

---

**Reglamento de la Ley N° 18.455 que fija Normas sobre Producción,  
Elaboración, Comercialización de Alcoholes Etílicos,  
Bebidas Alcohólicas y Vinagres \***  
(Publicado en el "Diario Oficial" N° 32.604, de 23 de octubre de 1986)

ÍNDICE

	<i>Artículos</i>
Título I: Disposiciones generales.....	1-7
Título II: De los alcoholes etílicos y bebidas alcohólicas no fermentadas .....	8-17
Título III: De las bebidas alcohólicas fermentadas.....	18-47
Título IV: De los vinagres .....	48-54
Título V: De la denominación de origen .....	55-58
Título VI: De la comercialización .....	59-69
Título VII: De las sanciones .....	70-75
Artículos transitorios .....	1-4

Santiago, 31 de Julio de 1986.—Hoysedecretóloquesigue:

Núm 78. —Visto: El artículo 32, N° 8 de la Constitución Política del Estado,

Decreto:

**Título I**  
**Disposiciones generales**

**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. Aditivos: Sustancia de carácter inodoro de composición química conocida y que se incorpora a los productos en cantidad suficiente 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 las sacarosa.

4. Cleryo 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.

---

[DS 103, Agricultura, 1987, N° 1, verNOTA 1]\*\*

5. Cóctel: Bebida alcohólica obtenida por la mezcla de uno o más destilados, licores o bebidas alcohólicas fermentadas a las que se le puede adicionar productos alcohólicos.

6. Cognac, Armagnac y Brandy: Son aguardientes envejecidos, envasados en 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 a soleada de la especie *Vitis vinífera*, que se halla en proceso de fermentación. Cuando se la obtiene de mosto cocido se denomina Chicha cocida.

8. Chicha de manzana: Es la bebida alcohólica obtenida del zumo de la manzana que se encuentra en proceso de fermentación alcohólica.

9. Extracto seco de 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 videshíbridas 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 1 de la Ley.

17. Licor: Es el producto elaborado en base a alcoholes etílicos potables, destilados, bebidas alcohólicas fermentadas, mezclas 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 extractos de esencias de las mismas.
20. Licores de frutas: Son los preparados a base de zumos de frutas o partes de éstas o con maceraciones de 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 pulpa de zumos de frutas en una proporción tal que cambia el sabor franco del vino. En su preparación se permite el uso de colorantes.
- Cuando en su elaboración se utilicen pulpa de zumos de frutas cítricas, el producto podrá denominarse sangría.
- [DS 103, Agricultura, 1987, N° 2, ver NOTA 1]
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 el 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 en 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 disminuida de exceso sobre un gramo de acidez volátil, expresadas ambas en ácidos 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 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 causada por 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.

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 tártrico, sustancias orgánicas, restos de tejido vegetal, levaduras y materia colorante. Su graduación alcohólica máxima será de cinco grados, el extracto se cominimodetrescientos gramos por litro y un contenido mínimo de veinte gramos por litro de tartrato expresados en ácido tártrico.

[DS 103, Agricultura, 1987, N° 3, ver NOTA 1]

46. Vinagre de Alcohol: Es el obtenido exclusivamente por la fermentación acética de alcohol etílico potable.

---

47. Vinagre genuino: es el obtenido por la fermentación acética de una sola materia prim básica de las indicadas en los artículos 22 y 23 delaley.

48. Zumo fermentado de uva híbrida: es el nombre genérico del producto obtenido de la fermentación alcohólica del zumo de ese fruto.

49. Uva de Mesa: Es aquella que se comercializa habitualmente para su consumo directo en estado fresco. En especial, se comprenden la que corresponde a las siguientes variedades:—Thompson Seedless—Flame Seedless—Ribier—Ruby Seedless—Black Seedless—Red Seedless—(Emperatriz)—Emperor—Superior Seedless—Cardinal—Almería—Red Globe —Beauty Seedless—Queen—Flame Tokay—Royal Seedless—Exotic—Black Beauty y Early Grant.

[DS 80, Agr. 1990, 1, verNOTA 2<sup>2</sup>]

50. Sour: Se dar á este nombre al cóctel preparado a base de destilados de colores 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 del destilado o licore empleado según el de la palabra sour y de la fruta o saborizante utilizado, salvo en el caso del limón, en que esta última mención tendrá carácter optativo.

[DS 98, Agr. 1990, 1, verNOTA 3<sup>3</sup>]

51. Colado 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.

[DS 98, Agr. 1990, 1, verNOTA 3]

2. En la obtención y elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas y vinagres no podrán aplicarse prácticas, aditivos y demás sustancias sino 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.

3. Para la aplicación del dispuesto en la letra a) del artículo 8 delaley, no se considerarán productos finales los alcoholes que se encuentran en 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 deloseñalado en la letra *b)* del artículo 8 delaley, serán considerados productos en procesode 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 abasteciendolalínea del llenado.

4. Las muestras se captarán en seis ejemplares cuando se trate de bebidas fermentadas o vinagres y 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 recipientes 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 un acta que se levantará en el lugar de la captación y que será firmado 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 un documento que será firmado por la persona adulta a que se refiere el inciso segundo del artículo 9 delaley. Copia del acta quedará a disposición del interesado.

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. Dichas 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 delaley, 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 cuando la determinación analítica efectuada no corresponda a la observada. El tercer análisis no podrá efectuarse en el Servicio ni en 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 contados 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, del 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.

[DS 98, Agr. 1990, 2]

---

6. El aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas referido en el artículo 13 de la ley, será exigible a los propietarios 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 de cualquier título de plantaciones de vides cuya superficie sea inferior al mínimo indicado.

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

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

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 encuentra 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.

## **Título II**

### **Del alcohol etílico y bebidas alcohólicas no fermentadas**

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 vinos alterados.

3. Alcohol proveniente de uva híbrida: 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 almidáceas: aquel en cuya elaboración se emplea 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.

9. Los alcoholes etílicos se clasifican según su composición:

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

b) Alcohol no potable: aquel cuyo contenido de impurezas excede los máximos establecidos en el reglamento.

c) Alcohol desnaturalizado: aquel al cual se han incorporado sustancias químicas de difícil separación, que indican sensorialmente su incapacidad de emplearse 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.

---

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

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

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

[DS 98, Agr. 1990, 3]

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.

*Inciso cuarto.—Derogado.*

[DS 253, Agr. 1993]

Los alcoholes provenientes de uvas y de sus subproductos que se destinan 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 de cuantificar cada una de ellas.

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

[DS 324, Agr. 1996]

d) *Derogada.*

[DS 98, Agr. 1990, 4]

*Inciso segundo.—Derogado.*

---

Elaguardiente 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 grapa como en el coñac, armañac y brandy, los alcoholes superiores deberán estar representados al menos por los alcoholes propílico, isobutílico, isoamílico y amílico activo, simultáneamente.

Las bebidas preparadas a base de destilados sujetas 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.

[DS 98, Agr. 1990, 4]

**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: Cócteles

---

a) Graduación mínima 12°: Los que no contienen leche o huevo.

b) Graduación mínima 16°: Los que contienen leche o huevo.

Grupo 6: Otros licores

a) Graduación mínima 25°: Licor de Café, Licor de Cacao.

b) Graduación mínima 28°: Licor de Menta, Crema de Menta, Licor de Manzanilla.

c) Graduación mínima 34°: Benedictino, Kümmel.

d) Graduación mínima 35°: Licor de Whisky, Licor de Coñac.

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

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

a) Pisco Corriente: 30° o Tradicional

b) Pisco Especial: 35°

c) Pisco Reservado: 40°

d) Gran Pisco: 43°

[DS 138, Agricultura, 1987, N° 1]

**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.

**15.** Cuando sea necesario regular el contenido de impurezas volátiles para dar cumplimiento a las exigencias establecidas en el 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.

**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.

**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 estereglamento para un determinado producto.

b) No potables: Los que no cumplan con el contenido de impurezas volátiles exigidas en el estereglamento.

c) Adulterados: Los que contengan colorantes u 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.

Alterados: Los que presenten sedimentos y materias extrañas, así como los que hayan contaminado con olores o sabores extraños.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 1]

### **Título III** **Delas bebidas alcohólicas fermentadas**

**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 de facturas la 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.

[DS 80, Agr. 1990, 2, ver NOTA 2]

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

Serán considerados vinos especiales los siguientes:

a) Vinogeneroso: el vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.

b) Vinogasificado: 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 sus envases por una segunda

---

fermentación en base a azúcares, y cuya presión no puede ser menor de 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura.

*Inciso segundo.—Derogado.*

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 2]

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 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 esencias. Podrá ser edulcorado con sacarosa o mosto concentrado, coloreado 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. No se comprende en este concepto el vino proveniente de la elaboración de uva de mesa.

[DS 80, Agr. 1990, 3, ver NOTA 2]

**20.** Según su contenido en azúcares, las champañas se clasifican en:

**Nature:** Hasta 5 gramos por litro

**Bruto Seco:** Hasta 15 gramos por litro

**Demi Seco / Demi seco:** 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 al menos 30 gramos por litro de azúcares totales, se les permitirá un máximo de 400 miligramos de anhídrido sulfúrico total por litro y 100 miligramos a la totalidad, y tratándose de sulfatos, 4 gramos por litro expresados en sulfato de potasio.

---

[DS 98, Agr. 1990, 5]

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

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

1. La mezcla de mostos y vinos entre sí, siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa.

[DS 80, Agr. 1990, 4, ver NOTA 2]

2. La concentración de mostos.

3. El empleo de negro animal puro o carbón activado que no cedan ninguna materia al vino, y sólo para descolorar los vinos provenientes de vinificación en blanco y tintas.

4. La adición de ácidos tártrico o málico con el fin de corregir acidez.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 3]

5. El empleo de levaduras cultivadas y seleccionadas y la adición de Tiamina o vitamina B1, esta última en dosis máxima de 0,6 miligramos por litro.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 3]

6. El uso de fosfato bitárrico de calcio puro, fosfato amónico cristalizado puro o glicero fosfato diamónico puro, en la proporción estrictamente necesaria para asegurar el desarrollo normal de las levaduras.

7. El tratamiento por anhídrido sulfuroso gaseoso, líquido a presión o proveniente de la combustión del azufre y por el metabisulfito de potasio, empleándose en este último caso un máximo de 300 miligramos por litro.

8. El uso de enzimaspectolíticas.

9. El empleo de ácido ascórbico.

10. La adición de taninos, ovoalbúminas y lactoalbúminas.

[D.T.O. 368, Agricultura, D.O. 11.11.1999]

11. Los tratamientos físicos, tales como: calentamiento, centrifugación, pasteurización, refrigeración, filtración, oxigenación.

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

1. La mezcla de vinos entre sí o entre vinos y mostos con el fin de edulcorarlos siempre que no se trate de productos elaborados con uva de mesa, importados o elaborados con uva de mesa.

[DS 80, Agr. 1990, 5, ver NOTA 2]

---

2. El empleo de negro animal puro o carbón activado para decolorar vinos blancos manchados por contener materias colorantes de uva 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 deje sustancias residuales extraños a los vinos ni tampoco que puedan ser vehículos de enfermedades o producir intoxicaciones.

5. El empleo de tanino para facilitar la clarificación y conservación del vino.

6. El empleo de sulfato de cobre, en dosis máxima de 10 miligramos por litro.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 4]

7. La adición de ácidos tártrico o cítricos sólo con el fin de corregir una acidez insuficiente.

8. El tratamiento por anhídridos sulfurosos 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 enzimaspectolíticas y de beta gluconasa, esta última, en dosis no superiores a 50 miligramos por litro.

11. El empleo de ácido metatártrico en dosis máxima de 100 miligramos por litro y de ácidos órbico en forma pura o de sus sales en dosis máxima de 200 miligramos por litro, expresado en ácido órbico.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 4]

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.

**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 emplee 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.

**25.** Cuando la producción de vino sidrase 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.

**26.** Se considerarán vinos alterados los siguientes:

- a) Los productos finales acetificados, afectados de otras enfermedades.
- b) Los productos finales que presenten desequilibrios físicos o químicos tales como precipitaciones de sales y turbiamientos ocultos.
- c) Los productos finales que tengan olores o sabores extraños.

**27.** Se considerarán vinos adulterados los siguientes:

- a) Aquellos que en su proceso de producción o de elaboración se les haya adicionado agua.
- b) Los que contengan edulcorantes sintéticos o se les haya adicionado sacarosa, salvo en los casos expresamente autorizados, así como en los que se detecte la adición de cualquier sustancia neutralizante, aromatizante, saborizante artificial, u otra que no constituya un componente natural del producto.
- c) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales en dosis superiores a 180 miligramos por litro expresado en benzoato de sodio, o cuando se detecte la presencia de ácido salicílico.
- d) Los que tengan un suma alcohol-ácido inferior a 13,5.
- e) Los productos finales que contengan más de 200 miligramos por litro de ácido sórbico en forma pura o de sus sales expresado en ácido sórbico.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 5]

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 cloruro expresado en cloruro de sodio superior a 0,5 gramos por litro o de sulfato expresado en sulfato de potasio superior a 2 gramos por litro, salvo en los vinos dulces, generosos y licorosos que podrán contener hasta 4 gramos de sulfato por litro, previo estudio del Servicio tomando en cuenta los antecedentes de origen y elaboración.

[DS 98, Agr. 1990, 6]

h) Aquellos productos finales que contengan más de 1 gramo por litro de ácido cítrico o más de 1 miligramo de cobre por litro.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 5]

---

**28.** Se considerarán vinos falsificados los siguientes:

a) Aquellos producidos empleando sacarosa.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 6]

b) Aquellos en que se detecte la presencia de zumos o zumos fermentados provenientes de uva híbrida.

c) Aquellos en que se determine la adición de alcohol, salvo en los casos expresamente autorizados.

d) Aquellos en que se haya empleado colorantes y también los que hayan sido mezclados con productos falsificados.

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 6]

**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.

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

Cleryo Cooler	: 5,0 graduación real
Champaña	: 11,5 graduación real
Champaña con pulpa de fruta	: 8,0 graduación real
Chicha cruda 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 considerado vino.

**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.

**32.** Se considerarán chichas adulteradas las siguientes:

a) Aquellas en que concurra cualquier 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 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.

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

**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.

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

a) Aquellas en que se verifique cualquier 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 más de 75 miligramos por litro al estado libre.

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

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

**38.** Son ponches y clerías 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.

**39.** Son ponches y clerías 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 sorbatodepotasio.

b) Los productos finales que contengan más de 400 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro más de 100 miligramos por litro al estado libre.

c) Los productos finales que contengan menos de 30 gramos de azúcar por litro y cuyo contenido de anhídrido carbónico sea inferior a 2 atmósfera a 20°C de temperatura ya aquellos cuyas proporciones de saborizantes, pulpa o zumos de frutas, en su caso, no cambien el sabor franco del vino.

[DS 103, Agricultura, 1987, N° 4, ver NOTA 1]

**40.** Son ponches o clerías falsificados aquellos en que se determine cualquier de las circunstancias señaladas en las letras b) y d) del artículo 28 de este reglamento.

---

**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.

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

**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 delúpulo.
4. El uso de enzimas que actúan sobre diversos carbohidratos para degradarlos o productos menos complejos de más fácil extracción.
5. El uso de anhídridos sulfurosos provenientes de la combustión de la zafre o mechazufradas, 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 peptolíticas 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. Elusodeazúcares refinadoscomoextractofermentable yedulcorante delproducto final.

**44.**Todaprácticanoespecificadaenelartículoanteriorseráconsideradailícita. Prohíbensedeinmodo especiallassiguientes:

1. EleempleodeedulcorantesnoautorizadosporelServicio.
2. Elusodeprincipiosamargostalescomocuasia,saucoyotros.
3. ElusodecolorantesoagentesdeneutralizaciónnoautorizadosporelServicio.
4. Elencabezamientoconalcohol.
5. Eleempleodemateriasprimasnoautorizadas.

**45.**Seconsideraráncervezasalteradasaquellasqueno reúnanlos requisitosindicados enelartículo42de estereglamentooquecontenganunsedimentoapreciableasimplevista.

**46.**Seconsideraráncervezasadulteradasaquellasrespectodelascualesse hayan efectuadolasprácticasindicadasenlosnúmerosunoytresdelartículo44deestereglamento.

**47.**Seconsideraráncervezasfalsificadaslassiguientes:

a) Aquellasenquesedetermineeleempleodemateriasprimasnoautorizadasola adicióndealcohol.

b) Aquellasenquesedetecteelusodeprincipiosamargosdistintosdellúpulo.

#### **TítuloIV Delosvinagres**

**48.** Losvinagresengeneraldeberánreunirlossiguientesrequisitosdecomposición:

a) Uncontenidode ácidoacéticomínimode40gramosporlitroyuncontenidode alcoholnosuperioralgrado.

b) Debenestarlibresde anguilulas yde enfermedadescriptogámicas.

c)Nocontenermásde1gramoporlitrodeclorurosexpresadosenclorurodesodio.

d) Nodebencontenersustanciasextrañasalamateriaprimadeorigen,noaceptándose queseanadicionadosde ácidosmineralesniorgánicos,materiasacres,irritantesotóxicas, colorantesde cualquiernaturalezacomotampocodeotrassustanciasdestinadasaaumentar artificialmentelaspropiedadescaracterísticasdelosvinagres genuinos.

**49.** Losvinagresdevinoademásdelosrequisitosexigidosenelartículoanterior, deberáncumplirconlos siguientes:

a)Tenerunextractosecototal,libredeazúcares,mínimode7gramosporlitroenel vinagredevinoblancoy de8gramosporlitroparalosdevinotinto.

---

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 a la estado libre.

e) Deberán estar exentos de ferrocianuro de potasio.

**50.** Los vinagres obtenidos de la fermentación de uva y híbridas deberán cumplir con los mismos requisitos de composición indicados para el vinagre de vino.

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

**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.

**53.** Se considerarán vinagres adulterados los siguientes:

a) Aquellos en que se detecte la presencia de colorantes de cualquier otro elemento o componente ajeno a la materia prima básica de origen.

[DS 103, Agricultura, 1987, N° 5, ver NOTA 1]

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 a la estado libre.

e) Los vinagres de vino que estando en su etapa de producto final contengan más de 1 gramo de cloruro por litro, expresado en cloruro de sodio, o más de 2 gramos de sulfato por litro, expresado en sulfato de potasio.

f) Los vinagres de vino en su etapa de producto final cuyo contenido en cenizas sea inferior a 1 gramo por litro, expresado en carbonato potásico.

**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 del establecido en la letra a) del artículo 49 de este reglamento.

---

c) Losvinagresdevinosmezcladosconotrosde distintoorigenyloselaboradoscon unamateriaprimadiferentequeseexpendancomovinagreovinagresdevino.

[DS 103, Agricultura, 1987, N° 6]

## **Título V** **Deladenominaciónde origen**

**55.** Unreglamentoespecíficodeterminarálascondiciones,características y modalidadesquedeberáncumplirlaszonasvitícolas y lasdenominaciones deorigendevinos y destilados.

**56.** Enlaelaboraciónde piscosólopodráemplearsealcoholdevinoprovenientedelas siguientesvariedadesde uvadelaespecieVitisvinífera L.plantadasenlasRegiones III y IV:

- a)ChasselasMusqueVrai
- b)MoscatelAmarilla
- c)Moscatel BlancaTemprana
- d)Moscatelde AlejandríaoItalia
- e)MoscateldeAustria
- f)Moscatelde Frontignan
- g)Moscatelde Hamburgo
- h)MoscatelNegra
- i)MoscatelRosadaoPastilla
- j)MoscatodeCanelli
- k)MuscatOrange
- l)PedroJiménez
- m)Torontel

**57.** Sinperjuiciodeotrascalificacionescontempladasenla Ley y esteReglamento, seránconsideradosfalsificadoslossiguientesproductos:

a)Cualquierbebida alcohólicacondenominacióndeorigenquehayasidoproducida, elaboradaoenvasadafuera delasregiones yáreasestablecidasporlaleyoque seestablezcan porDecretoSupremo.

b) Aquellasbebidas alcohólicascon denominacióndeorigenencuyoprocesode producciónoelaboraciónhayanintervenidototaloparcialmentemateriasprimasprocedentes deregionesoáreasdistintasalasestablecidasenlaleyoque se establezcanporDecreto Supremo.

---

c) Los piscos elaborados con variedades de uva distintas a las señaladas en el artículo 56 de este reglamento.

**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 impureza será de 3,5 gramos por litro.

Se acepta que estas bebidas se preparen 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.

## **Título VI De la comercialización**

**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:

[DS 113, Agr. 1996, Art. único, 7]

a) Naturaleza específica del producto.

[DS 103, Agricultura, 1987, N° 7, ver NOTA 1]

b) Nombre de fantasía, si lo tuviere.

c) Nombre o razón social y domicilio del productor o fabricante, tratándose de un productor nacional, o del importador si se trata de un producto de procedencia extranjera.

d) Composición genérica del producto y las materias primas utilizadas.

Si se trata de destilados y licores, el Servicio podrá encasillar el producto en alguno 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.

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

---

Las farmacias que se encuentren inscritas de conformidad al 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 exhibirse comprobantes cuando sea requerido por los inspectores del Servicio para verificar el destino de esos alcoholes.

**61.** Los productores, importadores y distribuidores de alcoholes etílicos deberán comunicarse mensualmente al Servicio las ventas efectuadas en dicho período, dentro de los 10 primeros días del mes siguiente a la descomercialización. Cuando algunos de esos interesados se aminoran el consumo de alcohol, deberá declarar, además, las cantidades ocupadas para sus propios usos tal como se tratara de una venta.

[DS 98, Agr. 1990, 7]

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

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

a) En los establecimientos en que se almacene o se trasiego alcohol, hasta en un 10 por ciento mensual, y en aquellos que fraccionen alcohol en envases menores para expendio directo al público, hasta en un 10 por ciento más mensual, calculados sobre el volumen del producto envasado.

b) En las fábricas de licores y destilados: hasta un 10 por ciento mensual en las etapas de fabricación y envasado del producto, salvo que éste se fabrica o abase de maceraciones, en cuyo caso se tolerará hasta un 15 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 10 por ciento por concepto de elaboración y envasado.

Este porcentaje se aplicará sobre el volumen de los productos envasados.

d) Por las existencias de bebidas fermentadas y vinagres depositadas a granel, exceptuado la cerveza, en establecimientos productores, elaboradores y envasadores, hasta un 10 por ciento mensual que se calculará sobre el volumen de los saldos en existencia mantenidos en cualquier clase de vasija.

*Inciso Derogado.*

[DS 98, Agr. 1990, 8]

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

---

[DS 98, Agr. 1990, 8 —verNOTA 3]

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 la documentación con los antecedentes señalados, debidamente refrendada con la firma del interesado o su representante. Igualmente tendrá el que mantenga bodega de copios sucursales de ella.

**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 envasado 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 no envasado 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 nosológica. 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 del razón social de la marca registrada de la viña y que el interesado sea propietario o simple tenedor de un viñedo de la especie *Vitis vinífera*.

[DTO 103, Agricultura N° 8, 1987, verNOTA 1]

*Incisos Derogados*

[DTO 167, Agricultura, Art. único, D.O. 17.08.1998]

---

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 consumos selladas podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ellas 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 expendieren en envases sellados y cuya graduación alcohólica esté sujeta a las sumas de las graduaciones real y potencial, sólo se deberá indicar la graduación real.

8. Será responsabilidad del envasador señalar en una de las etiquetas de sus envases, la fecha de vencimiento, en los productos que contengan leche de origen animal o huevo.

[D.T.O. 98, Agricultura, N° 10, 1990, ver NOTA 3]

9. Para poder usar la expresión varietal y la identificación de la variedad correspondiente en las etiquetas de 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 ática expresada en gramos por litro, y en la de los alcoholes desnaturalizados, el desnaturalizante empleado y su concentración.

11. Las etiquetas de los 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.

[D.T.O. 67, Agricultura, 1993, Art. 1 b), ver NOTA 4<sup>4</sup>]

12. Los cócteles deberán indicarse en una de sus etiquetas, con precisión y claridad, los componentes básicos empleados en su fabricación.

[D.T.O. 98, Agricultura, 1990, N° 10]

**64.** Se considerará en envases sellados todo aquel cuya tapa, yaseacorcho, 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, quedenseñales o evidencias de que ha sido abierto.

**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 exigirse que se certifiquen 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.

**66.** Previo a la importación de vinos y mostosa granel, los interesados deberán presentar una solicitud al Servicio indicándose en ella los antecedentes que éste determine en conformidad al 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, al 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. Entodocaso se aceptarán las tolerancias que se indican sobre o bajol as 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 gramopor litro.
4. Acidez volátil expresada en ácido acético : 2 décimas de gramopor litro
5. Azúcares reductores : 1 gramopor litro
6. Extracto seco total : 1 gramopor litro
7. Sulfatos expresados en sulfato de potasio : 2 décimas de gramopor litro
8. Cloruro expresados en cloruro de sodio : 1 décima de gramopor litro.

**66bis.** 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.

[DS 3, Agricultura, 1987]

**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 armosos, producto alcohólico de videshíbridas, vino y alcohol a granel a las regiones III y IV, para fabricar bebidas alcohólicas diferentes al pisco

---

oparaotro fines,deberán contar con unavisaciónpreviadelServicioenla documentación queacompañaalproducto,otorgadaenellugardeorigen.

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

[DS 98, Agr. 1990, 11]

**68.** Todo envase que contenga productosa granel afectos alale que pasen porel territorio nacional provenientes de 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.

**69.** Todos los establecimientos que produzcan, elaboren, fabriquen o envasen productos afectos alale 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 seande otro material.

Los camiones estancos aljibes, así como los que transporten contenedores o envasados con productosa granel afectos alale 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 contiene o en su defecto deberán estar revestidos interiormente con alguna sustancia resistente.

Los recintos o sectores destinados a los procesos de fabricación, elaboración o envasado 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 buenaseo 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 los 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 de ser de superficies lisas para evitar la acumulación de materias extrañas y para facilitar superfecto lavado.

---

## **Título VII** **De las sanciones**

**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.

**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.

**72.** La clausura a que se refiere el artículo 50 de la ley abarca a 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 clausurarán 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.

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

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

**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 y 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.

**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.

---

## Artículo transitorios

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 y Malbec, País y San Francisco provenientes de viñedos ubicados en la III y IV Región siempre que la superficie de los mismos no exceda de 2 hectáreas. Los viñedos de mayor superficie podrán destinarse a la producción 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.

[DS 253, Agr. 1992]

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 de la fecha de publicación del presente reglamento para inscribir el producto que se encuentren comercializando.

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.

#### 4. Transitorio:

Los distribuidores y establecimientos de expendio al 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.

[DS 98, Agr. 1990, 12]

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.— *Jaimede la Sotta Benavente*, Subsecretario de Agricultura.

---

\* Identificación de la Norma: DTO —78  
Fecha de Publicación: 23.10.1986  
Fecha de Promulgación: 31.07.1986  
Organismo: Ministerio de Agricultura  
Última Modificación: DTO —368, Agricultura 11.11.1999

---

\*\* Las notas que figuran al margen del texto original se reproducen aquí entre corchetes, después de cada párrafo o artículo al que se refieren.(*N.d.l.r.*).

---

<sup>1</sup> Nota 1: *El artículo transitorio* del D. S. N° 103, de Agricultura, publicado en el “Diario Oficial” de 30 de septiembre de 1987, dispuso que las modificaciones introducidas al presente decreto supremo, regirán vencido el plazo de 6 meses a contarse su publicación.

<sup>2</sup> Nota 2: *El artículo transitorio* del D. S. N° 80, de Agricultura, publicado en el “Diario Oficial” de 19 de Julio de 1990, dispuso que las modificaciones introducidas al presente decreto supremo, regirán 60 días después de su publicación en el Diario Oficial.

<sup>3</sup> Nota 3: *El artículo transitorio* del Decreto Supremo N° 98, publicado en el “Diario Oficial” de 27 de agosto de 1990, ordenó que las modificaciones dispuestas en sus números 1, 8 y 9, entrarán en vigencia 60 días después de su publicación en el Diario Oficial.

Los distribuidores y establecimientos de expendio a público podrán comercializarlos productos a que se refieren las disposiciones señaladas en el inciso anterior, que tengan un rotulación distinta a la indicada en tales normas, siempre que acrediten, con la correspondiente factura, que fueron adquiridos con anterioridad a la entrada en vigencia de las mismas.

<sup>4</sup> Nota 4: *El artículo transitorio* del Decreto Supremo N° 67, del Ministerio de Agricultura, publicado en el “Diario Oficial” de 17 de Junio de 1993, ordenó que las modificaciones dispuestas al presente artículo comenzarán a regir vencido el plazo de seis meses, a contarse desde la publicación del mismo en el Diario Oficial.