



DIVISION PROTECCIÓN AGRÍCOLA
Subdepartamento VIÑAS y VINOS

DECRETO N° 521

DENOMINACION DE ORIGEN

PISCO

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

FIJA REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PISCO

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

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

Decreto:

Fíjase el siguiente Reglamento de la Denominación de Origen Pisco.

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

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

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

- i) Reglamento de la ley: Decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

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

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

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

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

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

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

- Moscatel de Alejandría o uva Italia
- Moscatel Rosada o Pastilla
- Torontel
- Moscatel de Austria
- Pedro Jiménez
- Moscatel Blanca o Temprana
- Chasselas Musque Vrai

- Moscatel Amarilla
- Moscato de Canelli
- Moscatel de Frontignan
- Moscatel de Hamburgo
- Moscatel Negra
- Muscat Orange

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 10º.- Los piscos deberán tener un contenido en ácidos volátiles no superior a 1,5 gramos por litros y un mínimo de impurezas de 3 gramos por litro a 100º Gay Lussac a 20ºC de temperatura y su contenido en azúcares no podrá exceder en 5 gramos por litro. Sus graduaciones alcohólicas mínimas serán las que se indican a continuación:

- a) Pisco Corriente o Tradicional: 30º
- b) Pisco Especial: 35º

- c) Pisco Reservado: 40°
- d) Gran Pisco: 43°

Artículo 11°.- La destilación de los vinos de cada temporada, comenzará inmediatamente que éstos estén en condiciones para tal propósito, y no podrá superar la fecha del 30 de octubre del año de la temporada vitícola respectiva.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

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

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

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