

CAPÍTULO 4

DESIGNACIÓN DE CLASE Y TIPO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Identifica a las bebidas alcohólicas destiladas etiquetadas en cuando a su clase y/o tipo específico
- De acuerdo a clases y tipos definidos

DEFINICIONES

- CLASE

La categoría amplia de "bebidas alcohólicas destiladas" se divide, de acuerdo a estándares de identidad, en un número de clases generales pero definidas, p. ej., "bebidas alcohólicas neutras o alcohol", "Whisky"

- TIPO

Dentro de la mayoría de las clases se pueden encontrar tipos específicos y definidos de bebidas alcohólicas destiladas, p. ej., el "Vodka" es un tipo específico de "bebida alcohólica neutra o alcohol"; el "whisky de bourbon straight" es un tipo específico de "whisky"

DESIGNACIÓN DE CLASE Y TIPO

- La mayoría de los nombres de TIPO es suficiente para las designaciones de clase y tipo
- Algunos nombres de CLASE son suficientes para las designaciones de clase y tipo

NOTA: En las páginas a continuación se encuentra una tabla donde se caracterizan y definen muy ampliamente todas las clases y la mayoría de tipos de bebidas alcohólicas destiladas. Las clases y tipos que son aceptables como designaciones de clases y tipos están anotadas

CLASES Y TIPOS

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
NEUTRAL SPIRITS O ALCOHOL ¹	Bebidas alcohólicas destiladas a partir cualquier material al o por encima del 95% de alcohol por volumen (190 alc.), y si están embotelladas, embotelladas a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	VODKA ¹	Bebidas alcohólicas neutras destiladas o tratadas después de la destilación con carbón vegetal u otros materiales de tal manera que no tengan una naturaleza, aroma, sabor o color distintivo
		GRAIN SPIRITS ¹	Bebidas alcohólicas neutras destiladas a partir de mosto de cereales fermentados y almacenadas en contenedores de roble
WHISKY ²	Bebidas alcohólicas destiladas a partir de mosto de cereales fermentados a menos del 95% de alcohol por volumen (190 alc.) que tiene sabor, aroma y características que por lo general se le atribuyen al whisky y embotellado a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	BOURBON WHISKY ¹	Whisky producido en EE. UU. a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de maíz y almacenado a no más del 62.5% de alcohol por volumen (125 alc.) en contenedores de roble carbonizados
		RYE WHISKY ³	Whisky producido a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de centeno y almacenado a no más del 62.5% de alcohol por volumen (125 alc.) en contenedores de roble carbonizados
		WHEAT WHISKY ²	Whisky producido a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de trigo y almacenado a no más del 62.5% de alcohol por volumen (125 alc.) en contenedores de roble carbonizados
		MALT WHISKY ³	Whisky producido a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de cebada malteada y almacenado a no más del 62.5% de alcohol por volumen (125 alc.) en contenedores de roble carbonizados
		RYE MALT WHISKY ³	Whisky producido a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de centeno malteado y almacenado a no más del 62.5% de alcohol por volumen (125 alc.) en contenedores de roble carbonizados
		CORN WHISKY ³	Whisky producido a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 80% de maíz y si es almacenado a no más del 62.5% de alcohol por volumen (125 alc.) en contenedores de roble usados y carbonizados o contenedores de roble nuevos sin carbonizar y no es sometido de ninguna manera a tratamiento con madera carbonizada
		STRAIGHT BOURBON WHISKY ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Whisky de bourbon almacenado en contenedores de roble nuevos carbonizados para 2 años o más • El "whisky de bourbon straight" puede incluir mezclas de dos o más whiskies de bourbon straight siempre y cuando todos los whiskies sean producidos en el mismo estado

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
		STRAIGHT RYE WHISKY ³	<ul style="list-style-type: none"> Whisky de centeno almacenado en contenedores de roble nuevos carbonizados para 2 años o más El "whisky de centeno straight" puede incluir mezclas de dos o más whiskies de centeno straight siempre y cuando todos los whiskies sean producidos en el mismo estado
		STRAIGHT WHEAT WHISKY ³	<ul style="list-style-type: none"> Whisky de trigo almacenado en contenedores de roble nuevos carbonizados para 2 años o más El "whisky de trigo straight" puede incluir mezclas de dos o más whiskies de trigo straight siempre y cuando todos los whiskies sean producidos en el mismo estado
		STRAIGHT MALT WHISKY ³	<ul style="list-style-type: none"> Whisky de malta almacenado en contenedores de roble nuevos carbonizados para 2 años o más El "whisky de malta straight" puede incluir mezclas de dos o más whiskies de malta straight siempre y cuando todos los whiskies sean producidos en el mismo estado
		STRAIGHT RYE MALT WHISKY ²	<ul style="list-style-type: none"> Whisky de centeno malteado almacenado en contenedores de roble nuevos carbonizados para 2 años o más El "whisky de centeno malteado straight" puede incluir mezclas de dos o más whiskies de centeno malteado straight siempre y cuando todos los whiskies sean producidos en el mismo estado
		STRAIGHT CORN WHISKY ³	<ul style="list-style-type: none"> Whisky de maíz almacenado en contenedores de roble usados y carbonizados por 2 años o más El "whisky de maíz straight" puede incluir mezclas de dos o más whiskies de maíz straight siempre y cuando todos los whiskies sean producidos en el mismo estado
		STRAIGHT WHISKY ³	<ul style="list-style-type: none"> Whisky producido a partir de mosto fermentado a menos del 51% de cualquier tipo de cereal y almacenado en contenedores de roble nuevos y carbonizados por 2 años o más El "Whisky straight" puede incluir mezclas de dos o más whiskies straight siempre y cuando todos los whiskies sean producidos en el mismo estado
		WHISKY DISTILLED FROM BOURBON MASH ¹	Whisky producido en EE. UU. a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de maíz y almacenado en contenedores de roble usados
		WHISKY DISTILLED FROM RYE MASH ¹	Whisky producido en EE. UU. a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de centeno y almacenado en contenedores de roble usados

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
		WHISKY DISTILLED FROM WHEAT MASH ¹	Whisky producido en EE. UU. a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de trigo y almacenado en contenedores de roble usados
		WHISKY DISTILLED FROM MALT MASH ¹	Whisky producido en EE. UU. a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de cebada malteada y almacenado en contenedores de roble usados
		WHISKY DISTILLED FROM RYE MALT MASH ¹	Whisky producido en EE. UU. a un porcentaje que no exceda el 80% de alcohol por volumen (160 alc.) a partir de mosto fermentado de no menos del 51% de centeno malteado y almacenado en contenedores de roble usados
		LIGHT WHISKY ¹	Whisky producido en EE. UU. a un porcentaje mayor al 80% de alcohol por volumen (160 alc.) [pero menor al 95% de alcohol por volumen (190 alc.)] y almacenado en contenedores de roble usados sin carbonizar
		BLENDED LIGHT WHISKY O LIGHT WHISKY – A BLEND ¹	El whisky ligero mezclado con menos de 20% de whisky straight con base en galones alc.
		BLENDED WHISKY O WHISKY – A BLEND ³	Whisky producido al mezclar no menos del 20% con base en galones alc. (exceptuando el alcohol derivado de materiales colorantes, saborizantes, para mezclar añadidos e inofensivos*) de whisky straight o una mezcla de whiskies straight y, por separado o en combinación, whisky de cualquier tipo o bebida alcohólica neutra
		BLENDED BOURBON WHISKY O BOURBON WHISKY – A BLEND ¹	Whisky mezclado producido en EE. UU. que contiene no menos del 51% con base en galones alc. (exceptuando el alcohol derivado de materiales colorantes, saborizantes, para mezclar añadidos e inofensivos*) de whisky de bourbon straight
		BLENDED RYE WHISKY O RYE WHISKY – A BLEND ³	Whisky mezclado que contiene no menos del 51% con base en galones alc. (exceptuando el alcohol derivado de materiales colorantes, saborizantes, para mezclar añadidos e inofensivos*) de whisky de centeno straight
		BLENDED WHEAT WHISKY O WHEAT WHISKY – A BLEND ³	Whisky mezclado que contiene no menos del 51% con base en galones alc. (exceptuando el alcohol derivado de materiales colorantes, saborizantes, para mezclar añadidos e inofensivos*) de whisky de trigo straight
		BLENDED MALT WHISKY O MALT WHISKY – A BLEND ³	Whisky mezclado que contiene no menos del 51% con base en galones alc. (exceptuando el alcohol derivado de materiales colorantes, saborizantes, para mezclar añadidos e inofensivos*) de whisky de malta straight
		BLENDED RYE MALT WHISKY O RYE MALT WHISKY – A BLEND ³	Whisky mezclado que contiene no menos del 51% con base en galones alc. (exceptuando el alcohol derivado de materiales colorantes, saborizantes, para mezclar añadidos e inofensivos*) de whisky de centeno malteado straight
		BLENDED CORN WHISKY O CORN WHISKY – A BLEND ³	Whisky mezclado que contiene no menos del 51% con base en galones alc. (exceptuando el alcohol derivado de materiales colorantes, saborizantes, para mezclar añadidos e inofensivos*) de whisky de maíz straight

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
		A BLEND OF STRAIGHT WHISKIES O BLENDED STRAIGHT WHISKIES ³	<ul style="list-style-type: none"> Mezcla de whiskies straight producidos en diferentes estados Mezcla de whiskies straight producidos en el mismo estado al cual se le han añadido materiales para mezclar, colorantes o saborizantes inofensivos
		A BLEND OF STRAIGHT BOURBON WHISKIES O BLENDED STRAIGHT BOURBON WHISKIES ¹	Mezcla de whiskies straight producidos en EE. UU. compuesta solo por whiskies de bourbon straight
		A BLEND OF STRAIGHT RYE WHISKIES O BLENDED STRAIGHT RYE WHISKIES ³	Mezcla de whiskies straight compuesta solo por whiskies de centeno straight
		A BLEND OF STRAIGHT WHEAT WHISKIES O BLENDED STRAIGHT WHEAT WHISKIES ³	Mezcla de whiskies straight compuesta solo por whiskies de trigo straight
		A BLEND OF STRAIGHT MALT WHISKIES O BLENDED STRAIGHT MALT WHISKIES ³	Mezcla de whiskies straight compuesta solo por whiskies de malta straight
		A BLEND OF STRAIGHT RYE MALT WHISKIES O BLENDED STRAIGHT RYE MALT WHISKIES ³	Mezcla de whiskies straight ompuesta solo por whiskies de centeno malteado straight
		A BLEND OF STRAIGHT CORN WHISKIES O BLENDED STRAIGHT CORN WHISKIES ³	Mezcla de whiskies straight compuesta solo por whiskies de maíz straight
		SPIRIT WHISKY ³	Whisky producido al mezclar bebidas alcohólicas neutras y no menos de 5% con base en galones alc. de whisky, whisky straight o una combinación de whisky y whisky straight siempre y cuando el whisky straight se utilice a menos del 20% con base en galones alc.
		SCOTCH WHISKY ¹	Whisky sin mezclar fabricado en Escocia en cumplimiento con las leyes del Reino Unido
		BLENDED SCOTCH WHISKY O SCOTCH WHISKY – A BLEND ¹	Mezcla de whiskies fabricados en Escocia en cumplimiento con las leyes del Reino Unido
		IRISH WHISKY ¹	Whisky sin mezclar fabricado en la República de Irlanda o en Irlanda del Norte en cumplimiento con sus leyes
		BLENDED IRISH WHISKY O IRISH WHISKY – A BLEND ¹	Mezcla de whiskies fabricados en la República de Irlanda o en Irlanda del Norte en cumplimiento con sus leyes
		CANADIAN WHISKY ¹	Whisky sin mezclar fabricado en Canadá en cumplimiento con sus leyes
		BLENDED CANADIAN WHISKY O CANADIAN WHISKY – A BLEND ¹	Mezcla de whiskies fabricados en Canadá en cumplimiento con sus leyes
GINEBRA ¹	Bebida alcohólica con un sabor característico principal derivado de enebrinas producida por destilación o por la mezcla de bebidas alcohólicas con enebrinas y otros aromáticos o extractos derivada de estos materiales y embotellada a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	DISTILLED GIN	Ginebra producido por destilación original a partir de mosto con o sobre enebrinas y otros aromáticos o sus extractos, esencias o sabores
		REDISTILLED GIN	Ginebra producido por redestilación de bebidas alcohólicas destiladas con o sobre enebrinas y otros aromáticos o sus extractos, esencias o sabores
		COMPOUNDED GIN	Ginebra producido al mezclar bebidas alcohólicas neutras con enebrinas y otros aromáticos o sus extractos, esencias o sabores

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
BRANDY	Bebida alcohólica destilada a partir de jugo, mosto o vino de fruta fermentado o de su residuo a menos del 95% de alcohol por volumen (190 alc.) que tiene sabor, aroma y características que por lo general se le atribuyen al brandy y embotellada a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	FRUIT BRANDY	<ul style="list-style-type: none"> • Brandy destilado solo a partir de jugo fermentado o mosto de fruta entera, en buen estado y madura o a partir de vino de fruta estándar, con o sin la adición de no más de 20% por peso del orujo de ese jugo o vino o 30% por volumen de las lías de ese vino o ambos. Ese brandy puede incluir hasta 30% con base en galones alc. de brandy de lías • "Brandy" es brandy de uva.
			<p>Otros tipos de brandy de fruta deben ser identificados con más detalle, p. ej., "Brandy de durazno"</p> <ul style="list-style-type: none"> • El brandy de uva debe ser almacenado en contenedores de roble por al menos 2 años
		PISCO ¹	Brandy de uva peruano almacenado en contenedores que no sean de roble
		APPLEJACK O APPLE BRANDY	Tipo de BRANDY DE FRUTA hecho de manzanas
		KIRSCHWASSER ¹	Tipo de BRANDY DE FRUTA hecho de cerezas
		SLIVOVITZ ¹	Tipo de BRANDY DE FRUTA hecho de ciruelas
		IMMATURE BRANDY ¹	Brandy de uva almacenado en contenedores de roble por menos de 2 años
		COGNAC ¹	Brandy de uva destilado en la región de Cognac de Francia en cumplimiento con las leyes y regulaciones establecidas por el gobierno Francés
		ARMAGNAC ¹	Brandy de uva destilado en la región de Armagnac de Francia en cumplimiento con las leyes y regulaciones establecidas por el gobierno Francés
		CALVADOS ¹	Brandy de manzana destilado en la región de Calvados de Francia en cumplimiento con las leyes y regulaciones establecidas por el gobierno Francés
		DRIED FRUIT BRANDY	<ul style="list-style-type: none"> • Brandy de fruta destilado a partir de fruta seca en buen estado o del vino estándar de esa fruta • Para los brandis de este tipo (exceptuando el BRANDY DE PASAS, consulte abajo), la palabra "Brandy" debe ser calificada con el nombre de la fruta de la cual proviene y seguida por la palabra "seco(a)", p. ej., "Brandy de albaricque seco"
		RAISIN BRANDY ¹	Tipo de BRANDY DE FRUTA SECA hecho de pasas
		LEES BRANDY ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Brandy destilado a partir de las lías o sedimentos producto de la fermentación del vino de fruta • El "Brandy de lías" es brandy de lías de uva. Otros tipos de brandy de lías deben ser identificados con más detalles, p. ej., "Brandy de lías de cereza"

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
		POMACE BRANDY O MARC BRANDY ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Brandy destilado a partir de la piel y pulpa de frutas maduras y en buen estado después de haber retirado el jugo o vino • El "brandy de orujo" o "brandy de aguardiente" es brandy de orujo de uva o brandy de aguardiente de uva. Otros tipos de brandy de orujo o aguardiente deben ser identificados con más detalle, p. ej., "Brandy de orujo de manzana", "brandy de aguardiente de pera"
		GRAPPA O GRAPPA BRANDY ¹	Tipo de BRANDY DE ORUJO hecho de uvas
		RESIDUE BRANDY ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Brandy destilado completamente o en parte del residuo fermentado de fruta o vino • El "brandy de residuo" es brandy de residuo de uva. Otros tipos de brandy de residuo deben ser identificados con más detalle, p. ej., "brandy de residuo de naranja"
		NEUTRAL BRANDY ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Cualquier tipo de brandy, p. ej., "brandy de fruta", "brandy de residuo", etc., destilado a más del 85% de alcohol por volumen (170 alc.) pero menos del 95% de alcohol por volumen (190 alc.) • El "brandy neutro" es brandy neutro de uva. Otros tipos de brandy neutro deben ser identificados con más detalle, p. ej., "Brandy de ciruela neutro" "Brandy de residuo cítrico"
		SUBSTANDARD BRANDY ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Brandy: <ul style="list-style-type: none"> (a) destilado a partir de jugo, mosto o vino fermentado que tiene una acidez volátil calculada, exclusiva del agua añadida para facilitar la destilación, como ácido acético y exclusiva del dióxido de azufre, que excede más de los 0.2 gr. por cada 100 centímetros cúbicos (20 grados C) (b) destilado a partir de jugo, mosto, vino, lías, orujo o residuo en mal estado, mohoso, dañado o descompuesto o que no tiene ningún aroma, sabor o característica asociada con productos destilados a partir de ese material • El "brandy de calidad inferior" es brandy de uva de calidad inferior. Otros tipos de brandy de calidad inferior deben ser identificados con más detalle, p. ej., "brandy de higo de calidad inferior"
BLENDED APPLEJACK O APPLEJACK – A BLEND ¹	Mezcla de al menos 20% con base en galones alc. de brandy de manzana que ha sido almacenado en contenedores de roble por no menos de 2 años y no más del 80% con base en galones alc. de bebidas alcohólicas neutras, embotellada a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
RUM ¹	Bebida alcohólica destilada a partir de jugo de caña de azúcar, sirope de caña de azúcar, melaza de caña de azúcar u otros derivados de la caña de azúcar fermentados a menos del 95% de alcohol por volumen (190 alc.) que tiene sabor, aroma y características que por lo general se le atribuyen al ron y embotellada a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
TEQUILA ¹	Bebida alcohólica destilada en México en cumplimiento con las leyes y regulaciones del gobierno mexicano a partir de mosto fermentado derivado principalmente de la Agave Tequilana Weber (variedad "azul"), con o sin substancias fermentables adicionales que tiene el sabor, aroma y características que por lo general se le atribuyen al Tequila y embotellado a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
MESCAL/MEZCAL ¹	Bebida alcohólica destilada en México en cumplimiento con las leyes y regulaciones del gobierno mexicano a partir de mosto fermentado derivado principalmente de la planta Mezcal, que tiene el sabor, aroma y características que por lo general se le atribuyen al Mescal/Mezcal y embotellado a no menos del 40% de alcohol por volumen (80 alc.)	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
LIQUEUR/CORDIAL ¹	Producto espirituoso con sabor que contiene no menos del 2½% por peso de azúcar, dextrosa, levulosa o una combinación de estas hecha al mezclar o redestilar cualquier clase o tipo de bebida alcohólica con o sobre frutas, flores, plantas jugos puros de estas u otros materiales saborizantes naturales o con extractos derivados de infusiones, filtración o maceración de tales productos	SLOE GIN ¹	Licor/Cordial cuyo sabor característico principal deriva de las <u>endrinas</u>
		RYE LIQUEUR/RYE CORDIAL ¹	Licor/Cordial con el sabor característico predominante del whisky de centeno hecho con no menos del 51% con base en galones alc. de whisky de centeno, whisky de centeno straight o whisky destilado a partir de mosto de centeno embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado
		BOURBON LIQUEUR/BOURBON CORDIAL ¹	Licor/Cordial producido en EE. UU. con el sabor característico predominante del whisky de bourbon hecho con no menos del 51% con base en galones alc. de whisky de bourbon, whisky de bourbon straight o whisky destilado a partir de mosto de bourbon embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado
		ROCK AND RYE ¹	Licor/Cordial con el sabor característico predominante del whisky de centeno hecho con no menos del 51% con base en galones alc. de whisky de centeno, whisky de centeno straight o whisky destilado a partir de mosto de centeno, azúcar roca o sirope de azúcar y con o sin la adición de fruta, jugo de fruta u otros materiales saborizantes naturales, embotellado a no menos del 24% de alcohol por volumen (48 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
		ROCK AND BOURBON ¹	Licor/Cordial producido en EE. UU. con el sabor característico predominante del whisky de bourbon hecho con no menos del 51% con base en galones alc. de whisky de bourbon, whisky de bourbon straight o whisky destilado a partir de mosto de bourbon, azúcar roca o sirope de azúcar y con o sin la adición de fruta, jugo de fruta u otros materiales saborizantes naturales, embotellado a no menos del 24% de alcohol por volumen (48 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado
		ROCK AND BRANDY ¹	Licor/Cordial con el sabor característico predominante del brandy hecho con brandy de uva como la base exclusiva de bebida alcohólica destilada, azúcar roca o sirope de azúcar y con o sin la adición de fruta, jugo de fruta u otros materiales saborizantes naturales, embotellado a no menos del 24% de alcohol por volumen (48 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado
		ROCK AND RUM ¹	Licor/Cordial con el sabor característico predominante del ron hecho con ron como la base exclusiva de bebida alcohólica destilada, azúcar roca o sirope de azúcar y con o sin la adición de fruta, jugo de fruta u otros materiales saborizantes naturales, embotellado a no menos del 24% de alcohol por volumen (48 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado
		RUM LIQUEUR/RUM CORDIAL ¹	Licor/Cordial con el sabor característico predominante del ron hecho con ron como la base exclusiva de bebida alcohólica destilada, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado
		GIN LIQUEUR/GIN CORDIAL ¹	Licor/Cordial con el sabor característico predominante del ginebra hecho con ginebra como la base exclusiva de bebida alcohólica destilada, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
		BRANDY LIQUEUR/BRANDY CORDIAL ¹	<ul style="list-style-type: none"> Licor/Cordial con el sabor característico predominante del brandy hecho con brandy como la base exclusiva de bebida alcohólica destilada, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.). Se puede utilizar vino, pero de hacerlo este no debe exceder el 2½% por volumen del producto terminado El "licor de brandy" o "cordial de Brandy" es licor/cordial de brandy de uva. Otros tipos de licores/cordiales de brandy deben identificarse de forma más detallada, p. ej., "licor de brandy de cereza", "cordial de brandy de durazno"
		ARAK/ARACK/RAKI	Licor/cordial de anís con sabor
		AMARETTO ¹	Licor/cordial de almendra con sabor
		KUMMEL ¹	Licor/cordial de alcaravea con sabor
		OUZO ¹	Licor/cordial de anís con sabor
		ANISE/ANISETTE ¹	Licor/cordial de anís con sabor
		SAMBUCA ¹	Licor/cordial de anís italiano con sabor
		PEPPERMINT SCHNAPPS ¹	Licor/cordial con sabor a menta
		TRIPLE SEC ¹	Licor/cordial con sabor a naranja
		CURACAO ¹	Licor/cordial con sabor a naranja
		CRÈME DE ¹¹	Licor/Cordial con el sabor predominante como se indica en el nombre, p. ej., "Crème de menta" — licor/cordial sabor a menta
		GOLDWASSER ²²	Licor/Cordial con sabor a hierbas alemanas que contiene hojuelas de oro
FLAVORED BRANDY ¹	<ul style="list-style-type: none"> Brandy con sabor proveniente de materiales saborizantes naturales, con o sin la adición de azúcar, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.) El nombre del sabor predominante debe aparecer como parte de la designación de clase y tipo, p. ej., "saborizado a albaricoque" Se puede añadir vino hasta el 15% por volumen del producto terminado siempre y cuando al menos 12½% del vino deriva de la materia prima base que corresponde al sabor en la etiqueta del producto. Si no, o si la adición de vino excede el 15% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes (por volumen) del vino deben expresarse como parte de la designación de clase y tipo 	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
FLAVORED GIN ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Ginebra con sabor proveniente de materiales saborizantes naturales, con o sin la adición de azúcar, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.) • El nombre del sabor predominante debe aparecer como parte de la designación de clase y tipo, p. ej., "ginebra con sabor a limón" • Se puede añadir vino, pero si la adición excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes (por volumen) del vino deben expresarse como parte de la designación de clase y tipo 	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
FLAVORED RUM ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Ron con sabor proveniente de materiales saborizantes naturales, con o sin la adición de azúcar, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.) • El nombre del sabor predominante debe aparecer como parte de la designación de clase y tipo, p. ej., "ron con sabor a Butterscotch" • Se puede añadir vino, pero si la adición excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes (por volumen) del vino deben expresarse como parte de la designación de clase y tipo 	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
FLAVORED VODKA ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Vodka con sabor proveniente de materiales saborizantes naturales, con o sin la adición de azúcar, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.) • El nombre del sabor predominante debe aparecer como parte de la designación de clase y tipo, p. ej., "Vodka con sabor a naranja" • Se puede añadir vino, pero si la adición excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes (por volumen) del vino deben expresarse como parte de la designación de clase y tipo 	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
FLAVORED WHISKY ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Whisky con sabor proveniente de materiales saborizantes naturales, con o sin la adición de azúcar, embotellado a no menos del 30% de alcohol por volumen (60 alc.) • El nombre del sabor predominante debe aparecer como parte de la designación de clase y tipo, p. ej., "Whisky con sabor a cereza" • Se puede añadir vino, pero si la adición excede el 2½% por volumen del producto terminado, las clases y/o tipos y porcentajes (por volumen) del vino deben expresarse como parte de la designación de clase y tipo 	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
IMITATION DISTILLED SPIRITS	<ul style="list-style-type: none"> • Cualquier clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada tratada con sabor(es) y/o color(es) para simular una clase diferente y/o tipo de bebida alcohólica destilada • Cualquier clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada que no sea una ESPECIALIDAD DE BEBIDA ALCOHÓLICA DESTILADA (vea abajo) que contenga un sabor artificial** • Cualquier clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada (exceptuando los cordiales, licores y especialidades comerciados bajo etiquetas que no indiquen o insinúen que una clase y/o tipo particular de bebida alcohólica destilada fue utilizada en su elaboración) a la que se le haya añadido cualquier esencia de whisky, esencia de brandy, esencia de ron o alguna esencia similar o extracto que simule o realce o que se utilice en el producto particular para simular o realzar las características de cualquier clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada • Cualquier tipo de whisky al que se le haya añadido glicerina • Cualquier ron al que se le haya añadido alguna bebida alcohólica neutra o bebida alcohólica destilada que no sea ron • Cualquier brandy hecho a partir de material para destilar al que se le haya añadido azúcar (que no sea el tipo y cantidad autorizada expresamente en la producción de vino estándar) • Cualquier brandy, exceptuando el applejack mezclado, al que se le haya añadido alguna bebida alcohólica neutra o una bebida alcohólica destilada que no sea brandy 	CLASE O TIPO ESPECÍFICO AL QUE LA BEBIDA ALCOHÓLICA DESTILADA HUBIESE PERTENECIDO, P. EJ., "IMITATION RUM" ¹¹	
RECOGNIZED COCKTAILS	Bebida mezclada que ha ganado reconocimiento entre los consumidores y el mercado, que contiene una o más clases y/o tipos de bebidas alcohólicas destiladas con materiales saborizantes y/o colorantes	APRICOTSOUR ¹³ BLACK RUSSIAN ¹³ BLOODY MARY ¹³ ALEXANDER ¹³ , P. EJ., "BRANDY ALEXANDER" DAIQUIRI ¹³ DAIQUIRI ¹³ , P. EJ., "PINEAPPLE DAIQUIRI" EGG NOG ¹³ GIMLET ¹³ VODKA GIMLET ¹³	Brandy con sabor a albaricoque o licor/cordial de albaricoque y jugo o aceite de limón o sabor natural de Brandy con sabor a vodka y café o licor/cordial de café Vodka y jugo de tomate o sabor natural a tomate** Bebida alcohólica destilada específica indicada en el nombre del coctel, p. ej., brandy en el caso de "Brandy Alexander", creme de cacao y crema Ron y jugo o aceite de lima o sabor natural a lima** Daiquiri con sabor añadido como se indica en el nombre del coctel, p. ej., Daiquiri con jugo de piña o sabor natural a piña** en el caso del "Pineapple Daiquiri" Brandy, ron o whisky, leche o productos de leche con al menos 6% grasa butírica, al menos 1% de sólidos de yemas de huevo, endulzante y Ginebra y jugo o aceite de lima o sabor natural a lima** Vodka y jugo o aceite de lima o sabor natural a lima**

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
		GRASSHOPPER ¹³	Crème de menta, crème de cacao y crema
		MAI TAI ¹³	Ron y jugos cítricos, aceites o sabores cítricos naturales**
		MANHATTAN ¹³	Whisky (cualquier tipo) y vermut
		MANHATTAN ¹³ , P. EJ., "SCOTCH MANHATTAN"	Bebida alcohólica destilada específica indicada en el nombre del coctel, p. ej., whisky escocés mezclado en el caso de "Scotch Manhattan" y vermut
		MARGARITA ¹³	Tequila, triple seco y jugo o aceite de lima o limón o sabor natural a lima o limón**
		MARGARITA ¹³ P. ej., "STRAWBERRY MARGARITA"	Margarita con sabor añadido como se indica en el nombre del coctel, p. ej., Margarita con jugo de fresa o sabor a fresa natural en el caso del "StrawberryMargarita"
		MARTINI ¹³	Ginebra y vermut
		VODKA MARTINI ¹³	Vodka y vermut
		MINT JULEP ¹³	Whisky de bourbon straight y sabor natural a menta**
		MINT JULEP ¹³ , P. EJ., "VODKA MINT JULEP"	Bebida alcohólica destilada específica indicada en el nombre del coctel, p. ej., vodka en el caso del "Vodka Julepe de Menta" y sabor natural a menta**
		OLD FASHIONED ¹³	Whisky de bourbon straight y amargo
		PINK SQUIRREL ¹³	Crème de almendra, crème de cacao y crema
		SCREWDRIIVER ¹³	Vodka y jugo o aceite de naranja o sabor natural a naranja**
		SLOE GIN FIZZ ¹³	Licor/cordial de endrina, jugo o aceite de limón o sabor natural a limón** y club soda
		TOM COLLINS ¹³	Ginebra, jugo o aceite de limón o sabor natural a limón** y club soda
		COLLINS ¹³ , P. EJ., "VODKA COLLINS"	Bebida alcohólica destilada específica indicada en el nombre del coctel, p. ej., vodka en el caso del "Vodka Collins", jugo o aceite de limón o sabor natural a limón** y club soda
		WALLBANGER ¹³	Vodka y jugo o aceite de naranja o sabor natural a naranja** y galliano o un tipo similar de licor/cordial
		WHISKY SOUR ¹³	Whisky y jugo o aceite de limón o sabor natural de limón**
		SOUR ¹³ , P. EJ., "PISCO SOUR"	Bebida alcohólica destilada específica indicada en el nombre del coctel, p. ej., pisco en el caso del "Pisco sour" y jugo o aceite de limón o sabor natural a limón**
		WHITE RUSSIAN ¹³	Vodka, saborizado a café o licor/cordial de café y crema
ADVOCAAT ¹	Producto de bebida alcohólica destilada con	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
AQUAVIT ¹	Producto de bebida alcohólica destilada con sabor a alcaravea	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	
BITTERS ¹	Producto de bebida alcohólica destilada que se distingue por su amargura al mezclar extractos de plantas, semillas, hierbas, cortezas y/o raíces con cualquier clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada	NO HAY TIPO DENTRO DE ESTA CLASE	

CLASE	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL	TIPO	DEFINICIÓN DE LA CLASE GENERAL
DISTILLED SPIRITS SPECIALTY	<ul style="list-style-type: none"> Bebidas alcohólicas destiladas que no están definidas bajo ninguna otra clase Por lo general, cualquier clase y/o tipo de bebida alcohólica destilada que contenga o sea tratada con materiales saborizantes y/o colorantes y/o materiales para mezclar o tratar o procesos que no sean estándares 	<ul style="list-style-type: none"> NO HAY TIPO(S) NO DEFINIDO(S) DENTRO DE ESTA CLASE LA DEFINICIÓN DEL PRODUCTO ES ÚNICA PARA LA COMPOSICIÓN Y PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO DE BEBIDA ALCOHÓLICA DESTILADA¹ 	

**Consulte el CAPÍTULO 7, MATERIALES COLORANTES/SABORIZANTES/PARA MEZCLAS

**Consulte la sección de MATERIALES SABORIZANTES del CAPÍTULO 7, MATERIALES

COLORANTES/SABORIZANTES/PARA MEZCLAR

¹Suficiente como designación de clase y tipo

²Suficiente como designación de clase y tipo SOLO para whiskies hechos:

--Mezclando dos o más tipos específicos de whisky, p. ej., una mezcla de whisky de centeno y whisky de maíz debería designarse como "Whisky" O

--Tratando con materiales colorantes, saborizantes para mezclar inofensivos* un tipo específico de whisky que tradicionalmente no se trata de esa manera, p. ej., whisky de bourbon tratado con caramelo debería designarse como "Whisky"

³Suficiente como designación de clase y tipo para el whisky de este tipo producido en EE. UU.

■ Para el whisky de este tipo producido fuera de EE. UU., la designación de clase y tipo debe incluir las palabras "Tipo americano" o "Producido/destilado/mezclado [según el caso] en" . (Llene el espacio en blanco con el nombre del país de origen)

■ Para el whisky de este tipo producido en EE. UU. al mezclar whiskies domésticos e importados, el porcentaje y origen de cada whisky extranjero (p. ej., "25% WHISKY ESPIRITUOSO PRODUCIDO EN JAPÓN") debe mostrarse al frente del contenedor

"Ginebra" es suficiente como designación de clase y tipo. "Destilado" puede aparecer opcionalmente como parte de la designación de clase y tipo, p. ej., "Ginebra destilado"

"Ginebra" es suficiente como designación de clase y tipo. "Compuesto" puede aparecer, pero no es obligatorio, como parte de la designación de clase y tipo. La Ginebra compuesto no puede tratarse o describirse como "Destilado"

Suficiente como designación de clase y tipo SOLO para el brandy de uva

El brandy hecho al mezclar dos o más tipos de brandis específicos debe ser identificado como "Brandy" seguido del porcentaje (determinado con base en galones de alc.) y nombre de cada tipo específico de brandy, p. ej., "Brandy, 25% de Brandy de pera seca, 75% de brandy de lías"

Los porcentajes no son necesarios si el brandy deriva de:

--2 tipos específicos de brandy y ninguno contribuye con menos del 40% del alcohol con base en galones alc.

--3 tipos específicos de brandy y estos contribuyen con al menos el 30% del alcohol con base en galones alc.

--4 tipos específicos de brandy y estos contribuyen con al menos 20% del alcohol con base en galones alc.

El brandy de fruta derivado de dos o más frutas debe ser identificado como "Brandy de fruta" seguido del porcentaje (determinado con base en galones alc.) y nombre de cada fruta con la que se hizo el brandy, p. ej., "Brandy de fruta, 30% de brandy de manzana, 70% de brandy de cereza"

Los porcentajes no son necesarios si el brandy de fruta deriva de:

--2 frutas y ninguna contribuye con menos del 40% del alcohol con base en galones alc.

--3 frutas y estas contribuyen con al menos 30% del alcohol con base en galones alc.

--4 frutas y estas contribuyen con al menos 20% del alcohol con base en galones alc.

Consulte la nota al pie de la página 7; estas disposiciones también aplican para el brandy de fruta seca Suficiente

como designación de clase y tipo para el licor/cordial Arak/Arack/Raki.

El Arak/Arack/Raki que contenga menos del 2½% para peso de azúcar, dextrosa, levulosa o una combinación de estas, es una especialidad de bebida alcohólica destilada la designación de clase y tipo debe incluir una declaración de composición exacta y adecuada (consulte "ESPECIALIDAD DE BEBIDA ALCOHÓLICA DESTILADA" en la columna "CLASE" de esta tabla)

¹Suficiente como designación de clase y tipo. Para la Sambuca producida fuera de Italia, la designación de clase y tipo "Sambuca" debe

incluir la palabra "tipo" o "americana" u otro adjetivo que indique el lugar real de producción

¹²Suficiente como designación de clase y tipo. El sabor predominante pasa a ser parte de la designación de clase y tipo, p. ej., "Crème de almendra", "Crème de cacao", "Crème de durazno"

¹²Suficiente como designación de clase y tipo. Para la Goldwasse producido fuera de Alemania, la designación de clase y tipo "Goldwasse" debe incluir la palabra "tipo" o "americano" u otro adjetivo que indique el lugar de producción real

¹³La designación de clase y tipo es el nombre del coctel con una declaración de componente(s) de bebidas alcohólicas destiladas del producto, p. ej., "Screwdriver hecho con vodka"

¹Un nombre de producto distintivo y original con una declaración que refleje la composición y carácter del producto es basta como designación de clase y producto, p. ej., "Ron con especias, ron con sabor a especias"