



**GOBIERNO DE CHILE**  
**SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO**

## **LEY 18.455 y REGLAMENTO**

**DECRETO N°464: - ZONIFICACIÓN VITÍCOLA**  
**DECRETO N°521: - REGLAMENTO DENOMINACIÓN**  
**ORIGEN PISCO**

---

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA  
Subdepartamento VIÑAS Y VINOS

**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

---

### **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

ULTIMA MODIFICACIÓN DIARIO OFICIAL N° 37.575 DE 4 DE JUNIO DE 2003

---

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

ULTIMA MODIFICACIÓN DIARIO OFICIAL N° 37.577 DE 6 DE JUNIO DE 2003

---

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

---

CONTENIDO TÉCNICO:

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA  
Subdepartamento VIÑAS Y VINOS

Edición:

**Julio, 2003**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA**

**LEY NUMERO 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 5 °.-** 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 6°.-** 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, el cual 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 11°.-** 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 12°.-** 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 refieren los incisos segundo y tercero del 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 13°.-** 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 15°.-** Las normas sobre potabilidad, graduación alcohólica, 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 podrán emplear los alcoholes potables que se señalan en cada caso :

- a) Cognac, Armagnac, Brandy y Aguardiente: alcohol de vino.
- b) Grapa: alcohol de subproductos de la uva.
- c) 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 16°.-** 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 17°.-** 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 18°.-** 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 19°.-** 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 20°.-** 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 21°.-** 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 22°.-** Se dará el nombre de “vinagre” o “vinagre de vino” únicamente al producto obtenido por la fermentación acética del vino.

**Artículo 23°.-** 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 24°.-** Queda prohibida la elaboración, tenencia o venta de vinagres artificiales elaborados sobre la base del ácido acético o de soluciones del mismo.

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

**Artículo 26°.-** 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 27°.-** 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 28°.-** 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 29°.-** 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 30°.-** 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 31°.-** 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 32°.-** 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 33°.-** 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 34°.-** 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 expendierlos en forma distinta.

Las chichas podrán expendirse y comercializarse en envases abiertos.

**Artículo 35°.-** En los envases o etiquetas de los productos deberán indicarse, a lo menos, las siguientes menciones: nombre y domicilio del envasador; nombre o naturaleza del producto, y su graduación alcohólica y volumen.

En el caso de bebidas alcohólicas elaboradas a partir de vino con adición de otros componentes deberá indicarse en forma destacada en los envases o etiquetas, con precisión y claridad, los elementos utilizados en su fabricación; tratándose de vinagres elaborados sobre la base de productos distintos al vino, deberá señalarse en los envases o etiquetas, en la misma forma, la materia prima de la cual provienen.

Las etiquetas deberán llevar además pie de imprenta, con excepción de los productos importados.

Tratándose de productos importados deberá indicarse el país de origen, y el nombre y domicilio del importador y del distribuidor.

En los envases o etiquetas no podrán incluirse menciones que no correspondan a la naturaleza y características del producto.

**Artículo 36°.-** 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 14° y 16° 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 10,5°, 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 37°.-** 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 38°.-** 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 39°.-** 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 40°.-** Los productos que se importen no podrán ser comercializados ni se podrá disponer de ellos sin que previamente el Servicio haya verificado, mediante análisis, 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 41°.-** 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 42°.-** 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 43°.-** 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 44°.-** 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 45°.-** Se sancionará con multa de 15 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.

**Artículo 46°.-** Se impondrá una multa de 7 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 7°.

**Artículo 47°.-** 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) 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 la autorizada por la ley o el reglamento.
- 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 continua 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 51°.-** 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 52°.-** 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 53°.-** 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 54°.-** 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 55°.-** 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 56°.-** 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 57°.-** 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 58°.-** En los procedimientos administrativos y judiciales a que dieren lugar tales infracciones la prueba se apreciará en conciencia.

**Artículo 59°.-** 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 60°.-** 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 61°.-** 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 62°.-** 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 63°.-** 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 64°.-** 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 65°.-** 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 66°.-** El producto de las multas y comisos que se apliquen o dispongan de acuerdo con el presente Título, será de beneficio fiscal.

**Artículo 67°.-** 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 68°.-** Derógase el Libro I de la Ley N° 17.105, de 1969, sobre alcoholes, bebidas alcohólicas y vinagres, cuyo texto definitivo fue fijado por el artículo 1° del decreto ley N° 2.753, de 1979.

Las disposiciones legales que hagan referencia al Libro I de la Ley N° 17.105 se entenderán hechas a esta ley , en las materias a que dichas disposiciones se refieren.

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

## ARTÍCULOS TRANSITORIOS

**Artículo 1°.-** 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 2°.-** Las causas y los procesos administrativos incoados por infracciones a las disposiciones del Libro I de la ley N° 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 3°.-** 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 4°.-** 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 5°.-** 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 6°.-** 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 vinifera*, 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.

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.



---

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA  
Subdepartamento VIÑAS y VINOS

## DECRETO N° 78

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

**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 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 vinifera*, 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 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 comprende la que corresponde a las siguientes variedades : Thompson Seedless - Flame Seedless - Ribier - Ruby Seedless - Black Seedless - Red Seedless (Emperatriz) - Emperador - 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.

**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 8° 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 4°.-** 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 9° de la ley. Copia del acta quedará a disposición del interesado.

**Artículo 5°.-** 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 10° 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 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 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 sulfíticas : el obtenido de un subproducto de la fabricación del papel.
- 9.- Alcohol sintético : el obtenido por medio de síntesis orgánica.

**Artículo 9°.-** 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 10°.-** 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, Aguardiente de frutas, Grapa, y otros destilados no incluidos específicamente en este grupo.
- b) Graduación mínima 36°: Brandy.
- c) Graduación mínima 37,5° : Coñac, Armañac, Ron, Destilados de Agave, Gin y Vodka.
- d) Graduación mínima 40° : Whisky.

#### GRUPO 2: Licores

Graduación mínima 16°

#### 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 13°.-** 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 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°.-** 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 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, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20° 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 11,5° GL.

**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

Todos los vinos señalados en el inciso anterior, deberá terminar su elaboración en envases cerrados, cuyo contenido de anhídrido carbónico se haya desarrollado naturalmente en su seno por una segunda fermentación en base a azúcares, y su presión no podrá ser inferior a 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura. En la elaboración de los mismos estará autorizada la utilización de las prácticas de los métodos "Champenoise" y "Charmat" o cuba cerrada, y la adición de licor de expedición en base a azúcar, vino y aguardiente o coñac.

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 considerarán 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.
15. El uso de madera en diferentes formas.

**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. Electrodialisis.
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 eritórbico, 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
15. El empleo de tanino.
16. El empleo de carbón activado.
17. El tratamiento mediante sulfato de cobre en dosis máxima de 1 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.

**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° 20 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 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, 0,2 mg/L de plomo o 1 mg/L de fluor.

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

- a) Aquellos que en su proceso de vinificación o de elaboración se les haya adicionado agua.
- 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 300 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 60 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.

**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.
- 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.

**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
Sangría	:	8,0 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, clerics 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 39°.-** Son ponches y clerics 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 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.

- 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.

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

**Artículo 40°.-** Son ponches y cleries falsificados aquellos en que se determine la presencia de los zumos indicados en la letras b) del artículo 28° 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 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.
- 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 3,8 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 :

- 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 48°.-** 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 49°.-** 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 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 :

- 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 300 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.

**Artículo 54°.-** 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 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°.-** 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 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 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 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 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 físico-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 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 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.-



**GOBIERNO DE CHILE**  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO  
SAG

---

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA  
Subdepartamento VIÑAS y VINOS

# DECRETO N° 464

## ZONIFICACION VITÍCOLA 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.- REGION 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.- REGION 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 y la comuna de La Serena.  
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.- REGION VITÍCOLA DE ACONCAGUA: abarca la V Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle del Aconcagua , Valle de Casablanca y Valle de San Antonio y el Area del Valle del Marga-Marga de la comuna de Quilpué.  
El Valle del Aconcagua comprende las provincias de San Felipe de Aconcagua y Los Andes, y en él se encuentra el Area de Panquehue que corresponde a la comuna del mismo nombre.  
El Valle de Casablanca comprende a la comuna del mismo nombre.  
El Valle de San Antonio comprende a la provincia de igual nombre y en él se encuentra la zona Valle de Leyda que corresponde a las comunas de San Antonio y Santo Domingo y en la que se incluye el área de San Juan que comprende a la comuna de San Antonio.
- 4.- REGION 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.
  - A) 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, El Monte y Padre Hurtado.
    - g) Melipilla, que incluye la comuna del mismo nombre.
    - h) Alhué, que incluye la comuna del mismo nombre.
    - i) María Pinto, que incluye la comuna del mismo nombre.

- B) Valle del Rapel: comprende las provincias de Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro de la VI Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Cachapoal y Valle de Colchagua.

El Valle del Cachapoal comprende las provincias de igual nombre, y en él se encuentran las siguientes áreas:

- 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.

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

- 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.
- g) Lolol, que incluye la comuna del mismo nombre.
- h) Marchigue, que incluye 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, 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 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.

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.

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, 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, Péncahue, Maule, Pelarco y San Rafael 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) Péncahue, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) San Clemente, que incluye la comuna del mismo nombre.
- d) San Rafael, que incluye la comuna del mismo nombre.

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.

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. REGION 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, 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, y en él se encuentran las siguientes áreas:

- 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.
- 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, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- 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.
- 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, y en él se encuentra el Área de Traiguén que incluye la comuna del mismo nombre.

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

<b>Región Vitivinícola</b>	<b>Subregión</b>	<b>Zona</b>	<b>Area</b>
1. Región de Atacama	Valle de Copiapó		
	Valle del Huasco		
2. Región de Coquimbo	Valle del Elqui		- Vicuña - Paiguano
	Valle del Limarí		- Ovalle - Monte Patria - Punitaqui - Río Hurtado
	Valle del Choapa		- Salamanca - Illapel
3. Región de Aconcagua	Valle de Aconcagua		- Panquehue
	Valle Casablanca		
	Valle de San Antonio	Valle de Leyda	- San Juan
			- Valle del Marga-Marga
4. Región del Valle Central	Valle del Maipo		- Santiago - Pirque - Puente Alto - Buin - Isla de Maipo - Talagante - Melipilla - Alhué - María Pinto
	Valle del Rapel	Valle del Cachapoal	- Rancagua - Requínoa - Rengo - Peumo
		Valle de Colchagua	- San Fernando - Chimbarongo - Nancagua - Santa Cruz - Palmilla - Peralillo - Lolol - Marchigüe

	Valle de Curicó	Valle del Teno	- Rauco - Romeral
		Valle del Lontué	- Molina - Sagrada Familia
	Valle del Maule	Valle del Claro	- Talca - Péncahue - San Clemente - San Rafael
		Valle del Loncomilla	- San Javier - Villa Alegre - Parral - Linares
		Valle del Tutuvén	- Cauquenes
5. Región del Sur	Valle del Itata		- Chillán - Quillón - Portezuelo - Coelemu
	Valle del Bío-Bío		- Yumbel - Mulchén
	Valle del Malleco		- Traiguén

**Artículo 2º** - 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 1º, elaborados con las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3º 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 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** - La denominación de origen de Regiones Vitícolas, Valles y/o Areas señaladas en el artículo 1º, 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  
Gewurztraminer  
Marsanne  
Moscatel de Alejandría  
Moscatel Rosada  
Pedro Jiménez  
Pinot blanc  
Pinot gris  
Riesling  
Roussanne  
Sauvignon blanc  
Sauvignon gris  
Sauvignon vert

**Sinónimos**

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

Semillón  
Torontel  
Viognier

### **Variedades Tintas**

Cabernet franc  
Cabernet sauvignon  
Carignan  
Carmenère  
Cot  
Merlot  
Mourvedre  
Nebbiolo  
Petit verdot  
Petite Syrah  
Pinot noir  
Portugais bleu  
Sangiovese  
Syrah  
Tempranillo  
Verdot  
Zinfandel

### **Sinónimos**

Cabernet franco  
Cabernet  
Carignane, Cariñena  
Grande Vidure  
Cot rouge, Malbec, Malbek, Malbeck  
  
Monastrell, Mataro  
  
Durif  
Pinot negro  
  
Nielluccio  
Sirah, Shiraz

- 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 3 Bis.** La denominación de origen especial Secano Interior , podrá señalarse en la etiqueta, siempre que corresponda a los cepajes País y Cinsault, y éstos provengan exclusivamente del área de secano comprendida entre el río Mataquito por el Norte y el río Bío-Bío por el Sur.  
El cepaje País tiene como sinónimos internacionalmente aceptados, los de Mission y Criolla.

**Artículo 3 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.
- 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 3º.

**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 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 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.

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 Area 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.

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, 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 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 9°** -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 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 3º 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 provenga 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 10º bis** – Los envases en que se expenda 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 11º** -Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 8º y 9º 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 12º** -Para utilizar en las etiquetas las menciones a que se refiere el artículo 2º 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 13º** -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 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 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 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.



**GOBIERNO DE CHILE**  
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO  
SAG

---

DEPARTAMENTO PROTECCIÓN AGRÍCOLA  
Subdepartamento VIÑAS y VINOS

# DECRETO N° 521

DENOMINACION DE ORIGEN

PISCO

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 1°.-** 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 2°.-** 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.

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

**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 7°.-** 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 10.50° G.A.P.

**Artículo 8°.-** La vinificación para fines pisqueros deberá hacerse en blanco con temperaturas controladas, descartándose el uso de equipos de molienda y descobajado de racimos, de altas velocidades de giro, que provoquen rompimientos excesivos de elementos indeseados en los mostos, tales como: Pepas, escobajos, etc.

Igualmente se prohíbe el uso de prensas de orujos frescos de tipo continuo que trabajen con altas presiones.

Las vasijas utilizadas en la elaboración del Pisco deberán cumplir con las exigencias sanitarias necesarias para garantizar la elaboración de un producto idóneamente apto para el consumo humano.

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

El producto destilado, resultante de dicho proceso, no podrá tener una graduación alcohólica superior a 73° Gay Lussac.

**Artículo 10°.-** Los piscos deberán tener un contenido en ácidos volátiles no superior a 1,5 gramos por litros y un mínimo de impurezas de 3 gramos por litro a 100° Gay Lussac a 20°C 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 11°.-** 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 30 de octubre del año de la temporada vitícola respectiva.

**Artículo 12°.-** 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 en 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 en 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 13°.-** El envasado del Pisco deberá hacerse en unidades de consumo selladas que no degraden el producto ni sean deformables.

**Artículo 14°.-** Las condiciones del envasado del Pisco y sus graduaciones alcohólicas serán las señaladas en el Reglamento de la Ley de Alcoholes.

**Artículo 15°.-** 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 16°.-** 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 17°.-** 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 18°.-** 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 19°.-** 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 “3,5 gramos por litro” por “3 gramos por litro”.
- b) Deróganse los artículos 13 y 56.

## **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**Artículo 1°.-** 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.

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.