



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

MARCO LEGAL

JERARQUÍA DE LAS LEYES

CONVENIOS INTERNACIONALES

- Constitución Nacional
- Leyes orgánicas
- Leyes ordinarias
- Decretos leyes
- Normas de rango sub-legal
- Reglamentos
- Decretos
- Resoluciones



PIRAMIDE DE KELSEN

MARCO LEGAL

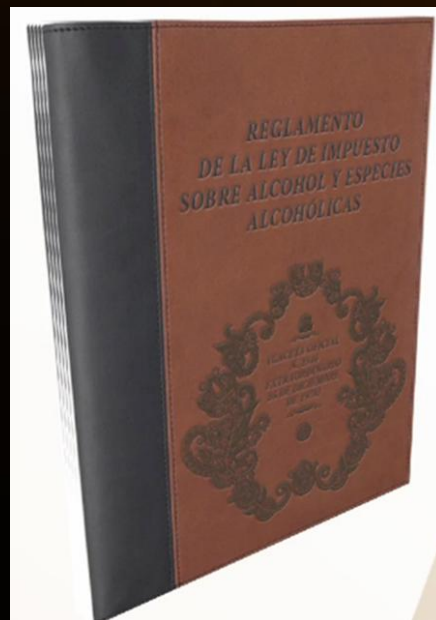
LEY DE IMPUESTOS SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHÓLICAS (LISAYEA)

- REGLAMENTO LEY DE IMPUESTOS SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHÓLICAS
- **COVENIN (3040) /93 y 2012**
- **CAN** *Decisión 486 Art. 201 y sig*
- **CIVEA**
- **FONPRONVEN:** CONSEJO REGULADOR, Comité de ética

MARCO LEGAL

RON, WHISKY Y BRANDY (COCUY EN REGLAM PEND. CORRECCION.)

- **2 años** - 6 meses/ No reingresso Art. 63 LISAyEA.
- **Mínimo 40 GL**
- **5% (antes ó después)**
- El término de añejamiento de la mezcla lo determina la especie de menor edad.
- Madera ROBLE (otra clase de madera previa autorización)
- Recipiente de madera con capacidad min 150 lts.



DECRETO CON RANGO, VALOR Y FUERZA DE
LEY DE REFORMA DE LA

LEY DE IMPUESTO SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHÓLICAS CON SU REGLAMENTO

PROVIDENCIA MEDIANTE LA CUAL SE
REAJUSTA LA UNIDAD TRIBUTARIA

GACETA OFICIAL EXTRAORDINARIO N° 3.665
JUEVES 05 DE DICIEMBRE DE 1985
GACETA OFICIAL EXTRAORDINARIO N° 6.151
MARTES 18 DE NOVIEMBRE DE 2014
GACETA OFICIAL N° 40.608
MIÉRCOLES 25 DE FEBRERO DE 2015

GACETA OFICIAL DE LA REPUBLICA DE VENEZUELA

AÑO XLIII — MES II Caracas: jueves 5 de diciembre de 1985 N° 3.665 Extraordinario

SUMARIO

Presidencia de la República

Decreto N° 712, mediante el cual se dicta la Reforma Parcial del Reglamento de la Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas (Se reimprime por error de copia).

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

República de Venezuela. — Ministerio de Hacienda. — Caracas, 21 de noviembre de 1985. — 175° y 126°

AVISO OFICIAL

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 4° de la Ley de Publicaciones Oficiales,

Se hace saber:

Por cuanto en la reimpresión del Decreto N° 712 de fecha 17 de julio de 1985, mediante el cual se dicta la Reforma Parcial del Reglamento de la Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas, publicada en la GACETA OFICIAL N° 3.601 Extraordinario de fecha 14 de agosto de 1985, se utilizó el número y fecha de la Gaceta Extraordinaria en la que aparece la publicación original de dicho Decreto, se ordena reimprimir el Decreto N° 712 de fecha 17 de julio de 1985, a fin de que se corrijan los errores detectados.

MANUEL AZPURUA ARREAZA,
Ministro de Hacienda

DECRETO NUMERO 712 — 17 DE JULIO DE 1985

JAIME LUSINCHI
PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

En uso de la atribución que le confiere el ordinal 10 del Artículo 190 de la Constitución, en Consejo de Ministros,

Decreto:

La siguiente:

REFORMA PARCIAL DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE IMPUESTO SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHÓLICAS.

Artículo 1°.—Se modifica el numeral 21 del artículo 2° en la forma siguiente:

"21. Champaña o Champagne: Es el vino cuyo anhídrido carbónico proviene exclusivamente de una segunda fermentación de azúcares adicionales introducidos como licor de tiraje, que se efectúa en las propias botellas que llegan al consumi-

dor, y se aplica exclusivamente al producto elaborado en la región de Champagne, Francia. Puede ser adicionado del llamado "Licor de Expedición" para obtener los tipos seco, semi-seco y dulce, reservándose las denominaciones de "bruto" y "natural" para distinguir en cada caso el producto original".

Artículo 2°.—Se modifica el artículo 224, el cual queda redactado así:

"Artículo 224.—Se establece el siguiente régimen de horarios para el expendio de bebidas alcohólicas.

1. AL POR MENOR:

Lunes a sábado de 9:00 a.m. a 9:00 p.m. Cuando estos establecimientos se encuentren anexos a bodegas, abastos y supermercados, no podrán expendir bebidas alcohólicas en envases de capacidad inferior a litros 0.222.

2. CANTINAS:

- Anexas a hoteles de 12:00 m. a 2:00 a.m.
 - Anexas a restaurantes de 12:00 m. a 1:00 a.m.
 - Anexas a centros sociales de 12:00 m. a 2:00 a.m.
 - Anexas a clubes nocturnos, cabarets, salones de baile u otros negocios donde se ofrezca música para bailar, variedades o espectáculos similares de 8:00 p.m. a 3:00 a.m.
 - Cantinas independientes de cualquiera de los negocios arriba mencionados de 6:00 p.m. a 1:00 a.m.
 - Las cantinas que funcionen en terminales marítimos o aéreos de 11:00 a.m. a 11:00 p.m.
 - Cantinas instaladas en naves mercantes venezolanas, que efectúen servicio regular de pasajeros, se regirán por el horario que tenga establecido la nave, conforme a su respectiva reglamentación.
- Las naves mercantes venezolanas que estén autorizadas para la expedición al por menor, de especies alcohólicas exoneradas de impuesto, sólo podrán ejercer el expendio durante su travesía y mientras permanezcan surtas en puertos libres y zonas francas del país.

3. EXPENDIOS DE CERVEZA Y VINOS NATURALES NACIONALES:

- Anexos a hoteles de 12:00 m. a 2:00 a.m.
- Anexos a restaurantes y similares de 12:00 m. a 1:00 a.m.
- Anexos a centros sociales de 12:00 m. a 2:00 a.m.
- Independientes de cualquiera de los negocios mencionados arriba de 6:00 p.m. a 1:00 a.m.

Los demás expendios clasificados en el artículo 194 de este Reglamento, efectuarán sus ventas o expediciones durante las horas estipuladas.

Cuando concurran circunstancias que así lo justifiquen, el Ministerio de Hacienda, a través de la Dirección de Rentas Internas, podrá modificar los horarios para los expendios de bebidas alcohólicas en todo el territorio nacional o en determinadas zonas del mismo".

Artículo 3°.—Se modifica el Artículo 259 en la forma siguiente:

"Artículo 259.—Cuando se trate de especies alcohólicas con destino a Zonas Francas, Puertos Libres y Territorios con Régimen Aduanero Especial, en las etiquetas o envases contenidos de las mismas, llevarán impresa la inscripción: "LIBRE

LEY DE IMPUESTO SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHÓLICAS

PRODUCCIÓN ARTESANAL

producción realizada por persona natural, cooperativas o demás formas de asociación de la economía social, mediante técnicas tradicionales y donde predomine el trabajo manual.

LÍMITES Y CONDICIONES

En el caso de la producción artesanal de bebidas alcohólicas, “provenientes de material vegetal”, no se podrá superar los **20.000 litros anuales**, contados por año calendario. En Venezuela gozarán de un régimen especial.

REGLAMENTO- DEFINICIONES

ALCOHOL ETÍLICO

Producto de la destilación de sustancias de origen **animal, vegetal o mineral**.

GRADO BRIX

Porcentaje de sólidos disueltos en una **solución azucarada**.

FUERZA REAL (GAY-LUSSAC)

Porcentaje del volumen de alcohol anhidro contenido en una mezcla hidroalcohólica a **15°C**.

DISPOSICIONES GENERALES

- La concentración alcohólica se mide en grados centesimales o Gay-Lussac (GL)
- La concentración de los mostos se mide en grados Brix
- La temperatura de referencia para medir volumen de alcohol es de 15° C y para los mostos 20° C
- Está prohibida la importación de bebidas y especies alcohólicas cuyo consumo esté prohibido en su país de origen
- El alcohol importado requiere certificado de origen

REQUERIMIENTOS LEY DE IMPUESTO SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHÓLICAS

ARTÍCULO 62

Art. 62: En la elaboración de bebidas alcohólicas solo se permite alcohol etílico procedente de materias azucaradas de origen vegetal.

ARTÍCULO 64

Art. 64: El Brandy, el Whisky y el Ron solo pueden ser ofrecidos a la venta luego de dos años de envejecimiento. **Cuando sean para exportación este lapso podrá ser menor pero siempre superior a seis meses. No se permitirá su reingreso.**

DEFINICIONES REGLAMENTO LISAYEA

- **RON:** mezcla hidroalcohólica proveniente de la dilución del alcohol obtenido de la destilación de los mostos fermentados de la caña de azúcar y sus derivados, con no menos de dos años de envejecimiento y cuya graduación alcohólica no será menor a 40° GL.
- Se le podrán agregar maceraciones o saborizantes, antes o después del envejecimiento, en una proporción no mayor al 5%.
- **AGUARDIENTE:** producto proveniente de la caña y sus derivados
- **COCUY:** mezcla hidroalcohólica producto de la destilación del jugo fermentado del agave cocui, con no menos de dos años de envejecimiento y con al menos 40° GL

DEFINICIONES REGLAMENTO LISAYEA

- **TEQUILA:** agave maguey tequilana
- **WHISKY:** Fermentación y destilación de mostos de granos o cereales. 40° y 2 años.
- **AGUARDIENTE:** producto proveniente de la caña y sus derivados y con al menos 40° GL.
- **AGUARDIENTE COMPUESTO:** mezcla hidroalcohólica con adición de maceraciones sumos o extractos de fruta, hierbas, azúcar entre otras, y con al menos 40° GL.
- **BEBIDA ÉSPIRITUOSA SECA:** mezcla hidroalcohólica cuyo contenido en azúcares es inferior a 2,5% en peso por volumen de producto terminado. Grado alcohólico inferior a 40 ° GL.

DEFINICIONES REGLAMENTO LISAYEA

- **LICORES CORDIALES Y AMARGOS:** mezclas hidroalcohólicas con no menos de 10° GL obtenidas por la dilución ó redestilación de alcohol con adición de sustancia de origen natural, que contengan endulzantes... en una cantidad no menos de 2,5% en peso por volumen de producto terminado.
- **PROCESAMIENTO INICIAL:** conjunto de operaciones realizadas con las especies alcohólicas antes de su envejecimiento.
- **ENVEJECIMIENTO:** Proceso mediante el cual las especies alcohólicas contenidas en barricas o toneles de roble o de cualquier otro tipo de madera adquieren características físico-químicas especiales....
- **PROCESAMIENTO FINAL:** todas aquellas operaciones que se realizan luego del envejecimiento

REQUISITOS LISAYEA

- **Registro previo**, tanto para los destiladores como para los fabricantes de aparatos y equipos de destilación.
- **Art. 94:** para el envejecimiento los envases deben ser de roble, salvo autorización expresa, y su capacidad **no podrá ser inferior a 150 litros** por unidad.
- **Art. 104:** el término de añejamiento lo determinará la especie de menor edad.
- **Art. 228 *** certificado de origen para las bebidas alcohólicas importadas
- **Art. 96:** Las especies alcohólicas no podrán ser sometidas a envejecimiento con un grado alcohólico **superior a 80 GL**

NORMA COVENIN 3040

- Comisión Venezolana de Normas Industriales (1958)
- Organismo que vela por las actividades de normalización y calidad en el país.
- Opera mediante normas elaboradas por comisiones técnicas con participación gubernamental y no gubernamental en cada área específica.
- Ron: Comisión Técnica 10 – Aprobada en su reunión 123 del 13/10/93 y **Actualizado en AGOSTO 2012**

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3040-93**

**RON.
REQUISITOS.**



**NORMA
FONDONORMA**

NTF 3040



Agosto 2012

Ron. Requisitos

FONDO PARA LA NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD

Número de referencia
FONDONORMA -NTF 3040-2012
© FONDONORMA 2012

MARCO LEGAL - CONCEPTO

COVENIN (3040/93)

Bebida que se elabora a partir de la dilución de alcohol obtenido de la destilación de los mostos fermentados de la caña de azúcar y sus derivados, envejecidos en recipientes de madera de roble, de tal forma que al final posea el gusto, el aroma, la madurez y el sabor que le son característicos.

ARTÍCULO 64

Mezcla hidroalcohólica proveniente de la dilución de alcohol obtenido de la destilación de los mostos fermentados de la caña de azúcar y sus derivados, con NO MENOS de dos años de envejecimiento, cuya graduación alcohólica no podrá ser menor de 40 GL ... A dicha mezcla se le podrá agregar, antes o después del envejecimiento saborizantes, maceraciones.....Los referidos agregados alcohólicos no envejecidos solo podrán añadirse en una proporción máxima del 5% del volumen total del producto terminado.

REQUISITOS NORMA COVENIN

REQUISITOS RON

- **Aroma y sabor:** el característico del ron.
- **Aspecto:** líquido transparente, libre de turbiedad, partículas en suspenso y sedimentos.
- **Color:** el característico del ron.

REQUISITOS ENVEJECIMIENTO

- Debe efectuarse en **madera de roble** y por el tiempo establecido en la LISAYEA y su Reglamento.
- **No se permitirá en ningún caso** cualquier práctica para sustituir o imitar el envejecimiento en madera o cualquier práctica química tendiente a acelerar el envejecimiento natural en madera.

MARCO LEGAL - CONCEPTO

(COVENIN 3040/12)

Art. 3.4 Denominación de Ron según su edad

- **3.4.1 Ron añejo, viejo o antiguo:** se reserva esta denominación para las bebidas con dos años de envejecimiento mínimo,
- **3.4.2 Ron extra añejo, extra antiguo o extra viejo:** se reserva esta denominación para las bebidas con más de dos y menos de cuatro años de envejecimiento
- **3.4.3 Ron ultra añejo, ultra antiguo o ultra viejo:** se reserva esta denominación para las bebidas con cuatro años o más de envejecimiento

Art. 3.5 Blending:

- Es el producto de fuente natural que puede mezclarse con el ron para resaltar alguna de sus características.

REQUISITO	MIN	MAX
Grado alcohólico a 15° C (GL)	40	50
Contenido de metanol (*)	— ---	10
Contenido de Furfural (*)	— ---	06
Contenido de ésteres totales (Acetato de Etilo) (*)	— ---	200
Contenido de Aldehídos (*)	— ---	40
Contenido de Taninos	1	
Color (**)	Oscuro Blanco	95 100

(*) miligramos por 100 ml de Alcohol Anhidro (AA)

(**) % de unidades de color (tramitancia a 525 de longitud de onda)

NTF 3040:2012

3.4 Denominación de Ron según su edad

3.4.1 Ron añejo, viejo o antiguo: se reserva esta denominación para las bebidas con dos años de envejecimiento mínimo

3.4.2 Ron extra añejo, extra antiguo o extra viejo: se reserva esta denominación para las bebidas con más de dos y menos de cuatro años de envejecimiento

3.4.3 Ron ultra añejo, ultra antiguo o ultra viejo: se reserva esta denominación para las bebidas con cuatro años o más de envejecimiento

3.5 Blending:

Es el producto de fuente natural que puede mezclarse con el ron para resaltar alguna de sus características.

4 MATERIALES Y FABRICACIÓN

Los materiales y métodos de fabricación utilizados en la elaboración del producto, deben cumplir con los requisitos exigidos en las Normas Venezolanas y en las disposiciones sanitarias vigentes.

4.1 Se utiliza el mosto o jugo de la caña de azúcar y/o sus derivados sin fermentar.

4.2 Se podrán utilizar edulcorantes naturales tales como: fructuosa, glucosa, sacarosa, sucralosa y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente.

4.3 El color del ron puede ser corregido por la adición de color caramelo aprobado por la autoridad sanitaria competente. Asimismo el color puede ser reducido o eliminado por la adición de carbón activado.

4.4 Para mejorar el aroma y el sabor se permite la adición de maceraciones de virutas de roble, blending, esencias y demás sustancias permitidas por la autoridad sanitaria competente.

5 REQUISITOS

La bebida alcohólica denominada Ron, debe cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 Aroma y sabor

Debe poseer el aroma y sabor característicos del producto.

5.2 Aspecto

Debe ser un líquido transparente, libre de turbiedad, partículas en suspensión y sedimentos.

5.3 Color

Debe ser característico al tipo del producto.

5.4 Envejecimiento

Debe efectuarse en recipientes de madera de roble, y por lo establecido en la Ley de Impuestos sobre Alcohol y Especies Alcohólicas, y su Reglamento.

5.5 En la elaboración del ron no se permite ninguna de las siguientes prácticas:

5.5.1 Cualquier práctica física o química tendente a sustituir o imitar el envejecimiento natural en recipientes de madera.

REQUISITOS COVENIN PARA MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

- Nombre genérico del producto
- Marca comercial
- Graduación alcohólica. Tolerancia de 2 décimas
- Contenido del envase
- Número del Servicio Nacional de Metrología
- Empresa productora o importadora
- “Hecho en la Republica Bolivariana de Venezuela” o país de origen
- No. de Registro Sanitario

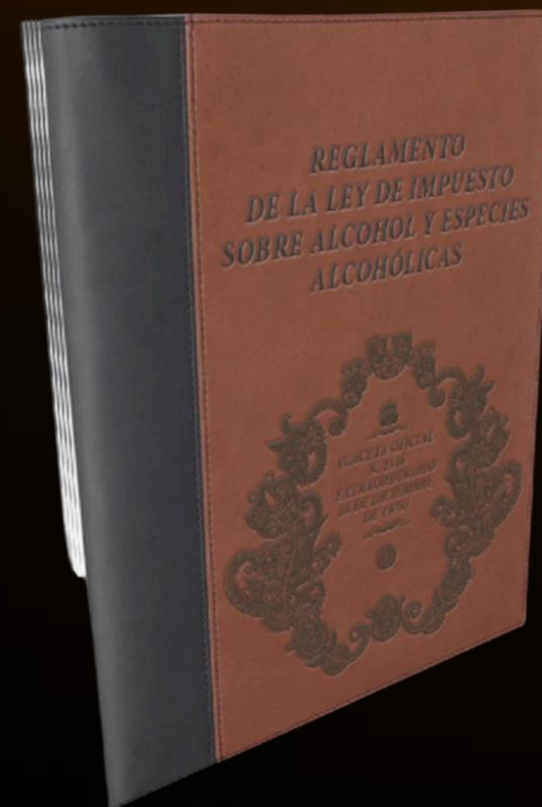
DOC RON DE VENEZUELA

LEY DE IMPUESTOS SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHÓLICAS VIGENTE DESDE 1954

Servicio Autónomo de La Propiedad Intelectual (SAPI) otorgó en Agosto de 2.003 la Denominación de Origen Controlado RON DE VENEZUELA a las bebidas alcohólicas de ron a beneficio de los productores que agrupa CIVEA, que cumplan con las Normas COVENIN (3040) y el reglamento de la DOC. Actualmente esta función fue reasignada al Fonpronven.



RON DE VENEZUELA





CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com

