

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE CHILE
Sábado 12 de Junio de 2010

Ministerio de Agricultura

MODIFICA DECRETO N° 78, DE 1986, QUE REGLAMENTA LEY N° 18.455, QUE FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES

Núm. 11.- Santiago, 25 de febrero de 2010.- Visto: Lo dispuesto en la Ley N° 18.455, que fija normas sobre Producción, Elaboración y Comercialización de Alcoholes Etílicos, Bebidas Alcohólicas y Vinagres; el Decreto con Fuerza de Ley N° 294, de 1960, del Ministerio de Hacienda, orgánico del Ministerio de Agricultura; el Decreto N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, que reglamenta dicha ley, y el artículo 32 N° 6 de la Constitución Política de la República.

Considerando:

Que es necesario actualizar la normativa reglamentaria de la Ley N° 18.455, debido a las modificaciones legales realizadas a este cuerpo legal.

Que es necesario armonizar la legislación a normas internacionales.

Decreto:

Artículo único: Modifícase el Decreto Supremo N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, que reglamenta la Ley N° 18.455, que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, en la forma que se indica:

1. En el Artículo 1°:
 - a) reemplázanse los numerales 6 y 15, por los siguientes:

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

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."
 - b) Agréganse los siguientes nuevos números 53 y 54:

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."
- 2.- En el Artículo 10°, último inciso, reemplázase el término "grapa" por "bebida espirituosa de orujo".
- 3.- En el Artículo 11°:
 - a) En el inciso segundo, reemplázase el término "grapa" por "bebida espirituosa de orujo".
 - b) En el inciso tercero, elimínense las expresiones "coñac, armañac y".
 - c) En el inciso cuarto, reemplázase el término "grapa" por "bebida espirituosa de orujo" y elimínense los términos "coñac, armañac y".
4. En el Artículo 12°, inciso primero, letra a), reemplázase el término "grapa" por "bebida espirituosa de orujo", y en la letra c), elimínense las expresiones "Coñac, Armañac."
5. Reemplázase el artículo 20°, por el siguiente:

"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 Médiun 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."

6. En el Artículo 26°:
 - a) En la letra d), reemplázase la expresión "0,2 mg/L de plomo" por "0,15 mg/L de plomo".
 - b) Agrégase la siguiente nueva letra e):

"e) Los productos finales que contengan más de 2 microgramos por litro (µ/L) de ocratoxina - A."
7. En el artículo 27°, letra f), reemplázase la expresión "300 mg/L" por "250 mg/L."
8. En el Artículo 28°:
 - a) Agrégase, al final de la letra b), después del término híbrida, la frase "o uva de Vitis americana".
 - b) Agrégase la siguiente nueva letra f):

"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."
9. En el artículo 30°, reemplázase el inciso segundo, por el siguiente:

"En los vinos, vinos especiales, ponche y sangría se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, en cley o cooler y sidra la tolerancia será de 0,3 grados, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto."
10. En el artículo 32°:
 - a) reemplázase la letra a), por la siguiente:

"a) Aquellas en que concorra cualquiera de las circunstancias previstas en las letras a), c), d), e) y g) del artículo 27° de este reglamento."
 - b) En la letra b), reemplázase la frase "300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro" por "250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro".
11. En el Artículo 35°:
 - a) Reemplázase la letra a), por la siguiente:

"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) En la letra b), reemplázase la frase "300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro" por "250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro".
12. En el Artículo 42°:
 - a) Reemplázase la letra a), por la siguiente:

"a) Aspecto claro y brillante, salvo en cervezas que no hayan sido filtradas, lo cual debe ser señalado en la etiqueta."
 - b) En la letra f), reemplázanse las expresiones "3,8" por "3,5" y "4,5" por "5,0".
 - c) Agrégase el siguiente nuevo inciso final:

"Se aceptará una tolerancia de 0,3 grados bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta."
13. En el Artículo 53°:
 - a) En la letra d), reemplázase la frase "300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro" por "250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro".
 - b) Agrégase la siguiente nueva letra g):

"g) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales."
14. En el Artículo 63°, número 12, agrégase, después de la palabra "fabricación", la frase "y colorantes utilizados."

Artículo Transitorio: Fijase el plazo de un año, contado desde la fecha de publicación en el Diario Oficial de esta modificación reglamentaria, para que los productores ajusten sus procesos a las exigencias consignadas en la presente normativa.

Anótese, tómesese razón y publíquese.- MICHELLE BACHELET JERIA, Presidenta de la República.- Reinaldo Ruiz Valdés, Ministro de Agricultura (S).

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Álvaro Cruzat O., Subsecretario de Agricultura.