





DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON







DERECHOS RESERVADOS DE SPIRIT AND WINE 2022







Normativa y Legislación



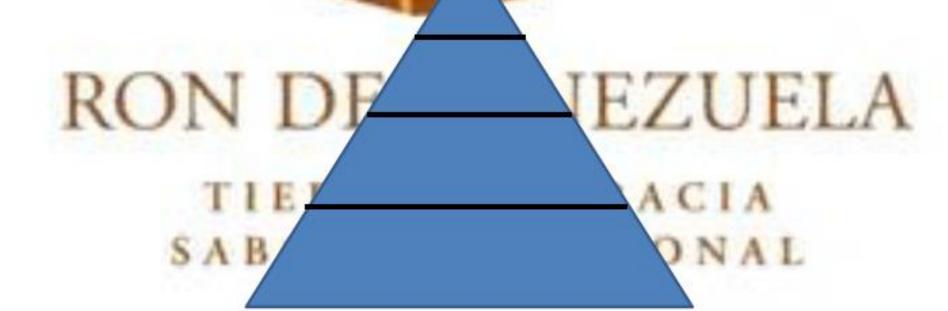


DERECHOS RESERVADOS WINE&SPIRIT
DEL CARIBE 2022

Marco Legal

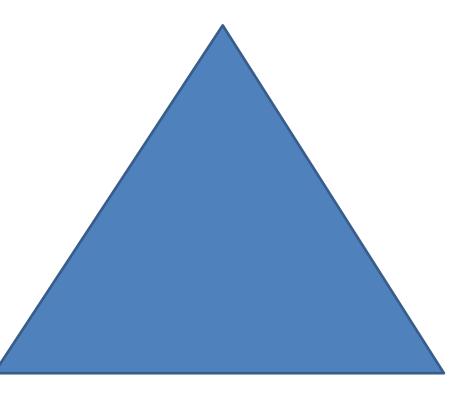
1. JERARQUIA DE LAS LEYES

2. PIRAMIDE DE KELSEN



Marco Legal Jerarquía de las leyes

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



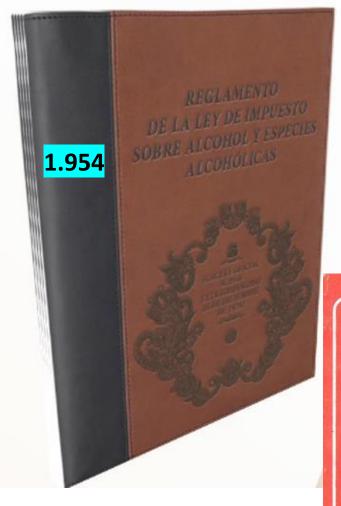
PIRAMIDE DE KELSEN

Marco Legal

- LEY DE IMPUESTOS SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHOLICAS (LISAYEA)
- REGLAMENTO LEY DE IMPUESTOS SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHOLICAS
- COVENIN (3040) /93 y 2012

- CAN Decisión 486 Art. 201 y sig
- CIVEA
- FONPRONVEN: CONSEJO REGULADOR, Comité de ética

TIERRA DE GRACIA



1.985 GACETA OFICIAL

DE LA REPUBLICA DE VENEZUELA

ANO EXIII — MES II

Caracas: jueves 5 de diciembre de 1985 Nº 3.665 Extraordinario

SUMARIO

Presidencia de la República

Decreto № 712, mediante el cual se dicta la Reformo Parcial del Regla-mento de la Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcoholicas (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 articulo 4º de la Ley de Publicaciones Oficiales.

a reimpresión del Decreto Nº 712 de fecha 85, mediante el cual se dicta la Reforma nonto de la Ley de Impuesto sobre Alcohol ólicas, publicada en la GACETA OFICIAL inario de fecha 14 do agosto de 1985, se y fecha de la Gaceta Extraordinaria en la publicación original de dicho Decreto. imir el Decreto Nº 712 de fecha 17 de fin de que se corrijan los errores detec-

> MANUEL AZPURUA ARREAZA Ministro de Hacienda

NUMERO 712 - 17 DE JULIO DE 1985

JAIME LUSINCHI ESIDENTE DE LA REPUBLICA

atribución que le confiere el ordinal 10 del Articuión, en Consejo de Ministros,

PARCIAL DEL REGLAMENTO DE LA LEY STO SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCO-

-Se modifica el numeral 21 del artículo 2º en la

o Champagne: Es el vino cuyo anhidrido carbóene exclusivamente de una segunda fermentación es adicionales introducidos como licor de tirage, túa 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 lla-mado "Licor de Expedición" para obtener los tipos seco, semi-seco y dulce, reservandose las denominaciones de "bruto" y "natural" para distinguir en cada caso el producto ori-

Artículo 2º.-Se modifica el artículo 224, el cual queda redac

"Artículo 224.-Se establece el siguiente régimen de horario 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 estable cimientos se encuentren anexos a bodegas, abastos y supermer-cados, no podrán expender bebidas alcohólicas en envases de capacidad inferior a litros 0.222.

- a) Anexas a hoteles de 12:00 m. a 2:00 a.m.
- b) Anexas a restaurantes de 12:00 m. a 1:00 a.m.
- c) Anexas a centros sociales de 12:00 m. a 2:00 a.m. d) Anexas a clubes nocturnos, cabarets, salones de baile u
- otros negocios donde se ofrezca música para bailar, varieda des o espectáculos similares de 8:00 p.m. a 3:00 a.m. e) Cantinas independientes de cualquiera de los negocios arriba
- mencionados de 6:00 p.m. a 1:00 a.m.
- f) Las cantinas que funcionen en terminales marítimos o aé reos de 11:00 a.m. a 11:00 p.m.
- g) Cantinas instaladas en naves mercantes venezolanas, que efectúen servicio regular de pasajeros, se regirán por el hora-rio que tenga establecido la nave, conforme a su respectiva

Las naves mercantes venezolanas que estén autorizadas para la expedición al por menor, de especies alcohólicas exoneradas de impuesto, sólo podrán ejercer el expendio duran te su travesia y mientras permanezcan surtas en puertos libres y zonas franças del país.

- 3. EXPENDIOS DE CERVEZA Y VINOS NATURALES NA-CIONALES:
 - a) Anexos a hoteles de 12:00 m. a 2:00 a.m.

dos arriba de 6:00 p.m. a 1:00 a.m.

- b) Anexos a restaurantes y similares de 12:00 m. a 1:00 a.m.
- c) Anexos a centros sociales de 12:00 m. a 2:00 a.m. d) Independientes de cualesquiera de los negocios menciona-
- Los demás expendios clasificados en el artículo 194 de este Reglamento, efectuarán sus ventas o expediciones durante las horas estipuladas.

Cuando concurran circunstancias que asi 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 3º.-Se modifica el Artículo 259 en la forma siguiente:

"Articulo 259.-Cuando se trate de especies alcohólicas con destino a Zonas Francas, Puertos Libres y Territorios con Ré-gimen Aduanero Especial, en las etiquetas o envases contentios de las mismas, llevarán impresa la inscripción: "LIBRE

DECRETO CON RANGO, VALORY 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 Nº 6.151 MARTES 18 DE NOVIEMBRE DE 2014 GACETA OFICIAL Nº 40.608 MIERCOLES 25 DE FEBRERO DE 2015

2.014

Marco Legal

- RON, Whisky y Brandy (Cocuy en Reglam PEND. CORRECCION.)
 2 años 6 meses/ No reingreso 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)

SABOR EXCEPCIONAL

Recipiente de madera con capacidad min 150 lts.

Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas

- 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
 - Vía resoluciones pueden variarse estos valores para calculo alcoholímetro.
- Se causan los impuestos al momento de salir del establecimiento de producción. Quedan exentos del pago del Impuesto el alcohol etílico y especies alcohólicas perdidos por evaporación, derrame u otras causas naturales o accidentales, ocurridas en las industrias productoras de alcohol y especies alcohólicas que funcionen bajo Sistemas Cerrados de Producción o Almacenes Fiscales.(Art. 15)
- Es necesario inscribirse ante el SENIAT para la elaboración de especies alcohólicas en sus diferentes etapas y estar autorizados para funcionar.
- 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

Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas

Art. 2

- 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.
- 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.
- Los establecimientos industriales debe producir mínimo 24.000 litros anuales, contados por año calendario.

Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas

- Art. 61: En la elaboración de bebidas alcohólicas solo se permite alcohol etílico procedente de materias azucaradas de origen vegetal.
- Art. 63: 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.

- Alcohol etílico: producto de la destilación de sustancias de origen animal, vegetal o mineral.
- Alcohol etílico apto para consumo humano: ..., de granos o tuberculos y en general el que procedes de material azucaradas de origen vegetal.
- Grado Brix: porcentaje de sólidos disueltos en una solución azucarada.
- Bebidas Alcohólicas: Especies alcohólicas aptas para el consumo humano provenientes de la fermentación, destilación, preparación o mezcla de productos alcohólicos de origen vegetal, salvo las preparaciones farmacéuticos..... Estas especies no podrán tener una fuerza real superior a 50 GL
- Fuerza real o grado alcohólico Gay-Lussac: porcentaje del volumen de alcohol anhidro contenido en una mezcla hidroalcohólica a 15°C.

- 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: mezcla hidroalcohólica producto proveniente de la caña y sus derivados. Al menos con 40 GL.
- Cocuy: mezcla hidroalcohólica producto de la destilación del jugo fermentado del agave cocuy, con no menos de dos años de envejecimiento y con al menos 40° GL. Puede mezclarse con otros aguardientes, mínimo 30% de alcohol proveniente agave.
- Tequila: agave maguey tequilana
- Whisky: Fermentación y destilación de mostos de granos o cereales. 40 GL 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.
- 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.

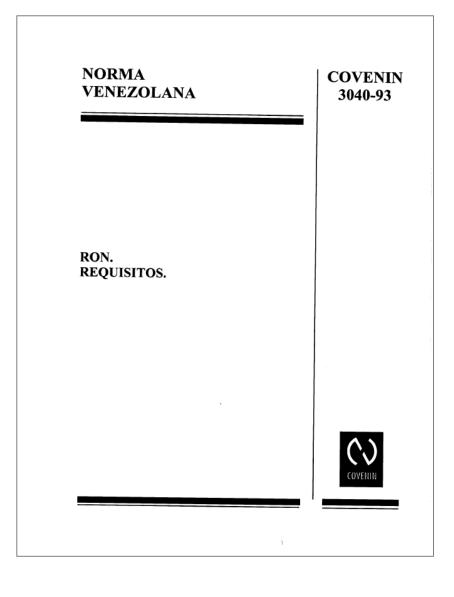
- Procesamiento Inicial: conjunto de operaciones realizadas con las especies alcohólicas antes de su envejecimiento.
- Envejecimiento: Proceso mediante el cual las especies alcohólicas contenidas en barricas o toneles de roble o de cualquier otro tipo de madera adquieren características físico-químicas especiales....
- Procesamiento final: todas aquellas operaciones que se realizan luego del envejecimiento

Reforma Parcial del Reglamento de la LISAYEA - Requisitos

- 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. 96: Las especies alcohólicas no podrán ser sometidas a envejecimiento con un grado alcohólico superior a 80 GL
- Art. 104: ... el término de añejamiento lo determinará la especie de menor edad.
- Art. 228 * certificado de origen para las bebidas alcohólicas importadas.

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





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.

REGLAMENTO DE LA LEY DE IMPUESTOS SOBRE ALCOHOL Y ESPECIES ALCOHOLICAS (Art.2-#6)

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 saborantes, 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 tendente 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.

Aspectos Físico-químicos Norma COVENIN

	Requisito	
•	Grado alcohólico a 15º (G (GL

- Contenido de metanol (*)
- Contenido de Furfural (*)
- Contenido de ésteres totales (Acetato de Etilo) (*)
- Contenido de Aldehídos (*)
- Contenido de Taninos
- Color (**)

Max	
50	
10	
06	
200	
40	
95	
100	
	50 10 06 200 40

(*) miligramos por 100 ml de Alcohol Anhidro (AA) (**) % de unidades de color (tramitancia a 525 de longitud de onda)

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 1.954



RON DE VENEZUELA

TIERRA DE GRACIA SABOR EXCEPCIONAL

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.



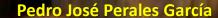






DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON



+58 424-273.9287

pperales69@yahoo.com







DERECHOS RESERVADOS DE SPIRIT AND WINE 2022







DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON

Pedro José Perales García 0424-273.9287

pperales69@yahoo.com

DERECHOS RESERVADOS DE SPIRIT AND WINE 2022



