

Decreto 521

FIJA REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Publicación: 27-MAY-2000 | Promulgación: 30-DIC-1999

Versión: Última Versión De : 22-DIC-2020

Última Modificación: 22-DIC-2020 Decreto 13

Url Corta: <https://bcn.cl/3cl2w>



FIJA REGLAMENTO DE LA DENOMINACION 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,

D e c r e t o :

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 con-sumo.
- i) Reglamento de la ley: Decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.
- j) Cóctel de Pisco: Se dará este nombre al cóctel producido y envasado en las Regiones de Atacama y Coquimbo, preparado con pisco, frutos, zumo de frutos, jugo de frutos o saborizantes naturales, o con la combinación de uno o más de ellos. Además, podrá contener colorantes, aditivos autorizados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud y su graduación alcohólica mínima será

de 4,0 grados Gay-Lussac. El nombre del producto será Cóctel de Pisco, seguido del nombre del ingrediente analcohólico predominante.

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

Artículo 2 bis.- Se dará el nombre del 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 12 grados Gay-Lussac y su contenido mínimo de impurezas será de 2,0 gramos por litro.

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

Artículo 2 bis.- Se dará el nombre del 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 12 grados Gay-Lussac y su contenido mínimo de impurezas será de 2,0 gramos por litro.

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

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 villorio 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 5°.- En la elaboración del pisco sólo podrá emplearse alcohol de vino proveniente de las siguientes variedades de uva de la especie *Vitis vinifera* L., plantadas en la zona pisquera, en adelante, "uvas pisqueras":

- Moscatel de Alejandría o Blanca Italia o uva Italia
- Moscatel Rosada o Rosada Pastilla
- Torontel
- Moscatel de Austria o Torrontés San Juanino
- Pedro Jiménez o Pedro Giménez
- Moscatel Blanca o Temprana o Moscatel de Frontignan o Moscato de Canelli
- Chasselas Musque Vrai
- Moscatel Amarilla o Torrontés Riojano
- Moscatel de Hamburgo
- Moscatel Negra
- Muscat Orange.

Las cinco primeras de las nombradas se reconocen como variedades principales, quedando las seis 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 6°.- Los viveros de cepas pisqueras deberán declarar su existencia al Servicio Agrícola y Ganadero y cumplir con las normas señaladas en el párrafo 2° del Título II del decreto ley N°3.557, de 1981.

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

No se permitirá la elaboración de pisco con uvas de grado de alcohol potencial inferior a 10,50° G.A.P.

Artículo 8°.- DEROGADO

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

Artículo 10°.- Los piscos deberán tener un contenido en ácidos volátiles totales no superior a 1,5 gramos por litro y un mínimo de impurezas de 2,0 gramos por litro a 100° Gay-Lussac a 20°C de temperatura y su contenido en azúcares no podrá exceder en 5 gramos por litro. Sus graduaciones alcohólicas mínimas serán las que se indican a continuación:

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

Con todo, habrá una tolerancia de hasta medio grado inferior a los mínimos señalados en el inciso anterior o en las etiquetas.

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 31 de enero del año siguiente.

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 con 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 de que trata este artículo.

Artículo 13º.- El pisco deberá envasarse en unidades de consumo, selladas, que mantengan las características del producto.

Artículo 14.- Las condiciones del envasado del Pisco serán las señaladas en el Reglamento de la Ley de Alcoholes.

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

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

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

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

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

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

- a) Sustitúyese en el inciso segundo del artículo 58 la expresión "3,5 gramos por litro" por "2,5 gramos por litro".
- b) Deróganse los artículos 13 y 56.

Artículo 20.- Créase un Consejo Asesor del Ministro de Agricultura, cuyo objetivo será proponer medidas de protección, promoción, innovación, investigación,

adecuación normativa, perfeccionamiento técnico y desarrollo de la Denominación de Origen Pisco y de otras materias afines a este sector productivo.

Artículo 21.- El Consejo Asesor estará integrado por personeros del sector público y del sector privado:

- a) El Ministro de Agricultura o la persona que éste designe en su representación, quien lo presidirá;
- b) El Secretario Regional Ministerial de Agricultura de la Región de Atacama;
- c) El Secretario Regional Ministerial de Agricultura de la Región de Coquimbo;
- d) El Director Nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias o la persona que éste designe en su representación;
- e) El Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero o la persona que éste designe en su representación;
- f) El Director Nacional del Instituto de Desarrollo Agropecuario o la persona que éste designe en su representación;
- g) El Director Ejecutivo del Instituto de Investigaciones Agropecuarias o la persona que éste designe en su representación;
- h) El Director Ejecutivo de la Fundación para la Innovación Agraria o la persona que éste designe en su representación;
- i) Dos representantes de productores de pisco de las Regiones de Atacama y Coquimbo, designados por la Asociación Gremial que los represente;
- j) Dos representantes de productores de uva pisquera de las Regiones de Atacama y Coquimbo, designados por la Asociación Gremial que los represente;
- k) Un académico de las universidades chilenas, designado por el Ministro de Agricultura.

El Presidente del Consejo invitará a participar en el mismo a las personas a que se refieren las letras g), h), i), j) y k) precedentes. Además, el Presidente del Consejo podrá invitar a participar a personas representantes de entidades públicas y privadas expertas en la materia, y establecer subcomisiones de trabajo en materias específicas.

El Secretario Ejecutivo del Consejo será designado por el Ministro de Agricultura.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 1º.- Fíjase el plazo de cinco años, contados desde la fecha de vigencia de este Reglamento, para que los Vinificadores, Destiladores y Envasadores Pisuqueros 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 Pisuqueros que no se encuentren inscritos en el respectivo registro del Servicio Agrícola y Ganadero, se inscriban en él.

Artículo 3º.- La modificación que introduce el numeral 5 de este artículo al Art. 11 permanente, se comenzará a aplicar a los vinos que se obtengan a partir de la vendimia 2006, en adelante.

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.