

Decreto 78

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

MINISTERIO DE AGRICULTURA



Fecha Publicación: 23-OCT-1986 | Fecha Promulgación: 31-JUL-1986

Tipo Versión: Última Versión De : 01-ENE-2020

Última Modificación: 24-DIC-2019 Decreto 9

Url Corta: <https://bcn.cl/3lhn9>

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

(Publicado en el "Diario Oficial" N° 32.604, de 23 de octubre de 1986).

Santiago, 31 de Julio de 1986.- Hoy se decretó lo que sigue:

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

TITULO I

Disposiciones Generales

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

1.- Aditivo: Sustancia de composición química conocida y grado alimentario que se incorpora a los productos en cantidades suficientes para mantener o mejorar sus características organolépticas y conservar su estabilidad.

2.- Aguardiente: El destilado de vinos al cual no se le han agregado aditivos, excepto azúcares y agua.

3.- Azúcares: Son las sustancias reductoras y la sacarosa.

4.- Clery o Cooler: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante, con o sin anhídrido carbónico, adición de agua, azúcares y saborizantes en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación, se permite el uso de colorantes.

Las etiquetas de sus envases no podrán contener expresiones propias de tipos o variedades de uvas o vinos.

5.- 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.- Brandy: Es el aguardiente envejecido, en vasija de madera noble, coloreado o no con caramelo natural y edulcorado o no con azúcares.

7.- Chicha Cruda: Es la bebida obtenida del mosto de uva fresca o asoleada de la especie *Vitis vinífera*, que se halla en proceso de fermentación. Cuando se la obtiene de mosto cocido se denomina Chicha cocida.

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

9.- Extracto seco de 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.- Bebida Espirituosa de Orujo: 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 1° 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 alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante con adición de azúcares, anhídrido carbónico y pulpas o zumos de frutas, en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación se permite el uso de colorantes.

28.- Producto a granel: Aquel que no se encuentra envasado en unidad de consumo.

29.- Producto apto: Es aquel 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 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.

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 seco mínimo de trescientos gramos por litro y un contenido mínimo de veinte gramos por litro de tartratos expresados en ácido tártrico.

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

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

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

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

50.- Sour: Se NOTA 2dará este nombre al coctel preparado a base de destilados o licores adicionados de frutas ácidas o saborizantes de las mismas, pudiendo contener aditivos permitidos tales como azúcares,estabilizantes, espesantes, enturbiantes y colorantes. El nombre del producto será el destilado o licor empleado seguido de la palabra sour y de la fruta o saborizante utilizado, salvo en el caso del limón, en que esta última mención tendrá carácter optativo.

51.- Cola de Mono: Es el coctel preparado a base de aguardiente, leche de origen animal, café y edulcorantes, pudiendo contener aditivos tales como aromatizantes, estabilizantes, espesantes, enturbiantes y colorantes.

Se permite el reemplazo de la leche de origen animal por otras leches o cremas de origen vegetal, pero en tal caso la rotulación deberá indicar el componente

empleado como sucedáneo.

52.- Sangría: Es la bebida elaborada con vino, aromatizada por la adición de extractos o esencias naturales de cítricos, con o sin jugos de estas frutas, y eventualmente, edulcorada con azúcares, con adición de especias y agregación de anhídrido carbónico.

53.- Cerveza Especial: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de cerveza a lo menos en un 65% como materia prima predominante, adición de productos y extractos naturales o artificiales idénticos a los naturales, permitiéndose el uso de miel, frutos, zumos de fruta y especias. Se prohíbe la adición de productos estimulantes, energizantes o alucinógenos.

54.- Ron: Es el destilado proveniente de un alcohol etílico potable, que puede o no someterse a proceso de envejecimiento en vasijas de madera, pudiendo ser coloreado exclusivamente con caramelo natural.

55.- Bebidas alcohólicas elaboradas en base a Ajenjo: Son aquellas elaboradas con *Artemisia absinthium* L (Ajenjo) principalmente, u otras especies del mismo género, cuyo contenido máximo de Tujonas totales (Alfa y Beta) no podrá ser superior a 35 miligramos por litro.

56. Cóctel de vino: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante, que puede o no contener anhídrido carbónico, a la que se le adicionan productos analcohólicos, frutas y colorantes.

57. Cerveza de cereales: Es la bebida alcohólica elaborada en base a agua, lúpulo, levadura, cebada malteada y extractos fermentables provenientes de cereales en un porcentaje no inferior al 85%. En el resto de los extractos fermentables se incluye el azúcar. El producto podrá denominarse cerveza seguido del nombre del cereal correspondiente, cuando tenga una proporción mayoritaria del cereal en la composición final del producto, distinta de la cebada.

58. Barleywine: Cerveza de cebada malteada de fermentación alta, que tiene una graduación alcohólica real entre 8° y 12° GL, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de maduración en madera.

59. Cóctel de Cerveza: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de cerveza como materia alcohólica predominante y obtenida por la mezcla de uno o más destilados, licores o bebidas alcohólicas fermentadas a las que se les puede adicionar productos analcohólicos.

Artículo 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.

Artículo 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 8° de la ley, serán considerados productos en proceso de envase, aquellos que se encuentren en unidades de consumo, sea que estén abiertas o sin etiquetas. En la misma condición se incluyen los productos contenidos en el recipiente y en los ductos que estén abasteciendo la línea de llenado.

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

Los inspectores del Servicio dejarán constancia de su actuación en acta que se levantará en el lugar de la captación y que será firmada por el dueño o encargado. En caso de ausencia de éstos o que se negaren a firmar dicha acta, el o los inspectores dejarán constancia de esta circunstancia en ese documento que será firmado por la persona adulta a que se refiere el inciso segundo del artículo 9° de la ley. Copia del acta quedará a disposición del interesado.

Artículo 5°.- Los ejemplares de muestra destinados al primer análisis de fiscalización serán analizados por el Servicio y sus resultados y calificación técnica efectuada por el analista deberán constar en el certificado expedido por el laboratorio respectivo.

Dicha calificación deberá ser refrendada por las autoridades del Servicio que designe el Director Nacional, en aquellos casos que el mismo determine.

En caso de pérdida de los ejemplares de muestra destinados a efectuar el segundo análisis a que se refiere el artículo 10° de la ley, el Servicio se atenderá a los resultados del primero. Lo mismo ocurrirá si los resultados del segundo análisis no fueron presentados oportunamente al Servicio dentro de los plazos previstos en la mencionada disposición legal o cuando la determinación analítica efectuada no corresponda a la observada. El tercer análisis no podrá efectuarlo el Servicio ni los laboratorios que hubieren analizado el producto con anterioridad. Cuando la muestra se haya captado directamente de los envases originales en que está contenido el producto, el interesado tendrá un plazo de 20 días contado desde la fecha de notificación que declara apto el producto, para retirar los ejemplares de muestras sobrantes. Vencido ese plazo, el Servicio procederá a la destrucción de los envases y de su contenido, de lo cual quedará constancia en acta.

El costo del segundo análisis de fiscalización será de cargo del interesado, como asimismo, el costo de los análisis de importación y de exportación.

El costo del tercer análisis será de cargo del interesado cuando el resultado del mismo ratifique el obtenido en el primer análisis. En caso contrario será de cargo del Servicio.

Artículo 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 a cualquier título de plantaciones de vides cuya superficie sea inferior al mínimo indicado.

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

- a) Nombre, dirección y número del Rol Unico Tributario del propietario del predio.
- b) Región, Provincia, Comuna y dirección donde está ubicado el predio.
- c) Número del Rol de Avalúos de Bienes Raíces.

- d) Superficie total plantada, injertada o arrancada y superficie parcial por variedades.
- e) Condición de secano o riego, indicando cuando corresponda, si se trata de terrenos de vega.
- f) Sistema de plantación, cuando corresponda.
- g) Número de plantas por hectárea o distancia de plantación.

El adquirente de un predio en el que exista una viña deberá comunicarlo al Servicio dentro del año calendario en que se haya efectuado la adquisición, acreditando dicha operación con certificado de dominio vigente.

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

TITULO II

De los alcoholes etílicos y bebidas alcohólicas no fermentadas

Artículo 8°.- Para los efectos de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 14° de la ley, se entiende por:

- 1.- Alcoholes provenientes de uva, los siguientes:
 - a) Alcohol de vino: el proveniente de la destilación de vinos genuinos realizada mediante procesos de rectificación parcial, con una graduación alcohólica no superior a 75 grados Gay Lussac.
 - b) Alcohol de vino rectificado: es el proveniente de la destilación de vinos genuinos, con una graduación alcohólica superior a 75 grados Gay Lussac.
- 2.- Alcohol de subproductos de uva: el proveniente de la destilación de borras, orujos o de vinos alterados.
- 3.- Alcohol proveniente de uvas híbridas: el obtenido de la destilación del producto resultante de la fermentación del zumo de uvas de variedades híbridas.
- 4.- Alcohol de residuos de la fabricación de azúcar: el proveniente de residuos de la fabricación de

- melazas de azúcar de betarraga o de caña de azúcar, previamente fermentados y posteriormente destilados.
- 5.- Alcohol de frutas: aquel en cuya elaboración se emplea como materia prima jugos de frutas fermentados, exceptuando la uva.
 - 6.- Alcohol de materias amiláceas: aquel en cuya elaboración se ha empleado como materia prima cereales, tubérculos o raíces que contienen almidón, tales como maíz, cebada, papas, camotes.
 - 7.- Alcohol de sacarificación de materias celulósicas: el obtenido de materias primas derivadas de la celulosa que, sometidas a procesos de sacarificación, se transforman en azúcares fermentescibles.
 - 8.- Alcohol de lejías sulfíticas: el obtenido de un subproducto de la fabricación del papel.
 - 9.- Alcohol sintético: el obtenido por medio de síntesis orgánica.

Artículo 9°.- Los alcoholes etílicos se clasifican según su composición en:

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

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

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

- a) Ácidos totales expresados en

ácido acético	:	2,000
---------------	---	-------
- b) Aldehidos expresados en

aldehido acético	:	1,000
------------------	---	-------
- c) Furfural

	:	0,080
--	---	-------
- d) Alcohol metílico

	:	1,500
--	---	-------
- e) DEROGADA

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

Los alcoholes provenientes de uvas y de sus subproductos que se destinen a la elaboración de aguardientes y bebida espirituosa de orujo, respectivamente, deberán contener un mínimo de 1,500 gramos por litro de impurezas volátiles totales a 100 grados Gay Lussac y deberán estar presentes en su totalidad en proporción tal que sea susceptible cuantificar cada una de ellas.

Artículo 11°.- Los productos que se indican a continuación deberán tener un contenido máximo de impurezas volátiles que se señalan, expresadas en gramos por litro a 100 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
- d) DEROGADA

INCISO SEGUNDO DEROGADO

El aguardiente y la bebida espirituosa de orujo 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 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 bebida espirituosa de orujo como en el brandy, los alcoholes superiores deberán estar representados a lo menos por los alcoholes propílico, isobutílico, isoamílico y amílico activo, simultáneamente.

Las bebidas preparadas a base de destilados sujetos a un contenido mínimo o máximo de impurezas volátiles, deberán contenerlas, en la misma proporción que el destilado utilizado. Asimismo, deberán cumplir con la presencia de los alcoholes superiores cuando corresponda.

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

Grupo 1: Destilados

- a) Graduación mínima 30°: Aguardiente, Aguardiente de frutas, bebida espirituosa de orujo, y otros destilados no incluidos específicamente en este grupo.
- b) Graduación mínima 36°: Brandy.
- c) Graduación mínima 37,5°: Ron, Destilados de Agave, Gin y Vodka.
- d) Graduación mínima 40°: Whisky.

Grupo 2: Licores

Graduación mínima 16°

Grupo 3: Cócteles

Sin requisitos de graduación mínima.

En todo caso, se permitirá una tolerancia de hasta 0,5 grados menor del mínimo

fijado para cada tipo de producto o del indicado en la etiqueta.

Artículo 13°.- DEROGADO

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

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

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

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

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

Artículo 17°.- Los destilados y licores se considerarán:

a) Falsificados: Los fabricados a base de materias primas no autorizadas o con alcoholes distintos a los señalados por la ley o este reglamento para un determinado producto.

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

c) Adulterados: Los que contenga 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 se hayan contaminado con olores o sabores extraños.

TITULO III

De las bebidas alcohólicas fermentadas

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

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

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

Los productores de uva de mesa que destinen o vendan este producto para vinificación deberán indicar en sus guías de despacho o facturas tal calidad y destino. Asimismo, los productores o elaboradores de vino que utilicen uva de mesa deberán indicar en las facturas o guías de despacho que extiendan que se trata de vino o mostos provenientes de uva de mesa.

Artículo 19°.- Son vinos especiales aquellos de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas específicas.

Serán considerados vinos especiales los siguientes:

- a) Vino generoso: el vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) Vino gasificado: el vino definitivamente elaborado, impregnado posteriormente en forma mecánica con anhídrido carbónico, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20° Celsius de temperatura.
- c) Vino Licoroso: el vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado. Deberá fabricarse con un mínimo de 70 por ciento de vino y su graduación alcohólica mínima será de 16 grados, con una tolerancia de hasta 0,5 grado. Entre estos vinos se incluye el añejo.
- d) Vino aromatizado: vino licoroso al cual se han adicionado sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. Podrá ser edulcorado con sacarosa o mosto concentrado, coloreado o no con caramelo natural y encabezado con cualquier tipo de alcohol etílico potable. Entre estos vinos se incluyen el Vermouth y el Quinado.
- e) Vino cosecha tardía o late harvest: el vino obtenido de uvas sobremaduras con una graduación alcohólica de al menos 11.5° GL.
- f) Vino parcialmente desalcoholizado: Es la bebida alcohólica obtenida mediante técnicas de desalcoholizado, y cuyo grado alcohólico real es igual o superior a 0,5° GL e inferior al grado alcohólico establecido para el vino.
- g) Vino desalcoholizado: Es la bebida alcohólica obtenida mediante técnicas de desalcoholizado, y cuyo grado alcohólico real es menor a 0,5° GL.
- h) Espumante de baja graduación: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino obtenido por fermentación alcohólica parcial del mosto de uvas frescas o asoleadas, elaborado mediante prácticas enológicas autorizadas, cuyo contenido de anhídrido carbónico generado naturalmente, no puede ser inferior a 3 atmósferas de presión a 20° Celsius de temperatura con una graduación alcohólica total de al menos 11.5° GL.

Artículo 20°.- Vino Espumante o Espumoso es el vino que termina su elaboración en envase cerrado 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 inferior a 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura. En su elaboración están autorizadas las prácticas de los métodos de fermentación en botella y "Charmat" o cuba cerrada, adicionando en ambos casos el licor de expedición en base a azúcar, vino y aguardiente o brandy.

Según su contenido en azúcares, los vinos espumantes o vinos espumosos se clasifican en:

- . "Brut Nature", si su contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro, mención únicamente que podrá usarse en vino espumoso al cual no se le añade azúcar después del degüello.
- . "Extra Brut", si su contenido en azúcar está comprendido entre 0 y 6 gramos por litro.
- . "Brut", si su contenido es inferior a 12 gramos por litro.
- . "Sec, Seco o Dry", si su contenido de azúcar se sitúa entre 12 y 21 gramos por litro.
- . "Demi sec, Semi seco o Médium Dry", si su contenido de azúcar se sitúa sobre 21 y hasta 50 gramos de azúcar.
- . "Doux o Dulce", si su contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.

En la etiqueta de estos vinos no podrá usarse más de una de las clasificaciones señaladas precedentemente, aceptándose una tolerancia analítica de a lo más de 3 gramos por litro, superior o inferior, al contenido de azúcar correspondiente a la clasificación seleccionada.

Estos vinos podrán señalar en su etiqueta los términos "Blanc de Blancs", siempre que hayan sido elaborados exclusivamente con variedades de uvas blancas, y "Blanc de Noirs", cuando hayan sido elaborados exclusivamente con variedades de uvas tintas.

Todas las bebidas fermentadas que contengan a lo menos 30 gramos por litro de azúcares totales, se les permitirá un máximo de 400 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro y 100 miligramos al estado libre, y tratándose de sulfatos, 4 gramos por litro expresados en sulfato de potasio.

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

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

1. La mezcla de mostos y vinos entre sí, siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa.
2. La concentración de mostos.
3. El empleo de ácido L (+) Tartárico, y Láctico con el fin de corregir acidez.
4. La desacidificación con una o varias de las sustancias siguientes:
 - . Tartrato de calcio,
 - . Tartrato neutro de potasio,
 - . Carbonato de calcio,
 - . Bicarbonato de potasio,
 - . Preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado.
5. Tratamientos térmicos.
6. La centrifugación, filtración y flotación.
7. La aireación o la adición de oxígeno.
8. El empleo de anhídrido carbónico, argón y nitrógeno, para crear una atmósfera inerte.
9. El empleo de anhídrido sulfuroso, bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio.
10. El empleo de levaduras de vinificación.
11. El empleo de preparados de paredes celulares de levaduras en dosis máxima de 40 g/hL.
12. El empleo de coadyuvantes, para favorecer el desarrollo de las levaduras:
 - a. Adición de fosfato diamónico en dosis máxima de 0,96 g/L.
 - b. Adición de sulfito amónico en dosis máxima de 0,96 g/L.
 - c. Adición de clorhidrato de tiamina o vitamina B1 en dosis máxima de 0,6 mg/L.
13. El empleo de carbón activado.
14. La clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:
 - a. Gelatina alimentaria.
 - b. Ictiocola.
 - c. Caseína y lactoalbúmina.
 - d. Ovoalbúmina.
 - e. Bentonita.
 - f. Caolín.
 - g. Dióxido de silicio en forma de gel o solución coloidal.
 - h. Tanino.
 - i. Enzimas pectolíticas.
 - j. Betaglucanasa.
 - k. Materia proteica de origen vegetal.
 - l. Extractos proteicos de levaduras.

- m. Quitosano, en dosis máxima de 100 g/hL.
 - n. Glucano-Quitina, en dosis máxima de 100 g/hL
15. El uso de madera en diferentes formas.
16. El empleo de Acido D,L- Tartárico, también llamado Acido Racémico o de su sal neutra de potasio, en mostos y vinos, con el fin de eliminar el exceso de calcio.
17. Acidificación de mostos mediante tratamiento con electromembranas.
18. Acidificación de mostos mediante tratamiento con intercambiador de cationes.
19. Desacidificación de mostos mediante tratamiento con electro membranas.
20. Reducción del contenido de azúcar de los mostos mediante el empleo de las siguientes técnicas o prácticas:
- a) Técnicas de Membrana
 - b) Acoplamiento membranoso
 - c) Agua para facilitar la fermentación de mostos con contenidos de sólidos solubles superiores a 23,5° Brix, bajo las condiciones y exigencias establecidas por el Servicio.
21. Durante la vinificación podrá utilizarse agua para disolver aditivos y rehidratar levaduras de fermentación. El volumen del mosto no podrá aumentar en más de 2% del volumen inicial.

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

- 1. La mezcla de vinos entre sí o entre vinos y mostos con el fin de edulcorarlos siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa.
- 2. La adición de ácido L (+) Tartárico, DL Málico, Láctico y Cítrico con el fin de corregir acidez.
- 3. Los tratamientos térmicos.
- 4. Adición de bitartrato de potasio para ayudar a la precipitación de tartratos.
- 5. Electrodialisis.
- 6. La centrifugación y filtración.
- 7. Osmosis inversa.
- 8. La aireación o la adición de oxígeno.
- 9. El empleo de anhídrido carbónico, de argón y nitrógeno, para crear una atmósfera inerte.
- 10. La adición de anhídrido carbónico, en dosis límite de 1,5 g/L.
- 11. El empleo de anhídrido sulfuroso, en los límites determinados.
- 12. La adición de ácido sórbico o de sorbato de potasio en dosis máxima de 200 mg/L, expresado en ácido sórbico.
- 13. El empleo de ácido ascórbico o eritórbito, en dosis tal que no supere el límite total de 150 mg/L.
- 14. La clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:
 - a. Gelatina alimentaria.
 - b. Ictiocola.
 - c. Caseína.
 - d. Ovoalbúmina y lactoalbúmina.
 - e. Bentonita.
 - f. Caolín.
 - g. Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal.
 - h. Enzimas pectolíticas.
 - i. Betaglucanasa.
 - j. Materia proteica de origen vegetal.
 - k. Extractos proteicos de levaduras.
 - l. Quitosano, en dosis máxima de 100 g/hL.
 - m. Glucano-Quitina, en dosis máxima de 100 g/hL.
- 15. El empleo de tanino.
- 16. El empleo de carbón activado.

17. El tratamiento mediante sulfato de cobre en dosis máxima de 10 mg/L.
18. El empleo de polivinilpirrolidona en dosis máxima de 80 g/hL.
19. El empleo de fitato de calcio en dosis máxima de 8 g/hL.
20. El empleo de ferrocianuro de potasio siempre que el producto final quede absolutamente libre de esta sal y el tratamiento se efectúe bajo control de un ingeniero agrónomo enólogo o de un enólogo.
21. La adición de ácido metatartárico en dosis máxima de 100 mg/L.
22. El empleo de goma arábica en dosis máxima de 0,3 g/L.
23. El empleo de bacterias lácticas.
24. El empleo de coadyuvantes para el desarrollo de las bacterias lácticas.
25. La adición de lisozima en dosis máxima de 500 mg/L.
26. El empleo de ureasa.
27. El uso de madera en diferentes formas en el estacionamiento y envejecimiento de vino.
28. El empleo de Ácido D,L- Tartárico, también llamado Ácido Racémico o de su sal neutra de potasio, con el fin de eliminar el exceso de calcio.
29. La adición de Dicarbonato de Dimetilo (DMDC), en dosis máxima de 200 mg/L.
30. El empleo de Manoproteínas de Levaduras, con el fin de lograr la estabilización tartárica y/o proteica.
31. El tratamiento mediante Citrato de Cobre en dosis máximas de 1 g/hL.
32. La adición de Carboximetilcelulosa (CMC), con el fin de lograr la estabilización tartárica en vinos y vinos espumosos en dosis máximas de 100 mg/L.
33. Corrección del contenido de alcohol del vino en un máximo de un 20%, mediante las siguientes técnicas separativas empleadas de manera aisladas o combinadas:
 - a) Evaporación parcial al vacío.
 - b) Técnicas de membranas.
 - c) Destilación.
 - d) Cono rotatorio.
34. El empleo de Resinas de Intercambio Catiónico, con el fin de lograr la estabilización tartárica.
35. Tratamiento con cloruro de plata, en dosis máxima de 1 g/hL.
36. El empleo de Glucano-Quitina con el fin de reducir metales pesados y evitar quiebras férricas y cúpricas en dosis máxima de 100 g/hL.
37. El empleo de Glucano-Quitina para reducir Ocratoxina A, en dosis máxima de 500 g/hL.
38. Acidificación de vinos mediante tratamiento con electromembranas.
39. Acidificación de vinos mediante tratamiento con intercambiador de cationes.
40. Desacidificación de vinos mediante tratamiento con electromembranas.
41. Desalcoholización del vino mediante las siguientes técnicas separativas empleadas de manera aislada o combinada:
 - a) Evaporación parcial al vacío.
 - b) Técnicas de membranas.
 - c) Destilación.
42. Durante la elaboración del vino podrá utilizarse agua para disolver aditivos y productos enológicos. El volumen después de todos los tratamientos no podrá aumentar en más del 1,5% del volumen de vino inicial.
43. La adición de poliaspartato de potasio, con el fin de lograr la estabilización tartárica en vinos y vinos espumosos en dosis máxima de 10 g/hL.
44. El empleo de glutatión en dosis máxima de 20 mg/L.
45. El uso de fibras vegetales selectivas para reducir la cantidad de ocratoxina A y el número y cantidad de residuos de productos fitosanitarios en el vino, en dosis máxima de 1,5 kg/m² de superficie de filtración.

Artículo 24°.-Las bodegas elaboradoras de vinos que empleen ferrocianuro de potasio, deberán llevar un libro foliado y timbrado por el Servicio en el que se especificará el número y capacidad de la vasija en que se efectúe el tratamiento, proporción máxima tolerable de dicho producto, la dosis que se ha empleado por hectólitro y el total de litros tratados. La aplicación del ferrocianuro de potasio

deberá terminar con la filtración del vino. La información que debe registrarse en el libro será de responsabilidad del profesional mencionado en el N° 20 del artículo precedente.

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

Artículo 26°.- Se considerarán vinos alterados los siguientes:

- a) Los productos finales acetificados, afectados de tourne u otras enfermedades.
- b) Los productos finales que presenten desequilibrios físicos o químicos tales como precipitaciones y enturbamientos, que no sean propios de la naturaleza del producto.
- c) Los productos finales que tengan olores o sabores de sustancias no naturales al vino.
- d) Los productos finales que contengan más de 0,2 mg/L de arsénico, 0,01 mg/L de cadmio, 0,15 mg/L de plomo o 1 mg/L de flúor.
- e) Los productos finales que contengan más de 2 microgramos por litro (μ /L) de ocratoxina - A.

Artículo 27°: Se considerarán vinos adulterados los siguientes:

- a) Aquellos que en su proceso de vinificación o de elaboración se les haya adicionado agua, salvo que ese elemento provenga de los actos autorizados y en las condiciones establecidas en los números 20 y 21 del artículo 22° y número 42 del artículo 23° de este Reglamento.
- b) Los que tengan una suma alcohol-ácido inferior a 13,5.
- c) Los que contengan edulcorantes sintéticos o se les haya adicionado sacarosa, salvo en los casos expresamente autorizados, así como en los que se detecte la adición de cualquier sustancia neutralizante, aromatizante, saborizante artificial, u otra que no constituya un componente natural del producto.
- d) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales, ácido salicílico y otros antisépticos no autorizados por este reglamento.
- e) Los productos finales que contengan más de 200 mg/L de ácido sórbico en forma pura o de sus sales expresado en ácido sórbico.
- f) Los productos finales que contengan más de 250 mg/L de anhídrido sulfuroso total o más de 75 mg/L al estado libre, y tratándose de vinos dulces, los que contengan más de 400 y 100 mg/L respectivamente.
- g) Aquellos productos finales que contengan una cantidad de sodio excedentario superior a 80 mg/L o de sulfatos expresados en sulfato de potasio superior a 2 g/L, salvo en los vinos dulces, generosos y licorosos que podrán contener hasta 4 g/L de sulfatos por litro.
- h) Aquellos productos finales que contengan más de 1 g/L de ácido cítrico, o más de 1 mg/L de cobre por litro.
- i) Aquellos productos finales que contengan más de 0,1 mg/L de cloruro de plata.

Artículo 28°.- Se considerarán vinos falsificados los siguientes:

- a) Aquellos producidos empleando sacarosa.
- b) Aquellos que contengan zumos o zumos fermentados provenientes de uva híbrida o uva de *Vitis americana*.
- c) Aquellos en que se adicione alcohol, salvo en los casos expresamente autorizados.
- d) Aquellos en que se haya empleado colorantes, incluyendo la enocianina.

- e) Aquellos que han sido mezclados con productos falsificados.
- f) Aquellos que tengan un contenido de metanol superior a 400 mg/L en vino tinto y 250 mg/L en vino blanco y rosado.

Artículo 29°.- El producto de la fermentación alcohólica de zumo de uvas de variedades híbridas destinado al consumo directo deberá cumplir con las mismas exigencias analíticas y calificaciones establecidas para el vino.

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

Clery o cooler	: 5,0	graduación real
Vino espumante o vino espumoso	: 11,5	graduación real
Chicha cruda o cocida	: 11,5	graduación total
Chicha de manzana	: 4,0	graduación total
Mistela	: 14,0	graduación real
Ponche	: 8,0	graduación real
Sidra	: 4,0	graduación real
Vino	: 11,5	graduación real
Sangría	: 8,0	graduación real

En los vinos, vinos especiales, ponche y sangría se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, en clery o cooler y sidra la tolerancia será de 0,3 grados, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto.

La mistela no podrá tener una graduación alcohólica real superior a 22 grados.

Las chichas y sidras no podrán tener una acidez volátil superior a 1,5 gramos por litro expresada en ácido acético y su graduación alcohólica real máxima será de 11,5 y 8 grados, respectivamente.

La chicha que contenga una graduación alcohólica real superior a 11,5 grados y un contenido de azúcares reductores inferior a 10 gramos por litro será considerada vino.

Artículo 31°.- Se considerarán chichas alteradas aquellos productos finales que tengan más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores o sabores extraños.

Artículo 32°.- Se considerarán chichas adulteradas las siguientes:

- a) Aquellas en que concurra cualquiera de las circunstancias previstas en las letras a), c), d), e) y g) del artículo 27° de este reglamento.
- b) Los productos finales que tengan más de 250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre, a menos que se trate de chichas con más de 30 gramos de azúcares reductores por litro, caso en el cual se tolerará como máximo 400 y 100 miligramos por litro respectivamente.

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

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

Artículo 35°.- Se considerarán sidras y chichas de manzana adulteradas las siguientes:

- a) Aquellas en que se verifique cualquiera de las causales indicadas en las letras a), c), d) y e) del artículo 27° de este reglamento.
- b) Los productos finales que contengan más de 250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro o más de 75 miligramos por litro al estado libre.

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

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

Artículo 38°.- Son ponches, cleries y sangrías alterados aquellos productos finales que tengan más de 1,5 g/L de acidez volátil o que tengan manifiestos defectos organolépticos tales como olores y sabores extraños.

Artículo 39°.- Son ponches y cleries adulterados los siguientes:

- a) Los productos finales que contengan más de 200 mg/L de ácido sórbico en forma pura o de sus sales, expresado en sorbato de potasio.
- b) Los productos finales que contengan más de 400 mg/L de anhídrido sulfuroso total o más de 100 mg/L al estado libre.
- c) Los productos finales que contengan menos de 30 g/L. de azúcares y aquellos cuya proporción de saborizantes, pulpas o zumos de uvas, en su caso, no cambien el sabor franco del vino.
- d) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales, ácido salicílico y otros antisépticos no autorizados por este reglamento.
- e) Los ponches cuyo contenido de anhídrido carbónico sea inferior a 2 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura.

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

Artículo 40°.- Son ponches y cleries falsificados aquellos en que se determine la presencia de los zumos indicados en las letras b) del artículo 28° y los que hayan sido mezclados con productos falsificados.

Se considerará sangría falsificada aquellas que incurran en las causales del inciso anterior, y las que contengan colorantes.

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

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

Artículo 42°.- La cerveza deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Aspecto claro y brillante, salvo en cervezas que no hayan sido filtradas, lo cual debe ser señalado en la etiqueta.
- 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 3,5 y 5,0.

Se aceptará una tolerancia de 0,5 grados bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta.

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

- 1.- La corrección del agua de braceado y del agua para el lavado de orujos, siempre que conserve su potabilidad desde el punto de vista químico y biológico.
- 2.- El empleo de cebada malteada colorante, o de colorante natural de caramelo.
- 3.- El empleo de preparados naturales de lúpulo.
- 4.- El uso de enzimas que actúan sobre diversos carbohidratos para degradarlos o productos menos complejos de más fácil extracción.
- 5.- El uso de anhídrido sulfuroso proveniente de la combustión 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 materias inertes autorizadas para el vino.
- 8.- El empleo de enzimas pectolíticas o proteolíticas.
- 9.- La adición de ácido ascórbico y sus respectivas sales de sodio en las mismas proporciones autorizadas para el vino.
- 10.- La adecuada saturación por inyección de anhídrido carbónico.
- 11.- La pasteurización o la adición de inhibidores autorizados por el Servicio.
- 12.- El empleo de estabilizadores de la espuma.
- 13.- El empleo de la tecnología de caldo concentrado y su posterior dilución.
- 14.- El uso de azúcares refinados como extracto fermentable y edulcorante del producto final.
- 15.- Desalcoholización de la cerveza mediante las siguientes técnicas separativas empleadas de manera aislada o combinada:
 - a) Evaporación parcial al vacío.
 - b) Técnicas de membranas.
 - c) Destilación.
- 16.- El uso de madera en diferentes formas en el estacionamiento y maduración de la cerveza.

Artículo 44°.- Toda práctica no especificada en el artículo anterior será considerada ilícita. Prohíbense de un modo especial las siguientes:

- 1.- El empleo de edulcorantes no autorizados por el Servicio.
- 2.- El uso de principios amargos tales

- como cuasia, sauco y otros.
- 3.- El uso de colorantes o agentes de neutralización no autorizados por el Servicio.
- 4.- El encabezamiento con alcohol.
- 5.- El empleo de materias primas no autorizadas.

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

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

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

- a) Aquellas en que se determine el empleo de materias primas no autorizadas o la adición de alcohol.
- b) Aquellas en que se detecte el uso de principios amargos distintos del lúpulo.

TITULO IV De los vinagres

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

- a) Un contenido de ácido acético mínimo de 40 gramos por litro y un contenido de alcohol no superior a 1 grado.
- b) Deben estar libres de anguilulas y de enfermedades criptogámicas.
- c) No contener más de 1 gramo por litro de cloruros expresados en cloruro de sodio.
- d) No deben contener sustancias extrañas a la materia prima de origen, no aceptándose que sean adicionados de ácidos minerales ni orgánicos, materias acres, irritantes o tóxicas, colorantes de cualquier naturaleza como tampoco de otras sustancias destinadas a aumentar artificialmente las propiedades características de los vinagres genuinos.

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

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

litro al estado libre.

e) Deberán estar exentos de ferrocianuro de potasio.

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

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

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

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

- a) Aquellos en que se detecte la presencia de colorantes o de cualquier otro elemento o componente ajeno a la materia prima básica de origen.
- b) Los productos finales que contengan menos de 40 gramos de ácido acético por litro o cuya graduación alcohólica sea superior a 1 grado Gay Lussac.
- c) Los productos finales cuyo contenido de ácido acético sea inferior que el indicado en la etiqueta, y que en ningún caso podrá ser menor de 40 gramos por litro.
- d) Los productos finales que contengan más de 250 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.
- g) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales.

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

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

TITULO V

De la denominación de origen

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

Artículo 56°.- DEROGADO

Artículo 57°.- Sin perjuicio de otras calificaciones contempladas en la Ley y este Reglamento, serán considerados falsificados los siguientes productos:

- a) Cualquier bebida alcohólica con denominación de origen que haya sido producida,

elaborada o envasada fuera de las regiones y áreas establecidas por la ley o que se establezcan por Decreto Supremo.

b) Aquellas bebidas alcohólicas con denominación de origen en cuyo proceso de producción o elaboración hayan intervenido total o parcialmente materias primas procedentes de regiones o áreas distintas a las establecidas en la ley o que se establezcan por Decreto Supremo.

c) Los piscos elaborados con variedades de uva distintas a las señaladas en el artículo 5° del decreto N° 521, de 1999, del Ministerio de Agricultura.

Artículo 58°.- Derogado

TITULO VI

De la comercialización

Artículo 59°.- El Servicio llevará un registro de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país.

Las bebidas alcohólicas que se produzcan, elaboren o importen deberán ser inscritas por los productores, elaboradores e importadores en el registro a que se refiere el inciso anterior. Para tales efectos el interesado deberá entregar por escrito los siguientes antecedentes:

- a) Naturaleza específica del producto.
- b) Nombre de fantasía, si lo tuviere.
- c) Nombre o razón social y domicilio del productor o fabricante, tratándose de un producto nacional, o del importador si se tratare de un producto de procedencia extranjera.
- d) Composición genérica del producto y las materias primas utilizadas.

Respecto de las bebidas alcohólicas fermentadas, el Servicio podrá asignar otra clasificación a las establecidas en este reglamento, si los productos tienen una composición genérica significativamente diferente o si en su proceso productivo se consideran los factores humanos como elemento diferenciador.

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 o si en su proceso productivo se consideran los factores humanos como elemento diferenciador.

Los productos a que se refiere el inciso segundo que no se encuentren inscritos no podrán ser comercializados en el país

Artículo 60°.- Todo el alcohol etílico que se expend a público deberá estar desnaturalizado con las sustancias que determine el Servicio mediante resolución publicada en el Diario Oficial. La desnaturalización deberá efectuarse en origen o en establecimientos de acopio y distribución al por mayor.

Las farmacias que se encuentren inscritas de conformidad a lo dispuesto en el artículo 7° de este reglamento, podrán vender alcohol sin desnaturalizar en envases de capacidad no superior a 1 litro a personas o instituciones que ejerzan medicina humana, medicina veterinaria u odontología, contra orden escrita del solicitante que deberá acreditar su condición de tal y su domicilio. Las farmacias deberán exhibir ese comprobante cuando sea requerido por los inspectores del Servicio para verificar el destino de esos alcoholes.

Artículo 61°.- Los productores, importadores y distribuidores de alcoholes etílicos deberán comunicar mensualmente al Servicio las ventas efectuadas en dicho período, dentro de los 10 primeros días del mes siguiente al de su

comercialización. Cuando algunos de esos interesados sea al mismo tiempo usuario de alcohol, deberá declarar, además, las cantidades ocupadas para su propio uso tal como si se tratara de una venta.

Artículo 62°.- Para los efectos del control de existencias se entiende por merma la cantidad de producto que se consume naturalmente en los procesos normales de producción, elaboración, fabricación, mantención y envase.

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

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

b) En las fábricas de licores y destilados: hasta un dos por ciento mensual en las etapas de fabricación y envase del producto, salvo que éste sea fabricado a base de maceraciones, en cuyo caso se tolerará hasta un dos por ciento más mensual.

Las mermas señaladas en las letras anteriores se calcularán sobre la base de alcohol a 100 grados Gay Lussac.

c) En los establecimientos elaboradores y envasadores de bebidas fermentadas y vinagres, exceptuadas las fábricas de cervezas: hasta un dos por ciento por concepto de elaboración y envase.

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

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

INCISO DEROGADO

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

El interesado dispondrá de un plazo máximo de 30 días para hacer efectiva la rebaja mensual por concepto de mermas.

Los productores, elaboradores, fabricantes, distribuidores y comerciantes en general llevarán un registro de existencia timbrado por el Servicio, cuando corresponda, en el que se anotarán los ingresos, egresos y mermas de productos afectos a la Ley.

Cuando se trate de interesados que tengan sucursales de su actividad y la información la lleven centralizada deberán mantener en cada una de ellas documentación con los antecedentes señalados, debidamente refrendada con la firma del interesado o su representante. Igual exigencia tendrá el que mantenga bodega de acopio y sucursales de ella.

Artículo 63°.- Las etiquetas deberán reunir los siguientes requisitos:

1.- Estar impresas sin correcciones y señalar el país de origen del producto contenido en el envase.

2.- Las menciones obligatorias señaladas en el artículo 35° de la Ley deberán indicarse en idioma español cuando se trate de productos nacionales. Se exceptúa de esta obligación el nombre de fantasía del producto.

3.- Cuando la materia prima sea importada a granel y el proceso de envase se efectúe en territorio nacional, como asimismo, cuando se complete la elaboración dentro del país, la etiqueta deberá imprimirse en idioma español, con excepción, en su caso, del nombre genérico y de fantasía. Asimismo, deberá indicarse en forma clara y precisa el país de origen de sus componentes, expresándose, además que el proceso de elaboración o envase se efectuó en Chile.

4.- Las etiquetas de los productos que se exporten podrán estar impresas en idioma extranjero, pero no podrán utilizarse en la comercialización interna, salvo que se complementen las menciones para cumplir los requisitos exigidos para su comercialización interna.

5.- El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del producto, en en forma

específica y no sólo genérica.

Este deberá aparecer con características destacadas en la etiqueta principal y con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, cuando esta dimensión sea igual o superior a seis centímetros. En alturas inferiores, el tamaño mínimo será de dos milímetros.

Para todos los efectos del presente reglamento, la expresión "bebida alcohólica" corresponderá a una denominación genérica.

Podrán usarse indistintamente las expresiones vino o viña, siempre que este último vocablo forme parte de la razón social o de la marca registrada de la viña y que el interesado sea propietario o simple tenedor de un viñedo de la especie *Vitis vinífera*.

INCISOS DEROGADOS

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 consumo selladas podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ella se señalen. No obstante, deberá darse cumplimiento a las exigencias indicadas en los incisos primero y cuarto del artículo 35° de la ley, las que podrán agregarse en una etiqueta complementaria.

7.- En la etiqueta de aquellos productos que se expenden en envases sellados y cuya graduación alcohólica está sujeta a las sumas de las graduaciones real y potencial, sólo se deberá indicar la graduación real.

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

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 a_tica expresada en gramos por litro, y en la de los alcoholes desnaturalizados, el desnaturalizante empleado y su concentración.

11.- Las etiquetas o envases no podrán contener palabras, leyendas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades respecto del origen, materia prima, naturaleza o composición del producto.

12.- Los cocteles deberán indicar en una de sus etiquetas, con precisión y claridad, los componentes básicos empleados en su fabricación y colorantes utilizados.

13.- En las etiquetas de vinos espumantes o vinos espumosos, la mención "fermentado en botella" podrá ser reemplazada por "fermentado en botella por el método tradicional", "método tradicional", "método clásico" o "método clásico tradicional".

Artículo 64°.- Se considerará envase sellado todo aquel cuya tapa, ya sea corcho, tapón plástico, dispositivos metálicos u otros, permita transportar el líquido contenido sin que éste se derrame e impida al mismo tiempo la entrada de aire al interior del envase. Además, que en caso de ser destapado, queden señales o evidencias de que ha sido abierto.

Artículo 65°.- Tratándose de productos que se importen, el Servicio podrá exigir que se acredite oficialmente la materia prima que fue empleada en su

elaboración y en el caso de productos que se importen envasados con denominación de origen, podrá igualmente exigir que se certifique su procedencia. Las determinaciones de los boletines de importación deberán ser coincidentes con el de las fiscalizaciones posteriores.

Los productos que se importen en unidades de consumo deberán estar contenidos solamente en envases que utilicen sus similares nacionales en su expendio habitual.

Artículo 66°.- Previo a la importación de vinos y mostos a granel, los interesados deberán presentar una solicitud al Servicio indicándose en ella los antecedentes que éste determine en conformidad a lo establecido en la letra b) del artículo 4° de la ley.

Junto a la solicitud deberá acompañarse un certificado otorgado por el organismo oficial del país de origen en que conste, a lo menos, las determinaciones analíticas físico-químicas que se practican en Chile a los productos similares.

El resultado de los análisis efectuados por el Servicio deberá ser coincidente con los valores consignados en el certificado referido en el inciso precedente. En todo caso se aceptarán las tolerancias que se indican sobre o bajo las determinaciones efectuadas en el país de origen:

- 1.- Densidad a 20 grados Celsius : 2 milésimas
- 2.- Grado alcohólico a 20 grados Celsius : 3 décimas de grado
- 3.- Acidez total expresada en ácido sulfúrico : 2 décimas de gramo por litro.
- 4.- Acidez volátil expresada en ácido acético : 2 décimas de gramo por litro
- 5.- Azúcares reductores : 1 gramo por litro
- 6.- Extracto seco total : 1 gramo por litro
- 7.- Sulfatos expresados en sulfato de potasio : 2 décimas de gramo por litro
- 8.- Cloruros expresados en cloruro de sodio : 1 décima de gramo por litro.

Artículo 66 bis.- Todo vino importado a granel deberá comercializarse en el país en unidades de consumo selladas y etiquetadas. El proceso de envasado de estos vinos deberá efectuarse en presencia de un Inspector del Servicio Agrícola y Ganadero.

Lo dispuesto en el inciso anterior será aplicable también a los vinos elaborados con mostos importados.

Artículo 67°.- Los conductores de vehículos que transporten al por mayor productos afectos a la Ley, estarán obligados a registrarlos en los lugares de control que el Servicio establezca.

Los interesados que deseen ingresar mosos, producto alcohólico de vides híbridas, vino y alcohol a granel a las regiones III y IV, para fabricar bebidas alcohólicas diferentes al pisco o para otros fines, deberán contar con una visación previa del Servicio en la documentación que acompaña al producto, otorgada en el lugar de origen.

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

Artículo 68°.- Todo envase que contenga productos a granel afectos a la ley que pasen por el territorio nacional provenientes del exterior y con destino a otro país, será sellado por funcionarios del Servicio en el lugar de ingreso, los que a su vez procederán a retirar los sellos en el lugar de salida.

Artículo 69°.- Todos los establecimientos que produzcan, elaboren, fabriquen o envasen productos afectos a la ley deberán tener sus vasijas aforadas y numeradas correlativamente, aceptándose una tolerancia de hasta un tres por ciento del aforo indicado cuando se trate de vasijas de madera y de hasta un dos por ciento cuando sean de otro material.

Los camiones estanques o aljibes, así como los que transporten contenedores o envases con productos a granel afectos a la ley deberán llevar pintada en forma clara y visible la capacidad en litros del o de los recipientes, aceptándose las mismas tolerancias del inciso anterior. Los depósitos que contengan el producto deberán ser de un material que no sea atacado por el líquido que contienen o en su defecto deberán estar revestidos interiormente con alguna sustancia resistente.

Los recintos o sectores destinados a los procesos de fabricación, elaboración o envase de los establecimientos señalados en el inciso primero, con excepción de las bodegas productoras de vino, deberán reunir los siguientes requisitos mínimos, sin perjuicio de lo establecido por la autoridad competente:

- 1.- Adecuada iluminación y ventilación.
- 2.- Conexión a la red de agua potable, o de lo contrario, disponer de los elementos necesarios que aseguren la potabilidad del líquido de acuerdo a su origen o fuente de abastecimiento.
- 3.- Pisos lisos y de material resistente, libres de porosidad, para permitir un buen aseo y el total escurrimiento de los líquidos.
- 4.- Muros sólidos e igualmente lisos, sin porosidad, hasta la altura que sea necesaria para asegurar una adecuada limpieza.
- 5.- Contar con dispositivos de escurrimiento de líquidos, tanto de los provenientes del lavado de las maquinarias y del local mismo, como 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 acumulación de materias extrañas y para facilitar su perfecto lavado.

TITULO VII

De las sanciones

Artículo 70°.- Las sanciones que se establecen en los artículos 45°, 46° y 47° de la ley, se aplicarán también a los comerciantes, distribuidores, depositarios y acopiadores en cuyo poder se encuentre el producto final cuando, por las circunstancias y demás antecedentes del caso, se pueda presumir fundadamente que no han podido ignorar que el producto de que se trata ha sido elaborado con infracción a la ley o a este reglamento.

Artículo 71°.- Las sanciones que el Servicio imponga a los infractores se aplicarán dentro de los márgenes que establece la ley, considerando los siguientes antecedentes:

- 1.- Lucro o ausencia de lucro derivado de la infracción.
- 2.- Dolo o negligencia culpable que hubiere mediado en el acto.
- 3.- Cooperación prestada por el infractor durante la acción fiscalizadora.
- 4.- Calidad de reincidente.

Artículo 72°.- La clausura a que se refiere el artículo 50° de la ley abarcará todo el establecimiento comprometido con el producto motivo de la sanción, exceptuando las oficinas, siempre que la ubicación de éstas no sea obstáculo para la aplicación de la medida. En caso contrario deberá clausurarse todo el establecimiento.

Tratándose de establecimientos que elaboren o fabriquen más de un tipo de productos, que estén incluidos en Títulos distintos dentro de la ley, se clausurará solamente la sección en que tenga origen el producto materia de la infracción, incluyendo los recintos de acopio del mismo. Sin embargo, si la disposición de las instalaciones no permitiera clausurar en forma parcializada, la medida se aplicará a todo el establecimiento.

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

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

Artículo 74°.- A solicitud del interesado el Servicio podrá autorizar el ingreso al establecimiento clausurado para el solo efecto de realizar prácticas justificadas e impostergables tendientes al buen mantenimiento de los productos, tales como rellenos en el caso de vinos. La operación deberá efectuarse en el mínimo de tiempo necesario bajo la presencia de un inspector del Servicio.

Queda prohibido el retiro de cualquier especie o documentación relacionada con el giro del negocio desde el recinto clausurado, salvo expresa autorización del Servicio.

Artículo 75°.- Los establecimientos afectos a la ley deberán estar separados de casa habitación, o a lo menos, deberán tener una estructura y disposición tales, que permitan, en su caso, ser sellados o clausurados en forma independiente.

ARTICULOS TRANSITORIOS

Artículo 1°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 56° de este reglamento podrá destinarse a la producción de pisco hasta la cosecha de 1998 la producción de las variedades Albilla, Del Padre, Huasquina, Palo Colorado o Malbec, País y San Francisco provenientes de viñedos ubicados en la III y IV Regiones siempre que la superficie de los mismos no exceda de 2 hectáreas. Los viñedos de mayor superficie podrán destinar su producción a la elaboración de pisco sólo hasta la cosecha de 1990.

En todo caso, estos productores deberán inscribirse, en el plazo de un año a contar de la publicación del presente reglamento, en un registro especial que para estos efectos abrirá el Servicio.

Artículo 2°.- Los productores, elaboradores e importadores a que se refiere el inciso segundo del artículo 59° de este reglamento tendrán un plazo de 60 días a contar desde la fecha de publicación del presente reglamento para inscribir el producto que se encuentren comercializando.

Artículo 3°.- Las chichas que no reúnan los requisitos de graduación alcohólica y de acidez volátil establecidos en el artículo 30° podrán expendirse hasta 6 meses después de la publicación de este reglamento. Igual plazo regirá para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en los artículos 48°, 49°, 50°, 51°, y 63° números 3, 5, 6, 7, 8, 9, y 10. Habrá el mismo plazo para dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 69° y 75°.

Artículo 4° transitorio:

Los distribuidores y establecimientos de expendio a público podrán comercializar los piscos que tengan impreso en su rotulación la palabra "Selección", siempre que acrediten con la presentación de factura, que la adquisición del producto se verificó con anterioridad al 31 de Diciembre de 1987.

Anótese, tómese razón y publíquese.- AUGUSTO PINOCHET UGARTE, General de Ejército, Presidente de la República.- Jorge Prado Aránguiz, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud.- Jaime de la Sotta Benavente, Subsecretario de Agricultura.