



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo, por el que se aprueba la Reblamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 153, de 28 de junio de 1982
Referencia: BOE-A-1982-16226

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	3
<i>Artículos</i>	3
Artículo único.	3
DISPOSICIONES TRANSITORIAS.	3
Primera.	3
Segunda.	4
Tercera.	4
DISPOSICIONES FINALES	4
Primera.	4
Segunda.	4
Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales	4
1. ÁMBITO DE APLICACIÓN.	4
2. DEFINICIONES	5
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS. PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PROHIBICIONES.	6
3.1. Características generales.	6
3.2. Características específicas.—Los productos elaborados deberán ajustarse a las siguientes especificaciones:	6

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 que se autorice la producción de los mismos.	8
3.4. Prácticas permitidas.	9
3.5. Prohibiciones.	10
3.6. Autorizaciones específicas.	10
4. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES Y DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL	10
5. RÉGIMEN DE INSTALACIÓN DE INDUSTRIAS.	10
6. REGISTRO SANITARIO ESPECÍFICO DE ENVASADOR Y DECLARACIONES DE PRODUCTOS A EFECTOS DE IMPUESTOS ESPECIALES.	10
7. ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACIÓN.	11
8. TRANSPORTE Y VENTA	13
9. EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN	13
10. SANCIONES	13

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 26 de marzo de 2014

Norma derogada por la disposición derogatoria única del Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo. [Ref. BOE-A-2014-3251](#).

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 período 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 encargo 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 establecimiento 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 cuanto 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,
MATÍAS RODRÍGUEZ INCIARTE

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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 30º, 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 agabe (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 aquéllas 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.

2.3. 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 coloreados 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 piperment, el pacharán, el apricot, el cherry, el marrasquino, **la ratafia** y los aperitivos de café y/o de otras plantas.

Téngase en cuenta que se suprime del apartado 2.2 la "ratafia" pasando a integrarse en el 2.3.2 por el art. 5.1 del Real Decreto 1908/1984, de 26 de septiembre. [Ref. BOE-A-1984-24205](#).

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 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.

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 Viña, el Vino y los Alcoholes y las Reglamentaciones y Normas específicas que correspondan.

2. (Derogado)

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.

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

Aguardientes compuestos:

Grado alcohólico adquirido, 30-55 °GL.

Azúcares totales < 100 g/l.

(Expresados en sacarosa).

Colorantes, los autorizados en las listas positivas.

Límites máximos de impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuesto para el consumo):

Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.

Aldehidos (expresados en acetaldehido), 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 utilizarlas 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 adquirida estará comprendida entre los 38 y 50 °GL.

Kirsch: Aguardiente compuesto obtenido directamente por destilación de jugos fermentados de cerezas. Su graduación alcohólica adquirida 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 lías en los que la proporción de guardientes de orujo será como mínimo del 50 por 100.

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

Este aguardiente queda exceptuado de los límites máximos de impurezas volátiles establecidos con carácter general para los aguardientes compuestos. El contenido mínimo de impurezas volátiles, excluidos los alcoholes etílico y metílico, será de 1,4 g por litro de alcohol puro.

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

Este aguardiente queda exceptuado de los límites máximos de impurezas volátiles establecidos con carácter general para los aguardientes compuestos. El contenido máximo de impurezas volátiles, excluidos los alcoholes etílico y metílico, será, para esta clase de aguardiente, de 4 g por litro de alcohol puro.

Arrak: Aguardiente compuesto obtenido por destilación de los jugos fermentados del arroz. Su graduación alcohólica adquirida será superior a 38 °GL.

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

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

Licores:

Grado alcohólico adquirido 30-55 °GL.

Azúcares totales > 100 g/l.

(Expresados en sacarosa).

Colorantes, los autorizados en las listas positivas.

Límites máximos de impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuesto para consumo):

Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.

Aldehidos (expresados en ácido 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 utilizarlas 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 alcoholes naturales o de aguardientes compuestos de extractos hidroalcohólicos de sustancias vegetales. Tendrán sabor a naranja u otros sabores afrutados, una graduación alcohólica adquirida inferior a 35 °GL un contenido en azúcares superior a 150 g/l y color ámbar característico.

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

Grado alcohólico adquirido máximo 45 °GL.

Azúcares totales sin limitación.

(Expresados en sacarosa).

Colorantes, los autorizados en las listas positivas.

Límites máximos de impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuesto para el consumo):

Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.

Aldehidos (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 utilizarlas en su comercialización, deberán cumplir, además, las exigencias que a continuación se señalan como norma individual para cada una de ellos:

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 adquirida comprendida entre 20 y 30 °GL y un contenido en azúcar superior a 50 g por litro.

Palo: Bebida alcohólica obtenida a partir de mosto, plantas aromáticas o de sus extractos, con una graduación alcohólica adquirida 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 adquirida inferior a 22 °GL

Cremas: Bebidas con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 30 °GL y un contenido en azúcar superior a 250 g por litro.

En el caso de estar elaborados a base de leche concentrada o nata y aguardientes compuestos, su graduación alcohólica adquirida 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 adquirida comprendida entre 25 y 30 °GL y un contenido en azúcar superior a 400 g por litro.

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

Pipermint: 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 adquirida comprendida entre 24 y 40 °GL y un contenido en azúcar superior a 250 g por litro.

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

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

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

Ratafía: Bebida obtenida a partir de nueces, plantas aromáticas, anís o, de sus extractos con una graduación alcohólica adquirida inferior a 35 °GL.

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 que se autorice la producción de los mismos.

Las impurezas volátiles de las bebidas derivadas de alcoholes naturales obtenidas de mezcla de estos con bebidas analcohólicas, estarán supeditadas a las características de las bebidas base establecidas en las disposiciones reglamentarias correspondientes, teniendo en cuenta sus porcentajes de participación.

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. **(Derogado)**

5. **(Derogado)**

6. **(Derogado)**

7. El tratamiento de los alcoholes y productos elaborados, o en proceso de elaboración, por hidroselección 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 lebrija, 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.

14. Se permite la presencia de alfa y beta tuyona en cantidad máxima de 5 mg/kg en bebidas derivadas de alcoholes naturales con graduación alcohólica inferior a 25° GL, y de 10 mg/kg como máximo en bebidas derivadas de alcoholes naturales con graduación alcohólica superior a 25° GL.

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 este 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.

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

(Derogado)

5. RÉGIMEN DE INSTALACIÓN DE INDUSTRIAS

5.1. 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 ESPECÍFICO DE ENVASADOR Y DECLARACIONES DE PRODUCTOS A EFECTOS DE IMPUESTOS ESPECIALES

6.1. *Registro sanitario y específico de envasador.*

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 ROTULACIÓN

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. **(Derogado)**

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 el etiquetado de los envases de los productos regulados por esta Reglamentación se harán constar necesariamente, al menos en la lengua española oficial del Estado, con caracteres claros, bien visibles, indelebles, fácilmente legibles por el consumidor y de una altura mínima de dos milímetros, los siguientes datos:

7.4.1 **(Derogado)**

7.4.2 **(Derogado)**

7.4.3 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.

7.4.3.1 Aguardientes compuestos:

Los aguardientes compuestos de frutas, hierbas, cereales, leguminosas, tubérculos, chumberas, orujos, etc., se denominarán mediante la expresión «aguardiente compuesto de», seguido del nombre del producto de que procesa, 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 agabe (tequila), arrak, patis, etc.), podrá utilizarse esta denominación, sin incluir la expresión «Aguardiente compuesto de», 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, 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.

7.4.3.2 Licores:

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

En la denominación de licores podrán utilizarse los términos «semiseco» (cuando su contenido en azúcar oscile entre 100 y 200 g por litro), «dulce» (cuando el contenido en azúcar sea superior a 200 g 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).

Podrá utilizarse la expresión «ponche» y sin hacer referencia a la denominación «licor», cuando el producto cumpla las especificaciones señaladas en el epígrafe 3.2.

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

7.4.3.3.1 Los aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales se denominarán indistintamente mediante 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, sin incluir las expresiones «Aperitivo de» o «Bebida derivada de alcoholes naturales de» en el caso de productos con norma específica recogida en el epígrafe 3.2.

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

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

– 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.

7.4.3.3.2 Los aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales dispuestos para el consumo, obtenidos de mezcla de una bebida con denominación específica o tradicional y de una bebida analcohólica, ambas reglamentadas, se denominarán indistintamente mediante las expresiones «Aperitivo de», o «Bebida derivada de alcoholes naturales de» seguido de la denominación específica o tradicional de la bebida alcohólica.

Podrá utilizarse como información complementaria la denominación específica o tradicional de la bebida alcohólica combinada con la de la bebida analcohólica.

En el etiquetado de estas bebidas figurará una relación de ingredientes en la que al menos se indicará:

– Volumen, grado y denominación específica o tradicional de la bebida alcohólica contenida en el envase.

– Volumen y denominación de la bebida analcohólica principal.

– Aquellas especificaciones obligatorias previstas en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias tanto de la bebida alcohólica como de la bebida analcohólica. Para aquellas bebidas con graduación inferior a 10 °GL, se indicará la fecha de consumo preferente.

7.4.4 (Derogado)

7.4.5 (Derogado)

7.4.6 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 («Boletín Oficial del Estado» de 11 de abril).

7.4.7 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.

7.4.8 País de origen, para los productos importados procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

7.5. Prohibiciones. (Derogado)

7.6. Publicidad. (Derogado)

8. TRANSPORTE Y VENTA

8.1. (Derogado)

8.2. Establecimiento de venta.

Los establecimientos de venta regulados por esta Reglamentación, se regirán 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. EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN

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. (Derogado)

10. SANCIONES

(Derogado)

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.