



## **LEY N° 18.455**

- |                        |   |
|------------------------|---|
| <b>DECRETO N° 78:</b>  | - <b>REGLAMENTO DE LA LEY</b>                     |
| <b>DECRETO N° 464:</b> | - <b>ZONIFICACIÓN VITÍCOLA</b>                    |
| <b>DECRETO N° 521:</b> | - <b>REGLAMENTO DENOMINACIÓN<br/>ORIGEN PISCO</b> |

**SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO** / División Protección Agrícola y Forestal/  
Subdepartamento de Viñas y Vinos, Inocuidad y Biotecnología  
Avenida Presidente Bulnes 140, piso 3. Santiago.  
Fono: 3451369 - E-mail: [vinas@sag.gob.cl](mailto:vinas@sag.gob.cl)



**MINISTERIO DE AGRICULTURA**

**LEY N° 18.455**

FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN  
Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍlicos,  
BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES

**DIARIO OFICIAL N° 32.318 DE 11 DE NOVIEMBRE DE 1985**

**ULTIMA MODIFICACION:**

- **DIARIO OFICIAL N°39.290 DE 17 DE FEBRERO DE 2009**

---

**REGLAMENTO LEY N° 18.455**

**DECRETO DE AGRICULTURA N° 78 DE 31 DE JULIO DE 1986**  
**DIARIO OFICIAL N° 32.604 DE 23 DE OCTUBRE DE 1986**

**ULTIMAS MODIFICACIONES:**

- **DIARIO OFICIAL N° 38.268 DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2005**
- **DIARIO OFICIAL N° 38.408 DE 8 DE MARZO DE 2006**
- **DIARIO OFICIAL N° 39.408 DE 10 DE JULIO DE 2009**
- **DIARIO OFICIAL N° 39.684 DE 12 DE JUNIO DE 2010**
- **DIARIO OFICIAL N° 39.903 DE 07 DE MARZO DE 2011**
- **DIARIO OFICIAL N° 40.182 DE 08 DE FEBRERO DE 2012**
- **DIARIO OFICIAL N° 40.591 DE 22 DE JUNIO DE 2013**

---

**DECRETO DE AGRICULTURA N° 464 DE 14 DE DICIEMBRE DE 1994**  
ESTABLECE ZONIFICACIÓN VITICOLA  
Y FIJA NORMAS PARA SU UTILIZACIÓN  
**DIARIO OFICIAL DE 26 DE MAYO DE 1995**

**ULTIMAS MODIFICACIONES:**

- **DIARIO OFICIAL N° 38.268 DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2005**
- **DIARIO OFICIAL N° 38.594 DE 21 DE OCTUBRE DE 2006**
- **DIARIO OFICIAL N° 39.678 DE 05 DE JUNIO DE 2010**
- **DIARIO OFICIAL N° 39.961 DE 16 DE MAYO DE 2011**
- **DIARIO OFICIAL N° 40.373 DE 29 DE SEPTIEMBRE DE 2012**
- **DIARIO OFICIAL N° 40.805 DE 12 DE MARZO DE 2014**

---

**DECRETO DE AGRICULTURA N° 521 DE 30 DE DICIEMBRE DE 1999**  
FIJA REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO  
**DIARIO OFICIAL N° 36.674 DE 27 DE MAYO DE 2000**

**ULTIMAS MODIFICACIONES:**

- **DIARIO OFICIAL N° 38.408 DE 8 DE MARZO DE 2006**
  - **DIARIO OFICIAL N° 39.338 DE 13 DE ABRIL DE 2009**
-

CONTENIDO TÉCNICO:

DIVISION PROTECCIÓN AGRÍCOLA Y FORESTAL  
VIÑAS Y VINOS

Edición:

**Septiembre, 2015**

# MINISTERIO DE AGRICULTURA

## LEY NÚMERO 18.455

### **FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES, Y DEROGA LIBRO I DE LA LEY N° 17.105.-**

---

La Junta de Gobierno de la República de Chile ha dado su aprobación al siguiente

Proyecto de Ley:

#### **TITULO I**

##### Disposiciones generales

**Artículo 1º.-** La producción, elaboración, comercialización, exportación e importación de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas, subproductos alcohólicos y vinagres, se regularán por las normas de la presente ley, sin perjuicio de las demás disposiciones legales que les sean aplicables.

Lo preceptuado en el inciso anterior regirá también para los mostos, zumos y caldos destinados a su fermentación.

Las disposiciones de la presente ley no serán aplicables a los productos que contengan alcohol etílico y que hayan sido autorizados como medicamentos por el Instituto de Salud Pública de Chile.

**Artículo 2º.-** Las bebidas alcohólicas se clasificarán en fermentadas y no fermentadas, y estas últimas, en destilados y licores.

Para los efectos de la presente ley se entenderá por:

- a) Productos: los indicados en el artículo anterior.
- b) Bebida alcohólica: aquella que tenga una graduación alcohólica de un grado o más.
- c) Bebidas fermentadas: las obtenidas directamente de la fermentación de sustancias azucaradas.
- d) Destilados: las bebidas obtenidas directamente de la destilación de sustancias azucaradas fermentadas.
- e) Licores: las bebidas alcohólicas no comprendidas en las definiciones anteriores.
- f) Grado alcohólico: el Gay Lussac a veinte grados Celsius de temperatura.

**Artículo 3º.-** Las referencias que en esta Ley se hagan al Servicio o a su Director Ejecutivo se entenderán hechas al Servicio Agrícola y Ganadero y a su Director Ejecutivo, respectivamente.

**Artículo 4º.-** El Servicio deberá velar por el cumplimiento de la presente ley, pudiendo requerir para tales efectos la intervención de las autoridades correspondientes las que, en conformidad a sus respectivas facultades, deberán prestarle toda la colaboración que aquél les solicite.

En especial, el Servicio tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

- a) Fiscalizar el cumplimiento de las normas de control contenidas en esta ley y su reglamento.
- b) Exigir los antecedentes que sean necesarios para la fiscalización del cumplimiento de esta ley en relación a la producción, elaboración, envasado, guarda, comercialización, importación, exportación y transporte de productos.
- c) Llevar un catastro de viñas, de vasijas y de establecimientos elaboradores y envasadores de productos afectos a esta ley.
- d) Establecer los métodos de análisis que deban emplear los laboratorios para emitir sus informes.
- e) Determinar las sustancias que deban utilizarse en la desnaturalización de alcoholes.
- f) Autorizar a laboratorios ajenos al Servicio para efectuar los análisis a que se refiere la letra d) precedente, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 12.
- g) Fijar las normas para el ingreso y transporte por territorio nacional de productos en tránsito.
- h) Llevar un registro de bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país, de acuerdo a lo que establezca el Reglamento.

**Artículo 5º.-** Los inspectores del Servicio estarán facultados, en el cumplimiento de sus labores inspectivas, para examinar y registrar naves, aeronaves, trenes, vehículos, personas, animales, cajas, embalajes o envases.

Para el cumplimiento de lo dispuesto en el inciso anterior, los inspectores del Servicio tendrán libre acceso a los edificios o lugares cerrados que no constituyan morada, para lo cual podrán solicitar directamente del jefe de la Comisaría o Subcomisaría más próxima el auxilio de la fuerza pública, la que podrá actuar con descerrajamiento, si fuere necesario.

Las inspecciones a que se refiere el presente artículo podrán también realizarse, con auxilio de la fuerza pública, en lugares que constituyan morada, previa orden judicial emanada del juez del crimen competente, quien la podrá conceder con conocimiento de causa y a solicitud del Servicio.

**Artículo 6º.-** En la producción y elaboración de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, sólo podrán utilizarse las materias primas que autorice esta ley. Podrá emplearse cualquier tipo de tratamiento o aditivo siempre que los mismos no estén expresamente prohibidos y que el producto resultante no sea dañino para la salud o contenga elementos que lo conviertan en tóxico.

Sin embargo, cuando se haya regulado el empleo de algún tratamiento o de alguna sustancia o aditivo, la utilización de ellos deberá ajustarse a la forma preestablecida.

**Artículo 7º.-** Se considerarán falsificados aquellos productos en cuyo proceso de producción o elaboración se hayan empleado materias primas no autorizadas, y adulterados, aquellos en cuyo proceso de producción, elaboración, guarda, comercialización o transporte se hayan efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado, en su caso.

Son productos potables aquellos cuyo contenido de impurezas, aditivos o elementos tóxicos se ajuste, en su caso, a los máximos o mínimos que se establezcan en el reglamento.

Se considerarán productos alterados aquellos que, siendo genuinos y potables, hayan experimentado cambios físicos o químicos que los hagan perder sus características propias.

**Artículo 8º.-** Para todos los efectos de la presente ley y de su reglamento se entenderán por productos finales aquellos mencionados en el inciso primero del artículo 1º que hubieren completado su proceso de elaboración o fabricación. En todo caso, se considerarán productos finales los que a continuación se indican y en las circunstancias que se expresan:

- a) Alcoholes: cuando se encuentren fuera de la fábrica o recinto de aduana, en su caso; como así también los que estén en el lugar de acopio del importador, con excepción de aquellos que ostensible y notoriamente constituyan materias primas para obtener bebidas alcohólicas.
- b) Licores, destilados, bebidas alcohólicas fermentadas y vinagres: cuando se encuentren envasados o en proceso de envase.
- c) Chichas: cuando se expongan u ofrezcan como tales para su enajenación.

**Artículo 9º.-** Los inspectores del Servicio podrán tomar muestras de los productos en cualquier etapa de su proceso de producción, elaboración, importación, exportación, guarda, depósito, comercialización y transporte, según la metodología que se establezca en el reglamento, debiendo proporcionar al interesado los ejemplares que sean necesarios para los efectos de los análisis a que se refiere el inciso segundo del artículo 10.

Las muestras serán debidamente singularizadas, tanto en cuanto a su origen como a la oportunidad y forma en que fueron extraídas, debiendo ser selladas en presencia del interesado o de cualquier persona adulta que se encuentre presente.

El dueño o encargado, a cualquier título, de los establecimientos, recintos o vehículos deberá facilitar la captación de muestras.

**Artículo 10º.-** Las muestras a que se refiere el artículo anterior, serán analizadas en laboratorios del Servicio o en laboratorios autorizados por éste, los cuales conservará los ejemplares que sean necesarios para el evento de que fuere menester efectuar nuevos análisis. El resultado del primer análisis de un producto deberá comunicarse al interesado dentro del plazo de 30 días, contados desde la fecha en que se hubieren tomado las muestras.

El interesado podrá efectuar un segundo análisis de las muestras que queden en su poder en un laboratorio autorizado, dentro del plazo de 60 días contado desde la captación de las mismas. Si hubiere discrepancia entre los resultados de ambos análisis, de común acuerdo se podrá designar a un laboratorio autorizado para que, dentro del plazo de 30 días, contado desde el acuerdo, analice las muestras restantes y emita el correspondiente informe. El resultado de este tercer análisis tendrá el carácter de definitivo.

A falta de acuerdo en la designación del laboratorio, el Servicio propondrá una terna de ellos, debiendo el interesado elegir uno dentro del plazo de 10 días, transcurrido el cual, si no hubiere pronunciamiento por parte del interesado, será el Servicio quien determine el laboratorio que efectuará el tercer análisis. El laboratorio designado deberá efectuar el tercer análisis y emitir el correspondiente informe en el plazo de 15 días, contado desde su designación para tal efecto.

A requerimiento del interesado, deberá permitírsele presenciar los análisis que se practiquen.

**Artículo 11º.-** Mientras no se conozca el resultado de los análisis a que se refiere el artículo anterior, el tenedor del producto objeto de fiscalización no podrá enajenarlo, ni movilizarlo sin la autorización del Servicio, a menos que a la fecha de la toma de muestra estuviere calificado de potable por un laboratorio autorizado.

Esta prohibición cesará una vez transcurrido el plazo de 30 días fijado en el inciso primero del artículo precedente, salvo que se hubieren practicado nuevos análisis, en cuyo caso la inmovilización durará hasta la obtención del resultado definitivo.

Si tal resultado estableciere que el producto no cumple con algún requisito dispuesto en esta ley o en sus reglamentos, el Servicio adoptará las medidas pertinentes, sin perjuicio de la responsabilidad que pudiere corresponder al infractor.

**Artículo 12º.-** El Director Ejecutivo estará facultado para celebrar convenios con personas jurídicas del sector público o privado, para los efectos de que éstas puedan, a través de sus laboratorios, practicar los análisis a que se refiere el artículo 10 y el inciso primero del artículo 11, y emitir los certificados a que hace mención el inciso primero del artículo 33. Tales convenios se celebrarán de acuerdo a las normas que se establezcan por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura.

**Artículo 13º.-** Los propietarios o tenedores a cualquier título de viñas deberán dar aviso al Servicio, por escrito, de la plantación, injertación y arranque total o parcial de éstas, con indicación de las especies y variedades involucradas, antes del 31 de diciembre del año en que los hubieren efectuado.

Los productores, elaboradores, envasadores, importadores, exportadores y comerciantes de productos, y aquellas personas que en el ejercicio de su actividad utilicen alcohol etílico no desnaturalizado para fines distintos de la bebida, deberán inscribirse en los registros que al efecto establezca el Servicio. Esta inscripción deberá efectuarse en un plazo no superior a 30 días, contado desde la fecha de presentación de la declaración jurada de iniciación de actividades ante el Servicio de

Impuestos Internos y se practicará con el sólo mérito de una copia de tal declaración. Las entidades que por ley no estuvieren obligadas a efectuar la mencionada declaración, podrán solicitar directamente al Servicio su inscripción en los registros, para lo cual deberán indicar el destino que le darán al producto.

Igualmente, deberá darse cuenta al Servicio de la cesación de las actividades dentro de los 30 días siguientes a la fecha de presentación del término de giro al Servicio de Impuestos Internos y en el caso de personas o entidades que no estén obligadas a efectuar tal declaración, dentro de los 30 días siguientes a la fecha en que se haya producido la mencionada cesación.

Las personas a que se refiere el presente artículo estarán obligadas a comunicar al Servicio la suspensión de sus actividades y el cambio de sus domicilios, en el plazo de 30 días contado desde la ocurrencia de tales hechos.

## TITULO II

### De los alcoholes etílicos y bebidas alcohólicas no fermentadas

**Artículo 14º.-** En la elaboración o fabricación de bebidas alcohólicas sólo podrá utilizarse alcohol etílico.

Los alcoholes etílicos se clasifican, según su origen, en alcoholes provenientes de uvas, de sus subproductos, de residuos de la fabricación de azúcar de betarraga o de azúcar de caña, de frutas, de materias amiláceas, de la sacarificación de materias celulósicas, de lejías sulfíticas y en alcoholes sintéticos, pudiendo sólo utilizarse de acuerdo a lo establecido en esta ley.

El alcohol que contenga una cantidad de impurezas superior a la indicada en el reglamento no podrá salir de las fábricas o destilerías ni de las aduanas sino desnaturalizado, salvo expresa autorización del Servicio el que fijará el destino del mismo.

**Artículo 15º.-** Las normas sobre naturaleza, potabilidad, graduación alcohólica, composición, contenido de impurezas y sustancias permitidas para la elaboración de las bebidas alcohólicas no fermentadas se establecerán en el reglamento.

No obstante lo anterior, en la fabricación de los productos que se indican a continuación sólo se podrá emplear los alcoholes potables que se señalan en cada caso:

- a) Brandy y Aguardiente: alcohol de vino.
- b) Whisky, Gin y Vodka: alcohol de materias amiláceas.

En la fabricación de otras bebidas alcohólicas no fermentadas a las que no se les señala específicamente el alcohol de que deben provenir, podrá emplearse cualquier tipo de alcohol etílico potable.

### TITULO III

#### De las bebidas alcohólicas fermentadas

**Artículo 16º.-** El vino sólo podrá obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto de uvas frescas o asoleadas de la especie *Vitis vinífera*.

El producto de la fermentación alcohólica de mostos de variedades híbridas o su mezcla con productos de la especie *Vitis vinífera* no podrá nominarse vino y deberá comercializarse bajo cualquiera otra denominación que la presente ley o su reglamento no reserve para otras bebidas alcohólicas. En la etiqueta o en el envase deberá indicarse, en forma destacada, que es un producto alcohólico proveniente, total o parcialmente, de vides híbridas.

El reglamento determinará los procedimientos de elaboración y los requisitos de comercialización del producto indicado en el inciso anterior.

**Artículo 17º.-** Los vinos podrán ser utilizados en la elaboración de otras bebidas alcohólicas, las que podrán tener graduación alcohólica distinta de los vinos empleados; en estos productos no podrá utilizarse la denominación de vino, con excepción de los vinos licorosos.

**Artículo 18º.-** En el proceso de vinificación y elaboración de vinos se prohíbe el empleo de alcoholes, sacarosa o azúcar de cualquier naturaleza u origen, incluso edulcorantes artificiales. La edulcoración de estos productos sólo podrá efectuarse utilizando azúcar provenientes de la uva.

**Artículo 19º.-** La sola existencia de melaza, azúcar, glucosa, edulcorantes artificiales, colorantes o alcoholes en los establecimientos de vinificación o elaboración de vinos no licorosos constituirá una presunción de que dichos elementos se emplean en contravención a las disposiciones de esta ley y su reglamento.

Los establecimientos de vinificación que además elaboren productos provenientes de variedades híbridas, deberán dar aviso al Servicio de esa circunstancia dentro de los 30 días siguientes a la fecha de inicio de dicho proceso.

**Artículo 20º.-** La cerveza sólo podrá elaborarse con cebada malteada, lúpulo, levadura y agua. Se permite la adición de extractos fermentables, principalmente medio grano y puntas de arroz, láminas y productos de la molienda del maíz, en la forma y proporción que determine el reglamento. Asimismo, se permite el uso de azúcares refinadas como extracto fermentable y edulcorantes del producto final.

**Artículo 21º.-** Las normas sobre graduación alcohólica, potabilidad, materias primas y aditivos referentes a las bebidas alcohólicas fermentadas que no se encuentren contenidas en la presente ley se establecerán en el reglamento.

## TITULO IV

### De los vinagres

**Artículo 22º.-** Se dará el nombre de "vinagre" o "vinagre de vino" únicamente al producto obtenido por la fermentación acética del vino.

**Artículo 23º.-** Los vinagres elaborados sobre la base de sidra, productos alcohólicos de vides híbridas, hidromiel y alcohol etílico potable se denominarán con la palabra "vinagre", acompañada del nombre de la materia prima de la cual proceden.

**Artículo 24º.-** Queda prohibida la elaboración, tenencia o venta de vinagres artificiales elaborados sobre la base del ácido acético o de soluciones del mismo.

**Artículo 25º.-** No podrán mezclarse los vinagres con ácido acético o con sus soluciones.

**Artículo 26º.-** El reglamento establecerá las características de los vinagres en general y las normas de control de su potabilidad.

## TITULO V

### De la denominación de origen

**Artículo 27º.-** El Presidente de la República, por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, podrá establecer Zonas Vitícolas y denominaciones de origen de vinos y destilados en determinadas áreas del país cuyas condiciones de clima, suelo, variedad de vides, prácticas culturales y enológicas sean homogéneas.

El reglamento determinará, en lo que no se contraponga a la presente ley, las condiciones, características y modalidades que deben cumplir las áreas y productos a que se refiere el inciso anterior.

Asimismo, el Presidente de la República podrá autorizar, por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, el uso de una denominación de origen para productos destilados como parte integrante del nombre de las bebidas que resulten de agregar al producto amparado los aditivos analcohólicos que se señalen en el mismo decreto. En todo caso, tales bebidas deberán ser elaboradas y envasadas, en unidades de consumo, en las Regiones de origen del respectivo producto.

**Artículo 28º.-** Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente, establécense las siguientes denominaciones de origen para los productos que se señalan a continuación:

- a) Pisco: esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el reglamento, plantadas en dichas Regiones.
- b) Pajarete: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, provenientes de vides plantadas en dichas Regiones.
- c) Vino Asoleado: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidad de consumo, en el área de secano comprendida entre el Río Mataquito por el Norte y el Río Bío-Bío por el Sur, provenientes de vides plantadas en el área mencionada.

El Presidente de la República, en uso de la facultad a que se refiere el artículo 27, no podrá alterar, modificar ni suprimir las denominaciones de origen establecidas en este artículo ni las que se establezcan en virtud de lo dispuesto en el artículo anterior.

**Artículo 29º.-** Se presume que toda uva, mosto, producto alcohólico de vides híbridas, vino y alcohol que se encuentren dentro de los recintos de una industria pisquera y que provengan de regiones distintas a las III y IV, están destinados a la producción de pisco. Igual presunción regirá respecto de aquellas materias primas no autorizadas para la elaboración de pisco. Estos productos caerán en comiso, sin perjuicio de las demás sanciones que corresponda.

**Artículo 30º.-** Queda prohibido designar con las denominaciones de origen establecidas o que se establezcan a productos distintos de aquellos que se amparan con tales denominaciones, como asimismo, a aquellos que, siendo similares o iguales, se produzcan o envasen en otras áreas o regiones.

## **TITULO VI**

### De la comercialización

**Artículo 31º.-** Los productores, importadores y comerciantes de alcohol etílico deberán vender este producto desnaturalizado, a menos que el adquirente se encuentre inscrito en los registros a que se refiere el inciso segundo del artículo 13.

**Artículo 32º.-** Las bodegas elaboradoras y fábricas de licores y vinagres no podrán tener una existencia de productos mayor al saldo resultante de la documentación legal respectiva.

**Artículo 33º.-** Los interesados podrán pedir que el Servicio o los laboratorios autorizados certifiquen la naturaleza, denominación, potabilidad, calidad, materias primas empleadas, procedimientos utilizados y otras características de los productos. En todo caso, las muestras de las partidas que se amparen con la certificación deberán ser captadas directamente por la entidad que deba efectuar dicha certificación.

Las certificaciones relativas al cumplimiento de las disposiciones de carácter fitosanitario o relativas al origen de los productos, sólo podrán efectuarse por el Servicio.

**Artículo 34º.-** Los productos destinados al consumo directo deberán expendirse en envases sellados y etiquetados, salvo que se trate de establecimientos o recintos autorizados por la autoridad competente, para expendarlos en forma distinta.

En ningún caso los productos podrán ser envasados para su comercialización en sobres o bolsas susceptibles de ser ocultadas con facilidad por el portador

Las chichas podrán expendirse y comercializarse en envases abiertos.

**Artículo 35º.-** En los envases o etiquetas de los productos deberán indicarse, a lo menos, las siguientes menciones: denominación o naturaleza del producto, graduación alcohólica; volumen, nombre y domicilio del envasador. Tratándose de productos importados, deberá indicarse, además, el país de origen y el nombre y domicilio del importador.

Los productos que se exporten en unidades de consumo deberán señalar en su etiqueta, la expresión "Envasado en Chile" o "Embotellado en Chile".

El reglamento determinará las demás menciones y requisitos del etiquetado de los productos regulados por esta ley. En todo caso, las etiquetas de los productos que se exporten podrán adecuarse a los requisitos de etiquetado de los países de destino.

En los envases o etiquetas no podrán incluirse menciones que no correspondan, o que induzcan a equívoco o error respecto al origen, materia prima, naturaleza, composición o demás características del producto.

Prohíbese el uso en etiquetas, envases y embalajes, de indicaciones geográficas, denominaciones de origen, expresiones tradicionales, menciones complementarias de calidad o denominaciones extranjeras protegidas que hayan sido reconocidas como tales en virtud de tratados internacionales ratificados por Chile, las cuales sólo podrán ser utilizadas en las condiciones establecidas en dichos tratados.

**Artículo 36º.-** El vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 11,5 grados, con un

máximo de 1,5 gramos de acidez volátil por litro, a menos que se trate de vinos generosos y licorosos respecto de los cuales las graduaciones mínimas serán de 14º y 16º grados, respectivamente.

No obstante lo dispuesto precedentemente, el Presidente de la República, mediante decreto supremo fundado en circunstancias climáticas anómalas que hubieren afectado desfavorablemente el desarrollo normal de la viticultura, podrá autorizar la venta para consumo directo de vino no generoso ni licoroso con una graduación mínima de hasta 10,5º, producido en las comunas de Laja, San Rosendo, Yumbel, San Fabián, Hualqui, Los Angeles, Tucapel y Nacimiento de la Región del Bío-Bío. Esta autorización deberá estar referida específicamente a las comunas o localidades afectadas por el fenómeno climático y a la respectiva cosecha.

Para acogerse a esta excepción, los productores deberán declarar ante el Servicio la extensión y ubicación de los viñedos afectados por el fenómeno climático y el total de vino producido por ellos. El Servicio deberá autorizar previamente el envasado de ese vino debiendo usarse en todas las partidas etiquetas numeradas, timbradas por éste.

**Artículo 37º.-** Sin perjuicio de cualesquiera otras exigencias legales o reglamentarias, las facturas y guías de despacho que amparen la venta, cesión, permuta o transporte de productos afectos a esta ley, deberán contener, además, las siguientes menciones:

- a) Nombre o naturaleza del producto.
- b) Nombre de fantasía o marca, si lo tuviere.
- c) Tipo de envase y volumen contenido.
- d) Graduación alcohólica.
- e) Número de envases que componen la partida.

Tratándose de mostos destinados a la fermentación sólo será exigible indicar las menciones señaladas en las letras a), c) y e).

**Artículo 38º.-** Los productos afectos a esta ley, que se importen, deberán cumplir, a lo menos, con todos los requisitos exigidos para los productos nacionales similares.

Queda prohibida la mezcla con productos nacionales de bebidas alcohólicas fermentadas y mostos importados.

**Artículo 39º.-** Los productos que se importen envasados deberán comercializarse en sus unidades usuales de distribución en el país de origen, debiendo cumplir, en todo caso, con las disposiciones sobre envases establecidas para sus similares nacionales.

**Artículo 40º.-** Los productos que se importen no podrán ser comercializados ni se podrá disponer de ellos sin que previamente el Servicio haya verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos.

Ingresado el producto en la Aduana, el Servicio tendrá un plazo de 60 días, contado desde la fecha de recepción de la respectiva solicitud, para inspeccionarlo. Si éste no se pronunciare dentro del término indicado, el interesado podrá disponer de él, sin incurrir por este solo hecho en infracción.

**Artículo 41º.-** El Servicio podrá eximir a productos destinados exclusivamente a la exportación del cumplimiento de determinados requisitos para adecuarlos a las exigencias de los mercados extranjeros, lo cual deberá ser acreditado por documentación oficial del país de destino.

## TITULO VII

### De las sanciones

**Artículo 42º.-** El que elaborare productos utilizando alcoholes no etílicos y los destine a la bebida, será sancionado con la pena privativa de libertad establecida en el artículo 314 del Código Penal.

En igual pena incurrirá el que elaborare productos empleando tratamientos o aditivos prohibidos o en una forma distinta a la autorizada, que conviertan al producto en tóxico o dañino para la salud y los destine a la bebida.

Al que sin ser elaborador comprare para vender los productos a que se refieren los incisos anteriores, y los destinare a la bebida, se le aplicará la misma pena que a éste.

Se presumirá que un producto se destina a la bebida cuando se expone, ofrece o pone a disposición de terceros en cualquier forma, sin que se advierta de manera destacada en los envases o etiquetas que el producto no es apto para la bebida.

Además de la pena indicada en los incisos precedentes, se aplicará a los infractores una multa de 25 a 200 unidades tributarias mensuales.

**Artículo 43º.-** Los que contravinieren algunas de las medidas señaladas en el inciso primero del artículo 53 serán sancionados con la pena de presidio menor en sus grados mínimo a medio. Se les aplicará, además, una multa de 15 a 150 unidades tributarias mensuales.

**Artículo 44º.-** El que otorgare certificados de potabilidad respecto de los productos a que se refiere esta ley y que fueren tóxicos o nocivos para la salud, será sancionado con la pena de reclusión menor en sus grados mínimo a medio y multa de 15 a 150 unidades tributarias mensuales.

**Artículo 45º.-** Se sancionará con multa de 1 a 150 unidades tributarias mensuales:

- 1) A los que elaboraren o vendieren productos falsificados que no sean tóxicos o dañinos para la salud.
- 2) A los que expendieren alcohol etílico sin desnaturalizar a usuarios no inscritos en el registro a que se refiere el inciso segundo del artículo 13.
- 3) A los que utilizaren denominaciones de origen en contravención a lo dispuesto en los artículos 27, inciso final, 28 y 30.
- 4) A los que infringieren las prohibiciones establecidas en los artículos 24 y 25.
- 5) A los que mantuvieren en establecimientos de vinificación o de elaboración de vinos no licorosos los elementos que se indican en el artículo 19, inciso primero y que no justifiquen un empleo distinto al de la vinificación.
- 6) A los que mantuvieren en los establecimientos de elaboración de pisco las materias primas a que se refiere el artículo 29 y no justifiquen un empleo distinto a la producción de pisco.
- 7) A los que transgredieren las normas de rotulación contenidas en los artículos 35 y 36, inciso final, y a quienes expendieren productos con una graduación alcohólica inferior o superior a lo autorizada por la ley o el reglamento.

**Artículo 46º.-** Se impondrá una multa de 1 a 100 unidades tributarias mensuales:

- 1) A los que infringieren las obligaciones o prohibiciones que les imponen los artículos 17, 23 y 34.
- 2) A los que transgredieren las normas contenidas en los artículos 14, inciso tercero, y 16, inciso segundo.
- 3) A los que utilizaren sustancias distintas o en proporción menor a las autorizadas para la desnaturalización de alcoholes.
- 4) A los que elaboraren productos adulterados que no sean tóxicos o dañinos para la salud y a los que, a sabiendas, vendieren dichos productos.
- 5) A los que otorgaren certificados de potabilidad respecto de productos que, sin ser tóxicos ni dañinos para la salud, no cumplan con los requisitos establecidos en el inciso segundo del artículo 7º.

**Artículo 47º.-** Se castigará con multa de 1 a 75 unidades tributarias mensuales:

- 1) A los que enajenaren o movilizaren productos con infracción a lo dispuesto en los artículos 11 o 40. Si tales productos resultaren en definitiva tóxicos o dañinos para la salud, falsificados o adulterados, esta pena se aplicará conjuntamente con la indicada en los artículos 42, 45, N° 1), o 46, N° 4), según proceda.
- 2) A los que vendieren productos no potables que no sean tóxicos ni dañinos para la salud.
- 3) A los que, a sabiendas, vendieren productos alterados.
- 4) A los que incurrieren en falsedad en la certificación de cualquiera propiedad o característica de productos que no sea su potabilidad.
- 5) A los que obstaculizaren o impidieren la labor de fiscalización del Servicio.
- 6) A los que se atribuyeren la calidad de laboratorios oficiales y actúen como tales sin tener la autorización del Servicio. Esta pena se aplicará

conjuntamente con la indicada en el artículo 46, N° 5), o en el N° 4) del presente artículo si en la certificación se incurriere en las infracciones sancionadas por tales preceptos.

- 7) A los que infringieren la prohibición establecida en el inciso segundo del artículo 38 y a quienes comercializaren productos importados contraviniendo lo dispuesto en el artículo 39 de la presente ley.
- 8) Se suprimió (17.02.09)
- 9) A los que infringieren las obligaciones o prohibiciones que les imponen los artículos 13, 19, inciso segundo, 32 y 37.
- 10) A los que no proporcionaren los antecedentes que les solicite el Servicio en virtud de lo dispuesto en el artículo 4º, letras b) y c), o suministraren antecedentes falsos.
- 11) A los que expendieren productos con una acidez volátil superior a la autorizada por la ley.
- 12) A los que transgredieren las normas relativas a las características de los vinagres, conforme al artículo 26.
- 13) A los que infringieren lo preceptuado en el inciso tercero del artículo 16.

**Artículo 48º.-** Cualquiera otra conducta descrita en esta ley que constituya una infracción a sus normas, que no se encuentre específicamente penada en los artículos precedentes, se sancionará con multa de 0,5 a 50 unidades tributarias mensuales.

**Artículo 49º.-** El límite máximo de las sanciones pecuniarias establecidas en los artículos 45, 46, y 47 se elevará al doble tratándose de reincidencia.

Habrá reincidencia cuando se incurra en una nueva infracción de la misma naturaleza en un plazo inferior a tres años, a contar desde la última contravención. Para los efectos de lo dispuesto en el inciso anterior, se considerará que existe un mismo sujeto infractor cuando la actividad o giro de éste se continúa a través de personas jurídicas en que el infractor tenga el control mayoritario del capital o de la dirección. Si el infractor fuere una sociedad, para determinar dicho control se considerará además la participación que sus socios tengan en tales personas jurídicas.

**Artículo 50º.-** Además de las penas establecidas en los artículos anteriores, se podrá disponer el comiso de los productos elaborados, envasados, movilizados o comercializados con infracción a la presente ley. Si se cometiere alguno de los delitos a que se refieren los incisos primero y segundo del artículo 42, podrán ser comisados también los elementos y materias primas destinados a la elaboración de los productos.

Sin perjuicio de lo preceptuado en el inciso precedente y atendidas las circunstancias del hecho, podrá disponerse la clausura de 1 a 30 días o de 1 a 15 días si se cometiere alguna de las infracciones indicadas en los artículos 45 y 46, respectivamente.

La clausura podrá ser definitiva cuando se incurriere en algunos de los delitos sancionados en el artículo 42 y cuando se reincidiere, en los términos establecidos

en el inciso segundo del artículo 49, en alguna de las infracciones a que se refiere el artículo 45.

La clausura recaerá sobre el local o establecimiento en que se hubiere constatado la infracción. Si se tratare de locales o establecimientos donde, además, se expendan otras mercaderías, la resolución de clausura determinará el traslado de los productos a que se refiere esta ley a una sección o dependencia cerrada del mismo, en la que se inmovilizarán, y dispondrá las medidas que sean conducentes para impedir el ejercicio del giro durante el tiempo de vigencia de la sanción.

**Artículo 51º.-** En los procesos que se incoen conforme a lo dispuesto en los artículos 42, 43 y 44 el Servicio podrá figurar como parte, con todos los derechos de tal desde que se apersona en el proceso, sin necesidad de formalizar querrela ni de rendir fianza de calumnia, y tendrá siempre conocimiento del sumario.

**Artículo 52º.-** Los inspectores del Servicio deberán denunciar cualquier infracción a las disposiciones de esta ley y, para estos efectos, tendrán el carácter de ministros de fe.

**Artículo 53º.-** El Servicio podrá, al constatar una infracción y como medida provisional tendiente a asegurar la efectividad de la sanción aplicable y el resultado de la investigación, ordenar la retención de productos, la inmovilización de éstos, y la aposición de sellos en vasijas, recintos y maquinarias.

En el caso de las infracciones a que se refieren los artículos 45, 46 y 47, el afectado por alguna de las medidas señaladas en el inciso anterior podrá, en cualquier momento, solicitar del juez de letras a que hace mención el inciso primero del artículo 63 que la misma quede sin efecto. El juez resolverá sin forma de juicio y previo informe del Servicio. Contra la resolución que se dicte no procederá a recurso alguno.

Tratándose de la comisión de los delitos indicados en el artículo 42, el Servicio, conjuntamente con la denuncia respectiva, deberá informar al juez sobre la aplicación de las medidas señaladas en el inciso primero de este precepto, y corresponderá a éste pronunciarse acerca de su mantención.

**Artículo 54º.-** Las sanciones que se establecen en los artículos 45, 46 y 47 de este cuerpo legal se aplicarán también a los comerciantes, distribuidores, depositarios y acopiadores en cuyo poder se encuentre el producto final cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la presente ley.

**Artículo 55º.-** Las multas que se apliquen por infracciones a la presente ley no estarán afectas a los recargos establecidos en las leyes N<sup>os</sup>. 10.309, 15.109 y 17.392.

## TITULO VIII

Del procedimiento para sancionar infracciones administrativas.

**Artículo 56º.-** El Director Ejecutivo del Servicio será competente para conocer y sancionar las infracciones a que se refieren los artículos 45, 46, 47 y 48, de acuerdo con las normas contenidas en el presente Título, sin que les sean aplicables los preceptos de la ley N° 18.223.

El Director Ejecutivo podrá delegar las facultades que le otorga el inciso anterior en funcionarios superiores del Servicio.

**Artículo 57º.-** Se concede acción pública para denunciar las contravenciones de que trata el artículo anterior. La denuncia formulada por los inspectores del Servicio o por el personal de Carabineros constituirá presunción legal de haberse cometido la infracción.

Cuando alguna de estas contravenciones fuere puesta en conocimiento de Carabineros de Chile, el jefe de la respectiva Unidad deberá comunicar este hecho al Servicio.

**Artículo 58º.-** En los procedimientos administrativos y judiciales a que dieren lugar tales infracciones la prueba se apreciará en conciencia.

**Artículo 59º.-** Recibida una denuncia, el Director Ejecutivo, su delegado o el funcionario que hubiere sido designado para tramitarla, citará al presunto infractor, así como al denunciante, y examinará separadamente a los testigos y demás medios probatorios que se le presenten, levantando acta de lo obrado y practicará oficiosamente las investigaciones necesarias para el esclarecimiento de los hechos denunciados.

En los casos de allanamientos o registros se notificará al dueño, arrendatario u ocupante del lugar o edificio en que se hubiere de practicar la diligencia o al encargado de su conservación o custodia. Si no fuere habida algunas de las personas expresadas, la notificación se hará a cualquier persona mayor de edad que se hallare en dicho lugar o edificio, y si no se encontrare a nadie, se dejará constancia de ello ante dos personas mayores de edad.

El Director Ejecutivo o su delegado están autorizados para requerir de quien corresponda el auxilio de la fuerza pública, con el objeto de dar cumplimiento a las disposiciones y resoluciones que adoptaren en el ejercicio de sus atribuciones.

**Artículo 60º.-** Establecida la infracción, el funcionario ante el cual se hubiere tramitado la denuncia, en su caso, remitirá todos los antecedentes al Director Ejecutivo o su delegado para que resuelva.

**Artículo 61º.-** Aplicada la sanción por el delegado, el afectado podrá pedir al Director Ejecutivo reposición, dentro del plazo de 10 días, contado desde la notificación de la resolución. Este recurso se presentará en la oficina del Servicio correspondiente al lugar donde se hubiere cometido la infracción.

**Artículo 62º.-** Las notificaciones que sea menester practicar en el procedimiento administrativo se harán por un funcionario del Servicio o por personal de Carabineros, los que procederán con sujeción a las instrucciones que se les impartan, dejando testimonio escrito de su actuación.

**Artículo 63º.-** De las sanciones aplicadas por el Director Ejecutivo, podrá reclamarse ante el Juez de Letras en lo Civil del lugar en que se cometió la infracción, dentro de los 15 días hábiles siguientes a su notificación. Las reclamaciones se tramitarán en forma breve y sumaria, y contra la resolución que las falle no procederá recurso alguno.

Para acoger a tramitación la reclamación se exigirá que el infractor compruebe haber depositado previamente en las oficinas del Servicio o del Banco del Estado de Chile, a nombre de dicho Servicio, el 10% de la multa que le hubiere sido impuesta.

**Artículo 64º.-** El infractor condenado definitivamente a pagar una multa, deberá acreditar ante el Servicio, dentro del plazo de 10 días hábiles, contado desde la notificación de la resolución respectiva, el pago de la multa impuesta, bajo el apercibimiento de sufrir, por vía de apremio, un día de prisión por cada tres unidades tributarias mensuales a que haya sido condenado, el que en su totalidad no podrá exceder de quince días. El pago de la multa se hará en las oficinas del Servicio o en las del Banco del Estado de Chile, a nombre de dicho Servicio.

La conversión de Unidades Tributarias a moneda corriente se hará al valor que ella tenga a la fecha del pago efectivo de la multa.

Si transcurridos cinco días desde el vencimiento del plazo indicado en el inciso primero el infractor no hubiere pagado la multa, el Director Ejecutivo o su delegado podrá solicitar del Intendente o Gobernador respectivo el auxilio de la fuerza pública, con el objeto de hacer efectiva la prisión que, por vía de apremio, establece este artículo.

**Artículo 65º.-** Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, la resolución del Director Ejecutivo que no hubiere sido reclamada conforme al artículo 63, tendrá mérito ejecutivo para hacer efectivo el pago de la multa impuesta.

**Artículo 66º.-** El producto de las multas y comisos que se apliquen o dispongan de acuerdo con el presente Título, será de beneficio fiscal.

**Artículo 67º.-** Las sanciones que se impongan en virtud de este Título se aplicarán sin perjuicio de la responsabilidad civil y penal que pudiere corresponder al infractor.

## Disposiciones finales

**Artículo 68º.-** Derógase el Libro I de la Ley Nº 17.105, de 1969, sobre alcoholes, bebidas alcohólicas y vinagres, cuyo texto definitivo fue fijado por el artículo 1º del decreto ley Nº 2.753, de 1979.

Las disposiciones legales que hagan referencia al Libro I de la Ley Nº 17.105 se entenderán hechas a esta ley, en las materias a que dichas disposiciones se refieren.

**Artículo 69º.-** Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 3º y 4º transitorios, la presente ley entrará en vigencia el 1º de enero de 1986.

## ARTÍCULOS TRANSITORIOS

**Artículo 1º.-** Los decretos reglamentarios del cuerpo legal que se deroga mantendrán su vigencia en lo que no sean contrarios a la presente ley y en tanto el Presidente de la República no dicte nuevas normas sobre la materia.

**Artículo 2º.-** Las causas y los procesos administrativos incoados por infracciones a las disposiciones del Libro I de la ley Nº 17.105, que se encontraren pendientes a la fecha de vigencia de la presente ley, continuarán sustanciándose conforme a las normas indicadas en el cuerpo legal que se deroga, hasta su total tramitación.

**Artículo 3º.-** Sin perjuicio de lo establecido en el inciso primero del artículo 13, los propietarios o tenedores de viñas deberán informar por escrito al Servicio sobre la ubicación y superficie que tienen actualmente plantada, dentro del plazo de 60 días hábiles, a contar desde la fecha de publicación de la presente ley. Igual plazo tendrán los elaboradores, fabricantes, envasadores, importadores, exportadores y comerciantes de productos y usuarios de alcoholes etílicos sin desnaturalizar para comunicar al Servicio el ejercicio de sus actividades.

La contravención a lo dispuesto en el inciso anterior se sancionará con la pena indicada en el artículo 47 de esta ley.

**Artículo 4º.-** El plazo establecido en el inciso segundo del artículo 19 se contará a partir de la publicación de la presente ley para aquellos establecimientos que a esa fecha estén elaborando productos de vides híbridas.

**Artículo 5º.-** Los productos a que se refiere el artículo 36 que, a la fecha de entrada en vigencia de esta ley, se encontraren envasados y etiquetados y no cumplan con la graduación alcohólica mínima o con el máximo de acidez volátil que se establece en tal disposición, sólo podrán expendirse hasta el 30 de junio de 1986.

**Artículo 6º.-** No obstante lo establecido en el inciso segundo del artículo 16, los productos de la fermentación alcohólica de mostos de cepas híbridas o su mezcla con productos de la especie *Vitis vinífera*, podrán expendirse, hasta el 31 de diciembre de 1986, bajo la denominación de vino híbrido, la que deberá indicarse en forma destacada en la etiqueta o en el envase respectivo.

**Artículo 7º.-** La prohibición que establece el inciso final del artículo 35 de la presente ley entrará en vigencia, para los productos que utilicen las menciones señaladas en los listados del Apéndice 6 del Anexo V del Acuerdo sobre el Comercio de Vinos, y en el Apéndice 2 del Anexo VI sobre el Acuerdo del Comercio de Bebidas Espirituosas y Bebidas Aromatizadas, ambos del Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea, y que se destinen al mercado interno el día 1 de febrero de 2015. Respecto de los productos que se destinen a la exportación y que utilicen las menciones señaladas en los Apéndices indicados, dicha prohibición entrará en vigencia en la forma establecida en dichos acuerdos y sus modificaciones posteriores.

FERNANDO MATTHEI AUBEL, General del Aire, Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea, Miembro de la Junta de Gobierno.- RODOLFO STANGE OELCKERS, General Director de Carabineros, Miembro de la Junta de Gobierno.- CESAR RAÚL BENAVIDES ESCOBAR, Teniente General de Ejército, Miembro de la Junta de Gobierno.- GERMAN GUESALAGA TORO, Vicealmirante, Comandante en Jefe de la Armada y Miembro de la Junta de Gobierno Subrogante.

Por cuanto he tenido a bien aprobar la precedente ley, la sanciono y la firmo en señal de promulgación. Llévase a efecto como Ley de la República.

Regístrese en la Contraloría General de la República, publíquese en el Diario Oficial e insértese en la Recopilación Oficial de dicha Contraloría.

Santiago, 31 de Octubre de 1985.- AUGUSTO PINOCHET UGARTE, General de Ejército, Presidente de la República.- Jorge Prado Aránguiz, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud., para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud.,- Jaime de la Sotta Benavente, Subsecretario de Agricultura.



## **DECRETO N° 78**

**REGLAMENTA LEY N° 18.455 QUE FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES.**

**SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO** / División Protección Agrícola y Forestal  
Subdepartamento de Viñas y Vinos, Inocuidad y Biotecnología  
Avenida Presidente Bulnes 140, piso 3. Santiago.  
Fono: 3451369 - E-mail: [vinas@sag.gob.cl](mailto:vinas@sag.gob.cl)

## MINISTERIO DE AGRICULTURA

### REGLAMENTA LEY Nº 18.455 QUE FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES.

---

**Santiago, 31 de Julio de 1986.- Hoy se decretó lo que sigue:  
Número 78.- Visto: El artículo 32º, Nº 8 de la Constitución Política del Estado,**

#### **D e c r e t o :**

### **TITULO I**

#### Disposiciones Generales

**Artículo 1º.-** Para los efectos de este reglamento y de la Ley Nº 18.455 sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, en adelante la ley, se definen los siguientes términos:

- 1.- Aditivo: Sustancia de composición química conocida y grado alimentario que se incorpora a los productos en cantidades suficientes para mantener o mejorar sus características organolépticas y conservar su estabilidad.
- 2.- Aguardiente: El destilado de vinos al cual no se han agregado aditivos, excepto azúcares y agua.
- 3.- Azúcares: Son las sustancias reductoras y la sacarosa.
- 4.- Clery o Cooler : Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante con o sin anhídrido carbónico, adición de agua, azúcares y saborizantes en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación, se permite el uso de colorantes. Las etiquetas de sus envases no podrán contener expresiones propias de tipos o variedades de uvas o vinos.
- 5.- Cóctel : Bebidas alcohólica obtenida por la mezcla de uno o más destilados, licores o bebidas alcohólicas fermentadas a las que se les puede adicionar productos analcohólicos.
- 6.- Brandy: Es el aguardiente envejecido, en vasijas de madera noble, coloreado o no con caramelo natural y edulcorado o no con azúcares.
- 7.- Chicha Cruda: Es la bebida obtenida del mosto de uva fresca o asoleada de la especie *Vitis vinífera*, que se halla en proceso de fermentación. Cuando se la obtiene de mosto cocido se denomina Chicha cocida.
- 8.- Chicha de manzana: Es la bebida alcohólica obtenida del zumo de la manzana que se encuentra en proceso de fermentación alcohólica.
- 9.- Extracto seco de un vino: Es el residuo que queda de la evaporación efectuada a 100 grados centígrados o bien medido por densimetría conforme al procedimiento establecido por el Servicio, mediante Resolución, y expresado en gramos por litro.

- 10.- Extracto seco reducido: Es el extracto seco de un vino al cual se le ha extraído:
- El exceso de azúcar reductor sobre 1 gramo por litro.
  - El exceso de sulfato de potasio sobre 1 gramo por litro.
  - El exceso de cloruro de sodio sobre 0,500 gramo por litro.
  - El peso de cualquier otra materia extraña que haya sido agregada al vino.
- 11.- Gin: Es la bebida obtenida por aromatización del alcohol rectificado de materias amiláceas, con adición de maceraciones, destilados, o aceites esenciales de bayas de enebro.
- 12.- Graduación alcohólica potencial: Es el grado alcohólico Gay Lussac que se obtendría al fermentar totalmente las sustancias reductoras remanentes en un producto.
- 13.- Graduación alcohólica real: Es la proporción de alcohol que contiene un producto, medido con un alcoholímetro centesimal Gay Lussac a 20 grados Celsius de temperatura.
- 14.- Graduación alcohólica total: Es la suma de las graduaciones alcohólicas potencial y real.
- 15.- Bebida Espirituosa de Orujo: Es la bebida alcohólica proveniente de la destilación de borras y orujos, de productos de vides híbridas o de vinos alterados.
- 16.- Interesado : Los productores, envasadores, elaboradores, fabricantes, importadores, exportadores, comerciantes, y en general, cualquier persona natural o jurídica que desarrolle una o más de las actividades señaladas en el inciso primero del artículo 1º de la Ley.,
- 17.- Licor : Es el producto elaborado en base a alcoholes etílicos potables, destilados, bebidas alcohólicas fermentadas, mezclados o no entre sí, y con o sin extractos aromáticos naturales o sintéticos. Puede contener edulcorantes, agua, colorantes o cualquier otro aditivo permitido.
- 18.- Licores amargos: Son los que contienen principios amargos de origen vegetal.
- 19.- Licores anisados: Son los aromatizados predominantemente con semilla de anís o con extractos o esencias de las mismas.
- 20.- Licores de frutas: Son los preparados a base de zumos de frutas o partes de éstas o con maceraciones o esencias de las mismas.
- 21.- Materia prima: Cada una de las sustancias básicas empleadas en la preparación de productos, que le confieren sus características propias.
- 22.- Mistela: Es la bebida obtenida de un mosto de uva cuya fermentación se ha detenido por encabezamiento con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva.
- 23.- Mosto concentrado: Producto que se obtiene al eliminar parcialmente el agua del mosto natural o apagado, mediante ebullición, evaporación al vacío o frigorización impidiendo su fermentación espontánea.
- 24.- Mosto mudo o apagado: Aquel cuya fermentación alcohólica ha sido evitada mediante prácticas enológicas autorizadas.
- 25.- Mosto natural: Zumo obtenido por presión de la uva antes que haya comenzado su fermentación.
- 26.- Mosto sulfitado: Mosto que contiene anhídrido sulfuroso como inhibidor de la fermentación alcohólica.

- 27.- Ponche: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante con adición de azúcares, anhídrido carbónico y pulpas o zumos de frutas, en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación se permite el uso de colorantes.
- 28.- Producto a granel: Aquel que no se encuentra envasado en unidad de consumo.
- 29.- Producto apto: Es aquel que sometido a análisis cumple con todos y cada uno de los requisitos exigidos por la ley y este reglamento.
- 30.- Producto genuino: Es el elaborado de las materias primas y conforme a los métodos y prácticas que autoriza la ley y este reglamento.
- 31.- Relación alcohol-extracto de un vino: Es el cociente entre el peso del alcohol contenido en un litro y el peso de su extracto reducido.
- 32.- Relleno: Operación destinada a suplir la merma ocurrida en el envase que contiene al producto a granel.
- 33.- Sidra: Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación del zumo de manzana. Cuando provenga de otra especie deberá nominarse sidra acompañada del nombre de la fruta de la cual procede.
- 34.- Sidra espumosa: Sidra obtenida por fermentación natural, terminando su elaboración en envases cerrados, produciendo anhídrido carbónico en base a jarabe de azúcar.
- 35.- Sidra gasificada: La sidra que habiendo completado su proceso de elaboración, se le impregna anhídrido carbónico en forma mecánica. Se permite la adición de sacarosa con el solo fin de edulcoración.
- 36.- Suma alcohol-ácido de un vino: La suma que resulta de agregar al grado alcohólico centesimal la acidez total de titulación por litro disminuido del exceso sobre un gramo de acidez volátil, expresadas ambas en ácido sulfúrico.
- 37.- Unidad de consumo: Es el envase en que el producto se ofrece para su expendio directo al público.
- 38.- Uva: Es el fruto de la especie *Vitis vinífera* L. Cuando el fruto provenga de vides de variedades híbridas deberá denominarse uva híbrida.
- 39.- Vino acetificado: Es el vino enfermo que contiene más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro expresada en ácido acético.
- 40.- Vino enfermo: Es aquel que ha sufrido una alteración bioquímica a causa de la acción de microorganismos que modifican sus características químicas y organolépticas.
- 41.- Vodka: Es la bebida obtenida de alcohol de materias amiláceas con o sin maceración de hierbas.
- 42.- Whisky: Es el destilado de la fermentación alcohólica de caldos de cereales malteados o no, que es sometido a procesos de envejecimiento en vasijas de madera, coloreado o no con caramelo natural.
- 43.- Ley: La Ley 18.455.
- 44.- Servicio: El Servicio Agrícola y Ganadero.
- 45.- Borra: Es el producto semilíquido obtenido de la fermentación del zumo de uva y de la elaboración del vino, constituido entre otros por sales de calcio y potasio del ácido tartárico, sustancias orgánicas, restos de tejido vegetal, levaduras y materia colorante. Su graduación alcohólica máxima será de cinco grados, el extracto seco mínimo de trescientos gramos por litro y un contenido mínimo de veinte gramos por litro de tartratos expresados en ácido tártrico.

- 46.- Vinagre de alcohol: Es el obtenido exclusivamente por la fermentación acética del alcohol etílico potable.
- 47.- Vinagre genuino: Es el obtenido por la fermentación acética de una sola materia prima básica de las indicadas en los artículos 22 y 23 de la Ley.
- 48.- Zumo fermentado de uva híbrida: Es el nombre genérico del producto obtenido de la fermentación alcohólica del zumo de ese fruto.
- 49.- Uva de Mesa: Es aquella que se comercializa habitualmente para su consumo directo en estado fresco. En especial, se comprenden las que corresponden a las siguientes variedades : Thompson Seedless - Flame Seedless - Ribier - Ruby Seedless - Black Seedless - Red Seedless (Emperatriz) - Emperor - Superior Seedless - Cardinal - Almería - Red Globe - Queen Beauty Seedless - Flame Tokay - Royal Seedless - Exotic - Black Beauty y Early Grant.
- 50.- Sour: Se dará este nombre al cóctel preparado a base de destilados o licores adicionados de frutas ácidas o saborizantes de las mismas, pudiendo contener aditivos permitidos tales como azúcares, estabilizantes, espesantes, enturbiantes y colorantes. El nombre del producto será el destilado o licor empleado seguido de la palabra sour y de la fruta o saborizante utilizado, salvo en el caso del limón, en que ésta última mención tendrá carácter optativo.
- 51.- Cola de Mono: Es el cóctel preparado a base de aguardiente, leche de origen animal, café y edulcorantes, pudiendo contener aditivos tales como aromatizantes, estabilizantes, espesantes, enturbiantes y colorantes. Se permite el reemplazo de la leche de origen animal por otras leches o cremas de origen vegetal, pero en tal caso la rotulación deberá indicar el componente empleado como sucedáneo.
- 52.- Sangría: Es la bebida elaborada con vino, aromatizada por la adición de extractos o esencias naturales de cítricos, con o sin jugos de estas frutas, y eventualmente, edulcorada con azúcares, con adición de especias y agregación de anhídrido carbónico.
- 53.- Cerveza Especial: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de cerveza a lo menos en un 65% como materia prima predominante, adición de productos y extractos naturales o artificiales idénticos a los naturales, permitiéndose el uso de miel, frutos, zumos de fruta y especias. Se prohíbe la adición de productos estimulantes, energizantes o alucinógenos.
- 54.- Ron: Es el destilado proveniente de un alcohol etílico potable, que puede o no someterse a proceso de envejecimiento en vasijas de madera, pudiendo ser coloreado exclusivamente con caramelo natural.
- 55.- Bebidas alcohólicas elaboradas en base a Ajenjo: Son aquellas elaboradas con *Artemisia absinthium* L (Ajenjo) principalmente, u otras especies del mismo género, cuyo contenido máximo de Tujonas totales (Alfa y Beta) no podrá ser superior a 35 miligramos por litro.
- 56.- Cóctel de vino: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante, que puede o no contener anhídrido carbónico, a la que se le adicionan productos analcohólicos, frutas y colorantes.

**Artículo 2º.-** En la obtención y elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas y vinagres no podrán aplicarse prácticas, aditivos y demás sustancias si no están expresamente autorizadas por la ley o por este reglamento.

Asimismo, en la elaboración de los demás productos se deberán utilizar las materias primas y aditivos señalados en la ley o en este reglamento, pudiendo emplearse las prácticas de elaboración que no estén expresamente prohibidas.

**Artículo 3º.-** Para la aplicación de lo dispuesto en la letra a) del artículo 8º de la ley, no se considerarán productos finales los alcoholes que se encuentren a granel en establecimiento que los empleen como materia prima para elaborar bebidas alcohólicas en conformidad a las disposiciones contenidas en la ley y este reglamento, como tampoco aquellos alcoholes que estén siendo transportados hacia una fábrica de bebidas alcohólicas, los que se considerarán materia prima en tránsito, siempre que su traslado se haga con autorización expresa y previa del Servicio para garantizar el correcto uso y destino del producto.

Para los efectos de lo señalado en la letra b) del artículo 8º de la ley, serán considerados productos en proceso de envase, aquellos que se encuentren en unidades de consumo, sea que estén abiertas o sin etiquetas. En la misma condición se incluyen los productos contenidos en el recipiente y en los ductos que estén abasteciendo la línea de llenado.

**Artículo 4º.-** Las muestras se captarán en seis ejemplares cuando se trate de bebidas fermentadas o vinagres y en tres en los demás casos, quedando en poder del interesado dos y uno respectivamente. Tales muestras podrán captarse retirando directamente los envases, siempre que el contenido de éstos no exceda de un litro de producto. En caso contrario, o si el volumen del producto existente no alcanza para captar el número de ejemplares requeridos, la muestra se captará en receptáculos de menor capacidad retirando la cantidad que sea necesaria para efectuar los análisis pertinentes. Tratándose de productos envasados cuyo contenido no alcance para efectuar el análisis, se retirarán las unidades necesarias para completar el volumen requerido.

Los inspectores del Servicio dejarán constancia de su actuación en acta que se levantará en el lugar de la captación y que será firmada por el dueño o encargado. En caso de ausencia de éstos o que se negaren a firmar dicha acta, el o los inspectores dejarán constancia de esta circunstancia en ese documento que será firmado por la persona adulta a que se refiere el inciso segundo del artículo 9º de la ley. Copia del acta quedará a disposición del interesado.

**Artículo 5º.-** Los ejemplares de muestra destinados al primer análisis de fiscalización serán analizados por el Servicio y sus resultados y calificación técnica efectuada por el analista deberán constar en el certificado expedido por el laboratorio respectivo. Dicha calificación deberá ser refrendada por las autoridades del Servicio que designe el Director Nacional, en aquellos casos que el mismo determine.

En caso de pérdida de los ejemplares de muestra destinados a efectuar el segundo análisis a que se refiere el artículo 10º de la ley, el Servicio se atenderá a los

resultados del primero. Lo mismo ocurrirá si los resultados del segundo análisis no fueren presentados oportunamente al Servicio dentro de los plazos previstos en la mencionada disposición legal o cuando la determinación analítica efectuada no corresponda a la observada. El tercer análisis no podrá efectuarlo el Servicio ni los laboratorios que hubieren analizado el producto con anterioridad. Cuando la muestra se haya captado directamente de los envases originales en que está contenido el producto, el interesado tendrá un plazo de 20 días contado desde la fecha de notificación que declara apto el producto, para retirar los ejemplares de muestras sobrantes. Vencido ese plazo, el Servicio procederá a la destrucción de los envases y de su contenido, de lo cual quedará constancia en acta.

El costo del segundo análisis de fiscalización será de cargo del interesado, como asimismo, el costo de los análisis de importación y de exportación.

El costo del tercer análisis será de cargo del interesado cuando el resultado del mismo ratifique el obtenido en el primer análisis. En caso contrario será de cargo del Servicio.

**Artículo 6º.-** El aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas referido en el artículo 13º de la ley, será exigible a los propietarios o tenedores de terrenos plantados con vides dentro de un mismo predio, cuya superficie en conjuntos o separadamente, sea igual o superior a cinco mil metros cuadrados. Sin perjuicio de lo anterior, el Servicio podrá, en casos calificados y mediante resolución publicada en el Diario Oficial, exigir el cumplimiento de dicha obligación a los propietarios o tenedores a cualquier título de plantaciones de vides cuya superficie sea inferior al mínimo indicado.

Dicho aviso podrá darse por carta certificada o entregada personalmente en las oficinas del Servicio y deberá incluir los siguientes antecedentes:

- a) Nombre, dirección y número del Rol Único Tributario del propietario del predio.
- b) Región, Provincia, Comuna y dirección donde está ubicado el predio.
- c) Número del Rol de Avalúos de Bienes Raíces.
- d) Superficie total plantada, injertada o arrancada y superficie parcial por variedades.
- e) Condición de secano o riego, indicando cuando corresponda, si se trata de terrenos de vega.
- f) Sistema de plantación, cuando corresponda.
- g) Número de plantas por hectárea o distancia de plantación.

El adquirente de un predio en el que exista una viña deberá comunicarlo al Servicio dentro del año calendario en que haya efectuado la adquisición, acreditando dicha operación con certificado de dominio vigente.

**Artículo 7º.-** Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 13º de la ley, los productores, elaboradores, envasadores, importadores, exportadores, comerciantes de productos, y aquellas personas que utilicen alcohol etílico no desnaturalizado para fines distintos de la bebida, deberán inscribirse en el Servicio presentando copia de la correspondiente declaración de inicio de actividades ante el

Servicio de Impuestos Internos, o los antecedentes que acrediten que el interesado no se encuentre obligado legalmente a efectuar tal declaración. Tal inscripción deberá efectuarse dentro del plazo de 30 días contado desde la fecha de presentación de la declaración jurada de iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos.

## TITULO II

De los alcoholes etílicos y bebidas alcohólicas no fermentadas.

**Artículo 8º.-** Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 14º de la ley, se entiende por:

- 1.- Alcoholes provenientes de uva, los siguientes:
  - a) Alcohol de vino: el proveniente de la destilación de vinos genuinos realizada mediante procesos de rectificación parcial, con una graduación alcohólica no superior a 75 grados Gay Lussac.
  - b) Alcohol de vino rectificado: es el proveniente de la destilación de vinos genuinos, con una graduación alcohólica superior a 75 grados Gay Lussac.
- 2.- Alcohol de subproductos de uva: el proveniente de la destilación de borras, orujos o de vinos alterados.
- 3.- Alcohol proveniente de uvas híbridas: el obtenido de la destilación del producto resultante de la fermentación del zumo de uvas de variedades híbridas.
- 4.- Alcohol de residuos de la fabricación de azúcar: el proveniente de residuos de la fabricación de melazas de azúcar de betarraga o de caña de azúcar, previamente fermentados y posteriormente destilados.
- 5.- Alcohol de frutas: aquel en cuya elaboración se emplea como materia prima jugos de frutas fermentados, exceptuando la uva.
- 6.- Alcohol de materias amiláceas: aquel en cuya elaboración se ha empleado como materia prima cereales, tubérculos o raíces que contienen almidón, tales como maíz, cebada, papas, camotes.
- 7.- Alcohol de sacarificación de materias celulósicas: el obtenido de materias primas derivadas de la celulosa que, sometidas a procesos de sacarificación, se transforman en azúcares fermentescibles.
- 8.- Alcohol de lejías sulfúricas: el obtenido de un subproducto de la fabricación del papel.
- 9.- Alcohol sintético: el obtenido por medio de síntesis orgánica.

**Artículo 9º.-** Los alcoholes etílicos se clasifican según su composición en:

- a) Alcohol potable: aquel cuyo contenido de impurezas no excede los máximos establecidos en este reglamento.

- b) Alcohol no potable: aquel cuyo contenido de impurezas excede los máximos establecidos en este reglamento.
- c) Alcohol desnaturalizado: aquel al cual se ha incorporado sustancias químicas de difícil separación, que indican sensorialmente su incapacidad de empleo como alcohol potable.
- d) Alcohol absoluto, deshidratado o anhidro: aquel que mediante la acción de agentes deshidratantes alcanza una graduación alcohólica mínima de 99,5 grados.
- e) Alcohol neutro: es aquel que en su proceso de rectificación ha alcanzado una graduación alcohólica mínima de 95 grados Gay Lussac y un máximo de impurezas volátiles totales de 0,500 gramos por litro a 100 grados Gay Lussac.

**Artículo 10º.-** Se considerarán impurezas volátiles de los alcoholes, destilados, y licores, las siguientes sustancias: ácidos, aldehidos, furfural, alcohol metílico, alcoholes superiores y ésteres.

Los alcoholes potables, destilados y licores que no estén sujetos a requisitos específicos sobre la materia podrán contener las siguientes impurezas volátiles parciales máximas expresadas en gramos por litro a 100 grados de alcohol:

- a) Ácidos totales expresados en ácido acético : 2,000
- b) Aldehidos expresados en aldehído acético : 1,000
- c) Furfural : 0,080
- d) Alcohol metílico : 1,500

El ácido cianhídrico se permite sólo en alcoholes y bebidas no fermentadas maceradas con carozo en proporción máxima de 0,040 gramos por litro a 100 grados de alcohol.

Los alcoholes provenientes de uva y de sus subproductos que se destinen a la elaboración de aguardiente y bebida espirituosa de orujo, respectivamente, deberán contener un mínimo de 1,500 gramos por litro de impurezas volátiles totales a 100 grados Gay Lussac y deberán estar presentes en su totalidad en proporción tal, que sea susceptible cuantificar cada una de ellas.

**Artículo 11º.-** Los productos que se indican a continuación deberán tener un contenido máximo de impurezas volátiles que se señalan, expresadas en gramos por litro a 100 Gay Lussac:

- a) Aguardiente de frutas y destilados de ágaves
  - Alcohol metílico : 4,000
- b) Gin
  - Impurezas totales : 2,000
- c) Vodka
  - Impurezas totales : 1,000

El aguardiente y la bebida espirituosa de orujo deberán contener un mínimo de impurezas volátiles totales de 1,500 gramos por litro y un máximo de 5 gramos por litro de azúcares. Los aguardientes de frutas podrán tener hasta un máximo de 20 gramos de azúcares por litro.

Las impurezas volátiles totales mínimas para el brandy serán de 2,000 gramos por litro y un máximo de 20 gramos de azúcares por litro. El whisky deberá contener como mínimo 1,500 gramos por litro de impurezas volátiles totales.

Tanto en el aguardiente y la bebida espirituosa de orujo como en el brandy, los alcoholes superiores deberán estar representados a lo menos por los alcoholes propílico, isobutílico, isoamílico y amílico activo, simultáneamente.

Las bebidas preparadas a bases de destilados sujetos a un contenido mínimo o máximo de impurezas volátiles, deberán contenerlas, en la misma proporción que el destilado utilizado. Asimismo, deberán cumplir con la presencia de los alcoholes superiores cuando corresponda.

**Artículo 12º.-** Clasifícanse, según su composición genérica, los destilados y licores que a continuación se indican, los que deberán tener las graduaciones alcohólicas mínimas que se señalan:

#### GRUPO 1: Destilados

- a) Graduación mínima 30º: Aguardiente, Aguardiente de frutas, Bebida Espirituosa de Orujo, y otros destilados no incluidos específicamente en este grupo.
- b) Graduación mínima 36º: Brandy.
- c) Graduación mínima 37,5º: Ron, Destilados de Agave, Gin y Vodka.
- d) Graduación mínima 40º: Whisky.

#### GRUPO 2: Licores

Graduación mínima 16º

#### GRUPO 3: Cócteles

Sin requisitos de graduación mínima.

En todo caso se permitirá una tolerancia de hasta 0,5 grados menor del mínimo fijado para cada tipo de producto o del indicado en la etiqueta.

**Artículo 13º.-** Derogado por decreto N° 521 del 30 de diciembre de 1999, publicado en Diario Oficial N° 36.674 de fecha 27 de mayo de 2000.

**Artículo 14º.-** Los destilados podrán ser adicionados de sustancias naturales, incluida el agua, cuando así lo requiera la bebida a obtener.

Los aguardientes obtenidos de la destilación de zumos fermentados de otras frutas distintas a la uva deberán usar el nombre del producto del cual provienen, pudiendo llevar, además, la denominación típica empleada en el país de origen.

**Artículo 15º.-** Cuando sea necesario regular el contenido de impurezas volátiles para dar cumplimiento a las exigencias establecidas en este reglamento, se permitirá la mezcla de alcoholes, siempre que éstos sean del mismo origen.

Queda prohibida la adición directa de impurezas volátiles para regular su contenido.

**Artículo 16º.-** Los colorantes y sus mezclas así como los demás aditivos que se usen en la elaboración de bebidas alcohólicas serán los que autorice el Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud.

**Artículo 17 º.-** Los destilados y licores se considerarán:

- a) Falsificados: Los fabricados a base de materias primas no autorizadas o con alcoholes distintos a los señalados por la Ley o este Reglamento para un determinado producto
- b) No potables: Los que no cumplan con el contenido de impurezas volátiles exigidas en este Reglamento.
- c) Adulterados: Los que contengan colorantes y otros aditivos que no estén expresamente autorizados, siempre que tales elementos no sean utilizados como materias primas, en cuyo caso el producto se considerará falsificado.
- d) Alterados: Los que presenten sedimentos y materias extrañas, así como los que se hayan contaminado con olores o sabores extraños.

### **TITULO III**

#### De las bebidas alcohólicas fermentadas

**Artículo 18º.-** En las bebidas fermentadas se entenderá por producción, al conjunto de operaciones destinadas a transformar las sustancias azucaradas en alcohol etílico; y por elaboración, al conjunto de procesos tendientes a clarificar y estabilizar física, química y biológicamente la bebida obtenida de la producción.

Para el caso del vino, los términos producción y vinificación podrán usarse indistintamente como vocablos sinónimos.

En la producción y elaboración de chichas y sidras se considerarán permitidas todas las prácticas y normas autorizadas para el vino en su parte pertinente.

Los productores de uva de mesa que destinen o vendan este producto para vinificación deberán indicar en sus guías de despacho o facturas tal calidad y destino. Asimismo, los productores o elaboradores de vino que utilicen uva de mesa

deberán indicar en las facturas o guías de despacho que extiendan que se trata de vino o mostos provenientes de uva de mesa.

**Artículo 19º.-** Son vinos especiales aquellos de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas específicas.

Serán considerados vinos especiales los siguientes:

- a) Vino generoso: el vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14º, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) Vino gasificado: el vino definitivamente elaborado, impregnado posteriormente en forma mecánica con anhídrido carbónico, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20º Celsius de temperatura. “.
- c) Vino licoroso: el vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado. Deberá fabricarse con un mínimo de 70 por ciento de vino y su graduación alcohólica mínima será de 16 grados, con una tolerancia de hasta 0,5 grado. Entre estos vinos se incluye el añejo.
- d) Vino aromatizado: vino licoroso al cual se han adicionado sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. Podrá ser edulcorado con sacarosa o mosto concentrado, coloreado o no con caramelo natural y encabezado con cualquier tipo de alcohol etílico potable. Entre estos vinos se incluyen el Vermouth y el Quinado.
- e) Vino cosecha tardía o late harvest: el vino obtenido de uvas sobremaduras con una graduación alcohólica de al menos 11,5º GL.
- f) Vino parcialmente desalcoholizado: Es la bebida obtenida alcohólica obtenida mediante técnicas de desalcoholizado, y cuyo grado alcohólico real es igual o superior a 0,5º GL e inferior al grado alcohólico establecido para el vino.
- g) Vino desalcoholizado: Es la bebida alcohólica obtenida mediante técnicas de desalcoholizado, y cuyo grado alcohólico real es menor a 0,5º GL.
- h) Espumante de baja graduación: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino obtenido por fermentación alcohólica parcial del mosto de uvas frescas o asoleadas, elaborado mediante prácticas enológicas autorizadas, cuyo contenido de anhídrido carbónico generado naturalmente, no puede ser inferior a 3 atmósferas de presión a 20º Celsius de temperatura con una graduación alcohólica total de al menos 11,5º GL.

**Artículo 20º.-** Vino Espumante o Espumoso es el vino que termina su elaboración en envase cerrado y cuyo contenido de anhídrido carbónico se ha desarrollado naturalmente en su seno por una segunda fermentación en base a azúcares, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura. En su elaboración están autorizadas las prácticas de los métodos de fermentación en botella y “Charmat” o cuba cerrada, adicionando en ambos casos el licor de expedición en base a azúcar, vino y aguardiente o brandy.

Según su contenido en azúcares, los vinos espumantes o vinos espumosos se clasifican en:

- "Brut Nature", si su contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro, mención únicamente que podrá usarse en vino espumoso al cual no se le añade azúcar después del degüello.
- "Extra Brut", si su contenido en azúcar esta comprendido entre 0 y 6 gramos por litro.
- "Brut", si su contenido es inferior a 12 gramos por litro.
- "Sec, Seco o Dry", si su contenido de azúcar se sitúa entre 12 y 21 gramos por litro.
- "Demi sec, Semi seco o Médiun Dry", si su contenido de azúcar se sitúa sobre 21 y hasta 50 gramos de azúcar.
- "Doux o Dulce", si su contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.

En la etiqueta de estos vinos no podrá usarse más de una de las clasificaciones señaladas precedentemente, aceptándose una tolerancia analítica de a lo más de 3 gramos por litro, superior o inferior, al contenido de azúcar correspondiente a la clasificación seleccionada.

Estos vinos podrán señalar en su etiqueta los términos "Blanc de Blancs", siempre que hayan sido elaborados exclusivamente con variedades de uvas blancas y "Blanc de Noirs", cuando hayan sido elaborados exclusivamente con variedades de uvas tintas.

Todas las bebidas fermentadas que contengan a lo menos 30 gramos por litro de azúcares totales, se les permitirá un máximo de 400 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro y 100 miligramos al estado libre, y tratándose de sulfatos, 4 gramos por litro expresados en sulfato de potasio.

**Artículo 21º.-** Los claros de borra resultantes de la decantación, centrifugación o filtrajes de borras frescas se consideran vinos para todos los efectos legales.

**Artículo 22º.-** Durante el proceso de vinificación se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

1. La mezcla de mostos y vinos entre sí, siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa.
2. La concentración de mostos.
3. El empleo de ácido L (+) Tartárico, y Láctico con el fin de corregir acidez.
4. La desacidificación con una o varias de las sustancias siguientes:
  - Tartrato de calcio,
  - Tartrato neutro de potasio,
  - Carbonato de calcio,
  - Bicarbonato de potasio,
  - Preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado.
5. Tratamientos térmicos.
6. La centrifugación, filtración y flotación.

7. La aireación o la adición de oxígeno.
8. El empleo de anhídrido carbónico, argón y nitrógeno, para crear una atmósfera inerte.
9. El empleo de anhídrido sulfuroso, bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio.
10. El empleo de levaduras de vinificación.
11. El empleo de preparados de paredes celulares de levaduras en dosis máxima de 40 g/hL.
12. El empleo de coadyuvantes , para favorecer el desarrollo de las levaduras:
  - a. Adición de fosfato diamónico en dosis máxima de 0,96 g/L.
  - b. Adición de sulfito amónico en dosis máxima de 0,96 g/L.
  - c. Adición de clorhidrato de tiamina o vitamina B1 en dosis máxima de 0,6 mg/L.
13. El empleo de carbón activado.
14. La clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:
  - a. Gelatina alimentaria.
  - b. Ictiocola.
  - c. Caseína y lactoalbúmina.
  - d. Ovoalbúmina.
  - e. Bentonita.
  - f. Caolín.
  - g. Dióxido de silicio en forma de gel o solución coloidal.
  - h. Tanino.
  - i. Enzimas pectolíticas.
  - j. Betaglucanasa.
  - k. Materia proteica de origen vegetal
  - l. Extractos proteicos de levadura.
  - m. Quitosano, en dosis máximas de 100 g/hL.
  - n. Glucosano-Quitina, en dosis máxima de 100 g/hL.
15. El uso de madera en diferentes formas.
16. El empleo de Acido D,L – Tartárico, también llamado Acido Racémico o de su sal neutra de potasio, en mostos y vinos, con el fin de eliminar el exceso de calcio.
17. Acidificación de mostos mediante tratamiento con electromembranas.
18. Acidificación de mostos mediante tratamiento con intercambiador de cationes.
19. Desacidificación de mostos mediante tratamiento con electro membranas.
20. Reducción del contenido de azúcar de los mostos mediante el empleo de las siguientes técnicas:
  - a) Técnicas de membranas.
  - b) Acoplamiento membranoso.
21. Durante la vinificación podrá utilizarse agua para lavado de equipos de molienda, disolver aditivos y rehidratar levaduras de fermentación. El volumen del mosto no podrá aumentar en más de 5% del volumen inicial.

**Artículo 23º.-** Durante el proceso de elaboración de los vinos se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

1. La mezcla de vinos entre sí o entre vinos y mostos con el fin de edulcorarlos siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa.
2. La adición de ácido L (+) Tartárico, DL Málico, Láctico y Cítrico con el fin de corregir acidez.
3. Los tratamientos térmicos.
4. Adición de bitartrato de potasio para ayudar a la precipitación de tartratos.
5. Electrodiálisis.
6. La centrifugación y filtración.
7. Osmosis inversa.
8. La aireación o la adición de oxígeno.
9. El empleo de anhídrido carbónico, de argón y nitrógeno, para crear una atmósfera inerte.
10. La adición de anhídrido carbónico, en dosis límite de 1,5 g/L.
11. El empleo de anhídrido sulfuroso, en los límites determinados.
12. La adición de ácido sórbico o de sorbato de potasio en dosis máxima de 200 mg/L, expresado en ácido sórbico.
13. El empleo de ácido ascórbico o eritórbito, en dosis tal que no supere el límite total de 150 mg/L.
14. La clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:
  - a. Gelatina alimentaria.
  - b. Ictiocola.
  - c. Caseína.
  - d. Ovoalbúmina y lactoalbúmina.
  - e. Bentonita.
  - f. Caolín.
  - g. Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal.
  - h. Enzimas pectolíticas.
  - i. Betaglucanasa
  - j. Materia proteica de origen vegetal.
  - k. Extractos proteicos de levaduras.
  - l. Quitosano, en dosis máxima de 100 g/hL.
  - m. Glucano-Quitina, en dosis máxima de 100 g/hL.
15. El empleo de tanino.
16. El empleo de carbón activado.
17. El tratamiento mediante sulfato de cobre en dosis máxima de 10 mg/L.
18. El empleo de polivinilpirrolidona en dosis máxima de 80 g/hL.
19. El empleo de fitato de calcio en dosis máxima de 8 g/hL.
20. El empleo de ferrocianuro de potasio siempre que el producto final quede absolutamente libre de esta sal y el tratamiento se efectúe bajo control de un Ingeniero Agrónomo Enólogo o de un Enólogo.
21. La adición de ácido metatartárico en dosis máxima de 100 mg/L.
22. El empleo de goma arábiga en dosis máxima de 0,3 g/L.

- 23.El empleo de bacterias lácticas.
- 24.El empleo de coadyuvantes para el desarrollo de las bacterias lácticas.
- 25.La adición de lisozima en dosis máxima de 500 mg/L.
- 26.El empleo de ureasa.
- 27.El uso de madera en diferentes formas en el estacionamiento y envejecimiento de vino.
- 28.El empleo de Acido D,L- Tartárico, también llamado Acido Racémico o de su sal neutra de potasio, con el fin de eliminar el exceso de calcio.
- 29.La adición de Dicarbonato de Dimetilo (DMDC), en dosis máxima de 200 mg/L.
- 30.El empleo de Manoproteínas de Levaduras, con el fin de lograr la estabilización tartárica y/o proteica.
- 31.El tratamiento mediante Citrato de Cobre en dosis máxima de 1 gr/hL
- 32.La adición de Carboximetilcelulosa (CMC), con el fin de lograr la estabilización tartárica en vinos y vinos espumosos en dosis máxima de 100 mg/L.
- 33.Corrección del contenido de alcohol del vino en un máximo de un 20%, mediante las siguientes técnicas separativas empleadas de manera aislada o combinadas:
  - a) Evaporación parcial al vacío.
  - b) Técnicas de membranas.
  - c) Destilación.
  - d) Cono rotatorio.
- 34.El empleo de Resinas de Intercambio Catiónico, con el fin de lograr la estabilización tartárica.
- 35.Tratamiento con cloruro de plata, en dosis máxima de 1 g/hL.
- 36.El empleo de Glucano-Quitina con el fin de reducir metales pesados y evitar quiebras férricas y cúpricas en dosis máxima de 100 g/hL.
- 37.El empleo de Glucano-Quitina para reducir Ocratoxina A, en dosis máxima de 500 g/hL.
- 38.Acidificación de vinos mediante tratamiento con electromembranas.
- 39.Acidificación de vinos mediante tratamiento con intercambiador de cationes.
- 40.Desacidificación de vinos mediante tratamiento con electromembranas.
- 41.Desalcoholización del vino mediante las siguientes técnicas separativas empleadas de manera aislada o combinadas:
  - a) Evaporación parcial al vacío.
  - b) Técnicas de membranas.
  - c) Destilación.
- 42.Durante la elaboración del vino podrá utilizarse agua para disolver aditivos y productos enológicos. El volumen después de todos los tratamientos no podrá aumentar en más del 2% del volumen de vino inicial.

**Artículo 24º.-** Las bodegas elaboradoras de vinos que empleen ferrocianuro de potasio, deberán llevar un libro foliado y timbrado por el Servicio en el que se especificará el número y capacidad de la vasija en que se efectúe el tratamiento, proporción máxima tolerable de dicho producto, la dosis que se ha empleado por hectólitro y el total de litros tratados. La aplicación del ferrocianuro de potasio deberá terminar con la filtración del vino. La información que debe registrarse en el libro será de responsabilidad del profesional mencionado en el N° 20 del artículo precedente.

**Artículo 25º.-** Cuando la producción de vino o sidra se encuentre en etapa de fermentación, se calculará su grado alcohólico sumando al grado real obtenido en el análisis, el grado potencial que se obtendría al fermentar totalmente los azúcares reductores contenidos en él. Igual procedimiento se empleará para calcular el grado alcohólico de las chichas. Para estos efectos se considerará una equivalencia de 17 gramos de azúcares reductores por cada grado alcohólico Gay Lussac.

**Artículo 26º.-** Se considerarán vinos alterados los siguientes:

- a) Los productos finales acetificados, afectados de tourne u otras enfermedades.
- b) Los productos finales que presenten desequilibrios físicos o químicos tales como precipitaciones y enturbiamientos, que no sean propios de la naturaleza del producto.
- c) Los productos finales que tengan olores o sabores de sustancias no naturales al vino.
- d) Los productos finales que contengan más de 0,2 mg/L de arsénico, 0,01 mg/L de cadmio, 0,15 mg/L de plomo o 1 mg/L de flúor.
- e) Los productos finales que contengan más de 2 microgramos por litro ( $\mu$ /L) de ocratoxina – A.

**Artículo 27º.-** Se considerarán vinos adulterados los siguientes:

- a) Aquellos que en su proceso de vinificación o de elaboración se les haya adicionado agua, salvo que ese elemento provenga de los actos autorizados y en las condiciones establecidas en los números 21 del artículo 22 y número 42 del artículo 23 de este Reglamento.
- b) Los que tengan una suma alcohol-ácido inferior a 13,5.
- c) Los que contengan edulcorantes sintéticos o se les haya adicionado sacarosa, salvo en los casos expresamente autorizados, así como en los que se detecte la adición de cualquier sustancia neutralizante, aromatizante, saborizante artificial, u otra que no constituya un componente natural del producto.
- d) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales, ácido salicílico y otros antisépticos no autorizados por este reglamento.
- e) Los productos finales que contengan más de 200 mg/L de ácido sórbico en forma pura o de sus sales expresado en ácido sórbico.
- f) Los productos finales que contengan más de 250 mg/L de anhídrido sulfuroso total o más de 75 mg/L al estado libre, y tratándose de vinos dulces, los que contengan más de 400 y 100 mg/L respectivamente.
- g) Aquellos productos finales que contengan una cantidad de sodio excedentario superior a 80 mg/L o de sulfatos expresados en sulfato de potasio superior a 2 g/L., salvo en los vinos dulces, generosos y licorosos que podrán contener hasta 4 g/L. de sulfatos por litro.
- h) Aquellos productos finales que contengan más de 1 g/L. de ácido cítrico, o más de 1 mg/L. de cobre por litro.
- i) Aquellos productos finales que contengan más de 0,1 mg/L de cloruro de plata.

**Artículo 28º.-** Se considerarán vinos falsificados los siguientes:

- a) Aquellos producidos empleando sacarosa.
- b) Aquellos que contengan zumos o zumos fermentados provenientes de uva híbrida o uva de *Vitis americana*.
- c) Aquellos en que se adicione alcohol, salvo en los casos expresamente autorizados.
- d) Aquellos en que se haya empleado colorantes, incluyendo la enocianina.
- e) Aquellos que han sido mezclados con productos falsificados.
- f) Aquellos que tengan un contenido de metanol superior a 400 mg/L en vino tinto y 250 mg/L en vino blanco y rosado.

**Artículo 29º.-** El producto de la fermentación alcohólica de zumo de uvas de variedades híbridas destinado al consumo directo deberá cumplir con las mismas exigencias analíticas y calificaciones establecidas para el vino.

**Artículo 30º.-** Las bebidas alcohólicas que se indican a continuación deberán tener las siguientes graduaciones alcohólicas mínimas:

Clery o cooler	:	5,0 graduación real
Vino espumante o Vino espumoso	:	11,5 graduación real
Chicha cruda o cocida	:	11,5 graduación total
Chicha de manzana	:	4,0 graduación total
Mistela	:	14,0 graduación real
Ponche	:	8,0 graduación real
Sidra	:	4,0 graduación real
Vino	:	11,5 graduación real
Sangría	:	8,0 graduación real.

En los vinos, vinos especiales, ponche y sangría se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, en clery o cooler y sidra la tolerancia será de 0,3 grados, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto.

La mistela no podrá tener una graduación alcohólica real superior a 22 grados.

Las chichas y sidras no podrán tener una acidez volátil superior a 1,5 gramos por litro expresada en ácido acético y su graduación alcohólica real máxima será de 11,5 y 8 grados, respectivamente.

La chicha que contenga una graduación alcohólica real superior a 11,5 grados y un contenido de azúcares reductores inferior a 10 gramos por litro será considerada vino.

**Artículo 31º.-** Se considerarán chichas alteradas aquellos productos finales que tengan más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores o sabores extraños.

**Artículo 32º.-** Se considerarán chichas adulteradas las siguientes:

- a) Aquellas en que concurra cualquiera de las circunstancias previstas en las letras a), c), d), e) y g) del artículo 27º de este reglamento.
- b) Los productos finales que tengan más de 250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre, a menos que se trate de chichas con más de 30 gramos de azúcares reductores por litro, caso en el cual se tolerará como máximo 400 y 100 miligramos por litro respectivamente.

**Artículo 33º.-** Se considerarán chichas falsificadas aquellas en que se verifique cualquiera de las circunstancias contempladas en las letras a) , b), c), y d) del artículo 28º de este reglamento.

**Artículo 34º.-** Se considerarán sidras y chichas de manzana alteradas aquellos productos finales que tengan más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores o sabores extraños.

**Artículo 35º.-** Se considerarán sidras y chichas de manzana adulteradas las siguientes:

- a) Aquellas en que se verifique cualquiera de las causales indicadas en las letras a), c), d) y e) del artículo 27º de este reglamento.
- b) Los productos finales que contengan más de 250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre.

**Artículo 36º.-** Se considerarán sidras y chichas de manzana falsificadas aquellas en que se determine cualquiera de las circunstancias señaladas en las letras a), b), c) y d) del artículo 28º de este reglamento.

**Artículo 37º.-** Serán consideradas autorizadas para las chichas y sidras todas las prácticas y normas indicadas para el vino, en su parte pertinente.

**Artículo 38º.-** Son ponches, cleries y sangrías alterados aquellos productos finales que tengan más de 1,5 g/L de acidez volátil o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores y sabores extraños.

**Artículo 39º.-** Son ponches y cleries adulterados los siguientes:

- a) Los productos finales que contengan más de 200 mg/L de ácido sórbico en forma pura o de sus sales, expresado en sorbato de potasio.
- b) Los productos finales que contengan más de 400 mg/L de anhídrido sulfuroso total o más de 100 mg/L al estado libre.

- c) Los productos finales que contengan menos de 30 g/L de azúcares y aquellos cuya proporción de saborizantes, pulpas o zumos de uvas, en su caso, no cambien el sabor franco del vino.
- d) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales, ácido salicílico y otros antisépticos no autorizados por este reglamento.
- e) Los ponches cuyo contenido de anhídrido carbónico sea inferior a 2 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura.

Se consideran sangrías adulteradas aquellas que no cumplan con las letras a), b) y d) de este artículo.

**Artículo 40º.-** Son ponches y clerics falsificados aquellos en que se determine la presencia de los zumos indicados en las letras b) del artículo 28º y los que hayan sido mezclados con productos falsificados.

Se considerará sangría falsificada aquellas que incurran en las causales del inciso anterior, y las que contengan colorantes.

**Artículo 41º.-** La cerveza deberá elaborarse con un mínimo de 65 por ciento de cebada malteada.

Entre el resto de los extractos fermentables se incluye el azúcar, el que no podrá exceder de un 20 por ciento del extracto fermentable total.

**Artículo 42º.-** La cerveza deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Aspecto claro y brillante, salvo en cervezas que no hayan sido filtradas, lo cual debe ser señalado en la etiqueta.
- b) Sabor, color y aroma característicos.
- c) Estar exenta de cuerpos ajenos a los ingredientes utilizados.
- d) Estar libre de microorganismos patógenos.
- e) Estar libre de levaduras u otros microorganismos en estado activo, exceptuando las cervezas no estabilizadas biológicamente.
- f) Tener un pH que fluctúe entre 3,5 y 5,0.

Se aceptará una tolerancia de 0,3 grados bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta.

**Artículo 43º.-** Serán consideradas prácticas autorizadas en la elaboración y conservación de las cervezas las siguientes:

- 1.- La corrección del agua de braceado y del agua para el lavado de orujos, siempre que conserve su potabilidad desde el punto de vista químico y biológico.
- 2.- El empleo de cebada malteada colorante, o de colorante natural de caramelo.
- 3.- El empleo de preparados naturales de lúpulo.
- 4.- El uso de enzimas que actúan sobre diversos carbohidratos para degradarlos o productos menos complejos de más fácil extracción.

- 5.- El uso de anhídrido sulfuroso proveniente de la combustión de azufre o mechas azufradas, gaseoso o líquido o de metabisulfito de potasio.
- 6.- La adición de ácidos para la corrección del pH del caldo.
- 7.- La clarificación mediante liquen y alginatos solubles o mediante materias inertes autorizadas para el vino.
- 8.- El empleo de enzimas pectolíticas o proteolíticas.
- 9.- La adición de ácido ascórbico y sus respectivas sales de sodio en las mismas proporciones autorizadas para el vino.
- 10.- La adecuada saturación por inyección de anhídrido carbónico.
- 11.- La pasteurización o la adición de inhibidores autorizados por el Servicio.
- 12.- El empleo de estabilizadores de la espuma.
- 13.- El empleo de la tecnología de caldo concentrado y su posterior dilución.
- 14.- El uso de azúcares refinados como extracto fermentable y edulcorante del producto final.

**Artículo 44º.-** Toda práctica no especificada en el artículo anterior será considerada ilícita. Prohíbense de un modo especial las siguientes:

- 1.- El empleo de edulcorantes no autorizados por el Servicio.
- 2.- El uso de principios amargos tales como cuasia, sauco y otros.
- 3.- El uso de colorantes o agentes de neutralización no autorizados por el Servicio.
- 4.- El encabezamiento con alcohol.
- 5.- El empleo de materias primas no autorizadas.

**Artículo 45º.-** Se considerarán cervezas alteradas aquellas que no reúnen los requisitos indicados en el artículo 42º de este reglamento o que contengan un sedimento apreciable a simple vista.

**Artículo 46º.-** Se considerarán cervezas adulteradas aquellas respecto de las cuales se hayan efectuado las prácticas indicadas en los números uno y tres del artículo 44º de este reglamento.

**Artículo 47º.-** Se considerarán cervezas falsificadas las siguientes:

- a) Aquellas en que se determine el empleo de materias primas no autorizadas o la adición de alcohol.
- b) Aquellas en que se detecte el uso de principios amargos distintos del lúpulo.

## TITULO IV

### De los vinagres

**Artículo 48º.-** Los vinagres en general deberán reunir los siguientes requisitos de composición:

- a) Un contenido de ácido acético mínimo de 40 gramos por litro y un contenido de alcohol no superior a 1 grado.
- b) Deben estar libres de anguilulas y de enfermedades criptogámicas.
- c) No contener más de 1 gramo por litro de cloruros expresados en cloruro de sodio.
- d) No deben contener sustancias extrañas a la materia prima de origen, no aceptándose que sean adicionados de ácidos minerales ni orgánicos, materias acres, irritantes o tóxicas, colorantes de cualquier naturaleza como tampoco de otras sustancias destinadas a aumentar artificialmente las propiedades características de los vinagres genuinos.

**Artículo 49º.-** Los vinagres de vino además de los requisitos exigidos en el artículo anterior, deberán cumplir con los siguientes:

- a) Tener un extracto seco total, libre de azúcares, mínimo de 7 gramos por litro en el vinagre de vino blanco y de 8 gramos por litro para los de vino tinto.
- b) El contenido de cenizas no podrá ser inferior a 1 gramo por litro expresado en carbonato potásico.
- c) Los sulfatos no podrán exceder de 2 gramos por litro, expresados en sulfato potásico.
- d) El anhídrido sulfuroso total no podrá ser superior a 300 miligramos por litro y a 75 miligramos al estado libre.
- e) Deberán estar exentos de ferrocianuro de potasio.

**Artículo 50º.-** Los vinagres obtenidos de la fermentación de uvas híbridas deberán cumplir con los mismos requisitos de composición indicados para el vinagre de vino.

**Artículo 51º.-** El vinagre de vino destinado al consumo deberá expendirse envasado y con etiquetas que señalen claramente y en forma destacada la materia prima de la cual procede y su contenido en ácido acético.

**Artículo 52º.-** Se considerarán vinagres alterados los productos finales que tengan anguilulas, enfermedades criptogámicas o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores o sabores extraños.

**Artículo 53º.-** Se considerarán vinagres adulterados los siguientes:

- a) Aquellos en que se detecte la presencia de colorantes o de cualquier otro elemento o componente ajeno a la materia prima básica de origen.
- b) Los productos finales que contengan menos de 40 gramos de ácido acético por litro o cuya graduación alcohólica sea superior a 1 grado Gay Lussac.
- c) Los productos finales cuyo contenido de ácido acético sea inferior que el indicado en la etiqueta, y que en ningún caso podrá ser menor de 40 gramos por litro.
- d) Los productos finales que contengan más de 250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre.
- e) Los vinagres de vino que estando en su etapa de producto final contenga más de 1 gramo de cloruros por litro, expresado en cloruro de sodio, o más de 2 gramos de sulfatos por litro, expresado en sulfato de potasio.
- f) Los vinagres de vino en etapa de producto final cuyo contenido en cenizas sea inferior a 1 gramo por litro, expresado en carbonato potásico.
- g) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales.

**Artículo 54º.-** Se considerarán vinagres falsificados los siguientes:

- a) Aquellos elaborados empleando ácido acético en cualquier proporción.
- b) Los vinagres de vino que contengan menos extracto seco por litro de lo establecido en la letra a) del artículo 49º de este reglamento.
- c) Los vinagres de vino mezclados con otros de distinto origen y los elaborados con una materia prima diferente que se expendan como vinagre o vinagres de vino.

## **TITULO V**

### De la denominación de origen

**Artículo 55º.-** Un reglamento específico determinará las condiciones, características y modalidades que deberán cumplir las zonas vitícolas y las denominaciones de origen de vinos y destilados.

**Artículo 56º.-** Derogado por decreto N°521 del 30 de diciembre de 1999, publicado en Diario Oficial N° 36.674 de fecha 27 de mayo de 2000.

**Artículo 57º.-** Sin perjuicio de otras calificaciones contempladas en la Ley y este Reglamento, serán considerados falsificados los siguientes productos:

- a) Cualquier bebida alcohólica con denominación de origen que haya sido producida, elaborada o envasada fuera de las regiones y áreas establecidas por la ley o que se establezcan por Decreto Supremo.

- b) Aquellas bebidas alcohólicas con denominación de origen en cuyo proceso de producción o elaboración hayan intervenido total o parcialmente materias primas procedentes de regiones o áreas distintas a las establecidas en la ley o que se establezcan por Decreto Supremo.
- c) Los piscos elaborados con variedades de uvas distintas a las señaladas en el artículo 5º del decreto N° 521, de 1999, del Ministerio de Agricultura.

**Artículo 58º.-** Derogado por el Decreto N° 75 de fecha 13 de abril de 2009, D.O. N° 39335.

## **TITULO VI**

### De la comercialización

**Artículo 59º.-** El Servicio llevará un registro de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país.

Las bebidas alcohólicas que se produzcan, elaboren o importen deberán ser inscritas por los productores, elaboradores e importadores en el registro a que se refiere el inciso anterior. Para tales efectos el interesado deberá entregar por escrito los siguientes antecedentes:

- a) Naturaleza específica del producto.
- b) Nombre de fantasía, si lo tuviere.
- c) Nombre o razón social y domicilio del productor o fabricante, tratándose de un producto nacional, o del importador si se tratare de un producto de procedencia extranjera.
- d) Composición genérica del producto y las materias primas utilizadas.

Si se tratare de destilados y licores, el Servicio podrá encasillar el producto en alguna de las calificaciones señaladas en el artículo 12º de este reglamento o asignarle otra clasificación si el producto tiene una composición genérica significativamente diferente.

Los productos a que se refiere el inciso segundo que no se encuentren inscritos no podrán ser comercializados en el país.

**Artículo 60º.-** Todo el alcohol etílico que se expendá a público deberá estar desnaturalizado con las sustancias que determine el Servicio mediante resolución publicada en el Diario Oficial. La desnaturalización deberá efectuarse en origen o en establecimientos de acopio y distribución al por mayor.

Las farmacias que se encuentren inscritas de conformidad a lo dispuesto en el artículo 7º de este reglamento, podrán vender alcohol sin desnaturalizar en envases

de capacidad no superior a 1 litro a personas o instituciones que ejerzan medicina humana, medicina veterinaria u odontología, contra orden escrita del solicitante que deberá acreditar su condición de tal y su domicilio. Las farmacias deberán exhibir ese comprobante cuando sea requerido por los inspectores del Servicio para verificar el destino de esos alcoholes.

**Artículo 61º.-** Los productores, importadores y distribuidores de alcoholes etílicos deberán comunicar mensualmente al Servicio las ventas efectuadas en dicho período, dentro de los 10 primeros días del mes siguiente al de su comercialización. Cuando algunos de esos interesados sea al mismo tiempo usuario de alcohol, deberá declarar, además, las cantidades ocupadas para su propio uso tal como si se tratara de una venta.

**Artículo 62º.-** Para los efectos del control de existencias se entiende por merma la cantidad de producto que se consume naturalmente en los procesos normales de producción, elaboración, fabricación, mantención y envase.

Se permitirán los siguientes porcentajes de merma sobre el total de existencia:

- a) En los establecimientos en que se almacene o se trasiegue alcohol, hasta en uno por ciento mensual, y en aquellos que fraccionen alcohol en envases menores para expendio directo a público, hasta un uno por ciento más mensual, calculado sobre el volumen del producto envasado.
- b) En las fábricas de licores y destilados: hasta un dos por ciento mensual en las etapas de fabricación y envase del producto, salvo que éste sea fabricado a base de maceraciones, en cuyo caso se tolerará hasta un dos por ciento más mensual.

Las mermas señaladas en las letras anteriores se calcularán sobre la base de alcohol a 100 grados Gay Lussac.

- c) En los establecimientos elaboradores y envasadores de bebidas fermentadas y vinagres, exceptuadas las fábricas de cervezas: hasta un dos por ciento por concepto de elaboración y envase.  
Este porcentaje se aplicará sobre el volumen de los productos envasados.
- d) Por las existencias de bebidas fermentadas y vinagres depositadas a granel, exceptuada la cerveza, en establecimientos productores, elaboradores y envasadores, hasta un tres por mil mensual que se calculará sobre el volumen de los saldos en existencia mantenidos en cualquier clase de vasija.

En casos especiales y calificados, y a petición expresa del interesado, el Servicio podrá autorizar porcentajes de merma superiores a los señalados.

El interesado dispondrá de un plazo máximo de 30 días para hacer efectiva la rebaja mensual por concepto de mermas.

Los productores, elaboradores, fabricantes, distribuidores y comerciantes en general llevarán un registro de existencia timbrado por el Servicio, cuando corresponda, en el que se anotarán los ingresos, egresos y mermas de productos afectos a la ley.

Cuando se trate de interesados que tengan sucursales de su actividad y la información la lleven centralizada deberán mantener en cada una de ellas documentación con los antecedentes señalados, debidamente refrendada con la firma del interesado o su representante. Igual exigencia tendrá el que mantenga bodega de acopio y sucursales de ella.

**Artículo 63º.-** Las etiquetas deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1.- Estar impresas sin correcciones y señalar el país de origen del producto contenido en el envase.
- 2.- Las menciones obligatorias señaladas en el artículo 35º de la ley deberán indicarse en idioma español cuando se trate de productos nacionales. Se exceptúa de esta obligación el nombre de fantasía del producto.
- 3.- Cuando la materia prima sea importada a granel y el proceso de envase se efectúe en territorio nacional, como asimismo, cuando se complete la elaboración dentro del país, la etiqueta deberá imprimirse en idioma español, con excepción, en su caso, del nombre genérico y de fantasía. Asimismo, deberá indicarse en forma clara y precisa el país de origen de sus componentes, expresándose, además que el proceso de elaboración o envase se efectuó en Chile.
- 4.- Las etiquetas de los productos que se exporten podrán estar impresas en idioma extranjero, pero no podrán utilizarse en la comercialización interna, salvo que se complementen las menciones para cumplir los requisitos exigidos para su comercialización interna.
- 5.- El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no sólo genérica. Este deberá aparecer con características destacadas en la etiqueta principal y con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, cuando esta dimensión sea igual o superior a seis centímetros. En alturas inferiores, el tamaño mínimo será de dos milímetros. Para todos los efectos del presente reglamento, la expresión "bebida alcohólica" corresponderá a una denominación genérica. Podrán usarse indistintamente las expresiones vino o viña, siempre que este último vocablo forme parte de la razón social o de la marca registrada de la viña y que el interesado sea propietario o simple tenedor de un viñedo de la especie *Vitis vinífera*.
- 6.- El volumen del producto contenido deberá expresarse en unidades del sistema métrico decimal y la graduación alcohólica en grados Gay Lussac. Cuando se importen productos cuya etiqueta original registre estas menciones expresadas en otras unidades, deberá señalarse su equivalencia en una etiqueta complementaria. Asimismo, los productos que se importen en unidades de consumo selladas podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ella se señalen. No obstante, deberá darse cumplimiento a las exigencias indicadas en los incisos primero y cuarto del artículo 35º de la ley, las que podrán agregarse en una etiqueta complementaria.
- 7.- En la etiqueta de aquellos productos que se expenden en envases sellados y cuya graduación alcohólica está sujeta a las sumas de las graduaciones real y potencial, sólo se deberá indicar la graduación real.

- 8.- Será responsabilidad de los envasadores señalar en una de las etiquetas de sus envases, la fecha de vencimiento, en los productos que contengan leche de origen animal o huevo.
- 9.- Derogado por el Decreto N° 464, uso del término "Varietal".
- 10.- En la etiqueta de los vinagres deberá señalarse la concentración de acidez acética expresada en gramos por litro, y en la de los alcoholes desnaturalizados, el desnaturalizante empleado y su concentración.
- 11.- Las etiquetas o envases no podrán contener palabras, leyendas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades respecto del origen, materia prima, naturaleza o composición del producto.
- 12.- Los cócteles deberán indicar en una de sus etiquetas, con precisión y claridad, los componentes básicos empleados en su fabricación y colorantes utilizados.
- 13.- En las etiquetas de vinos espumantes o vinos espumosos, la mención "fermentado en botella" podrá ser reemplazada por "fermentado en botella por el método tradicional", "método tradicional", "método clásico" o "método clásico tradicional".

**Artículo 64º.-** Se considerará envase sellado todo aquel cuya tapa, ya sea corcho, tapón plástico, dispositivos metálicos u otros, permita transportar el líquido contenido sin que éste se derrame e impida al mismo tiempo la entrada de aire al interior del envase. Además que en caso de ser destapado, queden señales o evidencias de que ha sido abierto.

**Artículo 65º.-** Tratándose de productos que se importen, el Servicio podrá exigir que se acredite oficialmente la materia prima que fue empleada en su elaboración y en el caso de productos que se importen envasados con denominación de origen, podrá igualmente exigir que se certifique su procedencia. Las determinaciones de los boletines de importación deberán ser coincidentes con el de las fiscalizaciones posteriores.

Los productos que se importen en unidades de consumo deberán estar contenidos solamente en envases que utilicen sus similares nacionales en su expendio habitual.

**Artículo 66º.-** Previo a la importación de vinos y mostos a granel, los interesados deberán presentar una solicitud al Servicio indicándose en ella los antecedentes que éste determine en conformidad a lo establecido en la letra b) del artículo 4º de la ley.

Junto a la solicitud deberá acompañarse un certificado otorgado por el organismo oficial del país de origen en que conste, a lo menos, las determinaciones analíticas fisico-químicas que se practican en Chile a los productos similares.

El resultado de los análisis efectuados por el Servicio deberá ser coincidente con los valores consignados en el certificado referido en el inciso precedente. En todo caso se aceptarán las tolerancias que se indican sobre o bajo las determinaciones efectuadas en el país de origen.

1.-	Densidad a 20 grados Celsius	:	2 milésimas
2.-	Grado alcohólico a 20 grados Celsius	:	3 décimas de grado
3.-	Acidez total expresada en ácido sulfúrico	:	2 décimas de gramo por litro
4.-	Acidez volátil expresada en ácido acético	:	2 décimas de gramo por litro
5.-	Azúcares reductores	:	1 gramo por litro
6.-	Extracto seco total	:	1 gramo por litro
7.-	Sulfatos expresados en sulfato de potasio	:	2 décimas de gramo por litro
8.-	Cloruros expresados en cloruro de sodio	:	1 décima de gramo por litro

**Artículo 66° Bis** - Todo vino importado a granel deberá comercializarse en el país en unidades de consumo selladas y etiquetadas. El proceso de envasado de estos vinos deberá efectuarse en presencia de un inspector del Servicio Agrícola y Ganadero.

Lo dispuesto en el inciso anterior será aplicable también a los vinos elaborados con mostos importados.

**Artículo 67°.-** Los conductores de vehículos que transporten al por mayor productos afectos a la Ley, estarán obligados a registrarlos en los lugares de control que el Servicio establezca.

Los interesados que deseen ingresar mostos, producto alcohólico de vides híbridas, vino y alcohol a granel a las regiones III y IV, para fabricar bebidas alcohólicas diferentes al pisco o para otros fines, deberán contar con una visación previa del Servicio en la documentación que acompaña al producto, otorgada en el lugar de origen.

Lo mismo será aplicable cuando los productos mencionados pasen en tránsito con destino al norte de las referidas regiones pisqueras.

**Artículo 68°.-** Todo envase que contenga productos a granel afectos a la ley que pasen por el territorio nacional provenientes del exterior y con destino a otro país, será sellado por funcionarios del Servicio en el lugar de ingreso, los que a su vez procederán a retirar los sellos en el lugar de salida.

**Artículo 69°.-** Todos los establecimientos que produzcan, elaboren, fabriquen o envasen productos afectos a la ley deberán tener sus vasijas aforadas y numeradas correlativamente, aceptándose una tolerancia de hasta un tres por ciento del aforo indicado cuando se trate de vasijas de madera y de hasta un dos por ciento cuando sean de otro material.

Los camiones estanques o aljibes, así como los que transporten contenedores o envases con productos a granel afectos a la ley deberán llevar pintada en forma clara y visible la capacidad en litros del o de los recipientes, aceptándose las mismas

tolerancias del inciso anterior. Los depósitos que contengan el producto deberán ser de un material que no sea atacado por el líquido que contienen o en su defecto deberán estar revestidos interiormente con alguna sustancia resistente.

Los recintos o sectores destinados a los procesos de fabricación, elaboración o envase de los establecimientos señalados en el inciso primero, con excepción de las bodegas productoras de vino, deberán reunir los siguientes requisitos mínimos, sin perjuicio de lo establecido por la autoridad competente:

- 1.- Adecuada iluminación y ventilación.
- 2.- Conexión a la red de agua potable, o de lo contrario, disponer de los elementos necesarios que aseguren la potabilidad del líquido de acuerdo a su origen o fuente de abastecimiento.
- 3.- Pisos lisos y de material resistente, libres de porosidad, para permitir un buen aseo y el total escurrimiento de los líquidos.
- 4.- Muros sólidos e igualmente lisos, sin porosidad, hasta la altura que sea necesaria para asegurar una adecuada limpieza.
- 5.- Contar con dispositivos de escurrimiento de líquidos, tanto de los provenientes del lavado de las maquinarias y del local mismo, como aquellos que se derramen durante los distintos procesos.
- 6.- Los depósitos, instalaciones, maquinarias y ductos deberán ser de un material que no sea atacado por contacto con los productos que se procesan. Además deben ser de superficies lisas para evitar la acumulación de materias extrañas y para facilitar su perfecto lavado.

## **TITULO VII**

### De las sanciones

**Artículo 70º.-** Las sanciones que se establecen en los artículos 45º, 46º y 47º de la ley, se aplicarán también a los comerciantes, distribuidores, depositarios y acopiadores en cuyo poder se encuentre el producto final cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la ley o a este reglamento.

**Artículo 71º.-** Las sanciones que el Servicio imponga a los infractores se aplicarán dentro de los márgenes que establece la ley, considerando los siguientes antecedentes:

- 1.- Lucro o ausencia de lucro derivado de la infracción.
- 2.- Dolo o negligencia culpable que hubiere mediado en el acto.
- 3.- Cooperación prestada por el infractor durante la acción fiscalizadora.
- 4.- Calidad de reincidente.

**Artículo 72º.-** La clausura a que se refiere el artículo 50º de la ley abarcará todo el establecimiento comprometido con el producto motivo de la sanción, exceptuando las oficinas, siempre que la ubicación de éstas no sea obstáculo para la aplicación de la medida. En caso contrario deberá clausurarse todo el establecimiento.

Tratándose de establecimientos que elaboren o fabriquen más de un tipo de productos, que estén incluidos en Títulos distintos dentro de la ley, se clausurará solamente la sección en que tenga origen el producto materia de la infracción, incluyendo los recintos de acopio del mismo. Sin embargo, si la disposición de las instalaciones no permitiera clausurar en forma parcializada, la medida se aplicará a todo el establecimiento.

**Artículo 73º.-** El traslado físico de un establecimiento afectado a la ley no impide en absoluto la aplicación de la clausura, la que se impondrá en el lugar en que estuviera funcionando al momento de hacerse efectiva la sanción.

Para los efectos de realizar una clausura, cada sucursal se considerará como un establecimiento distinto.

**Artículo 74º.-** A solicitud del interesado el Servicio podrá autorizar el ingreso al establecimiento clausurado para el solo efecto de realizar prácticas justificadas e impostergables tendientes al buen mantenimiento de los productos, tales como rellenos en el caso de vinos. La operación deberá efectuarse en el mínimo de tiempo necesario bajo la presencia de un inspector del Servicio.

Queda prohibido el retiro de cualquier especie o documentación relacionada con el giro del negocio desde el recinto clausurado, salvo expresa autorización del Servicio.

**Artículo 75º.-** Los establecimientos afectos a la ley deberán estar separados de casa habitación, o a lo menos, deberán tener una estructura y disposición tales, que permitan, en su caso, ser sellados o clausurados en forma independiente.

## **ARTICULOS TRANSITORIOS**

**Artículo 1º.-** Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 56º de este reglamento podrá destinarse a la producción de pisco hasta la cosecha de 1998 la producción de las variedades Albilla, Del Padre, Huasquina, Palo Colorado o Malbec, País y San Francisco provenientes de viñedos ubicados en la III y IV Regiones siempre que la superficie de los mismos no exceda de 2 hectáreas. Los viñedos de mayor superficie podrán destinar su producción a la elaboración de pisco sólo hasta la cosecha de 1990.

En todo caso, estos productores deberán inscribirse, en el plazo de un año a contar de la publicación del presente reglamento, en un registro especial que para estos efectos abrirá el Servicio.

**Artículo 2º.-** Los productores, elaboradores e importadores a que se refiere el inciso segundo del artículo 59º de este reglamento tendrán un plazo de 60 días a contar desde la fecha de publicación del presente reglamento para inscribir el producto que se encuentren comercializando.

**Artículo 3º.-** Las chichas que no reúnan los requisitos de graduación alcohólica y de acidez volátil establecidos en el artículo 30º podrán expendirse hasta 6 meses después de la publicación de este reglamento. Igual plazo regirá para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en los artículos 48º, 49º, 50º, 51º y 63º números 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10. Habrá el mismo plazo para dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 69º y 75º.

**Artículo 4º.-** Los distribuidores y establecimientos de expendio a público podrán comercializar los piscos que tengan impreso en su rotulación la palabra "Selección", siempre que acrediten con la presentación de factura, que la adquisición del producto se verificó con anterioridad al 31 de diciembre de 1987.

Anótese, tómesese razón y publíquese.- **AUGUSTO PINOCHET UGARTE**, General de Ejército, Presidente de la República.- Jorge Prado Aránguiz, Ministro de Agricultura.-

Lo que transcribo a Ud., para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud.- Jaime de la Sotta Benavente, Subsecretario de Agricultura.-

Artículo transitorio.- Fíjase el plazo de un año, contado desde la fecha de publicación en el Diario Oficial de esta modificación reglamentaria, para que los productores ajusten sus procesos a las exigencias consignadas en la presente normativa.



## **DECRETO N° 464**

# **ZONIFICACIÓN VITÍCOLA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO** / División Protección Agrícola y Forestal  
Subdepartamento de Viñas y Vinos, Inocuidad y Biotecnología  
Avenida Presidente Bulnes 140, piso 3. Santiago.  
Fono: 3451369 - E-mail: [vinas@sag.gob.cl](mailto:vinas@sag.gob.cl)

**DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE CHILE**  
**Viernes 26 de Mayo de 1995**

**ESTABLECE ZONIFICACION VITICOLA Y FIJA NORMAS PARA SU UTILIZACIÓN.-**

SANTIAGO, 14 de Diciembre de 1994.- Hoy se decretó lo que sigue:

Núm.464.- VISTO : Lo dispuesto en el artículo 27º de la ley N° 18.455, y en el artículo 55º de su Reglamento; en la letra n) del artículo 7º de la ley N° 18.755, modificada por la Ley N° 19.283; lo establecido en el artículo 32º, N° 8, de la Constitución Política de la República,

Decreto:

Artículo 1º.- Establécese la siguiente Zonificación Vitícola o denominación de origen, para los vinos que se produzcan en el país.

- 1.- REGIÓN VITÍCOLA DE ATACAMA: comprende a la III Región Administrativa de Atacama, que corresponde para estos efectos las siguientes Subregiones: Valle de Copiapó y Valle de Huasco.
  - A) Valle de Copiapó, cuyo límite está definido por la provincia de igual nombre.
  - B) Valle del Huasco, cuyo límite está definido por la provincia de igual nombre.
  
- 2.- REGIÓN VITÍCOLA DE COQUIMBO: comprende a la IV Región Administrativa de Coquimbo, que corresponde para estos efectos las siguientes Subregiones: Valle del Elqui, Valle del Limarí y Valle del Choapa, cuyos límites están definidos por las provincias de igual nombre.
  - A) Valle del Elqui, comprende las siguientes Áreas:
    - a) La Serena, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
    - b) Vicuña, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
    - c) Paiguano, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - B) Valle del Limarí, comprende las siguientes Áreas:
    - a) Ovalle, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
    - b) Monte Patria, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- c) Punitaqui, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- d) Río Hurtado, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

C) Valle del Choapa comprende las siguientes Áreas:

- a) Salamanca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- b) Illapel, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

3.- REGIÓN VITÍCOLA DE ACONCAGUA: comprende a la V Región Administrativa de Valparaíso, que corresponde para estos efectos las siguientes Subregiones: Valle del Aconcagua, Valle de Casablanca, Valle de San Antonio, Área del Valle del Marga-Marga cuyo límite está definido por la comuna de Quilpué y el Área de Zapallar cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

A) Valle del Aconcagua comprende a las Provincias de San Felipe de Aconcagua, Los Andes y Quillota y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Panquehue, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- b) Quillota, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- c) Hijuelas, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- d) Catemu, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- e) Llaillay, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- f) San Felipe, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- g) Santa María, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- h) Calle Larga, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- i) San Esteban, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

B) Valle de Casablanca, cuyo límite se extiende a la comuna del mismo nombre.

C) Valle de San Antonio, comprende a la provincia de igual nombre y en él se encuentran la Zona Valle de Leyda y las Áreas de Cartagena y Algarrobo, cuyos límites están definidos por las comunas del mismo nombre.

Valle de Leyda, cuyo límite está definido por las comunas de San Antonio y Santo Domingo y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) San Juan, cuyo límite está definido por la comuna de San Antonio.

- b) Santo Domingo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

4.- REGIÓN VITÍCOLA DEL VALLE CENTRAL: comprende desde la Provincia de Chacabuco de la Región Administrativa Metropolitana de Santiago hasta las Provincias de Cauquenes y Linares de la VII Región Administrativa del Maule, que corresponde para estos efectos las siguientes Subregiones: Valle del Maipo, Valle del Rapel, Valle de Curicó y Valle del Maule.

A) Valle del Maipo: comprende todas las provincias de la Región Administrativa Metropolitana de Santiago y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Santiago, cuyo límite está definido por las comunas de Peñalolén y La Florida.
- b) Pirque, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- c) Puente Alto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de La Pintana.
- d) Buin, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Paine y San Bernardo.
- e) Isla de Maipo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- f) Talagante, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Peñaflor, El Monte y Padre Hurtado.
- g) Melipilla, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de San Pedro.
- h) Alhué, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- i) María Pinto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- j) Colina, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- k) Calera de Tango, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- l) Til Til, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- m) Lampa, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

B) Valle del Rapel: comprende las Provincias de Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro de la VI Región Administrativa del Libertador General Bernardo O´Higgins y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Cachapoal y Valle de Colchagua.

Valle del Cachapoal comprende la provincia de igual nombre y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Rancagua, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Graneros, Mostazal, Codegua y Olivar.

- b) Requínoa, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- c) Rengo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Malloa y Quinta de Tilcoco.
- d) Peumo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Pichidegua, Las Cabras y San Vicente.
- e) Machalí, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- f) Coltauco, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

El Valle de Colchagua comprende las Provincias de Colchagua y Cardenal Caro y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) San Fernando, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- b) Chimbarongo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- c) Nancagua, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Placilla.
- d) Santa Cruz, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Chépica.
- e) Palmilla, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- f) Peralillo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- g) Lolol, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- h) Marchigüe, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- i) Litueche, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- j) La Estrella, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- k) Paredones, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- l) Pumanque, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- C) Valle de Curicó: comprende la Provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la Provincia de Talca de la VII Región Administrativa del Maule y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Teno y Valle del Lontué.

El Valle del Teno comprende las comunas de Teno, Romeral, Rauco, Hualañé y Vichuquén de la Provincia de Curicó y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Rauco, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Hualañé.

- b) Romeral, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Teno.
- c) Vichuquén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

El Valle del Lontué comprende las comunas de Curicó, Molina y Sagrada Familia de la Provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la Provincia de Talca y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Molina, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Río Claro y Curicó.
- b) Sagrada Familia, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- D) Valle del Maule: comprende la Provincia de Talca, con excepción de la comuna de Río Claro, la Provincia de Linares y la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre de la VII Región Administrativa del Maule y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Claro, Valle del Loncomilla y Valle del Tutuvén.

El Valle del Claro comprende las comunas de Talca, San Clemente, Penciahue, Maule, Pelarco, San Rafael, Empedrado y Curepto de la Provincia de Talca y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Talca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Maule y Pelarco.
- b) Penciahue, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- c) San Clemente, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- d) San Rafael, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- e) Empedrado, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- f) Curepto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

El Valle del Loncomilla comprende las comunas de San Javier, Villa Alegre, Retiro, Parral, Linares, Yervas Buenas, Colbún y Longaví de la Provincia de Linares y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) San Javier, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- b) Villa Alegre, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- c) Parral, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- d) Linares, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Yervas Buenas.
- e) Colbún, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- f) Longaví, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- g) Retiro, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

El Valle del Tutuvén comprende la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre y en él se encuentra el Área de Cauquenes, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

5. REGIÓN VITÍCOLA DEL SUR: comprende desde la Provincia de Ñuble de la VIII Región Administrativa del Bío Bío, hasta la Provincia de Malleco de la IX Región Administrativa de la Araucanía, que corresponde para estos efectos, las siguientes Subregiones: Valle del Itata, Valle del Bío Bío y Valle del Malleco.

A) Valle del Itata: comprende las comunas de Chillán, Coelemu, Ranquil, Quillón, Portezuelo, Ninhue, Treguaco, Quirihue, San Nicolás, Bulnes y San Carlos de la Provincia de Ñuble y la comuna de Florida de la Provincia de Concepción de la VIII Región Administrativa de Bío Bío y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Chillán, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Bulnes, San Carlos, Chillán Viejo y Ñiquén.
- b) Quillón, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Ranquil y Florida.
- c) Portezuelo cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Ninhue, Quirihue y San Nicolás.
- d) Coelemu, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Treguaco.

B) Valle del Bío-Bío: que comprende las comunas de Yumbel, Nacimiento, Mulchén, Negrete y Laja de la Provincia de Bío Bío de la VIII Región Administrativa del Bío Bío, y en él se encuentran las siguientes Áreas:

- a) Yumbel, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Laja.
- b) Mulchén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Nacimiento y Negrete.

C) Valle del Malleco: que comprende las comunas de Angol, Collipulli, Ercilla, Los Sauces, Lumaco, Purén, Renaico, Traiguén y Victoria de la Provincia de Malleco de la IX Región administrativa de la Araucanía y en él se encuentra el Área de Traiguén cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

a. REGIÓN VITÍCOLA AUSTRAL: comprende desde la Provincia de Cautín de la IX Región Administrativa de la Araucanía, hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el desarrollo de la vid y que corresponde para estos efectos las siguientes Subregiones: Valle del Cautín y Valle de Osorno.

- A) Valle del Cautín: comprende las comunas de Perquenco y Galvarino de la Provincia de Cautín.
- B) Valle de Osorno: comprende las comunas Osorno, San Pablo y Purranque de la Provincia de Osorno de la X Región Administrativa de Los Lagos y las comunas de La Unión y Futrono de la Provincia de Ranco de la XIV Región Administrativa de los Ríos.

En las etiquetas de los envases de los vinos se podrá señalar las Regiones, Subregiones, Zonas y Áreas que se presentan en el siguiente cuadro:

REGION VITIVINICOLA	SUBREGION	ZONA	AREA 61		
REGION DE ATACAMA	VALLE DE COPIAPO				
	VALLE DE HUASCO				
REGION DE COQUIMBO	VALLE DEL ELQUI		LA SERENA VICUNA PAIGUANO		
	VALLE DEL LIMARI		OVALLE MONTE PATRIA PUNITAQUI RIO HURTADO		
	VALLE DEL CHOAPA		SALAMANCA ILLAPEL		
REGION DE ACONCAGUA	VALLE DEL ACONCAGUA		ZAPALLAR QUILLOTA HIJUELAS PANQUEHUE CATEMU LLAILLAY SAN FELIPE SANTA MARIA CALLE LARGA SAN ESTEBAN		
		VALLE DE CASABLANCA			
		VALLE DE SAN ANTONIO	VALLE DE LEYDA	SAN JUAN SANTO DOMINGO CARTAGENA ALGARROBO	
				VALLE DEL MARGA-MARGA	
REGION DEL VALLE CENTRAL	VALLE DEL MAIPO		SANTIAGO PIRQUE PUENTE ALTO BUIN ISLA DE MAIPO TALAGANTE MELIPILLA ALHUE MARIA PINTO COLINA CALERA DE TANGO TIL TIL LAMPA		
		VALLE DEL RAPEL	VALLE DEL CACHAPOAL	RANCAGUA REQUINOA RENGO PEUMO MACHALI COLTAUCO	
				VALLE DE COLCHAGUA	SAN FERNANDO CHIMBARONGO NANCAGUA SANTA CRUZ PALMILLA PERALILLO LOLOL MARCHIGUE LITUECHE LA ESTRELLA PAREDONES PUMANQUE
			VALLE DE CURICO	VALLE DEL TENO	RAUCO ROMERAL VICHUQUEN
				VALLE DEL LONTUE	MOLINA SAGRADA FAMILIA
			VALLE DEL MAULE	VALLE DEL CLARO	TALCA PENCAHUE SAN CLEMENTE SAN RAFAEL EMPEDRADO CUREPTO
		VALLE DEL LONCOMILLA			SAN JAVIER VILLA ALEGRE PARRAL LINARES COLBUN LONGAVI RETIRO
				VALLE DEL TUTUVEN	CAUQUENES
		REGION DEL SUR	VALLE DEL ITATA		CHILLAN QUILLON PORTEZUELO COELEMU
			VALLE DEL BIO BIO		YUMBEL MULCHEN
VALLE DEL MALLECO			TRAIGUEN		
REGION AUSTRAL	VALLE DEL CAUTIN				
	VALLE DE OSORNO				

**Artículo 2º** - Los vinos se clasificarán en tres categorías:

- a) Vinos con denominación de origen. Son los vinos provenientes de las regiones vitícolas señaladas en el artículo 1º o de las áreas o comunas que posean como denominación de origen especial Secano Interior, elaborados con las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3º o en el artículo 3º bis, y que cumplen con los demás requisitos establecidos para esta categoría en el presente decreto.
- b) Vinos sin denominación de origen. Son los vinos elaborados con uvas obtenidas en cualquier región del país, pertenecientes a las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3º o con otras cepas viníferas tradicionales no incluidas en dicha nómina.
- c) Vinos elaborados con uva de mesa. Son los vinos obtenidos de uvas de mesa.

Los vinos, según su categoría, podrán indicar en sus etiquetas menciones de zonificación o denominación de origen, cepaje, año de cosecha, y la expresión "Embotellado en Origen", de acuerdo a las normas que más adelante se establecen.

**Artículo 3º** - Las denominaciones de origen de Regiones, Subregiones, Zonas y Áreas señaladas en el artículo 1º y la denominación de origen especial señalada en el artículo 3º bis, podrán usarse en las etiquetas bajo las siguientes condiciones:

- a) A lo menos el 75 por ciento del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado. Este porcentaje podrá enterarse con vinos producidos por terceros productores siempre que dichos vinos hayan sido previamente certificados respecto a su procedencia geográfica, cepaje y año de cosecha, por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste de acuerdo a las normas de este decreto.
- b) Los siguientes cepajes de uva, o sus sinónimos internacionalmente aceptados, son los únicos que pueden señalarse en la etiqueta:

**Variedades Blancas**

Albariño  
Chardonnay  
Chenin blanc  
Gewurztraminer  
Marsanne  
Moscatel de Alejandría  
Moscatel Rosada  
Pedro Jiménez  
Pinot blanc  
Pinot gris  
Riesling  
Roussanne  
Sauvignon blanc

**Sinónimos**

Pinot Chardonnay  
Chenin  
  
Blanca Italia  
  
Pedro Ximénez  
Pinot blanco, Burgunder Weisser  
Pinot grigio  
  
Blanc Fumé, Fumé

Sauvignon gris  
 Sauvignon vert  
 Semillón  
 Torontel  
 Verdejo  
 Vermentino B  
 Viognier  
 Xarello

Sauvignon rose  
 Friulano

Malvasia B

### **Variedades Tintas**

Barbera  
 Bonarda  
 Cabernet franc  
 Cabernet sauvignon  
 Carignan  
 Carmenère  
  
 Cot  
  
 Garnacha  
 Merlot  
 Mourvedre  
 Nebbiolo  
 Petit verdot  
 Petite Syrah  
 Pinot Meunier  
 Pinot noir  
 Portugais bleu  
 Sangiovese  
 Syrah  
 Tannat  
 Tempranillo  
 Touriga nacional N  
 Verdot  
 Zinfandel

### **Sinónimos**

Cabernet franco  
 Cabernet  
 Carignane, Cariñena  
 Grande Vidure, Carmener,  
 carménère, Carmenere  
 Cot rouge, Malbec, Malbek,  
 Malbeck  
 Grenache  
  
 Monastrell, Mataro  
  
 Durif  
 Meunier N  
 Pinot negro  
  
 Nielluccio  
 Sirah, Shiraz  
  
 Azal  
  
 Primitivo

- c) Podrá contener hasta un 25 por ciento de vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas a las señaladas en la letra b), con excepción de las uvas de mesa.
- d) El vino debe obtenerse de uvas propias o compradas a terceros productores.
- e) El vino con denominación de origen deberá ser envasado en el territorio nacional y sólo podrá comercializarse en unidades de consumo.

**Artículo 3º Bis.** La denominación de origen especial "Secano Interior", podrá señalarse en la etiqueta seguido de la respectiva Sub región, Zona o Área vitivinícola, siempre que corresponda a vinos de los cepajes País y Cinsault y

que éstos provengan exclusivamente de las áreas de secano de Rauco, Romeral, Molina, Sagrada Familia, Talca, Penciahue, San Clemente, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Portezuelo, Coelemu o Yumbel. Los límites geográficos de cada una de las áreas indicadas serán los que para cada una de ellas se indican en el artículo 1º precedente. Podrán usar también esta denominación especial, seguido del nombre de las comunas de Bulnes, Curepto, Florida, Ninhue, Ñiquén, Quirihue, Ránquil, San Nicolás, San Carlos o Treguaco, los vinos provenientes de las cepas indicadas, obtenidos en las áreas de secano de dichas divisiones administrativas.

El cepaje País tiene como sinónimos internacionalmente aceptados, los de Mission y Criolla.

**Artículo 3º Ter.** Tratándose de mezcla y cuando la totalidad del vino sea de un mismo cepaje, las etiquetas de vinos con denominación de origen, podrán señalar hasta tres regiones o hasta tres Subregiones de las cuales provengan los componentes de la misma, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, y siempre que la participación menor que intervenga en la mezcla no sea inferior al 15%. Cuando se opte por utilizar el nombre de regiones, no se podrá emplear el nombre de subregiones.

**Artículo 4º** - Las etiquetas de los vinos con denominación de origen, podrán hacer mención de la variedad de uva con que fueron producidos, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75 por ciento, y debe corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3º para el caso de las denominaciones de origen del artículo 1º o a las variedades del 3º bis para el caso de la denominación de origen especial Secano Interior.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de 2 o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas, información que puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3º, en el artículo 3º bis o en ambos artículos.

**Artículo 5º** -Las etiquetas de los vinos con denominación de origen, podrán hacer mención del año de cosecha. En tal caso, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75 por ciento.

**Artículo 5º bis.**- Las etiquetas de vinos con denominación de origen podrán señalar, información adicional como complemento de ésta, utilizando alguno de los siguientes términos: "Andes", "Entre Cordilleras" o "Costa", los cuales

reflejan la influencia de la Cordillera de los Andes, Depresión Intermedia y el Océano Pacífico respectivamente, siempre y cuando la suma de los componentes en la mezcla final de un vino sea a lo menos un 85% en volumen, proveniente de áreas que tengan la condición del término que se desee indicar y que hayan sido declarados como tal ante el Servicio.

Podrán señalar el término "Andes", los vinos provenientes de las siguientes áreas: Vicuña, Paiguano, Monte Patria, Río Hurtado, Salamanca, Illapel, Santa María, Calle Larga, San Esteban, Santiago, Pirque, Puente Alto, Buin, Requínoa, Rengo, Machalí, San Fernando, Chimbarongo, Romeral, Molina, San Clemente y Colbún.

Podrán señalar el término "Entre Cordilleras", los vinos provenientes de las siguientes áreas: Punitaqui, Hijuelas, Panquehue, Catemu, Llaillay, San Felipe, Isla de Maipo, Talagante, Melipilla, Alhué, María Pinto, Colina, Calera de Tango, Til Til, Lampa, Rancagua, Peumo, Coltauco, Nancagua, Santa Cruz, Palmilla, Peralillo, Marchigüe, La Estrella, Rauco, Sagrada Familia, Talca, Penciahue, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Retiro, Linares, Longaví, Cauquenes, Chillán, Quillón, Yumbel, Mulchén y Traiguén.

Podrán señalar el término "Costa" los vinos provenientes de las siguientes áreas: La Serena, Ovalle, Zapallar, Quillota, San Juan, Santo Domingo, Cartagena, Algarrobo, Valle del Marga Marga, Lolol, Litueche, Paredones, Pumanque, Vichuquén, Empedrado, Curepto, Portezuelo y Coelemu.

En el caso de la Subregión Valle de Casablanca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre, se podrá utilizar en la etiqueta el término "Costa" en vinos producidos con uvas provenientes de la mencionada subregión, siempre y cuando a lo menos el 85% en volumen del vino proceda de este lugar geográfico y haya sido declarado como tal al Servicio.

La información adicional de los mencionados términos, sólo podrá ser utilizada en vinos producidos y envasados en territorio nacional.

**Artículo 6º** -La expresión "Embotellado en Origen", o sus sinónimos en el idioma extranjero, sólo podrá usarse en la etiqueta si el vino tiene denominación de origen y, además:

- a) La planta envasadora y los viñedos de que procede la uva se encuentran en tierras de propiedad o bajo la tenencia de la viña productora, y están ubicados en el Área Geográfica comprendida en la denominación de origen.
- b) La vinificación, envasado y guarda del vino se ha efectuado en un proceso continuo, por la viña, en su establecimiento.

Las cooperativas vitivinícolas podrán hacer uso de la expresión "Embotellado en Origen", sólo cuando los vinos sean producidos con uvas de cooperados que se encuentren dentro del Área Geográfica indicada, como asimismo su planta envasadora.

La expresión "embotellado en origen", también podrá utilizarse en la etiqueta de los vinos a que se refiere el inciso primero, producidos en subregiones que no tengan establecida un área geográfica, siempre que se señale la subregión comprendida en la denominación de origen y se cumpla con los requisitos contemplados en las letras a) y b) de este artículo, entendiéndose que la referencia que la letra a) hace al Área Geográfica, corresponde a la Subregión.

**Artículo 7º** - Según su contenido en azúcar residual, los vinos podrán indicar en las etiquetas de sus envases, las siguientes menciones, de acuerdo a los rangos que se indican:

- a) Seco, Sec o Dry: Cuando no sobrepasa los 4 gramos por litro. Sin embargo, el contenido de azúcar residual podrá llegar hasta 9 gramos por litro, cuando su acidez total (expresada en gramos de ácido tártrico por litro) no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido de azúcar residual.
- b) Semi Seco, Demi Sec o Medium Dry: Cuando contiene más que la clasificación anterior y alcanza un máximo de 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro, cuando el tenor en acidez total es fijado en aplicación de lo expresado en la letra a) precedente.
- c) Semi dulce, Moelleux o Medium Sweet: Cuando contiene más que las cifras consideradas en la b) y alcanza un máximo de 45 gramos por litro.
- d) Dulce, Doux o Sweet: Cuando su contenido de azúcar residual es de a lo menos 45 gramos por litro.

No se podrán usar otras menciones relativas al contenido de azúcar en vinos. Tampoco podrán utilizarse las indicadas en las letras precedentes cuando no correspondan a los rangos indicados.

**Artículo 8º** - Los vinos con denominación de origen incluirán en sus etiquetas la indicación geográfica que corresponda, precedida de la expresión "Denominación de Origen" o las iniciales "D.O". Además se podrá incluir una de las siguientes menciones complementarias de calidad, o sus traducciones en un idioma extranjero, precedidas o no de la expresión "vino", sólo cuando éste proceda de algunas de las variedades indicadas en el artículo 3º de este decreto y el envasado se haya efectuado en Chile.

Dichas menciones, ordenadas de menor a mayor categoría, son las siguientes:

1. Superior: Mención reservada para vinos de características organolépticas distintivas y propias.
2. Reserva o Reservas: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
3. Reserva Especial: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0.5 grado superior al mínimo legal,

- constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.
4. Reserva Privada: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
  5. Gran Reserva: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

También se podrá indicar una de las siguientes otras menciones complementarias de calidad, siempre y cuando, no se haya indicado ninguna del inciso anterior:

- a) Clásico: Mención reservada para vinos que proceden de algunas de las variedades tradicionales, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Cot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sauvignon Vert que integran la mezcla al menos en un 85% de su composición total, dándole características organolépticas distintivas y propias.
- b) Noble: Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica total de al menos 16 grados, los cuales han sido obtenidos de uvas afectadas por pudrición noble.
- c) Grand Cru: Mención que debe usarse conjuntamente con la Denominación de Origen que corresponda, tratándose de un vino de buena calidad.

**Artículo 8° Bis.-** Las siguientes menciones complementarias de calidad serán comprensivas de los vinos que en cada caso se señalan:

- a) "Vino Generoso": Vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) "Añejo": Vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproducto de uva, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado, debiendo cumplir con los demás requisitos establecidos en el artículo 19° letra c) del decreto supremo N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

**Artículo 8° Ter.-** Los vinos con denominación de origen, también podrán utilizar las siguientes menciones complementarias de calidad, siempre que no se haya utilizado ninguna de las señaladas en los artículos números 8° y 8° Bis:

- a) Reservado
- b) Gran Vino

**Artículo 9º** -Los vinos sin denominación de origen, podrán indicar en sus etiquetas la expresión "Vino Elaborado con Cepajes Tradicionales", la que no podrá emplearse en vinos provenientes de uva de mesa.

**Artículo 10º** - Los vinos sin denominación de origen podrán señalar en sus etiquetas menciones de cepaje y año de cosecha, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75% y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del artículo 3º o a otras no mencionadas en esa nómina.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de 2 o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas, información que puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3º.
- c) Cuando se haga mención del año de cosecha, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%.
- d) Los requisitos indicados en las letras precedentes deberán ser verificados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste.

En ningún caso podrán mezclarse vinos elaborados con uva de mesa con vinos o mostos provenientes de variedades de cepas viníferas tradicionales.

**Artículo 10 bis.**- Los vinos espumosos podrán señalar en sus etiquetas menciones de cepaje, año de cosecha y denominación de origen de Regiones, Subregiones, Zonas y Áreas señaladas en el Artículo 1º o 3º bis de este Decreto, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75% y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del artículo 3º o a las del 3º bis, de acuerdo a las condiciones señaladas en este artículo.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de 2 o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas, información que puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3º, en el artículo 3º bis o en ambos artículos.
- c) A lo menos el 75% del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado.

- d) Cuando se haga mención del año de cosecha, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%.
- e) Los requisitos indicados en las letras precedentes deberán ser verificados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste.

**Artículo 10° ter** – Los envases en que se expendan vino elaborado con uva de mesa deberán contener en la etiqueta principal, en forma visible y perfectamente identificable por el consumidor con colores contrastantes que no dificulten su lectura, la expresión “Vino elaborado con uva de mesa” con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, los que en ningún caso podrán tener una altura inferior a 10 milímetros. Las demás menciones que se contengan en las etiquetas, se ceñirán a las normas generales establecidas por la legislación vigente.

Los vinos elaborados con uva de mesa, sólo podrán expresar en su rotulación la marca comercial y recomendaciones a los consumidores, y no podrán contener menciones de cepaje, de calidad, ni año de cosecha.

**Artículo 11°** -Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 8° y 9° precedentes, se podrá incluir en las etiquetas de estos vinos expresiones que correspondan a marcas comerciales debidamente registradas, siempre que no creen confusión respecto de la denominación de origen, de las variedades de vid, del año de cosecha, ni de las menciones de calidad establecidas en este decreto.

Con el fin de evitar cualquier error o confusión entre una marca comercial y la denominación de origen establecida por este Decreto, en la rotulación de los vinos, se deberá utilizar para identificar la marca comercial registrada, las palabras "Marca Registrada" o las iniciales "M.R." o la letra "R" dentro de un círculo, de acuerdo a lo regulado por la Ley de Propiedad Industrial, debiendo ubicarse las palabras, iniciales o letra contiguo a la respectiva marca. La mención a la denominación de origen no deberá ser superior al tamaño de letra de la marca comercial registrada, la cual se podrá ubicar en cualquier parte de la etiqueta.

Toda modificación a este Decreto, que incluya una nueva denominación de origen, deberá haber sido previamente sometida a consulta pública por un plazo no inferior a 30 días.

**Artículo 12°** -Para utilizar en las etiquetas las menciones a que se refiere el artículo 2° de este decreto, será necesario que el interesado se inscriba en un registro especial que para tal efecto llevará el Servicio Agrícola y Ganadero.

**Artículo 13°** -El Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero podrá celebrar convenios, de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo N° 138, de 1986, del Ministerio de Agricultura, con personas jurídicas del sector público o privado para que, a través de sus laboratorios, puedan efectuar las acciones de

certificación de vinos con denominación de origen, las que se denominarán empresas certificadoras autorizadas.

**Artículo 14º** -Las empresas certificadoras autorizadas tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Certificar todo lo relativo a denominación de origen de los vinos y lugares de envase.
- b) Verificar y certificar todo lo que diga relación con cepajes, año de cosecha y signos distintivos de calidad.
- c) Verificar y certificar todo lo relacionado con la expresión "Embotellado en Origen", tanto de viñas como de cooperativas adscritas al sistema.
- d) Llevar un registro de las viñas y cooperativas vitivinícolas que suscriban convenio con la empresa certificadora autorizada, respecto de lo indicado en las letras a), b) y c) precedentes.

**Artículo 15º** - Créase una Comisión Asesora al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, que tendrá por función proponer las medidas necesarias que tiendan a perfeccionar el sistema de denominación de origen.

**Artículo 16º** - La Comisión Asesora estará constituida a lo menos por los siguientes miembros designados o invitados a participar por el Director Nacional:

- Dos representantes del Servicio Agrícola y Ganadero.
- Un representante de las Empresas Certificadoras Acreditadas.
- Tres representantes de los usuarios adheridos al sistema de denominación de origen.
- Dos representantes técnicos que provengan de las Universidades y de la Asociación de Enólogos.”.

**Artículo 17º** -Las empresas certificadoras a que se refiere el Artículo 13º llevarán un registro de las materias primas de los productores que hayan contratado sus servicios, sobre la base, entre otra, de la siguiente documentación:

- a) Declaración de cosecha, con indicación de Rol Único Tributario, origen y cepaje.
- b) Guías de despacho o facturas timbradas por el Servicio de Impuestos Internos que amparen las compras de uva. Deberán indicar origen y cantidad de kilos de cada cepaje.
- c) Copia de los contratos de compra de uva.
- d) Declaración de existencia, con indicación de Rol Único Tributario, origen y cepaje. Esta declaración deberá ser coincidente con la que se presenta al Servicio Agrícola y Ganadero.

Toda la documentación anterior deberá estar registrada en un libro y computacionalmente, utilizando para ello el software de certificación y registro dispuesto por el Servicio Agrícola y Ganadero, a fin de llevar los inventarios de vinos en las bodegas sujetas a su certificación.

La documentación de respaldo deberá mantenerse permanentemente en el establecimiento y estará siempre a disposición de la empresa certificadora autorizada.

**Artículo 18°** -Los análisis que sea menester practicar, podrán ser efectuados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por laboratorios autorizados por éste.

**Artículo 19°** -La fiscalización de la zonificación vitícola o denominación de origen y demás normas de este reglamento, corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero.

Las infracciones a lo dispuesto en el presente decreto serán sancionadas conforme a lo dispuesto en la Ley 18.455, sin perjuicio de las medidas que se fijen en los respectivos convenios.

**Artículo 20°** -Lo dispuesto en este decreto no se aplicará a los vinos especiales señalados en el Artículo 19° del decreto N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura a excepción del vino "Cosecha Tardía o "Late Harvest".

Deróganse los decretos de Agricultura N° 257, de 5 de septiembre de 1979 y N° 82, de 26 de marzo de 1980.

**Artículo transitorio:** Los productos rotulados de acuerdo a los anteriores artículos 8° y 9°, sustituidos por los N°s 4 y 5 del artículo único precedente, podrán comercializarse, con sus actuales etiquetas y envases, hasta por el término de un año a contar de la publicación de este decreto en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón, publíquese y comuníquese.- EDUARDO FREI RUIZ-TAGLE, Presidente de la República.- Emiliano Ortega Riquelme, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Alejandro Gutiérrez Arteaga, Subsecretario de Agricultura.

**Artículo transitorio.-** Fíjase el plazo de un año, contado desde la fecha de publicación de esta modificación reglamentaria para que los productores ajusten sus procesos y el etiquetado de sus productos a las exigencias consignadas en la presente normativa.

**Artículo transitorio.**- La obligación dispuesta en el artículo 10° ter, respecto de los vinos elaborados con uva de mesa de contener en su etiqueta principal la expresión "Vino elaborado con uva de mesa", regirá respecto de aquellos que sean envasados en unidades de consumo a partir de los seis meses de publicado el presente decreto en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón y publíquese.- MICHELLE BACHELET JERIA, Presidenta de la República.- Carlos Furche G., Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Claudio Ternicier G., Subsecretario de Agricultura.



## **DECRETO N° 521**

### **DENOMINACION DE ORIGEN**

### **PISCO**

**SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO** / División Protección Agrícola y Forestal  
Subdepartamento de Viñas y Vinos, Inocuidad y Biotecnología  
Avenida Presidente Bulnes 140, piso 3. Santiago.  
Fono: 3451369 - E-mail: [vinas@sag.gob.cl](mailto:vinas@sag.gob.cl)

**DIARIO OFICIAL DE REPÚBLICA DE CHILE**  
**Sábado 27 de mayo de 2000**

**FIJA REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PISCO**

**Santiago, 30 de diciembre de 1999.- Hoy se decretó lo que sigue:**

**Núm.521.-** Visto: Lo dispuesto en DFL N° 294, de 1960; Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura; la ley N°18.455; el decreto N°16, de 1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores que promulgó el "Acuerdo de Marrakech", en especial el Acuerdo sobre Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio; el decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, y lo establecido en el artículo 32°, N°8, de la Constitución Política de la República.

**Decreto:**

Fíjase el siguiente Reglamento de la Denominación de Origen Pisco.

**Artículo 1º.-** El presente reglamento regula el uso de la denominación de origen pisco y las condiciones, características y modalidades que se deben cumplir respecto de la materia prima a utilizar, elaboración y envasado de este producto.

**Artículo 2º.-** Para los efectos de este reglamento se entenderá por:

- a) La ley: La ley 18.455
- b) Pisco: Es el aguardiente producido y envasado en unidades de consumo, en las Regiones III y IV del país, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que se determinan en este reglamento, plantadas en dichas regiones.
- c) Denominación de Origen Pisco: Es la denominación reservada por la ley para designar exclusivamente al pisco en reconocimiento de sus especiales características derivadas fundamentalmente de los factores naturales y humanos tradicionales, propios e inherentes a su origen geográfico.
- d) Zona Pisquera: Comprende a la totalidad de las regiones de Atacama y de Coquimbo.
- e) Viticultor Pisquero: Es el productor de uvas pisqueras.
- f) Vinificador Pisquero: Es el que transforma las uvas pisqueras en vino.
- g) Destilador Pisquero: Es el productor de aguardiente obtenido de vino elaborado con uvas pisqueras.
- h) Envasador Pisquero: Es el que fracciona y acondiciona el aguardiente pisquero en unidades de consumo.
- i) Reglamento de la ley: Decreto supremo N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

- j) Cóctel de Pisco: Se dará este nombre al cóctel producido y envasado en las regiones de Atacama y Coquimbo, preparado con pisco, frutos, zumo de frutos, jugo de frutos o saborizantes naturales, o con la combinación de uno o más de ellos. Además podrá contener colorantes, aditivos autorizados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud y su graduación alcohólica mínima será de 4,0 grados Gay Lussac. El nombre del producto será Cóctel de Pisco, seguido del nombre del ingrediente analcohólico predominante.

Las actividades señaladas en las letras e), f), g) y h) deberán desarrollarse dentro de la zona pisquera.

**Artículo 2° bis.-** Se dará el nombre de Pisco Sour al cóctel producido y envasado en las Regiones III y IV, preparado con pisco, zumo de limón o saborizante natural del mismo. Además, podrá contener aditivos autorizados, tales como estabilizantes, espesantes, emulsionantes, enturbiantes y colorantes.

Su graduación alcohólica mínima será de 12 grados Gay Lussac y su contenido mínimo de impurezas será de 2,0 gramos por litro.

Se acepta que esta bebida se prepare con zumo de otras frutas cítricas o saborizantes naturales de las mismas, pero en tal caso al producto deberá nominarse Pisco Sour, seguido del nombre de la fruta que corresponda.

**Artículo 3°.-** La protección que otorga la denominación de origen pisco, comprende el derecho al uso exclusivo de tal denominación para identificar, distinguir y reconocer a dicho producto, en la medida que se dé cumplimiento en forma íntegra y cabal a las disposiciones legales y reglamentarias establecidas a su respecto.

La protección, con arreglo al Acuerdo de Marrakech y al artículo 10 bis del Convenio de París (1967), también comprende el derecho de los interesados para:

- a) Oponerse, de acuerdo a las normas de la ley N°19.039, a la utilización de algún nombre de ciudad, pueblo, localidad o villorrio de las regiones de Atacama y Coquimbo, como marca o parte de ella, frase de propaganda publicitaria o como parte integrante de una etiqueta correspondiente a la Clase 33 del Clasificador Marcario, para distinguir cualquier bebida alcohólica destilada derivada de la uva que no sea pisco.
- b) Impedir la utilización de otras indicaciones geográficas que identifiquen bebidas alcohólicas destiladas derivadas de la uva o de cualquiera de los signos distintivos del pisco en esas bebidas, que pueda inducir al público a confundirlas con la denominación de origen pisco, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilice la indicación geográfica traducida o acompañada de expresiones tales como "clase", "tipo", "estilo", "imitación" u otras análogas.

- c) Denunciar, ante la autoridad correspondiente, como un acto de competencia desleal las indicaciones o aseveraciones cuyo empleo pueda inducir al público a error sobre la naturaleza, el modo de elaboración, las características o la aptitud en el empleo del pisco.

**Artículo 4º.-** Todo viticultor, vinificador, destilador y envasador pisquero deberá inscribirse en el respectivo registro que lleve al efecto el Servicio Agrícola y Ganadero.

**Artículo 5º.-** En la elaboración del pisco sólo podrá emplearse alcohol de vino proveniente de las siguientes variedades de uva de la especie *Vitis vinífera* L., plantadas en la zona pisquera, en adelante, "uvas pisqueras":

- Moscatel de Alejandría o uva Italia
- Moscatel Rosada o Pastilla
- Torontel
- Moscatel de Austria
- Pedro Jiménez
- Moscatel Blanca o Temprana
- Chasselas Musque Vrai
- Moscatel Amarilla
- Moscato de Canelli
- Moscatel de Frontignan
- Moscatel de Hamburgo
- Moscatel Negra
- Muscat Orange

Las cinco primeras de las nombradas se reconocen como variedades principales, quedando las ocho restantes como variedades accesorias.

En toda solicitud, declaración e inscripción en el o los registros que el Servicio Agrícola y Ganadero lleve al efecto, ya sea de plantación, replante o injertación de uvas pisqueras, se deberán indicar las variedades principales y accesorias a utilizar.

**Artículo 6º.-** Los viveros de cepas pisqueras deberán declarar se existencia al servicio Agrícola y Ganadero y cumplir con las normas señaladas en el párrafo 2º del Título II del decreto ley N°3.557, de 1981.

**Artículo 7º.-** Las Plantas Pisqueras podrán procesar uvas pisqueras con cualquier finalidad.

No se permitirá la elaboración de pisco con uvas de grado de alcohol potencial inferior a 10.50º G.A.P.

**Artículo 8º.-** Derogado por modificación al Reglamento publicada en el Diario Oficial N° 34.408, publicado el 8 de marzo de 2006.

**Artículo 9º.-** El proceso de destilación del vino para la producción de alcohol para Pisco, deberá hacerse en alambiques de ciclo discontinuo.

**Artículo 10º.-** Los piscos deberán tener un contenido en ácidos volátiles totales no superior a 1,5 gramos por litros y un mínimo de impurezas de 2,0 gramos por litro a 100º Gay Lussac a 20ºC de temperatura y su contenido en azúcares no podrá exceder en 5 gramos por litro. Sus graduaciones alcohólicas mínimas serán las que se indican a continuación:

- a) Pisco Corriente o Tradicional: 30º
- b) Pisco Especial: 35º
- c) Pisco Reservado: 40º
- d) Gran Pisco: 43º

Con todo, habrá una tolerancia de hasta medio grado inferior a los mínimos señalados en el inciso anterior o en las etiquetas.

**Artículo 11º.-** La destilación de los vinos de cada temporada, comenzará inmediatamente que éstos estén en condiciones para tal propósito, y no podrá superar la fecha del 31 de enero del año siguiente..

**Artículo 12º.-** Inmediatamente después de destilados los alcoholes para la elaboración de pisco, éstos deberán tener un reposo mínimo de 60 días.

Sólo los piscos cuyos alcoholes sean objeto de guarda con madera noble y por un tiempo mínimo de 180 días, podrán utilizar la referencia "guarda" en su identificación, presentación y promoción.

A la vez, sólo los piscos cuyos alcoholes sean objeto de envejecimiento con madera noble y por un tiempo mínimo de 360 días, podrán utilizar la referencia "envejecido" en su identificación, presentación y promoción.

En las plantas destiladoras deberá llevarse actualizado un Libro Foliado en el cual se consigne la información del estado de cada uno de los alcoholes, con respecto a las materias primas de que trata este artículo.

**Artículo 13º.-** El pisco deberá envasarse en unidades de consumo, selladas, que mantengan las características del producto.

**Artículo 14º.-** Las condiciones del envasado del Pisco serán las señaladas en el Reglamento de la Ley de Alcoholes.

**Artículo 15º.-** Las organizaciones de viticultores pisqueros podrán proponer los reglamentos específicos que regulen las modalidades de cultivo, cosecha y transporte de uvas pisqueras, atendiendo las diferentes zonas agroclimáticas existentes en la III y IV Regiones del país.

**Artículo 16º.-** En todas aquellas materias no expresamente normadas por este reglamento, regirán las disposiciones contenidas en el decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

**Artículo 17º.-** Todas las instalaciones industriales destinadas a la elaboración de Pisco, deberán cumplir con la legislación vigente respecto a la disposición final de sus residuos líquidos y sólidos.

**Artículo 18º.-** Corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero la aplicación, control y sanción de las infracciones a las disposiciones contenidas en el presente reglamento.

El Servicio Agrícola y Ganadero podrá celebrar convenios con personas jurídicas o asociaciones gremiales en que se organicen los productores de pisco, sobre todas aquellas materias que se estimen como necesarias para la difusión, promoción, perfeccionamiento, desarrollo y protección de la Denominación de Origen del Pisco Chileno.

**Artículo 19º.-** Modifícase el decreto supremo N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, en la siguiente forma:

- a) Sustitúyese en el inciso segundo del artículo 58 la expresión "3 gramos por litro" por "2,5 gramos por litro".
- b) Deróganse los artículos 13 y 56.

**Artículo 20º.-** Créase un Consejo Asesor del Ministro de Agricultura, cuyo objetivo será proponer medidas de protección, promoción, innovación, investigación, adecuación normativa, perfeccionamiento técnico y desarrollo de la Denominación de Origen Pisco y de otras materias afines a este sector productivo.

**Artículo 21º.-** El Consejo Asesor estará integrado por personas del sector público y del sector privado

- a) El Ministro de Agricultura o la persona que este designe en su representación, quien lo presidirá.
- b) El Secretario Regional Ministerial de Agricultura de la Región de Atacama.
- c) El Secretario Regional de Agricultura de la Región de Coquimbo.
- d) El Director Nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias o la persona que éste designe en su representación.
- e) El Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero o la persona que éste designe en su representación.
- f) El Director Nacional del Instituto de Desarrollo Agropecuario o la persona que éste designe en su representación.
- g) El Director Ejecutivo del Instituto de Investigaciones Agropecuarias o la persona que éste designe en su representación.
- h) El Director Ejecutivo de la Fundación para la Innovación Agraria o la persona que éste designe en su representación.

- i) Dos representantes de productores de pisco de las Regiones de Atacama y Coquimbo, designados por la Asociación Gremial que los represente.
- j) Dos representantes de productores de uva pisquera de la Regiones de Atacama y Coquimbo, designados por la Asociación Gremial que los represente.
- k) Un académico de las universidades chilenas, designado por el Ministro de Agricultura.

El Presidente del Consejo invitará a participar en el mismo a las personas a que se refieren las letras g), h), i), j) y k) precedentes. Además, el Presidente del Consejo podrá invitar a participar a personas representantes de entidades públicas y privadas expertas en la materia, y establecer subcomisiones de trabajo en materias específicas.

El Secretario Ejecutivo del Consejo será designado por el Ministro de Agricultura.

## **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**Artículo 1º.-** Fíjase el plazo de cinco años, contados des de la fecha de vigencia de este Reglamento, para para que los Vinificadores, Destiladores y Envasadores Pisqueros ajusten sus procesos a las exigencias consignadas en la presente normativa.

**Artículo 2º.-** Fíjase el plazo de doce meses, contados desde la fecha de vigencia de este Reglamento, para que los Viticultores Pisqueros que no se encuentren inscritos en el respectivo registro del Servicio Agrícola y Ganadero, se inscriban en él.

**Artículo 3º.-** La modificación que introduce el numeral 5 de este artículo al Art. 11 permanente, se comenzará a aplicar a los vinos que se obtengan a partir de la vendimia 2006, en adelante.

Anótese, tómese razón y publíquese.- EDUARDO FREI RUIZ-TAGLE, Presidente de la República.- Angel Sartori Arellano, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Arturo Barrera Miranda, Subsecretario de Agricultura.