebidas con graduación alcohólica comprendida entre 24 y 30° GL y un contenido en azúcar superior a 250 gr. por litro.

En el caso de estar elaborados a base de leche concentrada o nata y aguardientes compuestos, su graduación alcohólica podrá estar comprendida entre 15 y 18° GL.

**Anisette:** Bebida obtenida por destilación del macerado del anís y/o otras sustancias vegetales o por adición de sus extractos, con una graduación alcohólica comprendida entre 25 y 30° GL y un contenido en azúcar superior a 400 gr. por litro.

**Curacao:** Bebida obtenida por maceración y/o destilación de naranjas amargas y/o otras sustancias vegetales y/o por adición de sus extractos, con una graduación alcohólica comprendida entre 24 y 40° GL y un contenido en azúcar superior a 250 gr. por litro.

**Piperment:** Bebida con claro sabor a menta, obtenida por maceración y/o destilación de la menta piperita (*Mentha piperita* L.) sola o asociada a otras especies de este género, o de sus extractos, con una graduación alcohólica comprendida entre 24 y 40° GL y un contenido en azúcar superior a 250 gr. por litro.

**Pacharan:** Bebida con claro sabor a endrinas, obtenida por maceración y/o destilación de endrinas o de sus extractos aromáticos, con una graduación alcohólica comprendida entre 24 y 30° GL.

**Apricot:** Bebida obtenida por maceración y/o destilación de albaricoques y otras sustancias vegetales o de sus extractos con una graduación alcohólica comprendida entre 24 y 34° GL y un contenido en azúcar superior a 150 gr. por litro.

**Cherry (Aguardientes de cerezas):** Bebida obtenida por maceración de extractos alcohólicos de cerezas con otras materias vegetales o de sus extractos con una graduación alcohólica comprendida entre 24 y 34° GL y un contenido en azúcar superior a 150 gr. por litro.

**Marrasquino:** Bebida incolora obtenida por maceración y/o destilación de guindas, otras sustancias vegetales o de sus extractos con una graduación alcohólica comprendida entre 24 y 34° GL y un contenido en azúcar superior a 200 gr. por litro.

3.3. Las impurezas volátiles de los aguardientes compuestos de frutas, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, elaborados con ellos, estarán supeditadas a las características de los alcoholes de este origen, que se deberán establecer en la disposición reglamentaria en la que se autorice la producción de los mismos.

3.4. **Prácticas permitidas.**—En la elaboración y manipulación de los productos objeto de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria quedan autorizadas, conforme a las denominaciones y tipos, las siguientes prácticas:

1. La utilización de las técnicas de maceración de vegetales o sus extractos, filtración, elaboración a las temperaturas adecuadas, destilación percolación, maduración, clarificación, adición de agua y alcoholes naturales autorizados, que reúnan las características exigidas en el anexo 13 del Reglamento de la Ley 25/1970.

2. La adición de agua potable en el proceso de elaboración, para rebajar el grado alcohólico. El agua puede ser también destilada, desionizada y desmineralizada.

3. El empleo de mosto y sacarosa como edulcorantes naturales.

4. El empleo de extractos vegetales, agentes aromáticos autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo, que no contradigan lo establecido en el Reglamento de la Ley 25/1970.

5. El empleo de caramelo de sacarosa, al objeto de obtener la coloración adecuada.

6. El empleo de los edulcorantes autorizados en las correspondientes listas positivas.

7. El tratamiento de los alcoholes y productos elaborados, o en proceso de elaboración, por hidroselectión o con carbón activo, cuando este producto cumpla los requisitos del Reglamento de la Ley 25/1970. Este proceso es característico e imprescindible en la elaboración del vodka.

8. La clarificación con albúmina, gelatina, cola de pescado, caseína, alginatos, bentonita, clara de huevo, tierra de lebría, de Posaldez, o similares, que no cedan sustancias extrañas.

9. La filtración con materias inocuas que cumplan las exigencias del Reglamento de la Ley 25/1970, con exclusión del asbesto.

10. La refrigeración, calentamiento, aireación, oxigenación y tratamiento con rayos infrarrojos y ultravioletas.

11. La neutralización de alcoholes o aguardientes con carbonato cálcico, seguida de redestilación y filtración posterior.

12. El añejamiento acelerado por métodos no prohibidos.

13. Todos los productos enológicos empleados en la elaboración de las bebidas alcohólicas reguladas en esta Reglamentación, así como los extractos vegetales y agentes aromáticos autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo deberán registrarse en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 71 de la Ley 25/1970.

Además de las prácticas señaladas anteriormente, que son generales para todos los productos objeto de esta Reglamentación, se podrán autorizar las siguientes prácticas, exclusivamente para licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

1. Además de lo reseñado en el punto 3 anterior, en los licores se podrá autorizar el empleo de miel, azúcar de uva y glucosa.

2. Además de lo reseñado en el punto 5 anterior podrá autorizarse el empleo de caramelo de glucosa y colorantes autorizados por la Subsecretaría para la Sanidad, al objeto de obtener la coloración adecuada.

3. La adición de zumos de frutas y extractos de aceites esenciales de éstos, debidamente autorizados.

4. La mezcla con soleras procedentes de los mismos licores, en condiciones y proporciones que cada fabricante estime convenientes para sus productos elaborados.

5. Además de lo señalado en el punto 4 (prácticas autorizadas generales), en este caso podrán utilizarse, igualmente, sustancias alimenticias.

3.5. **Prohibiciones.**—En la elaboración, manipulación, conservación y venta de aguardientes compuestos regulados por esta Reglamentación, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales se prohíben las siguientes prácticas:

1. La adición de agua o cualquier manipulación o mezcla, fuera de las fábricas.

2. El empleo de alcoholes distintos de los expresados en el Reglamento de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, o que estando autorizados por ellas, posean olor, sabor, composiciones o características anormales o, en general, no reúnan las condiciones establecidas o que puedan establecer.

3. El empleo de aquellos aguardientes y alcoholes destilados que solamente estén autorizados, para elaborar un determinado tipo de bebida, según la respectiva Reglamentación Técnico-Sanitaria.

4. La tenencia en las fábricas y en las plantas de envasado, así como en sus anexos, de productos cuyo empleo no esté justificado.

5. El trasvase del contenido de las botellas y su rellenado fuera de las fábricas o de las plantas de embotellado, en garantía de lo cual, los envases conservarán sus precintos y etiquetas de origen.

6. La desionización por resinas sintéticas, salvo para la purificación del agua potable que se emplee en la fábrica.

7. El empleo de edulcorantes artificiales.

8. La presencia de esencias cetónicas de absenta bajo cualquier forma.

3.6. **Autorizaciones específicas.**—Tanto las prácticas como el empleo de productos no expresamente permitidos en esta Reglamentación, que no estén especialmente prohibidos por ella, requerirán autorización de las Direcciones Generales competentes, según la materia de que se trate y previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

#### 4. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES Y DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL

4.1. **Requisitos industriales.**—Las fábricas, las plantas de envasado y los almacenes cumplirán, obligatoriamente, los siguientes requisitos:

1. El local o los locales destinados a la elaboración, envasado y en general, manipulación de materias primas, productos intermedios y finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

2. Los serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos por alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial y de Seguridad Laboral que, conforme a su naturaleza y a su fin, correspondan.

3. Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas y con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

4. Los locales destinados a la elaboración de estos productos estarán aislados de los servicios, oficinas, vestuarios y lavabos.

5. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde el punto de vista físico, químico y microbiológico. Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, instalaciones frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

6. La planta de embotellado será automática o semiautomática y estará provista de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.

7. Dispondrá de laboratorios propios o contratados para análisis, con el fin de contrastar calidades y características de los productos terminados. Para conocimiento de los servicios de Inspección de los distintos Departamentos de la Administración, se dispondrá de boletines de análisis periódicos que justifiquen el cumplimiento de las especificaciones señaladas en los epígrafes 3.1 y 3.2 de la presente Reglamentación.

4.2. **Requisitos higiénico-sanitarios.**—Las instalaciones industriales para la elaboración o envasado se ajustarán, también, a las disposiciones higiénico-sanitarias y de salubridad que exige el Ministerio de Sanidad y Consumo, conforme a su competencia. Este tipo de industria cumplirá, en general, las condiciones establecidas en los puntos 1.03.05 y 1.03.06 del Código Alimentario Español y en particular se cumplirán las siguientes normas:

### 1. Relativas a los locales:

1.1. Los locales de fabricación o almacenamiento de ingredientes y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, con accesos fáciles y amplios, situados a convenientes distancias de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde perrote o haga sus comidas cualquier clase de personal.

1.2. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos de los locales de elaboración y envasado serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándolos de los sistemas de desagüe precisos, provistos de las correspondientes rejillas.

Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueado o pintura.

1.3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas al destino, capacidad y volumen del local.

1.4. Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación de sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalación y elementos industriales, así como para el aseo personal.

1.5. Habrán de tener servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevén, en cada caso, las autoridades sanitarias.

1.6. Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni originar alteraciones o contaminaciones.

1.7. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones nocivas. Todos estos elementos estarán contruidos de forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

1.8. Contará con servicios, defensas, utilillajes e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento, para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza y su no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

1.9. Se evitarán humedades en muros y cubiertas, depósitos de polvo o cualquier otra posible causa de insalubridad.

2. Relativas a los materiales: Todo material que tenga contacto con estos productos, en cualquier momento de su elaboración, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que, específicamente, se señalan en esta Reglamentación.

2.1. Estarán fabricados con materias primas adecuadas y/o autorizadas, en su caso, para el fin a que se destinan.

2.2. No cederá sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación, o que, aun no siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

2.3. No alterará las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos amparados por esta Reglamentación.

### 3. Relativos al personal:

3.1. El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración, y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación, vestirá ropa adecuada, exclusiva para el trabajo.

3.2. La higiene de todo el personal manipulador, será extrema y cumplirá, obligatoriamente, las exigencias generales, control de estado sanitario y aquellas otras que especifica el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

3.3. Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de la Dirección de la Empresa, quien, previo asesoramiento facultativo determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo, si éste implicara contagio para el producto elaborado o almacenado, dando cuenta del hecho a los servicios de la sanidad nacional.

3.4. Se prohíbe fumar y masticar, chicle o tabaco, en los puestos de trabajo destinados a la elaboración y envasado de los productos que regula esta Reglamentación, así como en los almacenes de materias primas.

## 6. REGIMEN DE INSTALACION DE INDUSTRIAS

### 6.1. Competencias.

1. Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Comercio, de Industria y Energía y de Sanidad y Consumo velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los organismos pertinentes, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y Entes Preautonómicos.

## 6. REGISTRO SANITARIO ESPECIFICO DE ENVASADOR Y DECLARACIONES DE PRODUCTOS A EFECTOS DE IMPUESTOS ESPECIALES

6.1. *Registro sanitario y específico de envasador.*—Sin perjuicio de la legislación competente, las industrias de elaboración de aguardientes compuestos regulados por esta Reglamentación, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, así como los importadores de estos productos, deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre.

Todas las plantas embotelladoras de los productos regulados por esta Reglamentación, deberán inscribirse en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vino y Bebidas Alcohólicas del Servicio de Defensa contra fraudes y de ensayos y análisis agrícolas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 112 de la Ley 25/1970, y su Reglamento, y en el Registro General Sanitario de Alimentos de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre.

6.2. *Declaración de productos.*—Los fabricantes o elaboradores vienen obligados a presentar a efectos estadísticos, los datos o declaraciones que determine el Ministerio competente, quien establecerá la forma de realizar la declaración de productos.

### 7. ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

7.1. *Envasado.*—Los productos regulados por esta Reglamentación se envasarán en botellas o recipientes de vidrio, cerámica o cualquier otro material autorizado por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Consumo, con una capacidad máxima de tres litros. Los envases serán precintados por el elaborador o envasador, con las suficientes garantías de seguridad y permanencia.

7.2. *Plantas envasadoras-embotelladoras de los productos objeto de esta Reglamentación.*

1. Estas plantas estarán situadas en el recinto de una industria elaboradora de bebidas alcohólicas o en otro lugar distinto fuera de aquella. Podrán pertenecer a una industria elaboradora de bebidas alcohólicas o a una agrupación de industrias elaboradoras de este tipo de productos.

2. Las plantas embotelladoras situadas fuera del recinto industrial, recibirán los productos ya elaborados con el objeto exclusivo de embotellarlos, realizando esta operación por cuenta y responsabilidad del elaborador o elaboradores que los han producido.

3. En las plantas embotelladoras no se podrá variar bajo ningún pretexto ni el volumen ni la graduación de los productos recibidos. Asimismo queda prohibida la mezcla de productos de distintas clases, graduación u origen y, en general, cualquier manipulación que pueda modificar las características físico-químicas de los productos recibidos.

4. Se prohíbe el establecimiento de plantas para envasar o embotellar los productos regulados por esta Reglamentación, en todo el territorio nacional, salvo que dichas plantas constituyan una sección fabril dependiente de una o varias industrias elaboradoras de bebidas alcohólicas.

5. Cuando se trate de establecer plantas para envasar o embotellar los productos regulados por esta Reglamentación, en puertos o zonas francas, las competencias que se atribuyen en la presente Reglamentación se ejercerán sin perjuicio de lo establecido en las disposiciones aplicables a dichas zonas o puertos.

6. Estas plantas envasadoras-embotelladoras situadas fuera de los recintos industriales elaboradores de los productos regulados por esta Reglamentación, requerirán autorización especial de los Ministerios competentes.

7.3. *Precintado oficial.*—Todos los envases llevarán visibles la precinta o el signo fiscal de circulación del Impuesto Especial sobre Alcoholes, con independencia de cualquier otro precinto de seguridad que el elaborador o envasador quiera emplear.

7.4. *Etiquetado genérico obligatorio.*—En las etiquetas de los envases de los productos regulados por esta Reglamentación, se harán constar, necesariamente, los siguientes datos:

1. Nombre o razón social o denominación de la Empresa elaboradora y/o importadora y domicilio.

2. Denominación de la bebida, de acuerdo con lo establecido en los epígrafes 2.1.1 a 2.3.2 y el 3.2 de la presente Reglamentación.

3. Número de registro sanitario.

Los caracteres deberán tener un tamaño mínimo de dos milímetros de altura; el grosor del trazo de los caracteres y el contraste de tonalidades y colores respecto al fondo de la etiqueta deberán hacer resaltar dichos rótulos.

Aguardientes compuestos.

Los aguardientes compuestos de frutas, hierbas, cereales, leguminosas, tubérculos, chumberas, orujos, etc., se designarán con la expresión "aguardiente compuesto de ...", indicándose en el espacio punteado el producto de que proceda, sin que el empleo de una denominación de marca excluya de esta obligación.

— En aquellos casos en que los productos son conocidos por un nombre específico o tradicional, en sus áreas geográficas de origen, ya sean nacionales o internacionales (vodka, kirsch, aguardiente de agave (tequila), arrak, pastis, etc.), podrá usarse esta denominación, excluyéndose la expresión antes citada, siempre y cuando las características del producto y los procesos de su elaboración, debidamente justificados en la memoria presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario y se correspondan con lo establecido en el epígrafe 3.2, para cada caso.

Las denominaciones específicas o tradicionales citadas deberán ir acompañadas de las expresiones «base extracto» o «base aromática», cuando los productos hayan sido obtenidos por dilución de extractos o mediante preparados aromáticos.

#### Licores:

En la denominación de los licores debe emplearse siempre la expresión «licor», pudiéndose expresar el producto de que proceda o le caracterice.

En la denominación de licores podrán utilizarse los términos «semiseco» (cuando su contenido en azúcar oscile entre 100 y 200 gramos por litro), «dulce» (cuando el contenido en azúcar sea superior a 200 gramos por litro), «escarchado» (cuando el azúcar se presente cristalizado en el interior del envase, debido a su sobresaturación) y «destilado» (cuando esta técnica sea la fundamental en el proceso de elaboración).

Podrán utilizarse las expresiones «ponche» y «ratafia» sin hacer referencia a la denominación «licor» cuando los productos cumplan las especificaciones señaladas en el epígrafe 3.2 para cada caso.

Aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

— Los aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales se designarán indistintamente con las expresiones «aperitivo de ...» o «bebida derivada de alcoholes naturales de ...», según el caso.

— Podrán utilizarse las denominaciones con carácter de distintivo específico o tradicional, excluyéndose la denominación genérica antes indicada, en el caso de los productos con norma específica recogida en el epígrafe 3.2.

— La expresión «Crema de ...» (1) se utilizará para las bebidas que se ajustan a las especificaciones del epígrafe 3.2.

— Se podrá utilizar la expresión «apricot-brandy» en el caso de adicionar brandy al apricot, como ingrediente caracterizante.

— Se podrá utilizar la expresión «cherry-brandy», en el caso de adicionar brandy al cherry, como ingrediente caracterizante.

Podrá utilizarse la expresión combinado para designar aquellas bebidas derivadas de alcoholes naturales obtenidas mediante la mezcla de diferentes compuestos.

La enumeración de denominaciones específicas o tradicionales no tiene carácter limitativo.

3. Volumen del contenido expresado en litros o fracciones de litro.

4. Graduación alcohólica en grados centesimales en volumen (GL), con una tolerancia en más o menos de 0,5° GL.

5. Número de Registro Sanitario de identificación de industria.

6. Número de envasador-embotellador, de acuerdo con lo establecido en el artículo 112 del Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

7. La mención «elaborado en España», en la forma y casos que se determinan en el apartado 7 del artículo 112 del Reglamento de la Ley 25/1970, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

8. País de origen, en el caso de que sean productos de importación.

7.5. **Prohibiciones.**—En la rotulación de etiquetas, albaranes, notas de entrega, facturas comerciales o en cualquier otro documento de naturaleza análoga, queda prohibido:

1. Incluir las indicaciones de «cordial», «reconstituyente», «digestivo», «estomacal», «tónico» o cualquier otra indicación terapéutica.

2. Hacer referencia a alusiones, a impresiones, marcas, distinciones, fechas, tipos o denominaciones ajenas al elaborador, así como medallas o premios, etc., que no sean auténticamente concedidos.

3. La utilización de envases característicos, nombres, marcas o grafismos que, por su similitud fonética, ortográfica o gráfica con otros, pueda inducir a error al consumidor acerca de la naturaleza u origen del producto.

4. La expresión de cualquier indicación referente al lugar o método de elaboración, que no corresponda a la realidad.

7.6. **Publicidad.**—En la publicidad de los productos regulados por esta Reglamentación, queda prohibido además de lo dispuesto en el epígrafe anterior con respecto al contenido de la etiqueta, cualquier alusión, mención o indicación falsa o que pueda inducir a error, en relación con la composición, propiedades, origen y otras características.

(1) Los puntos serán sustituidos por la denominación del ingrediente caracterizante o del aguardiente compuesto caracterizante en caso de las elaboraciones con leche o nata.

## 8. TRANSPORTE Y VENTA

### 8.1. Transporte.

1. El traslado de estos productos o el de sus materias primas y de entre éstas, especialmente, los alcoholes, se realizarán con adopción de las medidas de integridad y seguridad precisas, a fin de que los productos no sufran variaciones físico-químicas en su composición.

2. Se cumplirán los requisitos establecidos en el Reglamento de los impuestos especiales con respecto al alcohol.

3. El transporte se podrá realizar en garrafas, bidones, cisternas o en cualquier otro envase apto, cuando tenga por objeto la exportación del producto o el abastecimiento desde una fábrica autorizada a otra o a una planta embotelladora igualmente autorizada.

8.2. **Establecimiento de venta.**—Los establecimientos de venta regulados por esta Reglamentación, se registrarán por las ordenanzas Municipales y por las Normas que les sean aplicables por la competencia de los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Economía y Comercio.

Queda prohibido el trasvase o rellenado en los establecimientos de venta, mayoristas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes, u otros establecimientos de consumo colectivo.

En ellos las etiquetas y precintas permanecerán adheridas a los envases y se dispondrá de los documentos legales que justifiquen las existencias de aquellos productos.

## 9. EXPORTACION E IMPORTACION

9.1. **Exportación.**—Los productos destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino o en su caso, a las de mercado y a lo dispuesto en esta materia por el Ministerio de Economía y Comercio.

Se autoriza la realización, en los productos destinados a la exportación, de todas aquellas prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de las zonas o países de destino, o para satisfacer las exigencias de sus mercados, dentro de las tolerancias en ellos admitidas. Cuando estas exigencias no se correspondan con lo establecido en esta Reglamentación, estos productos no podrán ser comercializados en el mercado interior.

Los productos que se destinen a la exportación, deben estar amparados por certificados de análisis expedidos por los Centros autorizados, al efecto.

### 9.2. Importación.

1. Los productos de importación deberán cumplir estrictamente todos los requisitos exigidos por esta Reglamentación a los de producción nacional tanto en lo que respecta a las características expresadas en las definiciones, como a los sistemas de elaboración, producción, envasado y etiquetado.

2. No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, en casos excepcionales, los productos extranjeros o aquellos amparados por una denominación de origen reconocida en España, podrán disfrutar de un régimen especial conforme a lo que dispone el Reglamento 835/1972, de 23 de marzo, que desarrolla la Ley 25/1970, y los Convenios internacionales previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la ordenación alimentaria.

## 10. SANCIONES

10.1. **Sanciones.**—Las infracciones a lo dispuesto en esta Reglamentación se sancionarán de acuerdo con lo que se determina en el título V de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y su Reglamento, y en el Decreto 1775/1967 de 22 de julio, sin perjuicio de las competencias sancionadoras que correspondan específicamente a otros Ministerios. Los expedientes se tramitarán de conformidad con lo establecido en el Título VI, capítulo II de la Ley de Procedimiento Administrativo, de 17 de julio de 1958.

Las Corporaciones Locales ejercerán en el ámbito de sus jurisdicciones las competencias que en la materia tienen concedidas por la Ley de Régimen Local.

## M<sup>o</sup> DE ASUNTOS EXTERIORES

16227 CONVENIO de 7 de mayo de 1981, de asistencia mutua administrativa entre España y Portugal con el fin de prevenir, investigar y reprimir las infracciones aduaneras, hecho en Madrid

CONVENIO DE ASISTENCIA MUTUA ADMINISTRATIVA ENTRE ESPAÑA Y PORTUGAL CON EL FIN DE PREVENIR, INVESTIGAR Y REPRIMIR LAS INFRACCIONES ADUANERAS

El Gobierno del Estado español y el Gobierno de la República portuguesa, considerando que las infracciones a la legislación aduanera perjudican los intereses económicos, fiscales y comerciales de los dos países y convencidos de que la lucha contra estas infracciones resultaría más eficaz mediante una cooperación estrecha entre sus Administraciones aduaneras y