

REPUBLICA DE CHILE  
 MINISTERIO DE AGRICULTURA  
 SUBSECRETARIA  
 ASESORIA JURIDICA

**PUBLICADO EN**  
**DIARIO OFICIAL**  
 EL .....  
**23 OCT 1986**

REGLAMENTA LEY N° 18.455 QUE FIJA NORMAS  
 SOBRE PRODUCCION, ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALCOHOLES ETILICOS, BEBIDAS ALCOHOLICAS Y VINAGRES.

TOTALM. TRAMITADO  
 Santiago, ..... de 1986  
**- 9 OCT 1986**

SANTIAGO, 31 DE JULIO DE 1986

HOY SE DECRETO LO QUE SIGUE:

N° 78.- / VISTO : el artículo 32°, N° 8 de la Constitución Política del Estado,

DECRETO :

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1°.- Para los efectos de este reglamento y de la Ley N° 18.455 sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, en adelante la ley, se definen los siguientes términos :

- 1.- Aditivo : Sustancia de carácter inocuo de composición química conocida y que se incorpora a los productos en cantidades suficientes para mantener o mejorar sus características organolépticas y conservar su estabilidad.
- 2.- Aguardiente : El destilado de vinos al cual no se le han agregado aditivos, excepto azúcares y agua.
- 3.- Azúcares : Son las sustancias reductoras y la sacarosa.
- 4.- Clery o Cooler : Es la bebida elaborada con vino como materia alcohólica predominante, con adición de saborizantes. En su elaboración se permite el uso de sacarosa u otros edulcorantes, anhídrido carbónico y colorantes.
- 5.- Coctel : Bebida 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, coloreados 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.

MINISTERIO DE HACIENDA  
 OFICINA DE PARTES

RECIBIDO

CONTROLORIA GENERAL  
 TOMA DE RAZON

RECEPCION

DEPART. JURIDICO		
T. R. REGISTRO		
DEPART. CONTABIL.		
DEPART. CENTRAL		
DEPART. CUENTAS		
DEPART. P. Y RES NAC		
DEPART. CONTADORIA		
DEPART. P. U. Y T.		
DEPART. MUNICIP.		

REFRENDACION

F. POR \$ .....

PUTAC. ....

DOT. POR \$ .....

PUTAC. ....

EDUC. DTO. ....

MINISTERIO DE AGRICULTURA  
 SUBSECRETARIO  
 REPUBLICA DE CHILE

- 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 semillas 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 elaborada a base de vino como materia alcohólica predominante, con adición de pulpas o zumos de frutas. En su elaboración se permite el uso de sacarosa u otros edulcorantes, anhídrido carbónico y colorantes.  
Cuando en su elaboración se utilicen frutas cítricas el producto podrá denominarse sangría.
- 28.- Producto a granel : Aquel que no se encuentra envasado en unidad de consumo.
- 29.- Producto apto : Es aquel producto 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 alcoholes 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 N° 18.455.
- 44.- Servicio : El Servicio Agrícola y Ganadero.

ARTICULO 2°.- 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.

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

Para los efectos de lo señalado en la letra b) del artículo 8º de la ley, se-  
 ran 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.

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

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 documen-  
 to que será firmado por la persona adulta a que se refiere el inciso segundo  
 del artículo 9º de la ley. Copia del acta quedará a disposición del interesa-  
 do.

ARTICULO 5º.- En caso de pérdida de los ejemplares de muestra destinados a -  
 efectuar el segundo análisis a que se refiere el artículo 10º  
 de la ley, el Servicio se atenderá a los resultados del primero. Lo mismo ---  
 ocurrirá si los resultados del segundo análisis no fueren presentados oportu-  
 namente al Servicio dentro de los plazos previstos en la mencionada dispo-  
 sición legal o cuando la determinación analítica efectuada no corresponda a  
 la observada. El tercer análisis no podrá efectuarlo el Servicio ni los la-  
 boratorios 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 des-  
 de 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 cons-  
 tancia 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 resulta-  
 do del mismo ratifique el obtenido en el primer análisis. En caso contrario  
 será de cargo del Servicio.

ARTICULO 6º.- El aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas re-  
 ferido en el artículo 13º de la ley, será exigible a los pro-  
 pietarios o tenedores de terrenos plantados con vides dentro de un mismo -  
 predio, cuya superficie en conjunto 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 esta 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 se haya efectuado la adquisición, acreditando dicha operación con certificado de dominio vigente.

ARTICULO 7°.- Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 13° de la ley, los productores, elaboradores, envasadores, importadores, exportadores, comerciantes de productos, y aquellas personas que utilicen alcohol etílico no desnaturalizado para fines distintos de la bebida, deberán inscribirse en el Servicio, presentando copia de la correspondiente declaración de inicio de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos, o los antecedentes que acrediten que el interesado no se encuentre obligado legalmente a efectuar tal declaración. Tal inscripción deberá efectuarse dentro del plazo de 30 días contado desde la fecha de presentación de la declaración jurada de iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos.

## T I T U L O   I I

### DE LOS ALCOHOLES ETILICOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS NO FERMENTADAS

ARTICULO 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 lejjas sulfúricas : el obtenido de un subproducto de la fabricación del papel.
- 9.- Alcohol sintético : el obtenido por medio de síntesis orgánica.

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

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

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

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

a) Acidos totales expresados en ácido acético	:	2,000
b) Aldehidos expresados en aldehido acético	:	1,000
c) Furfural	:	0,080
d) Alcohol metílico	:	1,500
e) Alcoholes superiores	:	4,000

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.

Con todo, la cantidad máxima de impurezas en destilados y licores que estén en la etapa de producto final no podrá exceder de 8 gramos por litro a 100 - grados de alcohol.

Los alcoholes provenientes de uva y de sus subproductos que se destinen a la elaboración de aguardientes 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.

ARTICULO 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 grados Gay Lussac :

a) Aguardientes de frutas	:	
- Alcohol metílico	:	4,000
b) Gin	:	
- Impurezas totales	:	2,000
c) Vodka	:	
- Impurezas totales	:	1,000
d) Whisky	:	
- Impurezas totales	:	4,000

Tratándose de Whisky con ocho o más años de envejecimiento se aceptará un - contenido mayor de impurezas, pero éstas no podrán exceder de 8 gramos por - litro.

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.

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

Grupo 1 : Destilados

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

Grupo 2 : Licores de frutas

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

Grupo 3 : Licores anisados

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

Grupo 4 : Licores amargos

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

Grupo 5 : Cocteles

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

Grupo 6 : Otros licores

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

En todo caso se permitirá una tolerancia de hasta 0,5 grado menor del mínimo fijado para cada tipo de producto o del indicado en la etiqueta cuando éste sea mayor que el mínimo establecido.

ARTICULO 13°.- Los piscos deberán tener un contenido en ácidos volátiles totales no superior a 1,5 gramos por litro y un mínimo de impurezas de 3,500 gramos por litro, a 100 grados Gay Lussac a 20 grados Celsius de temperatura y su contenido en azúcares no podrá exceder de 5 gramos por litro. Sus graduaciones alcohólicas mínimas serán las que se indican a continuación:

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

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

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

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

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

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

ARTICULO 17º Se considerarán falsificados los destilados y licores 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, y no potables aquellos que siendo genuinos, no cumplan con el contenido de impurezas exigido en este reglamento. Asimismo, se considerarán adulterados aquellos que contengan colorantes u otros aditivos que no estén expresamente autorizados.

Los destilados y licores que estén en su etapa de producto final, deberán estar libres de sedimentos y de materias extrañas y no podrán tener sabor ni olor anormales.

### TITULO III

#### DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS

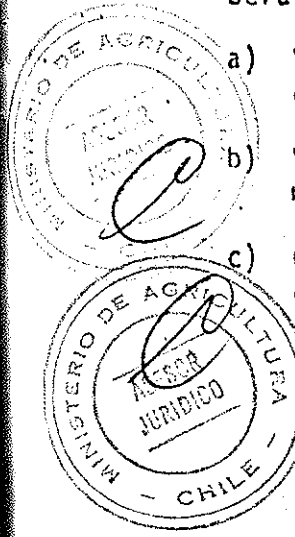
ARTICULO 18º .- En las bebidas fermentadas se entenderá por producción, al conjunto de operaciones destinadas a transformar las sustancias azucaradas en alcohol etílico; y por elaboración, al conjunto de procesos tendientes a clarificar y estabilizar física, química y biológicamente la bebida obtenida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

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

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

ARTICULO 19º .- Serán considerados vinos especiales aquellos de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas específicas.

Serán considerados vinos especiales los siguientes :



- a) **Vino generoso** : el vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) **Vino gasificado** : el vino definitivamente elaborado, impregnado posteriormente en forma mecánica con anhídrido carbónico.
- c) **Champaña** : el vino que termina su elaboración en envases cerrados y cuyo contenido de anhídrido carbónico se ha desarrollado naturalmente en su seno por una segunda fermentación en base a azúcares, y cuya presión no puede ser menor de 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura. En su elaboración están autorizadas las prácticas del método "Champenoise" y "Charmat" o cuba cerrada y la adición de licor de expedición en base a azúcar, vino y aguardiente o coñac.

Podrá ser adicionada de pulpa de fruta, en cuyo caso el producto se denominará "Champaña con", seguido del nombre de la fruta adicionada.

- d) **Vino dulce** : el vino obtenido por fermentación natural de uvas sobremaduras o de un mosto concentrado, sin ningún agregado de alcohol y cuyo contenido en sustancias reductoras no podrá ser inferior a 30 gramos por litro y su graduación alcohólica real mínima será de 11,5 grados.
- e) **Vino licoroso** : el vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado. Deberá fabricarse con un mínimo de 70 por ciento de vino y su graduación alcohólica mínima será de 16 grados, con una tolerancia de hasta 0,5 grado.

Entre estos vinos se incluyen el Oporto y el Jerez.

- f) **Vino aromatizado** : vino licoroso al cual se han adicionado sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencia. 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.

- g) **Vino varietal** : aquel que proviene de uvas de una variedad determinada en una proporción mínima de 85 por ciento y que presenta las características organolépticas propias de dicha variedad y que utiliza en su identificación el nombre del cultivar correspondiente.

ARTICULO 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 Seco	:	
Semiseco	:	Hasta 40 gramos por litro
Doux o Dulce	:	Más de 40 gramos por litro

Tanto los dos últimos productos antes señalados como todas aquellas bebidas fermentadas que contengan a lo menos 30 gramos por litro de azúcares totales, se les permitirá un máximo de 400 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro y 100 miligramos al estado libre, y tratándose de sulfatos, 3 gramos por litro expresados en sulfato de potasio.

ARTICULO 21°.- Los claros de borra resultantes de la decantación, centrifugación o filtrajes de borras frescas se considerarán vinos para todos los efectos legales.

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

ARTICULO 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.
- 2.- El empleo de negro animal puro o carbón activado para decolorar vinos blancos manchados por contener materias colorantes de uvas tintas.
- 3.- Los tratamientos físicos, tales como : centrifugación, pasteurización, enfriamiento, filtración, oxigenación, aireación, carbonatación.
- 4.- El tratamiento con materias inertes, el que deberá efectuarse en condiciones tales, que no dejen sustancias o residuos extraños a los vinos ni tampoco que puedan ser vehículos de enfermedades o producir intoxicaciones.

- 5.- El empleo de tanino para facilitar la clarificación y conservación del vino.
- 6.- El tratamiento por sustancias que no modifiquen el vino, tales como la harina de mostaza, los aceites neutros, orujos frescos, con el exclusivo objeto de eliminar los sabores u olores accidentales.
- 7.- La adición de ácido tártrico o cítrico sólo con el fin de corregir una acidez insuficiente.
- 8.- El tratamiento por anhidrido sulfuroso o metabisulfito de potasio en dosis que no sobrepasen las tolerancias determinadas en este reglamento.
- 9.- El uso de ácido benzoico en forma pura o de sus sales en dosis máxima de 180 miligramos por litro.
- 10.- El uso de enzimas pectolíticas y de betagluconasa, esta última, en dos dosis no superiores a 50 miligramos por litro.
- 11.- El empleo de ácido metatártrico y sórbico en forma pura o de sus sales en dosis máximas de 200 miligramos por litro.
- 12.- El empleo de ácido ascórbico.
- 13.- La conservación del vino bajo gas inerte.
- 14.- El empleo de ferrocianuro de potasio siempre que el producto final - quede absolutamente libre de esta sal y el tratamiento se efectúe bajo el control de un Ingeniero Agrónomo Enólogo o de un Enólogo.

ARTICULO 24º.- Las bodegas elaboradoras de vinos que empleen ferrocianuro de potasio, deberán llevar un libro foliado y timbrado por el Servicio en el que se especificará el número y capacidad de la vasija en que se efectúe el tratamiento, proporción máxima tolerable de dicho -- producto, la dosis que se ha empleado por hectólitro y el total de litros tratados. La aplicación del ferrocianuro de potasio deberá terminar con - la filtración del vino. La información que debe registrarse en el libro - será de responsabilidad del profesional mencionado en el N° 14 del artículo precedente.

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

ARTICULO 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 físico químicos tales como precipitaciones de sales y enturbiamientos o casses.
- c) Los productos finales que tengan olores o sabores extraños.

ARTICULO 27º.- Se considerarán vinos adulterados los siguientes :

- a) Aquellos que en su proceso de producción o de elaboración se les haya adicionado agua.
- b) Los que contengan edulcorantes sintéticos o se les haya adicionado sacarosa, salvo en los casos expresamente autorizados, así como en los que se detecte la adición de cualquier sustancia neutralizante, aromatizante, saborizante artificial, u otra que no constituya un componente natural del producto.
- c) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales en dosis superiores a 180 miligramos por litro expresado en benzoato de sodio, o cuando se detecte la presencia de ácido salicílico.
- d) Los que tengan una suma alcohol- ácido inferior a 13,5.
- e) Los productos finales que contengan más de 200 miligramos por litro de ácido sórbico en forma pura o de sus sales expresado en sorbato de potasio.
- f) Los productos finales que contengan más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre, y tratándose de vinos dulces, los que contengan más de 400 y 100 miligramos por litro respectivamente.
- g) Aquellos productos finales que contengan una cantidad de cloruros expresados en cloruro de sodio superior a 0,5 gramos por litro o de sulfatos expresados en sulfato de potasio superior a 2 gramos por litro, salvo en los vinos dulces que podrán contener hasta 3 gramos de sulfatos por litro, previo estudio del Servicio tomando en cuenta los antecedentes de origen y elaboración.

ARTICULO 28º.- Se considerarán vinos falsificados los siguientes :

- a) Aquellos producidos empleando sacarosa o colorantes con adición de ácidos clorhídrico, nítrico o sulfúrico.
- b) Aquellos en que se detecte la presencia de zumos o zumos fermentados provenientes de uva híbrida.
- c) Aquellos en que se determine la adición de alcohol, salvo en los casos expresamente autorizados.

d) Aquellos que hayan sido mezclados con productos falsificados.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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
Champaña con pulpa de fruta	:	8,0 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

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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

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

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

- a) Aquellas en que se verifique cualquiera de las causales indicadas en las letras a), b), c) y e) del artículo 27º 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.

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

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

ARTICULO 38º.- Son ponches y clerics alterados aquellos productos finales que tengan más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores y sabores extraños.

ARTICULO 39º .- Son ponches y clerics adulterados los siguientes :

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

ARTICULO 40º.- Son ponches y clerics falsificados aquellos en que se determine cualquiera de las circunstancias señaladas en las letras b) y d) del artículo 28º de este reglamento.

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

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

ARTICULO 42º.- 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 y otros microorganismos en estado activo, exceptuando las cervezas no estabilizadas biológicamente.
- f) Tener un ph que fluctúe entre 3,8 y 4,5.

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

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

ARTICULO 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.

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

ARTICULO 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.

ARTICULO 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

ARTICULO 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.

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

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

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

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

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

ARTICULO 53º.- Se considerarán vinagres adulterados los siguientes :

- a) Aquellos en que se detecte la presencia de colorantes o de cualquier otro aditivo ajeno a la materia prima 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.

ARTICULO 54º .- Se considerarán vinagres falsificados los siguientes :

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

## TITULO V DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

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

ARTICULO 56º .- En la elaboración de pisco sólo podrá emplearse alcohol de vino proveniente de las siguientes variedades de uva de la especie *Vitis vinifera* L. plantadas en las Regiones III y IV :

- a) Chasselas Musque Vrai
- b) Moscatel Amarilla
- c) Moscatel Blanca Temprana
- d) Moscatel de Alejandría o Italia
- e) Moscatel de Austria
- f) Moscatel de Frontignan
- g) Moscatel de Hamburgo
- h) Moscatel Negra
- i) Moscatel Rosada o Pastilla
- j) Moscato de Canelli
- k) Muscat Orange
- l) Pedro Jiménez
- m) Torontel

ARTICULO 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 uva distintas a las señaladas en el artículo 56° de este reglamento.

ARTICULO 58°.- Se dará el nombre de Pisco Sour al coctel producido y envasado en las Regiones III y IV, preparado con pisco, zumo de limón o saborizante natural del mismo. Además podrá contener aditivos autorizados tales como estabilizantes, espesantes, emulsionantes, enturbiantes y colorantes.

Su graduación alcohólica mínima será de 20 grados Gay Lussac y su contenido mínimo de impurezas será de 3,5 gramos por litro.

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

## T I T U L O VI

### DE LA COMERCIALIZACION

ARTICULO 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 y que no se encuentren específicamente reguladas en el presente reglamento 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) Nombre genérico 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.

ARTICULO 60°.- Todo el alcohol etílico que se expendá a público debe rá 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.

ARTICULO 61°.- Los productores, importadores y distribuidores del alcohol etílicos deberán comunicar mensualmente al Servicio las ventas efectuadas en dicho período.

ARTICULO 62°.- Para los efectos del control de existencias se entenderá de 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 volúmen 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 volúmen 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.

El interesado dispondrá de un plazo máximo de 30 días para hacer efectiva la rebaja mensual por concepto de merma la que se anotará en un libro de existencias de materias primas a granel antes señaladas, timbrado por el Servicio, registrando las salidas que correspondan a ventas a granel y/o en vase de productos.

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

ARTICULO 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 genérico o naturaleza del producto contenido deberá señalarse en forma destacada en la etiqueta principal y con caracteres no inferiores al cuatro por ciento 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.

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.- Los productos que sean susceptibles de descomponerse, en especial los que contienen leche o huevo deberán señalar en la etiqueta la fecha de vencimiento.
- 9.- Para poder usar la expresión varietal y la identificación de la variedad correspondiente en las etiquetas o en los envases de vino, este producto deberá reunir los requisitos señalados en la letra g) del artículo 19° de este Reglamento, lo que deberá ser acreditado por un laboratorio autorizado.

En la etiqueta se podrá señalar la mezcla de variedades, pero si ninguna de ellas hubiera intervenido en una proporción de al menos un ochenta y cinco por ciento, no podrá usarse la expresión "varietal".

- 10.- En la etiqueta de los vinagres deberá señalarse la concentración de acidez acética expresada en gramos por litro, y en la de los alcoholes desnaturalizados, el desnaturalizante empleado y su concentración.
- 11.- Las etiquetas no deben presentar palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que pudieran inducir a equívocos, engaños o falsedades respecto de la naturaleza o composición del producto.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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  |

ARTICULO 67º .- 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.

ARTICULO 68º .- 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.

ARTICULO 69º .- 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 inte - riormente con alguna sustancia resistente.

Los recintos o sectores destinados a los procesos de fabricación, elabora - ción o envase de los establecimientos señalados en el inciso primero, con excepción de las bodegas productoras de vino, deberán reunir los siguien - tes 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 per - mitir 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 - de 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 acumu - lación de materias extrañas y para facilitar su perfecto lavado.

## T I T U L O VII

### DE LAS SANCIONES

ARTICULO 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 ca - so, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el pro - ducto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la ley o a este reglamento.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 73°.- El traslado físico de un establecimiento afecto a la ley no impide en absoluto la aplicación de la clausurá, 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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

ARTICULO 1°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 56° de este reglamento podrá destinarse a la producción de pisco hasta la cosecha de 1993 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.

ARTICULO 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.

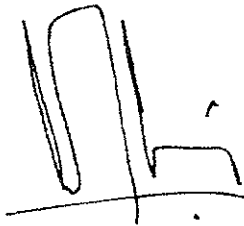
ARTICULO 3°.- Las chichas que no reúnan los requisitos de graduación -alcohólica y de acidez volátil establecidos en el artículo 30° podrán expendirse hasta 6 meses después de la publicación de este reglamento. Igual plazo regirá para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en los artículos 48°, 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°.

ARTICULO 4°.- Habrá plazo hasta un año después de la publicación de este reglamento para usar etiquetas de pisco que tengan impresa

la expresión "selección", y que de acuerdo a lo señalado en el artículo 13° de este reglamento debe ser reemplazada por el vocablo "corriente".

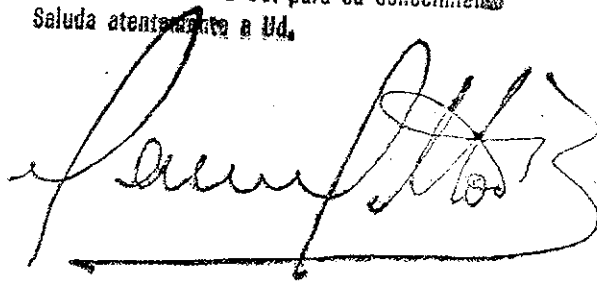
ANOTESE, TOMESE RAZON Y PUBLIQUESE

AUGUSTO PINOCHET UGARTE  
GENERAL DE EJERCITO  
PRESIDENTE DE LA REPUBLICA



JORGE PRADO ARANGUIZ  
MINISTRO DE AGRICULTURA

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento  
Saluda atentamente a Ud.



JAIME DE LA SOTTA BENAVENTE  
SUBSECRETARIO DE AGRICULTURA