



Quito – Ecuador

**NORMA  
TÉCNICA  
ECUATORIANA**

**NTE INEN 365**  
Tercera revisión  
2015-10

**BEBIDAS ALCOHÓLICAS. WHISKY. REQUISITOS**

ALCOHOLICS BEVERAGES. WHISKY. REQUIREMENTS

<b>Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria</b>	<b>BEBIDAS ALCOHÓLICAS WHISKY REQUISITOS</b>	<b>NTE INEN 365:2015 Tercera revisión 2015-10</b>
---	--	---

## 1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos para el whisky o whiskey para ser considerado apto para el consumo humano.

## 2. REFERENCIA NORMATIVAS

Los siguientes documentos, en su totalidad o en parte, son referidos y son indispensables para su aplicación. Para referencias fechadas, solamente aplica la edición citada. Para referencias sin fecha, aplica la última edición del documento de referencia (incluyendo cualquier enmienda).

NTE INEN 338, *Bebidas alcohólicas. Definiciones*

NTE INEN 339, *Bebidas alcohólicas. Muestreo*

NTE INEN 340, *Bebidas alcohólicas. Determinación del grado alcohólico*

NTE INEN 1108, *Agua potable. Requisitos*

NTE INEN 1933, *Bebidas alcohólicas. Rotulado. Requisitos*

NTE INEN 2014, *Bebidas alcohólicas. Determinación de productos congéneres por cromatografía de gases*

## 3. DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se adoptan las definiciones contempladas en NTE INEN 338 y las que a continuación se detallan:

**3.1 Whisky o whiskey.** Producto obtenido de la destilación de mostos fermentados provenientes de maltas de cereales en presencia o no de granos enteros de otros cereales, sometido a un período de añejamiento no inferior a tres años en barriles de roble, de tal manera que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos.

**3.2 Añejamiento.** Operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente, en recipientes de madera apropiados, ciertos fenómenos físicos, químicos y físico-químicos que confieren a las bebidas espirituosas cualidades organolépticas que no tenían anteriormente.

#### 4. REQUISITOS

El whisky o whiskey debe cumplir con los siguientes requisitos:

**4.1** El whisky o whiskey debe ser un líquido transparente de color ámbar, libre de turbiedad, partículas en suspensión o sedimentos.

**4.2** El agua utilizada para hidratación debe ser potable conforme a la NTE INEN 1108, la que puede ser sometida a un proceso de tratamiento adecuado, de acuerdo a las exigencias del proceso de elaboración.

**4.3** En la elaboración de whisky o whiskey no se debe permitir ninguna de las siguientes prácticas:

- a) La edulcoración con ningún tipo de edulcorantes naturales o artificiales;
- b) La adición de colorantes diferentes al caramelo natural;
- c) La adición de esencias naturales o artificiales con el fin de modificar sus características organolépticas;
- d) Cualquier práctica física o química tendiente a acelerar, sustituir o imitar el añejamiento natural en recipientes de roble u otras maderas aptas para el uso en alimentos; excepto las prácticas tendientes a aumentar la superficie de contacto entre el whisky y la madera de roble u otras maderas apropiadas para este proceso.

**4.4** El whisky o whiskey no debe contener sustancias empleadas comúnmente como desnaturalizantes de alcoholes, ni ácidos minerales u orgánicos extraños a la composición normal del producto.

**4.5** El whisky o whiskey debe cumplir con los siguientes requisitos físicos y químicos establecidos en la tabla 1.

**TABLA 1. Requisitos físicos y químicos del whisky o whiskey**

Requisitos	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Alcohol, fracción volumétrica	%	40	70	NTE INEN 340
Furfural	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	-	10	NTE INEN 2014
Metanol	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	-	30	NTE INEN 2014
Alcoholes superiores **	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	-	1000	NTE INEN 2014

\* El volumen de 100 cm<sup>3</sup> corresponde al alcohol absoluto.  
 \*\* Alcoholes superiores comprenden: isopropanol, propanol, isobutanol, isoamílico, amílico.

NOTA. Los métodos de rutina para la determinación de los congéneres como furfural, metanol y alcoholes superiores se muestran en apéndice Y.

#### 5. INSPECCIÓN

##### 5.1 Muestreo

El muestreo se debe realizar de acuerdo con la NTE INEN 339.

**5.2 Aceptación y rechazo**

Se acepta el lote muestreado de conformidad con la NTE INEN 339 y cuyos resultados cumplan con los requisitos indicados en esta norma; caso contrario se rechaza.

**6. ROTULADO**

El rotulado debe realizarse de acuerdo con la NTE INEN 1933.

## APÉNDICE Y

### MÉTODOS DE RUTINA PARA LA DETERMINACIÓN DE CONGÉNERES

NTE INEN 344, *Bebidas alcohólicas. Determinación de furfural*

NTE INEN 345, *Bebidas alcohólicas. Determinación de alcoholes superiores*

NTE INEN 347, *Bebidas alcohólicas. Determinación del metanol*

**APÉNDICE Z**  
**BIBLIOGRAFÍA**

NTC 917:2001, *Bebidas alcohólicas. Whisky*

COVENIN 3180:1995, *Whisky. Requisitos*

Scotch whisky Association. *The Scotch whisky Regulations 2009. Guidance for Producers and Bottlers*. 2009

No. 2890 FOOD. The Scotch whisky Regulations 2009. Scotch whisky Association. 2009

Reglamento (CE) no 110/2008. *Relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1576/89 del Consejo*. Parlamento Europeo y del Consejo, 2008

Barry N. Taylor and Ambler Thompson. *The International System of Units (SI)*. National Institute of Standards and Technology. 2008

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Documento:** TÍTULO: BEBIDAS ALCOHÓLICAS. WHISKY. REQUISITOS      **Código ICS:**  
**NTE INEN 365**      **67.160.10**  
**Tercera revisión**

<b>ORIGINAL:</b> Fecha de iniciación del estudio:	<b>REVISIÓN:</b> Fecha de aprobación por Consejo Directivo 1987-07-13 Oficialización con el Carácter de OBLIGATORIA por Acuerdo Ministerial No. 505 de 1987-08-03 publicado en el Registro Oficial No. 751 de 1987-08-18  Fecha de iniciación del estudio: 2014-05-15
--	---

Fechas de consulta pública: 2014-05-21 al 2014-06-03

**Comité Técnico de:** BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
**Fecha de iniciación:** 2014-07-24      **Fecha de aprobación:** 2014-10-03  
**Integrantes del Comité:**

**NOMBRES:**

**INSTITUCIÓN REPRESENTADA:**

Carolina Guayanlema (Presidente)	AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL SANITARIO
Alberto Salvador	ALCOPESA S.A./DESTILEC
Andrea Celi	MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
Belén Simbaña	ILSA S.A.
Cristian Cordero	LICORES SAN MIGUEL
Elena Martinod	ILEPSA S.A.
Imeldo Valdez	ILCA
José Miguel Sánchez	CERVECERÍA NACIONAL
María Cristina Moreno	EMBOTELLADORA AZUAYA (EASA)
María Gloria Guzmán	QUALA ECUADOR S.A.
Mauricio Llerena	EMBAJADA BRITÁNICA
Mery Caiza	AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL SANITARIO
Verónica Granda	SERVICIO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN
Victoria Mayorga	SERVICIO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN
Ximena Matheu	ILSA S.A.
Margoth Casco (Secretaria Técnica)	SERVICIO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Otros trámites: Esta NTE INEN 365-3:2015 (Tercera revisión) reemplaza a la NTE INEN 365:1987 (Segunda revisión).

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad aprobó este proyecto de norma

Oficializada como: Voluntaria  
Registro Oficial No. 599 de 2015-10-01

Por Resolución No. 15261 de 2015-09-09

---

Servicio 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  
Dirección Ejecutiva: E-Mail: [direccion@normalizacion.gob.ec](mailto:direccion@normalizacion.gob.ec)  
Dirección de Normalización: E-Mail: [consultanormalizacion@normalizacion.gob.ec](mailto:consultanormalizacion@normalizacion.gob.ec)  
Dirección Zonal Guayas: E-Mail: [inenguayas@normalizacion.gob.ec](mailto:inenguayas@normalizacion.gob.ec)  
Dirección Zonal Azuay: E-Mail: [inencuenca@normalizacion.gob.ec](mailto:inencuenca@normalizacion.gob.ec)  
Dirección Zonal Chimborazo: E-Mail: [inenriobamba@normalizacion.gob.ec](mailto:inenriobamba@normalizacion.gob.ec)  
[URL:www.normalizacion.gob.ec](http://www.normalizacion.gob.ec)