

Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria	BEBIDAS ALCOHOLICAS DEFINICIONES	INEN 338 Cuarta Revisión 1992-07
------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN – Casilla 17-01-3999 – Baquerizo Moreno E8-29 y Almagor – Quito-Ecuador – Prohibida la reproducción

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece las definiciones relacionadas con bebidas alcohólicas y sus materias primas.

2. DEFINICIONES

2.1 Advokat. Es la bebida alcohólica, aromatizada o no, obtenida a partir del alcohol etílico, cuyos elementos principales son la yema de huevo, la clara de huevo y el azúcar o la miel. También puede denominarse Advocaat, Advocat, Licor de huevo o Ponche de huevo.

2.2 Aguardiente anisado. Es el producto que se obtiene destilando una maceración de anís (común, estrellado o su mezcla) en aguardiente rectificado, con o sin adición de otras sustancias aromáticas o también mezcla de aguardientes rectificados con esencias naturales de anís, seguida o no de destilación.

2.3 Aguardiente añejado. Es el aguardiente de caña rectificado que ha sido sometido a un proceso de añejamiento en barril de roble.

2.4 Aguardiente de caña rectificado. Es el producto obtenido mediante la fermentación alcohólica y destilación de jugos y otros derivados de la caña de azúcar, sometido a rectificación, de modo que conserve sus características organolépticas. También podrá denominarse Aguardiente ó Aguardiente de caña.

2.5 Aguardiente de cereales. Es el producto obtenido mediante destilación de un mosto fermentado de cereales, a menos de 95°GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340, y con caracteres organolépticos procedentes de la materia prima utilizada.

2.6 Aguardiente de frutas. Es la bebida alcohólica obtenida mediante la destilación de una o más frutas carnosas o de mostos de dichos frutos, fermentados o macerados. También puede denominarse Aguardiente de fruta ó Aguardiente de seguido del nombre de la fruta o frutas que hayan sido utilizadas en su elaboración.

2.7 Aguardiente de hollejo de fruta. Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de hollejo de frutas fermentado.

2.8 Aguardiente de orujo. Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de orujos de uva fermentados. También puede denominarse Orujo ó Aguardiente de orujo de uva.

DESCRIPTORES: Bebidas espirituosas, alcoholes, aguardientes, licores, fermentación, destilación, maceración, definiciones.

2.9 Aguardiente de pasa. Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de pasa de uva fermentada.

2.10 Aguardiente da sidra. Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de sidra.

2.11 Aguardiente de uva. Es el producto obtenido mediante destilación directa de mostos de uva fermentados.

2.12 Aguardiente de vino. Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de vino o de vino alcoholizado.

2.13 Alcohol anhidro. Es el alcohol etílico referido a 100°GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340 de fuerza real.

2.14 Alcohol etílico pan bebidas alcohólicas. Se entiende como tal. el alcohol etílico rectificado apto para el consumo humano. También puede denominarse Alcohol potable.

2.15 Alcohol étnico rectificado. Es el producto obtenido mediante destilación y rectificación de mostos que han sufrido fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes naturales y que puede utilizarse en la elaboración de bebidas alcohólicas. Se denominará alcohol etílico rectificado extraneutro, siempre que cumpla con lo indicado en la Norma INEN 1 675.

2.16 Alcohol Industrial. Es el producto alcohólico obtenido mediante la destilación y/o rectificación de mostos que han sufrido fermentación alcohólica y que no es apto para el consumo humano. También puede obtenerse por síntesis específica.

2.17 Alcohol vínico. Es el alcohol rectificado neutro obtenido de mostos de uvas.

2.18 Amargo. Es la bebida alcohólica de sabor amargo preponderante, obtenida por aromatización del alcohol etílico con sustancias aromatizantes naturales. También puede denominarse Bitter.

2.19 Ámbar o ambarino. Es al color que adquiere una bebida alcohólica, como producto de su añejamiento en recipientes de roble o por la adición de sacarosa caramelizada.

2.20 Anisado. Es el producto que se obtiene destilando una maceración de anís (común, estrellado o su mezcla) en alcohol etílico o aguardiente rectificados, con o sin adición de otras sustancias aromáticas, o también mezclando aguardientes rectificados o alcoholes etílicos rectificados con esencia de ante seguida o no de destilación.

2.21 Añejamiento. Es la operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente, en recipientes de madera apropiados, ciertas reacciones que confieren a la bebida espirituosa, que se trate de cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.

2.22 Arac. Es el producto que proviene de la fermentación alcohólica y destilación de mostos de arroz, con o sin adición de jugo de palma y melaza de caña de azúcar, aromatizado o no con piña catecú o cortezas aromáticas.

2.23 Armagnac. Es el brandy producido y originarlo de la región francesa de Armagnac, bajo la legislación francesa y certificado por el organismo competente de dicho país.

2.24 Aromatización. Es la utilización de uno o varios aromas aptos para consumo humano de uso permitido en la preparación de bebidas alcohólicas.

2.25 Bebidas alcohólicas. Son los productos alcohólicos aptos para el consumo humano, provenientes de la fermentación, destilación, preparación o mezcla de los mismos, de origen vegetal, salvo las preparaciones farmacéuticas

2.26 Bebida alcohólica destilada. Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación y/o rectificación de mostos fermentados procesados adecuadamente.

2.27 Bebida alcohólica fermentada. Es la bebida alcohólica obtenida a partir de mostos fermentados, sin destilación.

2.28 Bebidas espirituosas. Son las bebidas alcohólicas obtenidas mediante destilación, y con un grado alcohólico mínimo de 15GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340.

2.29 Bebidas espirituosas de cereales. Son las bebidas alcohólicas obtenidas mediante destilación de un mosto fermentado de cereales y con caracteres organolépticos provenientes de la materia prima utilizada, y con un grado alcohólico mínimo de 15GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340

2.30 Bonificadores. Son las sustancias de origen natural o artificial que mejoran las características de una bebida alcohólica.

2.31 Brandy. Es el producto obtenido por destilación de mostos de uvas fermentados, sometidos a un período de añejamiento no inferior a 3 años, en barriles de roble, de tal manera que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos.

2.32 Brandy de frutas. Es el producto obtenido mediante la fermentación, destilación y añejamiento de mostos de frutas con o sin la adición de alcohol etílico rectificado y/o aguardiente de caña rectificado. También puede denominarse Brandy de..., seguido del nombre de las frutas utilizadas.

2.33 Caña. Se le denomina al aguardiente de caña rectificado.

2.34 Cerveza. Es la bebida obtenida mediante fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada, y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura y agua con características físico - químicas apropiadas. Tendrá un contenido de alcohol etílico entre 2,5 y 7°GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 34 0.

2.35 Coñac. Es el brandy producido y originario de la región francesa de Cognac, bajo la legislación francesa y certificado por el organismo competente de dicho país.

2.36 Coloración. Es la utilización de uno o varios colorantes aptos para consumo humano de uso permitido en la preparación de bebidas alcohólicas.

2.37 Congéneres. Son los elementos volátiles diferentes al alcohol etílico, producidos en la fermentación y destilación de mostos de origen vegetal. También se denomina Impurezas o Sustancias volátiles.

2.38 Corte. Es la mezcla de una bebida alcohólica con un producto alcohólico de su mismo origen.

2.39 Curazao. Es la bebida alcohólica preparada con una infusión o maceración alcohólica de cortezas de naranjas amargas y dulces, con o sin adición de sustancias aromatizantes de uso permitido, que se destila o no, y se edulcora o colorea con caramelo.

2.40 Champagne. Vino espumoso producido y originario de la región francesa de Champagne, bajo la legislación francesa y certificado por el organismo competente de dicho país. También puede denominarse Champaña.

2.41 Chicha. Producto de la fermentación alcohólica de mostos de uva, jora (malta de maíz), frutas y otros vegetales con características propias según su origen.

2.42 Edad media ponderada da añejamiento. Es la que se utiliza para mezclas de rones, se obtiene a partir del grado alcohólico (referido a una misma graduación), edad y proporción en volumen de cada uno de los rones.

2.43 Edulcoración. Es la utilización de sustancias glúcidas naturales caramelizadas o no, en la preparación de bebidas alcohólicas.

2.44 Fuerza real. La fuerza real expresa el porcentaje en volumen de alcohol anhidro contenido en una mezcla hidroalcohólica, a una temperatura determinada.

2.45 Gin. Es el producto obtenido por la aromatización del alcohol etílico rectificado con maceraciones desliadas o aceites esenciales de bayas de enebro (*Juniperus Communis*) y otras sustancias aromáticas de origen vegetal, con o sin adición de sacarosa.

2.46 Ginebra. Es el producto obtenido por destilación de un mosto fermentado de cereales, redestilado parcial o total en presencia de bayas de enebro, (*Juniperus Communis*) y otras especies de origen vegetal, con o sin adición de azúcares.

2.47 Grado absoluto. Es el producto de multiplicar el grado alcohólico, en Gay Lussac, por el volumen medido en litros. Debe expresarse en litros.

2.48 Grado alcohólico. Es el volumen de alcohol etílico expresado en centímetros cúbicos contenidos en 100 cm³ de bebida alcohólica, a una temperatura determinada.

2.49 Grado alcohólico aparente. Es el grado de una mezcla hidroalcohólica pura, indicado por el alcoholímetro centesimal de Gay Lussac a una temperatura diferente a la de referencia. La lectura de un grado aparente debe darse siempre indicando la temperatura a la cual dicha lectura fue tomada. También se considera grado aparente la lectura alcoholimétrica de una mezcla hidroalcohólica que no sea pura, debido a la adición de sustancias que alteran la densidad de la mezcla. En este caso, para determinar el grado alcohólico real, debe someterse a un proceso de destilación, hasta obtener una mezcla hidroalcohólica pura.

2.50 Grado alcohólico Gay Lussac. Es el título alcoholimétrico de una mezcla hidroalcohólica pura, indicado directamente por el alcoholímetro centesimal de Gay Lussac a una temperatura de referencia. Se puede expresar como símbolo de grados "GL".

2.51 Grado Brix. Es el porcentaje de sólidos disueltos en una solución azucarada. Se expresa en Bx.

2.52 Hidratación. Es la mezcla de una bebida alcohólica con agua potable, destilada, desionizada o desmineralizada.

2.53 Licor. Es la bebida alcohólica obtenida mezclando o redestinando alcohol etílico rectificado, extraneutro o aguardiente de caña rectificado, con aditivos alimentarios de uso permitido, producidos por destilación, infusión, percolación o maceración, pudiendo edulcorarse con azúcares o mieles, y colorearse con sustancias de uso permitido.

2.53.1 Licor seco. Es el producto que contiene menos de 10 g/l de azúcares.

2.53.2 Licor semiseco. Es el producto cuyo contenido de azúcares está comprendido entre 10 y 50 g/l.

2.53.3 Licor dulce. Es el producto cuyo contenido de azúcares está comprendido entre 50 y 250 g/l.

2.53.4 Licor crema o crema. Es el producto de consistencia viscosa que contiene más de 250 g/l de azúcares.

2.53.5 Licor escarchado. Es el producto sobresaturado de azúcar.

2.54 Licor de frutas. Es la bebida alcohólica obtenida por maceración y/o destilación de frutas, con o sin otras sustancias vegetales y/o por adición de extractos con alcohol etílico rectificado, extraneutro o aguardiente de caña rectificado, pudiendo edulcorarse o no con azúcares o mieles y colorearse o no con caramelo o sustancias naturales de uso permitido.

2.55 Licor de café. Es la bebida alcohólica obtenida por difusión o maceración alcohólica de café, destilada o no y edulcorada.

2.56 Malta. Grano de cebada sometido a germinación y ulterior deshidratación, en condiciones tecnológicas adecuadas, destinado a diferentes objetivos en los procesos de bebidas alcohólicas, según la tecnología empleada.

2.57 Menta. Es la bebida alcohólica preparada con esencia de menta y alcohol etílico rectificado o por maceración alcohólica de hojas de menta, destiladas o no, con o sin adición de otros aromas, sacarosa, glucosa o miel, coloreada o no con clorofila u otras sustancias de uso permitido. También puede denominarse Peppermint o Licor de menta.

2.58 Mistela. Es el producto que se obtiene mediante la adición de alcohol vínico al mosto, hasta impedir o paralizar su fermentación.

2.59 Mosto. Líquido de origen vegetal que contiene sustancias amiláceas y/o azucaradas susceptibles de transformarse en alcohol por fermentación.

2.60 Mosto concentrado. Producto obtenido por la deshidratación parcial de los mostos, mediante procedimientos que no le introduzcan elementos extraños, hasta que el grado de concentración impida su fermentación espontánea y sin que haya sufrido caramelización sensible.

2.61 Mosto fermentado. Es el mosto que ha sido sometido a un adecuado proceso de fermentación.

2.62 Pisco. Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de mosto fermentado de uvas maduras, en presencia del orujo correspondiente.

2.63 Rectificación. Es el proceso mediante el cual se eliminan los congéneres presentes en una mezcla hidroalcohólica, incrementándose el grado alcohólico.

2.64 Residuos alcohólicos. Son los subproductos alcohólicos obtenidos en la destilación y/o rectificación de alcoholes y aguardientes que no son aptos para el consumo humano.

2.65 Ron. Es la bebida alcohólica obtenida exclusivamente de materias primas provenientes de la caña de azúcar, sometidas a los procesos de fermentación alcohólica, destilación y subsecuente añejamiento natural mínimo de un año, en barriles de roble de no más de 700 litros de capacidad, en tal forma que al final posea el aroma y el gusto que son característicos del ron.

2.65.1 Ron añejo. Ron que ha sido sometido a un proceso de añejamiento natural mínimo de 3 años.

2.65.2 Ron extra añejo. Ron que ha sido sometido a un proceso de añejamiento natural de más de 5 años.

2.66 Sidra. Es la bebida alcohólica obtenida mediante fermentación completa o parcial de manzanas o del zumo de manzanas.

2.67 Tequila. Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de mosto fermentado de diversos agaves.

2.68 Tiempo de añejamiento. Tiempo transcurrido entre la fecha de llenado y sellado de los barriles de roble que contengan el producto en añejamiento, y la fecha de ruptura de los sellos que los certifican.

2.69 Triple sec. Es el Curazao fuertemente aromatizado. También se conoce con el nombre Extrasec

2.70 Vermut. Es la bebida alcohólica obtenida a partir del vino de uva o de frutas o sus mostos, con azúcar o sustancias vegetales amargas o aromáticas, sus extractos o esencias, con una porción mínima de vino de 75% del grado alcohólico del producto final. También puede denominarse Vermouth ó Vermuth.

2.71 Vino. Es la bebida alcohólica obtenida mediante fermentación completa o parcial de la uva fresca o del mosto de uva.

2.72 Vino abocado. Es el vino que contiene de 5 a 15 gramos de azúcar por litro.

2.73 Vino blanco. Es el vino obtenido por fermentación de uvas blancas o de un mosto, separado de los orujos inmediatamente después del prensado de la uva, cuyo color es característico.

2.74 Vino compuesto. Es la bebida alcohólica elaborada con no menos del 75% (v/v) de vino, con o sin adición de alcohol vínico, mostos o mistelas, sustancias amargas, aromatizantes y/o edulcorantes naturales de uso permitido.

2.75 Vino compuesto de frutas. Es la bebida alcohólica elaborada con no menos del 75% de vino y/o vino de frutas con o sin adición de alcohol vínico, alcohol etílico rectificado, mostos, vino de frutas, sustancias amargas, aromatizantes y/o edulcorantes de uso permitido.

2.76 Vino de frutas. Es la bebida alcohólica obtenida mediante fermentación completa o parcial de frutas o del mosto de frutas.

2.77 Vino de frutas gasificado. Es el vino de frutas al que se ha incorporado la totalidad o parte del anhídrido carbónico que contiene. También puede denominarse Vino de frutas carbonatado.

2.78 Vino de mesa. Es el vino cuyo grado alcohólico es producto de la fermentación natural del mosto de uva y que no exceda de 14°GL a la temperatura de terminada por la Norma INEN 340.

2.79 Vino dulce. Es el vino que contiene más de 50 gramos de azúcar por litro.

2.80 Vino espumoso. Es el vino que contiene anhídrido carbónico producido mediante una segunda fermentación alcohólica de los azúcares agregados o naturales del vino base, realizada en envase cerrado. S producto terminado debe tener una presión mínima de 405 kPa, medida a 20°C.

2.81 Vino espumoso de frutas. Es el vino de frutas que contiene anhídrido carbónico producido mediante una segunda fermentación alcohólica de los azúcares agregados o naturales del vino de fruta base, realizada en envase cerrado. El producto terminado debe tener una presión mínima de 405 kPa, medida a 20°C.

2.82 Vino gasificado. Es el vino al que se ha incorporado la totalidad o parte del anhídrido carbónico que contiene. También puede denominarse Vino carbonatado.

2.83 Vino licoroso. Es el vino que tiene un grado alcohólico entre 14 y 23GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340, con un contenido de materias reductoras superior a 50 gramos por litro; pueden adicionarse en su elaboración alcohol vínico, mostos o mistelas.

2.84 Vino licoroso generoso. Es el vino que tiene un grado alcohólico entre 14 y 23GL a la temperatura determinada por la Norma INEN 340, con un contenido de materias reductoras superior a 100 gramos por litro y que se obtiene adicionando en su elaboración alcohol vínico, mostos o mistelas. También puede denominarse Extralicoroso.

2.85 Vino rosado. Es el vino obtenido por fermentación de uvas o mosto de uvas tintas o tintas y blancas, separadas oportunamente de los orujos, de manera que el producto tenga un bajo contenido de polifenoles y posea el color rosado característico.

- 2.86 Vino seco.** Es el vino que contiene hasta 5 gramos de azúcar por litro.
- 2.87 Vino semidulce.** Es el vino que contiene de 30 a 50 gramos de azúcar por litro.
- 2.88 Vino semiseco.** Es el vino que contiene de 15 a 30 gramos de azúcar por litro.
- 2.89 Vino tinto.** Es el vino obtenido por fermentación de uvas o mostos de uvas tintas o tintas y blancas, en presencia del orujo.
- 2.90 Vodka.** Es la bebida alcohólica obtenida mediante te hidratación de alcohol etílico rectificado, proveniente de productos naturales y tratado por un método conveniente, de manera que quede sin carácter, aroma o gusto distintivo.
- 2.91 Whisky.** Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados provenientes de maltas de cereales, sometido a un periodo de añejamiento no inferior a 3 años en barriles de roble, de tal forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos.
- 2.92 Whisky Bourbon.** Es la bebida alcohólica obtenida mediante destilación de mostos calificados y fermentados principalmente de maíz y cebada o centeno, añejada por lo menos 3 años en barriles de roble. También puede denominarse Whiskey.
- 2.93 Whisky canadiense.** Es la bebida alcohólica producida y originaria de Canadá, bajo la legislación canadiense y certificada por el organismo competente de dicho país. También puede denominarse Canadian Whisky.
- 2.94 Whisky escocés** Es la bebida alcohólica producida y originaria de Escocia, bajo la legislación del Reino Unido y certificada por el organismo competente de dicho país. También puede denominarse Scotch Whisky.
- 2.95 Whisky irlandés.** Es la bebida producida y originarla de Irlanda, bajo la legislación de Irlanda y certificada por el organismo competente de dicho país.
- 2.96 Whisky blended.** Es el whisky obtenido con mezcla de alcohol etílico de materias diferentes a la malta utilizada.

APENDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

INEN 340 *Bebidas alcohólicas. Determinación del grado alcohólico*

INEN 1675 *Alcohol etílico rectificado extraneutro. Requisitos.*

Z.2 BASES DE ESTUDIO

Manual de Legislación para la Inspección de calidad de alimentos. *Bebidas alcohólicas Primera y Segunda parte.* Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 1986.

Norma cubana 82 03 *Industrias de fermentación. Bebidas alcohólicas. Términos y definiciones.* Comité Estatal de Normalización, La Habana, 1984.

Norma ICONTEC 222. *Bebidas alcohólicas. Definiciones generales.* Instituto Colombiano de Normas Técnicas. Bogotá. 1974.

Norma argentina IRAM 14 558. *Productos de licorería. Definiciones.* Instituto Argentino de Racionalización de Materiales. Buenos Aires, 1964.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 338 Cuarta Revisión	TÍTULO: BEBIDAS ALCOHOLICAS. DEFINICIONES	Código: AL 04.02-101
ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio:	REVISIÓN: Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo Oficialización con el Carácter de por Acuerdo No. 225 de 1988-05-20 publicado en el Registro Oficial No. 949 De 1988-06-03 Fecha de iniciación del estudio: 1991-05-20	

Fechas de consulta pública: 1975-06-26 a 1978-08-11

Subcomité Técnico: AL 04.02 **Bebidas Alcohólicas**

Fecha de iniciación: 1991-10-17

Fecha de aprobación: 1991-11-28

Integrantes del Subcomité Técnico:

NOMBRES:

Dra. Consuelo Alvario-Presidenta

Econ. Carlos Rosero-Vicepresidente
Ing. Luis Bonilla
Dr. Teodoro Vega
Dr. Guido Martínez
Econ. Claudio Patino
Dr. Manuel Vega
Ing. Carlos Zapata
Ing. Mauricio Burbano
Ing. Alberto Salvador
Ing. Marco Proaño
Sr. Adolfo Espinosa
Sr. Hugo Ricaurte
Ing. Manuel Auquilla
Sr. Wilem Kubes
Dra. Rosa de León
Ing. Marco Terán
Ing. César Jara H.-Secretario Técnico

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE
LEOPOLDO IZQUIETA PEREZ, GUAYAQUIL
ALCOHOLES
ALCOCORP
DACA
DACA
DACA
EASA-CELYASA
ILSA
ILSA
ILREPSA-ADILE
BIOINGENIERIA
ANDINA DE LICORES
VIHURI
ZHUMIR
ILVICO
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, QUITO
ESCUELA POLITECNICA NACIONAL
INEN

Otros trámites: ♦⁴ Esta norma sin ningún cambio en su contenido fue **DESREGULARIZADA**, pasando de **OBLIGATORIA a VOLUNTARIA**, según Resolución de Consejo Directivo de 1998-01-08 y oficializada mediante Acuerdo Ministerial No. 235 de 1998-05-04 publicado en el Registro Oficial No. 321 del 1998-05-20

El Consejo Directivo del INEN aprobó este proyecto de norma en sesión de 1992-07-08

Oficializada como: OBLIGATORIA
Registro Oficial No. 38 del 1992-10-01

Por Acuerdo Ministerial No. 443 del 1992-08-27

**Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815**

Dirección General: E-Mail: direccion@inen.gov.ec

Área Técnica de Normalización: E-Mail: normalizacion@inen.gov.ec

Área Técnica de Certificación: E-Mail: certificacion@inen.gov.ec

Área Técnica de Verificación: E-Mail: verificacion@inen.gov.ec

Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: inencati@inen.gov.ec

Regional Guayas: E-Mail: inenguayas@inen.gov.ec

Regional Azuay: E-Mail: inencuenca@inen.gov.ec

Regional Chimborazo: E-Mail: inenriobamba@inen.gov.ec

URL: www.inen.gov.ec