DECRETO 365 DE 1994

(febrero 11)

Diario Oficial No. 41.220, del 11 de febrero de 1994

Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 3192 de 1983 y se dictan otras disposiciones sobre la materia.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

en ejercicio de las atribuciones que le confiere el ordinal 11 del artículo 189 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979.

DECRETA:

ARTICULO 1o. MODIFICAR. Los numerales 1 y 15 del artículo 2o. del Decreto 3192 de 1983, los cuales quedarán así:

"1. Fábrica de alcohol. El establecimiento en donde se produce alcohol etílico para la elaboración de bebidas alcohólicas".

"15. Producto terminado. Todo producto con un grado alcohólico apto para el consumo humano, que se obtiene como resultado del procesamiento de materias primas, e insumos, o por manipulación (hidratación, envase) de un producto totalmente elaborado".

ARTICULO 2o. MODIFICAR. Las letras a), b) y c) del artículo 5o. del Decreto 3192 de 1983, así:

"a). Se suprime la parte que dice:

".... que tendrán una altura de 0.30 metros mínimo".

"b). Sección de lavado de envase.

Esta sección debe contar con un sistema adecuado de lavado de botellas con un flujo de agua corriente.

Las botellas nuevas podrán ser enjuagadas con agua corriente o sopladas con los dispositivos correspondiente, o con cualquier otra clase de mecanismo que garantice el desalojo de elementos o partículas extrañas o contaminantes."

"c). Sección de proceso.

En esta sección las diferentes etapas del proceso deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias y de limpieza, en tal forma que su flujo sea secuencial, evitando manipulación y todo tipo de contaminación".

ARTICULO 3o. MODIFICAR. El artículo 6o. del Decreto 3192 de 1983, el cual quedará así:

"Artículo 6o. Laboratorios de control de calidad. Toda fábrica de alcohol o bebidas alcohólicas deberán contar dentro de sus instalaciones con laboratorio para el control de calidad de sus productos con el fin de realizar los controles necesarios permanentes a la materia prima, producto en proceso, producto terminado, envase y empaque de cada uno de los lotes de producción.

Cuando se requieran análisis de gran precisión no rutinarios y no se cuente con el equipo adecuado se deberán contratar los servicios de un laboratorio de control de calidad con licencias sanitaria de funcionamiento vigente para tales fines y deberá llevar los protocolos analíticos conforme con lo dispuesto en el artículo 8o. del Decreto 3192 de 1983.

Cuando el laboratorio de control de calidad determine, que la bebida procesada ha sido alterada, deberá informar al Ministerio de Salud dentro de los cinco 859 días siguientes a que tenga conocimiento del hecho. Igual procedimiento se seguirá cuando se determine que la bebida que pretende ser distribuida es fraudulenta.

Finalmente, en aras a garantizar el profesionalismo, la contratación a que se refiere el presente artículo deberá recaer sobre laboratorios de reconocida idoneidad".

ARTICULO 4o. MODIFICAR. El artículo 7o. del Decreto 3192 de 1983, el cual quedará así:

"Artículo 7o. Control de calidad. El Ministerio de Salud vigilará lo relacionado con el control de calidad del alcohol y de bebidas alcohólicas que se realice directamente por el laboratorio de la fábrica.

Las fábricas que en el laboratorio de control de calidad no cuenten con todos los equipos necesarios dentro de sus instalaciones, con el personal correspondiente e infraestructura de laboratorio adecuada para determinar las características físicoquímicas, microbiológicas u organolépticas, así como para verificar que la bebida no ha sido alterada durante su proceso de elaboración, deberán celebrar los contratos correspondientes con terceros legalmente autorizados que cuenten con elementos propios para realizar la actividad. De la misma manera, dentro del control de calidad, será necesario verificar el perfecto estado de los equipos utilizados en el procedimiento.

Finalmente, y con el objeto de poder efectuar el seguimiento adecuado a los inventarios dentro de los procedimientos de control de calidad que adelante directamente el Ministerio de Salud, será obligación de las fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, tener debidamente sistematizados los inventarios, a partir de los insumos, hasta el producto final por referencia y la facturación a terceros.

ARTICULO 5o. MODIFICAR. El artículo 9o. del Decreto 3192, el cual quedará así:

"Artículo 9o. Dirección Técnica. Las fábricas de alcohol y de bebidas alcohólicas deberán contar mínimo con los servicios de medio tiempo de un director técnico, con título de Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Químico, Enólogo

graduado, con título profesional debidamente reconocido por el Estado y personal capacitado necesario para garantizar las condiciones necesarias del alcohol y de las bebidas alcohólicas."

ARTICULO 6o. MODIFICAR. Modificar el artículo 49 del Decreto 3192, con excepción del numeral 10, el cual quedará así:

"Artículo 49. Definiciones. Para efectos del presente Decreto determínanse las siguientes definiciones:

1. Grados alcoholimétricos. Porcentaje en volumen de alcohol etílico a 20 grados centígrados.

2. Destilación especial. Es la efectuada con rectificación parcial, para obtener un destilado de determinadas características que generalmente acusan su origen.

2.1. Sustancias volátiles o congéneres. Se consideran sustancias volátiles o congéneres de las bebidas alcohólicas destiladas a los compuestos naturales volátiles tales como: acidez volátil, aldehídos, furfural, ésteres y alcoholes superiores excluyendo los alcoholes etílico y metílico.

Los alcoholes potables, preparados alcohólicos, destilados, licores y bebidas alcohólicas a granel y otros, que no estén sujetos a requisitos específicos sobre la materia, deberán contener las sustancias volátiles o congéneres en mayor cantidad a las exigidas para cada uno de los productos terminados que se utilicen como materia prima, conforme a lo establecido en el presente Decreto, expresadas en mg/dm de alcohol anhidro.

3. Alcohol. Es el etanol o alcohol etílico procedente de la destilación del producto resultante de la fermentación alcohólica de mostos adecuados.

3.1. Alcohol puro o extranjero. Es el que ha sido sometido a un proceso de rectificación de manera que su contenido total de impurezas sea inferior a 35 mg/dm de alcohol anhidro y cuya destilación se ha efectuado a no menos de 96 grados alcoholímetricos.

3.2. Alcohol rectificado neutro. Es el sometido a un proceso de rectificación que tiene un contenido de impurezas inferior o igual a 80 mg/dm^3 de alcohol anhidro, y cuya destilación se ha efectuado a no menos de 95 grados alcoholimétricos.

3.3. Alcohol rectificado corriente. Es aquel que aun cuando se haya sometido a un proceso de rectificación tiene un contenido de impurezas entre 80 y 500 mg/dm de alcohol anhidro, cuya destilación se ha efectuado a no menos de 90 grados alcoholimétricos.

3.4. Flemas. Son alcoholes que no han sido sometidos a operaciones de rectificación o purificación, o aunque lo hayan sido, tienen un contenido de impurezas superiores a 500 mg/dm^3 de alcohol anhidro. Si se obtiene a más de 70 grados se denominan de alto grado. Si se obtienen a menos de 70 grados se denominan de bajo grado.

3.5. Alcohol vínico o destilado de vino. Es el alcohol natural obtenido por destilación de vinos sanos, holandas o aguardientes de vino, su graduación alcohólica será como mínimo de 80 grados alcoholimétricos y máximo de 96 grados alcoholimétricos.

3.6. Alcohol de malta. Es el alcohol obtenido de la destilación de caldos fermentados de cebada malteada en su totalidad su graduación alcohólica será de 60 grados alcoholimétricos como mínimo y 80 grados alcoholimétricos como máximo.

3.7. Alcohol de cereales. Es el obtenido por destilación de mostos sacarificados y fermentados de cereales malteados o no, o de una mezcla de ellos, llevará la denominación del cereal de procedencia o simplemente de alcohol de cereales, si procede de la mezcla de diferentes clases de éstos. Se destilará a una graduación alcohólica entre 60 y 80 grados alcoholimétricos.

3.8. Alcohol de caña. Es el obtenido por destilación especial de los jugos o melazas de caña de azúcar o sus derivados sometidos a fermentación alcohólica.

3.8.1. Tafia. Alcohol de caña que no ha sido sometido a operaciones rectificación o aunque lo haya sido tiene un contenido total de congéneres del alcohol etílico mayor de 150 mg/dm^3 de alcohol anhidro y cuya destilación se efectúa entre 70 y 94 grados alcoholimétricos.

3.9. Alcohol de frutas. Es el obtenido por destilación de jugos de frutas que han sufrido previamente la fermentación alcohólica. Llevará el nombre de la fruta de procedencia o se designará simplemente alcohol de frutas si procede de la mezcla de diferentes clases de éstas. Será destilado a una graduación alcohólica entre 50 y 80 grados alcoholimétricos.

3.10. Aguardiente de vino. Es el aguardiente simple obtenido por la destilación de vinos sanos y que conserva las sustancias secundarias propias del vino, su graduación alcohólica no será superior a 80 grados alcoholimétricos.

3.10.1. Holanda de vino. Es el aguardiente de vino con una graduación no superior a 770 grados alcoholimétricos.

4. Mosto. Es el jugo obtenido de la uva fresca o de las otras frutas o cereales por medio de estrujado, escurrido o prensado, siempre y cuando no se haya iniciado el proceso de fermentación.

4.1. Mosto natural. Es el mosto fresco que no ha sido objeto de tratamiento.

4.2. Mosto conservado. Es el mosto cuya fermentación alcohólica ha sido evitada por tratamientos autorizados como:

Pasteurización, refrigeración y congelación.

El empleo de anhídrico sulfuroso en dosis inferiores a 450 mg/dm^3

Conservación en envase cerrado en presencia de gas inerte a presión como

CO_2N_2 O SUS MEZCLAS.

La adición de ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio máximo 200 mg/dm^3

4.3. Mosto concentrado. Es el producto obtenido por deshidratación parcial de mosto mediante procedimientos que no introduzcan elementos extraños (sustancias químicas no permitidas) utilizando equipos adecuados debiendo el producto resultante no presentar caramelización sensible, ni condiciones que permitan su fermentación. Para elaborar un mosto concentrado se podrá partir de un mosto conservado a excepción de que haya sido adicionado de ácido sórbico o sus sales.

5. Vino. Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas, o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias ni prácticas de otras manipulaciones técnicas diferentes a las especificadas en este Decreto y cuya graduación alcohólica mínima es de 6 grados alcoholimétricos.

5.1. Champagne-Champaña. Es el vino espumoso natural producido en la región francesa de Champagne, bajo las normas francesas que regulan esta denominación de origen controlada.

5.1.1. Vino espumoso natural. (Método Champegnoise o Charmat) es el que expende en botellas a una presión no inferior a 4.053 x 10^5 pa, a 20 grados centígrados y cuyo anhídrido carbónico proviene exclusivamente de una segunda fermentación en recipiente cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por la adición de levaduras seleccionadas sobre sacarosa añadida al vino o sobre sus azúcares residuales. Se permitirá la adición de sacarosa, de vino y brandy denominado licor de expedición para obtener los vinos espumosos, secos, semiseco y dulce. Se reservará la denominación "brut" para distinguir el producto no adicionado de licor de expedición.

5.2. Vino espumoso o espumante. Es el que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro en el momento de su embotellado. Debe expenderse a una presión de 4.053 x 10^5 pa, a 20 grados centígrados. No se podrá incluir en el rotulado de este producto el término "natural".

5.2.1. Vino burbujeante. Es el vino que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro en el momento de su embotellado y se expende a una presión inferior a 4.053 10^5 pa, también se puede denominar vino de aguja, "petillant, perlwein, sparklin wine", por el nombre genérico de cada región.

5.3. Vino generoso. Es aquel vino al cual se le adicional alcohol vínico, o alcohol etílico rectificado neutro, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado, con sacarosa, glucosa o fructuosa.

Deberá elaborarse con un mínimo de 75% de vino y tener una graduación alcohólica comprendida entre 14 y 20 grados alcoholimétricos. La mayor parte de su grado alcohólico debe proceder de la fermentación del mosto.

Entre estos vinos se incluyen el oporto, el jerez y sus similares.

5.4. Vino pasito. Es aquel elaborado a base de uvas asoleadas o uvas pasas, con las mismas condiciones y parámetros de los vinos naturales de uva fresca.

6. Aperitivo. Es la bebida alcohólica de graduación máxima de 20 grados alcoholimétricos, obtenida por la mezcla de alcohol etílico rectificado neutro o alcohol vínico, agua, vino o vino de frutas, mistela con destilados, infusiones, maceraciones o percolaciones de sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes permitidos y sus extractos o esencias naturales. Puede ser edulcorado con sacarosa, glucosa, fructuosa, mosto, miel y adicionado o no de productos similares o de aditivos permitidos por el Ministerio de Salud.

PARAGRAFO. Las bebidas preparadas a base de destilados (brandy, whisky, ron, etc), sujetas a un contenido mínimo o máximo de congéneres, deberán contenerlos en la misma proporción que el destilado utilizado.

6.1. Aperitivo vínico. El elaborado con vino de frutas en una proporción no inferior al 75% en volumen, adicionado o no de alcohol vínico o alcohol etílico rectificado neutro. Cuando se emplee en su elaboración vino licorosos encabezados, este porcentaje se refiere al vino base sin encabezar. Los aperitivos vínicos deben cumplir los mismos requisitos de los vinos.

6.1.1. Vinos compuestos. Son aperitivos vínicos en los cuales predomina el carácter estimulante de las hierbas o sustancias añadidas. Deben presentar caracteres definidos del principio utilizado en su fabricación (Vermouth, de quina, de genciana, de asperilla, de condurango, etc).

6.1.1.1. Vermouth. Es el vino compuesto elaborado con vino de frutas en una proporción no inferior al 75% en volumen adicionado de alcohol vínico o alcohol etílico rectificado neutro, sustancias amargas, estimulantes o aromáticas autorizadas, edulcorado o no, de tal manera que el producto posea el gusto, aroma, y características que le son propias.

6.2. Aperitivo no vínico. El elaborado sin la adición de vino o vino de frutas, que se emplea en una proporción menor del 75% de vino en volumen.

6.2.1. Sangría. Es la bebida alcohólica derivada de vino compuesta de vino tinto y agua natural o carbónica con zumos, extractos o esencias naturales de frutas cítricas, con adición o no de azúcares, la proporción mínima de vino contenida en la sangría ha de ser de 60% de volumen y el grado alcohólico debe estar comprendido entre 6 y 12 grados alcoholimétricos.

6.3. Aperitivos especiales. Los no vínicos adicionados de productos alimenticios orgánicos (ponche, sabajón, etc).

6.3.1. Sabajón. Es el producto obtenido por mezclas de leche, huevos, azúcar con adición de alcohol etílico neutro, aguardiente y otros licores y aditivos permitidos por el Ministerio de Salud. Tendrá una graduación entre 14 y 20 grados alcoholimétricos.

6.4. Amargos (Amaros). Aperitivos en los cuales predominan el carácter amargo de las hierbas o sustancias añadidas (bitters, amargas, etc.). Si se trata de aperitivos deben tener un máximo de 20 grados. Cuando tengan grados superiores se considerarán licores amargos.

6.5. Aromatizados o saborizados. Aperitivos en cuya preparación predomina un principio, una fruta, una sustancia aromática o una primera materia que justifique la designación. Deben prepararse con esos componentes como principal ingrediente de los concentrados alcohólicos (de cereza, de fresa, de café, de cacao, etc.).

6.6. Coctel (coctail). Aperitivo hecho con bebidas alcohólicas, con o sin amargos, edulcorado o no y diversos componentes aromáticos.

6.7. Refresco de vino (wine coolers). Es el producto elaborado a base de vino blanco, zumo de frutas cítricas, adicionado de anhídrido carbónico, con una graduación alcohólica mínima de 4 grados alcoholimétricos, el cual deberá ser sometido a tratamiento de pasteurización y filtración a través de membranas u otros tratamientos físico-químicos que aseguren su estabilidad.

7. Vino de frutas. Es el producto resultante de la fermentación alcohólica normal de mostos de frutas frescas y sanas distintas a la uva, mostos, concentrados de frutas sanas, que han sido sometidos a las mismas prácticas que los vinos de uva y cuya graduación alcohólica mínima es de 6 grados alcoholimétricos.

7.1. Sidra es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de sus mostos.

8. Aguardiente. Es el producto proveniente de la destilación especial de mostos fermentados tales como vinos, sidra o bien de zumos de frutas, jarabes, jugos o caldos de granos o de otros productos vegetales previamente fermentados, se caracteriza por conservar un aroma y un gusto particulares inherentes a las sustancias sometidas a fermentación y destilación. Pueden realizarse ligeras correcciones de color únicamente con caramelo.

8.1. Whisky o Whiskey. Es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados, hasta máximo 75 grados alcoholimétricos, provenientes de malta o de cereales o de la mezcla de los dos, adicionado o no de alcohol extraneutro en una proporción no mayor del 25% en relación al grado alcohólico del producto terminado.

Esta bebida deberá contener como mínimo de congéneres 1.500 mg/dm, como resultado de la sumatoria de (acidez volátil, aldehídos, furfural, ésteres y alcoholes superiores) expresados en alcohol anhidro y su contenido máximo de metanol no podrá ser superior a 300 mg/dm^3 de alcohol anhidro, al igual que el contenido de furfural no podrá exceder a 10 mg/dm^3, de alcohol anhidro, el máximo de cobre permitido expresado como Cu será 1 mg/dm^3, el máximo de hierro permitido como Fe será 8 mg/dm^3. Queda prohibida la adición directa de congéneres para regular su contenido.

El añejamiento no debe ser inferior a tres (3) años en recipientes de roble en tal forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos.

Queda prohibida cualquier práctica física o química tendiente a acelerar, sustituir, imitar o simular el añejamiento natural en recipientes de roble, sólo se permitirá aumentar la superficie de contacto entre el producto a añejar y el recipiente de roble.

Tendrá una graduación final entre 38 y 45 grados alcoholimétricos.

8.2. Brandy. Es el aguardiente obtenido de la destilación especial hasta un máximo de 75 grados alcoholimétricos de vino o mezcla de ellos entre sí, o de holandas, aguardientes o destilados de vinos o de sus mezclas, adicionado o no de alcohol extraneutro en una proporción no mayor de 25% en relación al grado alcohólico del producto terminado.

Esta bebida deberá contener como mínimo congéneres de mg/dm^3

El añejamiento no deberá ser inferior a un 81) año en recipientes de roble o por el sistema de "solera" en tal forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos.

Queda prohibida toda práctica física o química tendiente a acelerar, sustituir, simular o imitar el añejamiento natural en recipientes de roble, sólo se permitirá aumentar la superficie de contacto entre el producto a añejar y el recipiente de roble.

Tendrá una graduación final entre 35 y 45 grados alcoholimétricos.

8.3. Ron. Es el aguardiente obtenido por destilación especial de mostos fermentados de zumo de la caña de azúcar, sus derivados o subproductos, añejados por un tiempo adecuado, de acuerdo con su clasificación en recipientes de roble en tal forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos. También puede obtenerse por mezclas de rones entre sí.

Esta bebida deberá contener como mínimo de congéneres 250 mg/dm^3, como resultado de la sumatoria de (acidez volátil, aldehídos, furfural, ésteres y alcoholes superiores) expresados en alcohol anhidro y su contenido máximo de metanol no podrá ser superior a 300 mg/dm^3 de alcohol andhidro, al igual que el contenido de furfural no podrá exceder a 10 mg/dm^3, de alcohol anhidro, el máximo de cobre permitido expresado como Cu será 1 mg/dm^3, el máximo de hierro permitido expresado como Fe será 8 mg/dm^3. Queda prohibida la adición directa de congéneres para regular su contenido.

Tendrá una graduación alcoholimétrica entre 35 y 48 grados alcoholimétricos.

8.3.1. Ron Blanco. Es el obtenido de igual manera que los rones comunes. Se caracteriza por tener un ligero tono ámbar, será sometido a añejamiento mínimo de seis (6) meses.

8.3.2. Ron viejo. Es aquel que ha sido sometido a un proceso de añejamiento o

maduración mínimo de un (1) año.

8.3.3. Ron añejo. Es aquel que ha sido sometido a un proceso de añejamiento o maduración mínimo de tres (3) años.

8.3.4. Ron extraviejo. Es aquel que ha sido sometido a un proceso de añejamiento o maduración mínimo de cinco (5) años.

8.4. Vodka. Es el aguardiente rectificado a 95 grados alcoholimétricos o más, reducido luego a un grado no menor de 40 ni mayor de 55 grados alcoholimétricos y tratado por un método conveniente de manera que quede sin carácter, aroma o gusto definitivo.

Esta bebida deberá contener como máximo de congéneres de 90 mg/dm^3,de alcohol anhidro, y no podrá contener más 100 mg/dm^3, de metanol expresados en alcohol anhidro, el máximo de cobre permitido expresado como Cu será de 1 mg/dm^3, el máximo de hierro permitido expresado en Fe será de 8 mg/dm^3, el contenido de furfural no debe ser detectable.

8.5. Ginebra. Es el aguardiente obtenido por destilación y rectificación de un mosto fermentado, posteriormente redestilado en presencia de bayas de enebro (Uniperos comunis) y otras especies aromáticas utilizadas en la elaboración de dicho producto. Tendrá una graduación entre 39 y 50 grados alcoholimétricos.

Esta bebida deberá tener como máximo de congéneres de 120 mg/dm^3, de alcohol anhidro, y no podrá contener más de 100 mg/dm^3, de metanol expresados en alcohol anhidro, el máximo de cobre permitido expresado en Cu será de 1 mg/dm, el máximo de hierro permitido expresado en Fe será de 8 mg/dm, el contenido de furfural no debe ser detectable.

8.5.1. Ginebra compuesta o Gin. Es el aguardiente obtenido por la aromatización de alcohol rectificado neutro con maceraciones, destilados o aceites esenciales de bayas de enebro y sustancias aromáticas de origen natural, con o sin adición de sacarosa. Tendrá una graduación entre 39 y 50 grados alcoholimétricos.

Esta bebida deberá tener como máximo de congéneres de 120 mg/dm^3, de alcohol anhidro, y no podrá contener más de 100 mg/dm^3, de metanol expresados en alcohol anhidro, el máximo de cobre permitido expresado en Cu será de 1 mg/dm,, el máximo de hierro permitido expresado en Fe será de 8 mg/dm,el contenido de furfural no debe ser detectable.

8.6- Tequila. Aguardiente regional obtenido por destilación de mostos fermentados de maguey tequilano de acuerdo con la reglamentación del Gobierno mexicano.

9. Licor. Es la bebida alcohólica con una graduación mayor de 20 grados alcoholimétricos, que se obtiene por destilación de bebidas fermentadas, o por mezcla de alcohol rectificado neutro o aguardiente con sustancias de origen vegetal, o con extractos obtenidos con infusiones, percolaciones o maceraciones de los citados productos. Sólo podrá edulcorarse con sacarosa, glucosa,

fructuosa, miel, o sus mezclas y colorearse con los colorantes permitidos por el Ministerio de Salud.

9.1. Crema. Es la denominación que puede llevar las bebidas alcohólicas que han sido edulcoradas con una cantidad no menos de 250 gr. de sacarosa por dm,

PARAGRAFO. En Colombia se da denominación de aguardiente al licor anisado que se obtiene destilando una maceración de semillas de anís (común, estrellado o su mezcla) adicionado o no de otras sustancias aromáticas en alcohol rectificado neutro, o mezclando alcohol rectificado neutro con agentes aromáticos seguido o no de la destilación, adicionado o no de otras sustancias aromáticas, edulcorantes o colorantes permitidos".

ARTICULO 7o. MODIFICAR. El artículo 57 del Decreto 3192 de 1983, el cual quedará así:

"Artículo 57. Constantes químicas analíticas. El Ministerio de Salud podrá establecer las constantes químicas analíticas para las bebidas alcohólicas y determinar su clasificación de acuerdo con su naturaleza y composición cuando técnicamente se requiera, que permitan garantizar la calidad del producto".

ARTICULO 8o. MODIFICAR. El parágrafo 2 del artículo 58 del Decreto 3192 de 1983, el cual quedará así:

"PARAGRAFO 2o. En los envases y etiquetas de las bebidas alcohólicas nacionales, no podrán emplearse expresiones o leyendas en idioma extranjero que induzcan a engaño al público, haciendo pasar los productos como elaborados en el exterior, ni que sugieran propiedades medicinales. Igualmente que son de tipo exportación a menos que esta operación se venga realizando en forma regular y comprobada. Cuando se trate de aperitivos, no podrá especificarse su origen (brandy, whisky u otros), sin que se haga referencia simultáneamente que se trata de un aperitivo. Igualmente, deberán abstenerse de utilizar presentaciones en las etiquetas que induzcan a error al público y que le lleven a confusión sobre la clase o tipo de bebida que está adquiriendo. Para este propósito, la expresión aperitivo debe resaltarse en color y tamaño en este caso en una proporción de 5 veces a 1, respecto al licor base utilizado en su elaboración. En este sentido, cuando se diga que un aperitivo tiene un determinado sabor, este hecho debe corresponder a la realidad.

ARTICULO 9o. Las bebidas alcohólicas a que se refiere el presente Decreto para su comercialización requerirán de registro sanitario expedido por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada.

ARTICULO 10. DE LA IMPORTACION. Para efectos de la concesión del registro sanitario provisional para importar y vender las bebidas alcohólicas de que trata el artículo **3**o. del Decreto 2742 de 1991, el interesado deberá acompañar a su solicitud, además de los requisitos allí señalados, el certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria del país de origen, conteniendo además el resultado analítico del producto terminado. La fecha de expedición de este documento, no puede ser anterior en más de seis (6) meses a la solicitud del

registro sanitario.

ARTICULO 11. En todo recipiente de bebida alcohólica nacional o extranjera deberá imprimirse en el extremo inferior de la etiqueta y ocupando al menos la décima parte de ella la leyenda. "El exceso de alcohol es perjudicial para la salud" conforme a lo dispuesto al artículo 16 de la Ley 30 de 1986.

ARTICULO 12. Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad y cualquier publicidad que se haga dirigida a la población infantil.

ARTICULO 13. <VIGENCIA>. El presente Decreto rige a partir de su publicación, modifica en lo pertinente el Decreto 3192 de 1983 y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en Santafé de Bogotá, D.C., a los 11 días del mes de febrero de 1994.

CESAR GAVIRIA TRUJILLO

Ministro de Salud,
JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA.