



SAG

SERVICIO AGRICOLA
Y GANADERO

REGLAMENTO
Y
DECRETO 464 - ZONIFICACIÓN VITÍCOLA

SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA

SUBDEPTO. VIÑAS Y VINOS

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

CON SUS MODIFICACIONES HASTA SEPTIEMBRE 1999

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

CON SUS MODIFICACIONES HASTA MARZO DE 1999

MINISTERIO DE AGRICULTURA

REGLAMENTA LEY N° 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 32°, N° 8 de la Constitución Política del Estado,

Decreto :

TITULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1°.-

Para los efectos de este reglamento y de la Ley N° 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 carácter inocuo de composición química conocida y 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 adición de agua, azúcares, anhídrido carbónico 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.- Cognac, Armagnac y Brandy : Son aguardientes envejecidos, en vasijas de madera noble, coloreado o no con caramelo natural y edulcorados 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 :
 - a) El exceso de azúcar reductor sobre 1 gramo por litro.
 - b) El exceso de sulfato de potasio sobre 1 gramo por litro.
 - c) El exceso de cloruro de sodio sobre 0,500 gramo por litro.
 - d) 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.- Grapa : 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 práctica enológica autorizada.
- 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. Cuando en su elaboración se utilicen pulpas o zumos de frutas cítricas, el producto podrá denominarse sangría.
- 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 comprende la que corresponde 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.

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 fueron 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 Unico 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 adquiriente 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 7°.-

Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 13° 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 8°.-

Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 14° 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 expresada en gramos por litro a 100 grados de alcohol :

- a) Ácidos totales expresados en ácido acético : 2,000
- b) Aldehidos expresados en aldehido 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 grapa, 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 11°.-

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 grapa 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 coñac, armañac y 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 grapa como en el coñac, armañac y 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 12°.-

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 30° : Aguardiente, Aguardientes de frutas, Grapa.
- b) Graduación mínima 38° : Brandy, Coñac, Armañac.
- c) Graduación mínima 40° : Whisky, Gin, Tequila, Vodka, Ron.

Grupo 2 : Licores de frutas

- a) Graduación mínima 25° : Guindado, Cherry, Marrasquino, Licores de: Damasco, Papaya, Pera, Nuez, Níspero.
- b) Graduación mínima 34° : Licores de : Mandarina, Naranja.

Grupo 3 : Licores anisados

- a) Graduación mínima 25° : Anisette, Licor de Anís.
- b) Graduación mínima 40° : Arack, Pastís, Anesone.

Grupo 4 : Licores amargos

- a) Graduación mínima 25° : Bitter, Quina.
- b) Graduación mínima 30° : Fernet, Amargo.

Grupo 5 : Cocteles

- a) Graduación mínima 12° : Los que no contiene leche o huevo.
- b) Graduación mínima 16° : Los que contiene leche o huevo.

Grupo 6 : Otros licores

- a) Graduación mínima 25° : Licor de Café, Licor de Cacao.
- b) Graduación mínima 28° : Licor de Menta, Crema de Menta, Licor de Manzanilla.
- c) Graduación mínima 34° : Benedictino, Kümmel.
- d) Graduación mínima 35° : Licor de Whisky, Licor de Coñac.

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 cuando éste sea mayor que el mínimo establecido.

Artículo 13°.-

Los piscos deberán tener un contenido en ácidos volátiles totales no superior a 1,5 gramos por litro y un mínimo de impurezas de 3,500 gramos por litro, a 100 grados Gay Lussac a 20 grados Celsius 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 : 30°
- b) Pisco Especial : 35°
- c) Pisco Reservado : 40°
- d) Gran Pisco : 43°

Artículo 14°.- 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 15°.- 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 16°.- 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 °.- 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 18°.- 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 19°.-

Serán considerados 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 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) Vino gasificado : el vino definitivamente elaborado, impregnado posteriormente en forma mecánica con anhídrido carbónico.
- c) Champaña : el vino que termina su elaboración en envases cerrados 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 menor de 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura. En su elaboración están autorizadas las prácticas del método “ Champenoise “ y “ Charmat “ o cuba cerrada y la adición de licor de expedición en base a azúcar, vino y aguardiente o coñac.
- e) 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 incluyen el Oporto y el Jerez.

- f) 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.

Artículo 20°.-

Según su contenido en azúcares, las champañas se clasifican en :

Nature	: Hasta 5 gramos por litro
Brut o Seco	: Hasta 15 gramos por litro
Demi Sec o Semiseco	: Hasta 40 gramos por litro
Doux o Dulce	: Más de 40 gramos por litro

Tanto los dos últimos productos antes señalados como todas aquellas 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 21°.- Los claros de borra resultantes de la decantación, centrifugación o filtrajes de borras frescas se considerarán vinos para todos los efectos legales.

Artículo 22°.- 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 negro animal puro o carbón activado que no ceda ninguna materia al vino, y sólo para descolorar los vinos provenientes de vinificar en blanco uvas tintas.
- 4.- La adición de ácido tártrico o málico con el fin de corregir acidez.
- 5.- El empleo de levaduras cultivadas y seleccionadas y la adición de tiamina o vitamina B₁, esta última en dosis máxima de 0,6 miligramos por litro..
- 6.- El uso de fosfato bitárrico de cal puro, fosfato amónico cristalizado puro o glicero fosfato diamónico puro, en la proporción estrictamente necesaria para asegurar el desarrollo normal de las levaduras.
- 7.- El tratamiento por anhídrido sulfuroso gaseoso, líquido a presión o proveniente de la combustión del azufre y por el metabisulfito de potasio, empleándose en este último caso un máximo de 300 miligramos por litro.
- 8.- El uso de enzimas pectolíticas.
- 9.- El empleo de ácido ascórbico.
- 10.- La adición de taninos, ovoalbúminas y lactoalbúminas.
- 11.- Los tratamientos físicos, tales como : calentamiento, centrifugación, pasteurización, refrigeración, filtración, oxigenación.

Artículo 23°.- 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.- El empleo de negro animal puro o carbón activado para decolorar vinos blancos manchados por contener materias colorantes de uvas tintas.
- 3.- Los tratamientos físicos, tales como : centrifugación, pasteurización, enfriamiento, filtración, oxigenación, aireación, carbonatación.

- 4.- El tratamiento con materias inertes, el que deberá efectuarse en condiciones tales, que no dejen sustancias o residuos extraños a los vinos ni tampoco que puedan ser vehículos de enfermedades o producir intoxicaciones.
- 5.- El empleo de tanino para facilitar la clarificación y conservación del vino.
- 6.- El empleo de sulfato de cobre, en dosis máxima de 10 miligramos por litro.
- 7.- La adición de ácido tartrico o cítrico sólo con el fin de corregir una acidez insuficiente.
- 8.- El tratamiento por anhídrido sulfuroso o metabisulfito de potasio en dosis que no sobrepasen las tolerancias determinadas en este reglamento.
- 9.- El uso de ácido benzoico en forma pura o de sus sales en dosis máxima de 180 miligramos por litro.
- 10.- El uso de enzimas pectolíticas y de betagluconasa, esta última, en dosis no superiores a 50 miligramos por litro.
- 11.- El empleo de ácido metatátrico en dosis máxima de 100 miligramos por litro y de ácido sórbico en forma pura o de sus sales en dosis máxima de 200 miligramos por litro, expresado en ácido sórbico.
- 12.- El empleo de ácido ascórbico.
- 13.- La conservación del vino bajo gas inerte.
- 14.- 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.

Artículo 24°.- 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° 14 del artículo precedente.

Artículo 25°.- 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 26°.- 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 químicos tales como precipitaciones de sales y enturbiamientos o casses.
- c) Los productos finales que tengan olores o sabores extraños.

Artículo 27°.-

Se considerarán vinos adulterados los siguientes :

- a) Aquellos que en su proceso de producción o de elaboración se les haya adicionado agua.
- b) 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.
- c) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales en dosis superiores a 180 miligramos por litro expresado en benzoato de sodio, o cuando se detecte la presencia de ácido salicílico.
- d) Los que tengan una suma alcohol-ácido inferior a 13,5.
- e) Los productos finales que contengan más de 200 miligramos por litro de ácido sórbico en forma pura o de sus sales expresado en ácido sórbico.
- f) Los productos finales que contengan más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre, y tratándose de vinos dulces, los que contengan más de 400 y 100 miligramos por litro respectivamente.
- g) Aquellos productos finales que contengan una cantidad de cloruros expresados en cloruro de sodio superior a 0,5 gramos por litro o de sulfatos expresados en sulfato de potasio superior a 2 gramos por litro, salvo en los vinos dulces, generosos y licorosos que podrán contener hasta 4 gramos de sulfatos por litro, previo estudio del Servicio tomando en cuenta los antecedentes de origen y elaboración.
- h) Aquellos productos finales que contemplan más de 1 gramo por litro de ácido cítrico, o más de 1 milígramo de cobre por litro.

Artículo 28°.-

Se considerarán vinos falsificados los siguientes :

- a) Aquellos producidos empleando sacarosa.
- b) Aquellos en que se detecte la presencia de zumos o zumos fermentados provenientes de uva híbrida.
- c) Aquellos en que se determine la adición de alcohol, salvo en los casos expresamente autorizados.
- d) Aquellos en que se haya empleado colorantes y también los que hayan sido mezclados con productos falsificados.

Artículo 29°.- 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 30°.- Las bebidas alcohólicas que se indican a continuación deberán tener las siguientes graduaciones alcohólicas mínimas :

Clery o cooler	: 5,0 graduación real
Champaña	: 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

En los vinos y vinos especiales, se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, 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 31°.- 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 32°.- Se considerarán chichas adulteradas las siguientes :

- a) Aquellas en que concurra cualquiera de las circunstancias previstas en las letras a), b), c), e) y g) del artículo 27° de este reglamento.
- b) Los productos finales que tengan más de 300 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 33°.-** Se considerarán chichas falsificadas aquellas en que se verifique cualquiera de las circunstancias contempladas en las letras a) , b), c), y d) del artículo 28° de este reglamento.
- Artículo 34°.-** 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 35°.-** 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), b), c) y e) del artículo 27° de este reglamento.
 - b) Los productos finales que contengan más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre.
- Artículo 36°.-** 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 28° de este reglamento.
- Artículo 37°.-** Serán consideradas autorizadas para las chichas y sidras todas las prácticas y normas indicadas para el vino, en su parte pertinente.
- Artículo 38°.-** Son ponches y clerics alterados aquellos productos finales que tengan más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores y sabores extraños.
- Artículo 39°.-** Son ponches y clerics adulterados los siguientes:
- 2) Los productos finales que contengan más de 200 miligramos por litro de ácido sórbico en forma pura o de sus sales, expresado en sorbato de potasio.
 - b) Los productos finales que contengan más de 400 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 100 miligramos por litro al estado libre.
 - c) Los productos finales que contengan menos de 30 gramos de azúcares por litro y cuyo contenido de anhídrido carbónico sea inferior a 2 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura y aquellos cuya proporción de saborizantes, pulpas o zumos de fruta, en su caso, no cambien el sabor franco del vino.
- Artículo 40°.-** Son ponches y clerics falsificados aquellos en que se determine cualquiera de las circunstancias señaladas en letras b) y d) del artículo 28° de este reglamento.
- Artículo 41°.-** 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 42°.-

La cerveza deberá reunir los siguientes requisitos :

- a) Aspecto claro y brillante, salvo en cervezas especiales.
- b) Sabor, color y aroma característicos.
- c) Estar exenta de cuerpos ajenos a los ingredientes utilizados.
- 2) Estar libre de microorganismos patógenos.
- 2) Estar libre de levaduras u otros microorganismos en estado activo, exceptuando las cervezas no estabilizadas biológicamente.
- 2) Tener un pH que fluctúe entre 3,8 y 4,5.

Artículo 43°.-

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 44°.-

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

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

Artículo 47°.- Se considerarán cervezas falsificadas las siguientes :

- 2) 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 48°.- Los vinagres en general deberán reunir los siguientes requisitos de composición:

- 2) 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.
- 2) 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 49°.- Los vinagres de vino además de los requisitos exigidos en el artículo anterior, deberán cumplir con los siguientes :

- 2) 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.

- 2) El anhídrido sulfuroso total no podrá ser superior a 300 miligramos por litro y a 75 miligramos al estado libre.
- 2) Deberán estar exentos de ferrocianuro de potasio.

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

Artículo 51°.- 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 52°.- 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 53°.- Se considerarán vinagres adulterados los siguientes :

- 2) 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.
- 2) Los productos finales que contengan más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre.
- 2) 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.
- 2) Los vinagres de vino en etapa de producto final cuyo contenido en cenizas sea inferior a 1 gramo por litro, expresado en carbonato potásico.

Artículo 54°.- Se considerarán vinagres falsificados los siguientes :

- 2) 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 49° 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 55°.-** 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 56°.-** En la elaboración de pisco sólo podrá emplearse alcohol de vino proveniente de las siguientes variedades de uva de la especie *Vitis vinífera* L. Plantadas en las Regiones III y IV:
- a) Chasselas Musque Vrai
 - b) Moscatel Amarilla
 - c) Moscatel Blanca Temprana
 - d) Moscatel de Alejandría o Italia
 - e) Moscatel de Austria
 - f) Moscatel de Frontignan
 - g) Moscatel de Hamburgo
 - h) Moscatel Negra
 - i) Moscatel Rosada o Pastilla
 - j) Moscato de Canelli
 - k) Muscat Orange
 - l) Pedro Jiménez
 - m) Torontel
- Artículo 57°.-** 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 56° de este reglamento.
- Artículo 58°.-** 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 20 grados Gay-Lussac y su contenido mínimo de impurezas será de 3,5 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.

TITULO VI

De la comercialización

Artículo 59°.-

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 12° 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 60°.-

Todo el alcohol etílico que se expend 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 7° 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 61°.-

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 62°.-

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 63°.-

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 35° 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 35° 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.- 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.
- 10.- 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.
- 11.- Los cócteles deberán indicar en una de sus etiquetas, con precisión y claridad, los componentes básicos empleados en su fabricación.

Artículo 64°.-

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 65°.-

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 66°.-

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 4° 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 de una capacidad máxima de un litro. 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 70°.-

Las sanciones que se establecen en los artículos 45°, 46° y 47° 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 71°.- 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 72°.- La clausura a que se refiere el artículo 50° 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 73°.- 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 74°.- A solicitud del interesado el Servicio podrá autorizar el ingreso al establecimiento clausurado para el solo efecto de realizar prácticas justificadas e imposterables 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 75°.- 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 1°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 56° 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 2°.- Los productores, elaboradores e importadores a que se refiere el inciso segundo del artículo 59° 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 3°.- Las chichas que no reúnan los requisitos de graduación alcohólica y de acidez volátil establecidos en el artículo 30° 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 48°, 49°, 50°, 51° y 63° números 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10. Habrá el mismo plazo para dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 69° y 75°.

Artículo 4°.- 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, tómese 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.-

SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO
DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA
ALCOHOLES Y VIÑAS

DECRETO 464

ZONIFICACIÓN VITICOLA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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 27° de la ley N° 18.455, y en el artículo 55° de su Reglamento; en la letra n) del artículo 7° de la ley N° 18.755, modificada por la Ley N° 19.283; lo establecido en el artículo 32°, N° 8, de la Constitución Política de la República,

Decreto:

- Artículo 1°.** – Establécese la siguiente Zonificación Vitícola o denominación de origen, para los vinos que se produzcan en el país.
- 1.- Región Vitícola de Atacama : abarca la III Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle de Copiapó y Valle del Huasco, cuyos límites se extienden a las provincias de igual nombre.

- 2.- Región Vitícola de Coquimbo : abarca la IV Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle del Elqui, Valle del Limarí y Valle del Choapa, cuyos límites se extienden a las provincias de igual nombre.
El Valle del Elqui comprende las Areas de Vicuña y Paiguano, que corresponden a las comunas del mismo nombre.
El Valle del Limarí comprende las Areas de Ovalle, Monte Patria, Punitaqui y Río Hurtado, que corresponden a las comunas del mismo nombre.
El Valle del Choapa comprende las Areas de Salamanca e Illapel, que corresponden a las comunas del mismo nombre.
- 3.- Región Vitícola de Aconcagua : abarca la V Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle del Aconcagua y Valle de Casablanca.
El Valle del Aconcagua se extiende a la provincia de igual nombre, y en él se encuentra el Area de Panquehue que corresponde a la comuna del mismo nombre.
El Valle de Casablanca se extiende a la comuna del mismo nombre.
- 4.- Región Vitícola del Valle Central : se extiende desde la provincia de Chacabuco de la Región Administrativa Metropolitana, hasta las provincias de Cauquenes y Linares, de la VII Región Administrativa.
Incluye las siguientes Subregiones: Valle del Maipo, Valle del Rapel, Valle de Curicó y Valle del Maule.
 - I) Valle del Maipo: comprende todas las provincias de la Región Administrativa Metropolitana, y en él se encuentran las siguientes Areas:
 - a) Santiago, que incluye las comunas de Peñalolén y La Florida.
 - b) Pirque, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - c) Puente Alto, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - d) Buin, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Paine y San Bernardo.
 - e) Isla de Maipo, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - f) Talagante, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Peñaflor y El Monte.
 - g) Melipilla, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - II) Valle del Rapel: comprende las provincias de Cachapoal y Colchagua de la VI Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Cachapoal y Valle de Colchagua.
 - III) El Valle del Cachapoal: comprende la provincia de igual nombre, y en él se encuentran las siguientes Areas:
 - a) Rancagua, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Graneros, Mostazal, Codegua y Olivar.

- b) Requínoa, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - c) Rengo, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Malloa y Quinta de Tilcoco.
 - d) Peumo, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Pichidegua, Las Cabras y San Vicente.
- IV) El Valle de Colchagua: comprende la provincia de Colchagua, y en él se encuentran las siguientes Areas:
- a) San Fernando, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - b) Chimbarongo, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - c) Nancagua, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Placilla.
 - d) Santa Cruz, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Chépica.
 - e) Palmilla, que incluye la comuna del mismo nombre.
 - f) Peralillo, que incluye la comuna del mismo nombre.
- V) Valle de Curicó: comprende la provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la provincia de Talca de la VII Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Teno y Valle del Lontué.
- VI) El Valle del Teno: comprende las comunas de Teno, Romeral, Rauco y Hualañé de la provincia de Curicó, y en él se encuentran las siguientes Areas:
- a) Rauco, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Hualañé.
 - b) Romeral, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Teno.
- VII) 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 Areas:
- a) Molina, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Río Claro y Curicó.
 - b) Sagrada Familia, que incluye la comuna del mismo nombre.
- VIII) 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, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Claro, Valle del Loncomilla y Valle de Tutuvén.
- IX) El Valle del Claro: comprende las comunas de Talca, San Clemente, Penciahue, Maule y Pelarco de la provincia de Talca, y en él se encuentran las siguientes Areas:
- a) Talca, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Maule y Pelarco.
 - b) Penciahue, que incluye la comuna del mismo nombre.

c) San Clemente, que incluye la comuna del mismo nombre.

X) El Valle del Loncomilla: comprende las comunas de San Javier, Villa Alegre, Retiro, Parral, Linares y Yervas Buenas de la provincia de Linares, y en él se encuentran las siguientes Areas:

a) San Javier, que incluye la comuna del mismo nombre.

b) Villa Alegre, que incluye la comuna del mismo nombre.

c) Parral, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Retiro.

d) Linares, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Yervas Buenas.

XI) El Valle del Tutuvén: comprende la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre, y en él se encuentra el Area de Cauquenes, que corresponde a esa misma comuna.

5.- Región Vitícola del Sur : se extiende desde la provincia de Ñuble de la VIII Región Administrativa, hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el desarrollo de la vid. Incluye las siguientes Subregiones: Valle del Itata y Valle del Bío-Bío.

D) 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, y en él se encuentran las siguientes Areas:

a) Chillán, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Bulnes y San Carlos.

b) Quillón, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Ranquil y Florida.

c) Portezuelo, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Ninhue, Quirihue y San Nicolás.

d) Coelemu, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Treguaco.

II) 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, y en él se encuentran las siguientes Areas:

a) Yumbel, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Laja.

b) Mulchén, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Nacimiento y Negrete.

En las etiquetas de los envases se podrá señalar las Regiones, Valles y/o Areas precedentemente señaladas, las cuales se presentan en el siguiente cuadro:

REGION VITIVINICOLA	SUBREGION	ZONA	AREA
---------------------	-----------	------	------

1.-REGION DE ATACAMA	VALLE DE COPIAPO VALLE DE HUASCO		
2.-REGION DE COQUIMBO	VALLE DEL ELQUI		- VICUÑA - PAIGUANO
	VALLE DEL LIMARI		-OVALLE -MONTE PATRIA -PUNTAQUI -RIO HURTADO
	VALLE DEL CHOAPA		-SALAMANCA -ILLAPEL
3.-REGION DE ACONCAGUA	VALLE DEL ACONCAGUA		-PANQUEHUE
	VALLE CASABLANCA		
4.-REGION DEL VALLE CENTRAL	VALLE DEL MAIPO		-SANTIAGO -PIRQUE -PUENTE ALTO -BUIN -ISLA DE MAIPO -TALAGANTE -MELIPILLA
	VALLE DEL RAPEL	VALLE DEL CACHAPOAL	-RANCAGUA -REQUINOA -RENGO -PEUMO
		VALLE DE COLCHAGUA	-SAN FERNANDO -CHIMBARONGO -NANCAGUA -STA.CRUZ -PALMILLA -PERALILLO
	VALLE DE CURICO	VALLE DEL TENO	-RAUCO -ROMERAL
		VALLE DEL LONTUE	-MOLINA -SAGRADA FAMILIA
	VALLE DEL MAULE	VALLE DEL CLARO	-TALCA -PENCAHUE -SAN CLEMENTE
		VALLE LONCOMILLA	-SAN JAVIER -VILLA ALEGRE -PARRAL -LINARES

		VALLE DEL TUTUVEN	-CAUQUENES
5.-REGION DEL SUR	VALLE DEL ITATA		-CHILLAN -QUILLON -PORTEZUELO -COELEMU
	VALLE DEL BIO BIO		-YUMBEL -MULCHEN

Artículo 2° -

Los vinos se clasificarán en tres categorías:

- a) Vinos con denominación de origen. Son los vinos provenientes de alguna de las regiones vitícolas señaladas en el artículo 1°, elaborados con las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3° 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 3° o con otras cepas viníferas tradicionales no incluidas en dicha nómina.
- c) Vinos 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 3° -

La denominación de origen de Regiones Vitícolas, Valles y/o Areas señaladas en el artículo 1°, podrá usarse en las etiquetas solamente 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

Chardonnay
Chenin Blanc

Gewurtztraminer
Marsanne
Moscatel de Alejandría
Moscatel Rosada
Pinot Blanc
Riesling
Roussanne
Sauvignon
Sauvignon Blanc
Semillón
Torontel
Viognier
Pedro Jiménez

Variedades tintas

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Carmenère
Cot
Merlot
Mourvedre
Nebbiolo
Petit Verdot
Pinot Gris
Pinot Noir
Sangiovese
Sirah
Verdot
Zinfandel

- 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 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 3°.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de hasta 3 variedades, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas y siempre que el cepaje minoritario intervenga en la mezcla en una proporción mínima de 15 por ciento. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3°.

Artículo 5° - 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 6° - 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 Area 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 Area Geográfica indicada, como asimismo su planta envasadora.

Artículo 7° - 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 8° -

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.”. También podrán incluir las siguientes menciones complementarias de calidad o sus traducciones en un idioma extranjero, precedidas o no de la expresión vino:

- a) Gran Reserva
- b) Gran Vino
- c) Reserva
- d) Reserva Especial
- e) Reserva Privada
- f) Selección
- g) Superior

Artículo 9° -

Los vinos sin denominación de origen, sólo podrán señalar en sus etiquetas las siguientes menciones que denoten calidad :

- a) Escogido
- b) Familiar
- c) Reservado
- d) Tradicional

Los vinos señalados precedentemente, también podrán indicar en sus etiquetas la expresión " Vino Elaborado con Cepajes Tradicionales ".

En todo caso, ninguna de las menciones señaladas podrá utilizarse en vinos provenientes de uva de mesa.

Artículo 10° -

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 3° o a otras no mencionadas en esa nómina.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de hasta 3 variedades, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino

provenza de las variedades nombradas y siempre que el cepaje minoritario intervenga en la mezcla en una proporción mínima de un 15%.

- 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 de mesa con vinos o mostos provenientes de variedades de cepas viníferas tradicionales.

Artículo 10° bis –

Los envases en que se expendan vino de mesa deberán contener en la etiqueta principal la expresión “Vino 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.

Los caracteres tipográficos que se empleen para indicar la dirección o el nombre de la ciudad o localidad en donde se envasó el producto no deberán ser de un tamaño mayor que la mitad del utilizado para señalar que se trata de un “vino de mesa”. Las demás menciones que se contengan en las etiquetas se ceñirán a las normas generales establecidas por la legislación vigente.

Los vinos 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.

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 14° -

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 15° - 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 16° - La Comisión Asesora estará constituida por los siguientes miembros :

- a) Un representante del Servicio Agrícola y Ganadero que la presidirá, y que será designado por su Director Nacional.
- b) Cuatro representantes elegidos por las empresas y cooperativas vitivinícolas que se adhieran al sistema de denominación de origen, y que ejercerán sus cargos durante dos años, no pudiendo ser reelegidos. La renovación se efectuará anualmente por parcialidades de dos representantes.

Artículo 17° - Las empresas certificadoras a que se refiere el Artículo 13° 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 Unico 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 Unico 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 o computacionalmente.

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.
Deróganse los decretos de Agricultura N° 257, de 5 de septiembre de 1979 y N° 82, de 26 de marzo de 1980.
- Artículo 21° -** Modificase el decreto N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, en la siguiente forma :
- 1.- Elimínanse las letras d) y g) del Artículo 19°.
 - 2.- Suprímese el N° 9 del Artículo 63°.
 - 3.- Agrégase el vino, a la lista de bebidas alcohólicas del inciso primero del Artículo 30°, en la siguiente forma :
" Vino : 11,5 graduación real "
Agrégase, inmediatamente a continuación de esa lista de bebidas alcohólicas el siguiente inciso :
" En los vinos y vinos especiales, se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto ".
- Artículo 22° -** El presente decreto comenzará a regir vencido el plazo de 6 meses desde su publicación en el Diario Oficial.

Artículo Transitorio

- Artículo 1° -** Los vinos sin denominación de origen, cuyas etiquetas señalen variedad o cepaje o menciones que denoten calidad, en contraposición a lo dispuesto en el artículo 9° de este decreto, tendrán un plazo de 9 meses a contar desde la fecha de su publicación, para adecuarse a la nueva normativa. Expirado ese plazo, no podrán ser comercializados, a menos que la documentación pertinente demuestre que fueron envasados antes de esa fecha. Lo mismo regirá para los vinos a los

cuales se les aplicaba la letra g) del Artículo 19° y el N° 9 del Artículo 63° del Decreto de Agricultura N° 78, de 1986, ambas disposiciones derogadas por este decreto.

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.