

MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO
DEPARTAMENTO JURIDICO

COLECCION DE MANUALES JURIDICOS

MANUAL DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y VINAGRES

Yerko Simunovic Estay





Es propiedad del autor
Derechos Reservados

Edición y Diseño:
Subdepartamento Divulgación Técnica
Servicio Agrícola y Ganadero

Noviembre de 1999

P R O L O G O

El Manual de Bebidas Alcohólicas es un nuevo título que se agrega a la "Colección de Manuales Jurídicos", proyecto que el autor ha venido desarrollando en los últimos años con encomiable dedicación.

La obra, dado su carácter jurídico, tiene como principal destinatario a los abogados del Servicio y también a los demás profesionales y técnicos de la Institución que no son especialistas en cada materia, pero que necesitan conocer las normas respectivas debidamente interpretadas.

Lo anterior es válido tanto para quienes deben intervenir en la aplicación de las normas, cuanto para el resto de los funcionarios que necesitan conocer las diversas materias que conforman el quehacer del Servicio.

Creo sinceramente que la publicación del presente manual constituye un valioso aporte a la modernización de la Institución.

PABLO WILLSON AVARIA
JEFE DEPARTAMENTO JURIDICO

NOCIONES GENERALES

CAPITULO I

NOCIONES GENERALES

I. Propósito de las Normas

Las normas jurídicas que regulan la producción y el comercio de las bebidas alcohólicas y de los vinagres tienen como propósito proteger la vitivinicultura, que es una actividad agraria, evitando la competencia desleal entre productores o comerciantes del rubro.^{1 2}

Para tal objeto, las normas someten la producción y comercio de bebidas alcohólicas y vinagres, a un sistema de clasificación y tipificación que consiste, básicamente, en que los productos respectivos deben expendirse envasados y etiquetados, indicándose en las etiquetas la clase y tipo a que pertenece el producto. En las guías de despacho y facturas que amparan los productos, deben incluirse determinadas menciones que permiten identificar, con precisión, la partida correspondiente.

Sin perjuicio de lo dicho, cabe recordar que las normas de protección de la vitivinicultura forman parte del Derecho Agrario, gravan con obligaciones a quienes actúan en la producción y el comercio de las bebidas alcohólicas y, entregan facultades a un Organismo del Estado, cual es el Servicio Agrícola y Ganadero, al que en adelante nos referiremos con la expresión "*el Servicio*".

1 Ley N° 18.455 (D.O. 11-11-85).

2 Decreto de Agricultura N° 78 de 1986 (D.O. 23-10-86).

2. Contenido de las Normas

Las normas legales y reglamentarias sobre la materia contienen, consideradas en conjunto, una larga lista de requisitos que debe cumplirse en la producción y comercio de bebidas alcohólicas y vinagres, un método de fiscalización para comprobar el cumplimiento de los referidos requisitos y un sistema de sanciones que el Servicio ha de aplicar si se comprueba incumplimiento.

Entre los requisitos aludidos los hay genéricos o comunes a todo tipo de producto y específicos, esto es, propios de cada clase. Los requisitos genéricos son formales y los específicos, sustanciales y se refieren a la composición del producto.

Para establecer los requisitos específicos, las normas clasifican los productos separándolos en grupos. Los fundamentales son los formados por los fermentados, los destilados y los licores.

3. Requisitos Genéricos

3.1. Envasado

Los productos afectos a la Ley deben ser expendidos en envases sellados, salvo las chichas que pueden ser expendidas en envases abiertos. La excepción se explica por que las chichas son productos que no han concluido el proceso de fermentación.³

La expresión "sellados" no significa que el envase deba llevar un "lacre" u otro tipo de sello, sino sólo que la tapa sea hermética. Las normas no limitan la capacidad de los envases, aun cuando en la práctica no se usan mayores de cinco litros. Tampoco regulan el material y la forma de los envases.⁴

Lo que sí señalan con precisión son las menciones que debe indicarse ya en el envase ya en la etiqueta. Queda claro que no es obligatorio el uso de etiquetas adheridas al envase, puesto que las menciones pertinentes pueden estamparse o grabarse en el envase.^{5 6}

3 Art. 34 Ley 18.455.

4 Art. 64 Decreto 78 de 1986.

5 Art. 35 Ley N° 18.455.

6 Art. 63 Decreto 78 de 1986.

3.2. Rotulación

Cuatro son las principales menciones del rotulado de las bebidas alcohólicas, a saber: especie del producto, su graduación alcohólica, su volumen y el nombre y domicilio del envasador, todo ello expresado en idioma español. Siempre debe señalarse el país de origen y si el producto es importado el nombre y domicilio del importador y del distribuidor.

Las etiquetas deben estar impresas, sin correcciones y contener pie de imprenta.

La Ley se refiere a la especie del producto con las expresiones "*nombre o naturaleza*". A este respecto es útil mencionar que las expresiones "*bebida alcohólica*", "*producto fermentado*" o "*producto destilado*" son genéricas, en tanto que las expresiones "*vino*", "*brandy*", "*aguardiente*" o "*vinagre*" son específicas.

3.3. Facturación

La legislación tributaria exige al comercio mayorista otorgar facturas y guías de despacho, las que amparan el transporte de los productos y dan cuenta del acto de comercio.

La Ley de Alcoholes, por su parte, señala que en dichas facturas y guías debe mencionarse el tipo del producto, el número de envases, el volumen y la graduación alcohólica. De este modo se puede comprobar, documentalmente, el origen de una partida al expendio, y, con ello, determinar responsabilidades en caso de productos anómalos.⁷

Nótese que las menciones se exigen sólo para facturas y guías de despacho y no para boletas de compraventa, que son los documentos que, de ordinario, emite el comercio minorista que expende al público consumidor.

Como veremos en su oportunidad, además, las partidas anotadas en el libro de bodega deben corresponder a las detalladas en las facturas y guías y, los saldos del libro, a la existencia física.

7 Art. 37 Ley N° 18.455.

4. Requisitos Específicos

Los requisitos específicos son aquellos que se exigen para cada especie de producto. Así, por ejemplo, las normas establecen requisitos específicos para el vino, el aguardiente, el brandy, el vinagre y la cerveza. Estos requisitos son, en general, de composición o sustanciales y no formales y se refieren a materias tales como la graduación alcohólica, materia prima, aditivos, impurezas y otras semejantes y se comprueban mediante análisis de laboratorio.

El tema que tratan los restantes capítulos de este manual es el de la descripción de los requisitos específicos, esto es, de los que deben cumplirse en cada especie de producto.

5. Método de Fiscalización

5.1. Concepto

Para comprobar el cumplimiento de los requisitos tanto genéricos cuanto específicos, las normas regulan un método de fiscalización sobre la base de la inspección ocular y la toma de muestra y análisis.

5.2. Registro

Los inspectores del Servicio registran los establecimientos y recintos en que se produce, se almacena o se expende bebidas alcohólicas y vinagres, nacionales o importadas y los vehículos en que se transportan. Sus facultades inspectivas se extienden a cualquier recinto en que se sospeche que se realiza alguna actividad regulada por las normas sobre la materia.

En caso de oposición, los inspectores pueden solicitar directamente el auxilio de la fuerza pública al Jefe de la Unidad Policial más cercana, la que está facultada para descerrajar si es necesario.

Si el lugar a registrar constituye morada, el auxilio de la fuerza pública debe concederle el Juez del Crimen correspondiente.^{8 9}

8 Art. 5 Ley N° 18.455.

9 Art. 13 Ley N° 18.755.

De acuerdo con lo expuesto los inspectores pueden ingresar y registrar naves, recintos portuarios, fábricas, bodegas elaboradoras y establecimientos de comercio, por ejemplo.

5.3. Inspección Ocular

Esta labor puede revestir los más diversos objetivos según el tipo de lugar registrado. Sin perjuicio de lo que al respecto señalaremos a lo largo de este Manual, diremos por ahora y a modo de ejemplo, que en el caso de los establecimientos elaboradores de vino y fábricas de licores y vinagres, los inspectores revisan la documentación de ingreso y salida de bodega para determinar los saldos, los que deben coincidir con la existencia física, para cuyo propósito deben mantenerse las vasijas aforadas y numeradas correlativamente.^{10 11}

Las labores de inspección ocular, están determinadas por las obligaciones que recaen sobre los industriales y comerciantes del ramo o por las prohibiciones que los afectan, como agregar alcohol o edulcorantes a los vinos. La sola existencia de tales elementos en una bodega elaboradora hace presumir infracción. En los establecimientos de comercio la inspección ocular constata el cumplimiento de las normas sobre envasado y rotulado, entre otras.^{12 13}

5.4. Toma de Muestra

A diferencia de lo que ocurre con las normas que rigen la inspección ocular, que tienen algo de virtual e indeterminado, las normas regulan de un modo explícito la operación de tomar muestras para análisis.

Desde luego, los inspectores están facultadas para tomar muestras de las bebidas alcohólicas y vinagres, en cualquier etapa de su producción, comercio, transporte o guarda. Si se trata de bebidas fermentadas y vinagres, las muestras se captan en seis ejemplares y en tres, en los demás casos. Un tercio de los ejemplares se deja en poder del tenedor del producto muestreado. Las muestras deben ser selladas por el inspector y debidamente singularizadas, de todo lo cual se deja constancia en acta cuya copia queda en poder del tenedor.^{14 15}

10 Art. 32 Ley N° 18.455.

11 Art. 69 Decreto 78 de 1986.

12 Art. 18 Ley N° 18.455.

13 Art. 19 Ley N° 18.455.

14 Art. 9 Ley N° 18.455.

15 Art. 4 Decreto 78 de 1986.

Si el producto se encuentra en envases cuya capacidad excede de un litro, el inspector extrae la cantidad de producto necesaria para los análisis, en el número de ejemplares ya señalado, usando al efecto envases más pequeños.

En los demás casos, las muestras se toman en sus propios envases. Las muestras que se reserva el inspector se remiten al laboratorio del Servicio para su análisis.

5.5. Análisis

5.5.1. Clases y Procedencia

Le corresponde a los laboratorios del Servicio efectuar el primer análisis de las muestras captadas por los inspectores. Las normas distinguen tres análisis: el primero, que lo practica el Servicio, el segundo, que puede ordenarlo el afectado, con el ejemplar dejado en su poder y que debe realizarlo un laboratorio autorizado y el tercero, que se efectúa en un laboratorio designado de común acuerdo por el Servicio y el afectado.¹⁶

Se efectúa un segundo análisis cuando el resultado del primero es adverso al fiscalizado. El tercer análisis tienen lugar cuando según el segundo análisis, el producto reúne las exigencias legales. Con todo ha de tenerse presente que la ley autoriza el tercer análisis cuando "*hubiere discrepancia*" entre el primer y segundo análisis. Es decir, según el tenor literal de la norma, sería suficiente, para que haya lugar al tercer análisis, que comparando los dos primeros exista diferencia o desigualdad entre sus resultados.

Cabe observar que el tercer análisis no puede ser efectuado por el laboratorio que efectuó los análisis anteriores. La norma señala que si se pierde el ejemplar destinado al segundo análisis, el Servicio se atendrá al resultado del primer análisis. Sin embargo, debe tenerse presente que nada obsta a que, como medida para mejor resolver se disponga un nuevo análisis con la muestra disponible si las circunstancias lo aconsejan.¹⁷

Resulta interesante anotar que el costo del tercer análisis es de cargo del infractor, si ratifica el resultado del primer análisis y es de cargo del Servicio, en caso contrario, es decir si el denunciado es absuelto.

16 Art. 10 Ley N° 18.455.

17 Art. 5 Decreto 78 de 1986.

5.5.2. Efecto de los Plazos

La Ley establece plazos para notificar el resultado del primer análisis y para efectuar el segundo y tercer análisis, por lo que es menester detenernos en el efecto jurídico que produce el transcurso de dichos plazos.

Desde luego, preciso es señalar que el vencimiento del plazo para notificar el resultado del primer análisis, sin que se haya evacuado dicho trámite, no produce la nulidad de lo obrado, ni libera de responsabilidad al infractor ni extingue la facultad de sancionar del Servicio, sino que sólo libera, al tenedor del producto analizado, de la obligación de mantenerlo inmovilizado, lo que, por lo demás, lo establece expresamente la propia Ley.^{18 19 20}

La Ley señala que el interesado puede efectuar el segundo análisis en un laboratorio autorizado, dentro del plazo de sesenta días contados desde la toma de muestra. Esta norma no se puede interpretar literalmente, puesto que en caso alguno el interesado o presunto infractor, podría efectuar análisis, por si mismo, en laboratorios ajenos. Lo que si puede hacer es encargar a un laboratorio el segundo análisis. Surge aquí la cuestión siguiente : ¿el interesado debe encargar el análisis dentro del plazo o debe lograr que se efectúe el análisis dentro del plazo?

Es más, puede ocurrir que resulte imposible efectuar el segundo análisis. Pues bien, nada obsta a que el Servicio, a pedido del interesado, y como medida para mejor resolver, disponga el tercer análisis. La Ley, además, fijó un plazo al laboratorio para efectuar el tercer análisis, norma que, en caso alguno, podría afectar los derechos del interesado.

6. Sistema Sancionatorio

Sin perjuicio de lo que se diga sobre la materia al tratar de la potestad sancionatoria del Servicio, es necesario señalar aquí que la Ley de Alcoholes destina al tema un título completo, en el que establece un sistema graduado de multas, lo que permitiría distinguir entre infracciones graves, menos graves, leves y levísimas, cada una de las cuales tiene asignado distintos tramos de multa, con diferentes mínimos y máximos.²¹

18 Art. 11 inciso 2º Ley N° 18.455.

19 Circular N° 3 de 1985 (Recop. Tomo 1 Pág. 161).

20 Ord. N° 6684 de 1988 (Recop. Tomo 1 Pág. 163).

21 Arts. 45, 46, 47 y 48 Ley N° 18.455.

Cabe observar que el legislador se refiere a las multas con el vocablo “*penas*” aunque ciertamente no lo son. Probablemente la confusión conceptual deriva de haber descrito una serie de figuras delictivas en los tres primeros artículos del título VII. A tales delitos se les asigna penas privativas de libertad y además, multas.^{22 23}

En la práctica y en más de una década de vigencia de la Ley, no se ha dado caso alguno de comisión de los delitos referidos, cuyo conocimiento correspondería al Juez del Crimen competente y no al Servicio.

La Ley de Alcoholes establece las sanciones de comiso y clausura y, además, define la reincidencia. A diferencia de la clausura establecida en la Ley Orgánica y que puede disponerse hasta por 45 días, la Ley de Alcoholes sólo autoriza la clausura hasta por 15 o 30 días según el tipo de infracción.^{24 25 26}

La Ley regula la clausura definitiva. No obstante, la experiencia demuestra que el único efecto de tal sanción, es que el negocio cambie de dueño o éste cambie de giro, motivo por el cual no se aplica.

En caso de la reincidencia, la Ley establece que el máximo de las multas se eleva al doble, lo que significa que el Servicio dispone de un margen más amplio para regular la multa y no como suele creerse, que deba aplicar el doble de la multa anterior.

22 Art. 50 Ley N° 18.455.

23 Arts. 42, 43 y 44 Ley N° 18.455.

24 Art. 49 Ley N° 18.455.

25 Art. 25 Ley N° 18.755.

26 Art. 50 Ley N° 18.455.

VINIFICACION Y ELABORACION

CAPITULO II

VINIFICACION Y ELABORACION

I. Conceptos

Vino es el producto de la fermentación alcohólica del mosto o sumo de uvas de la especie *Vitis vinífera*. La cosecha de la uva se llama vendimia e incluye la separación del escobajo o parte leñosa del racimo, el orujo o piel de la uva y la pulpa de ésta, que se prensa obteniendo el sumo de uva.²⁷

Vinificación es el proceso que transforma el sumo de uvas en vino, al producirse la fermentación mediante la acción de las levaduras. Este fenómeno de la fermentación, convierte los azúcares que contiene el jugo de uva, en alcohol.

La vinificación puede ser en tinto o en blanco. La primera se realiza haciendo fermentar uvas tintas con su orujo, ya que es en éste en el que se encuentra la pigmentación que da el color rojo al vino. Si se hace fermentar el sumo de uvas sin orujos, sean uvas blancas o tintas, el vino resultante es blanco.

Al vinificar en tinto se forma, en lo alto de la cuba una costra o sombrero y es necesario remontar el mosto, cuya temperatura se debe controlar.

El producto de la vinificación es el vino en bruto.

Elaboración del vino es el proceso mediante el cual se transforma el vino en bruto en vino elaborado o apto para el consumo. La mayor parte del proceso lo forman tratamientos físicos diversos tales como filtrado, decantado,

²⁷ Art. 16 Ley N° 18.455.

precipitado, aireado y enfriado, mediante los cuales se eliminan restos sólidos y se evita la proliferación de microorganismos.

2. Prácticas Permitidas y Prohibidas

Las normas permiten determinadas prácticas para estabilizar física, química y biológicamente la bebida obtenida de la vinificación. Desde luego autorizan la mezcla de mostos, lo que permite corregir defectos y la concentración de mostos, el uso de sustancias para descolorar el vino y permitir el desarrollo normal de las levaduras y el tratamiento con anhídrido sulfuroso como antiséptico y de ferrocianuro de potasio, para eliminar partículas metálicas.^{28 29}

Las normas prohíben emplear alcoholes o azúcares u otros edulcorantes en los procesos de vinificación y elaboración del vino, el que sólo puede edulcorarse con azúcar proveniente de la uva. Igualmente, se encuentra prohibido adicionar al vino agua y cualquier sustancia colorante, aromatizante, saborizante u otra que no sea compuesto natural del producto y, la producción de vino con uvas híbridas.^{30 31 32}

3. Calificación de los Productos

3.1. Definiciones

Además de establecer las obligaciones que deben cumplir los productores y comerciantes de bebidas alcohólicas, de señalar las prácticas permitidas y prohibidas y de indicar los requisitos formales y sustanciales de dichas bebidas, el autor de las normas legales y reglamentarias ha desarrollado todo un sistema basado en una calificación de los productos, que distingue entre productos alterados, adulterados, falsificados, potables y no potables.

La Ley define cada una de estas expresiones y luego al establecer las sanciones, discrimina según la calificación que corresponda al producto, la que pasaría a tener un rol determinante al ejercer la potestad sancionatoria.^{33 34}

28 Art. 18 Decreto 78 de 1986.

29 Art. 22 Decreto 78 de 1986.

30 Art. 18 Ley N° 18.455.

31 Art. 27 Decreto 78 de 1986.

32 Art. 28 Decreto 78 de 1986.

33 Art. 7 Ley N° 18.455.

34 Art. 45, 46, 47 Ley N° 18.455.

Por su parte, el reglamento vuelve a establecer lo que debe considerarse como destilados y licores falsificados, no potables, adulterados y alterados y, al tratar de las bebidas fermentadas, destina un número considerable de artículos a señalar los productos que deben ser considerados alterados, adulterados y falsificados, lo que en algunos casos da origen a largas enumeraciones, como ocurre con los vinos que deben considerarse, según el reglamento, "*adulterados*".^{35 36}

3.2. Orden de Prioridad

Al comparar las normas reglamentarias antes referidas con lo dispuesto en la Ley, se puede comprobar que, en diversos casos, la norma reglamentaria no se compadece con la norma legal.

Así por ejemplo, la Ley considera adulterado el producto al que se le ha agregado un aditivo prohibido. Las normas prohíben agregar colorante al vino. El colorante es un aditivo y por tanto, el vino con colorante es un producto adulterado, sin embargo, el reglamento lo considera "*falsificado*".^{37 38}

Otro tanto ocurre con la calificación de "*no potable*" que, según la Ley es aplicable cuando el contenido de impurezas, aditivos o elementos tóxicos de un producto, no se ajusta al máximo que establece el Reglamento. De acuerdo con éste el vino puede contener 180 miligramos de benzoato de sodio. Si contiene más, es un producto "*no potable*", no obstante el Reglamento lo califica como "*adulterado*".³⁹

En virtud del principio de jerarquía de las normas que forman el ordenamiento jurídico, habiendo discrepancia entre la normal legal y la reglamentaria, debe aplicarse la norma legal. Así se ha resuelto en innumerables casos.^{40 41}

35 Art. 17 Decreto 78 de 1986.

36 Art. 27 Decreto 78 de 1986.

37 Art. 7º Ley N° 18.455.

38 Art. 28 letra d) Decreto 78 de 1986.

39 Art. 27 letra c) Decreto 78 de 1986.

40 Res. N° 1940 de 1994, Recop. Tomo I Pág. 135.

41 Res. N° 633 de 1995, Recop. Tomo II Pág. 65.

3.3. Competencia

Corresponde ahora preguntarse quién debe calificar el producto analizado.

Los formularios de boletines o protocolos de análisis, además de los casilleros para anotar cada una de las determinaciones químicas correspondientes, tienen un espacio para especificar las anomalías que presenta el producto. Así, por ejemplo, se indicará que la acidez es excesiva, lo que tiene gran utilidad práctica.

Con todo, el formulario contiene una última mención, cual es la "*calificación*" del producto. De este modo, es costumbre del Servicio que el analista califique el producto analizado, como falsificado, adulterado, alterado o no potable. Incluso se consulta la expresión "*reservado a la Dirección*", caso en el cual el Departamento respectivo del Servicio, emite un informe fundado calificadorio.

Ahora bien, de acuerdo con lo dispuesto en las normas orgánicas del Servicio, es competente para conocer y sancionar una infracción, el Director Regional en cuya jurisdicción se cometió. De esta manera le corresponde a dicho funcionario, determinar si el producto reúne las condiciones reglamentarias o no las reúne, y si de acuerdo con las normas, es un producto falsificado, adulterado, alterado o no potable y por tanto, la calificación que ejecutan analistas y enólogos, es un antecedente que el Director Regional debe considerar, pero que no lo obliga.⁴²

4. Requisitos de Composición del Vino

No existe, ni en la Ley ni en el Reglamento, una norma que contenga los requisitos de composición del vino, sino que éstos se encuentran dispersos en diferentes artículos. La mayoría de dichos requisitos están contenidos en los artículos del Reglamento destinados a la calificación, a los que nos hemos referido en los párrafos anteriores. Cabe señalar que otro tanto ocurre con el resto de las bebidas alcohólicas reguladas en las normas.

Al aludir a los requisitos de composición del vino, nos referimos a los que debe reunir el producto final, es decir, el vino elaborado destinado al expendio para su consumo.

42 Art. 11 Ley N° 18.755.

De acuerdo con la Ley, su graduación alcohólica mínima debe ser de 11,5 G.L. y su acidez volátil máxima de 1,5 gramos por litro. Ha de notarse que a diferencia de lo que ocurre con los licores, el grado alcohólico de los vinos se produce por causas naturales y si el legislador ha señalado como mínimo 11,5 grados G.L. es porque los vinos no arrojan, en condiciones normales, una graduación inferior. En cuanto a la acidez, ésta es inversamente proporcional al contenido de alcohol. De aquí que las normas han dispuesto que, sumando los contenidos de alcohol y de ácido, el resultado no puede ser inferior a 13,5.⁴³

El contenido máximo de benzoato de sodio es de 180 gramos por litro; de ácido sórbico de 200 miligramos; de anhídrido sulfuroso total de 300 miligramos; de anhídrido sulfuroso al estado libre de 75 miligramos; de cloruro de sodio de 0,5 gramos; de sulfato de potasio de 2 gramos; de ácido cítrico de 1 gramo y de cobre 1 milígramo.⁴⁴

Es útil señalar aquí que los requisitos aludidos, son exigibles tanto para el vino común o propiamente tal, cuanto para los vinos que las normas llaman "*especiales*", salvo disposición expresa en contrario.

5. Instrumentos de Control

5.1. Registro de Productores y Comerciantes

Para una mayor eficacia de las labores de fiscalización, las normas han establecido diversos instrumentos de control, algunos de los cuales son aplicables solamente al vino y otros a todas las bebidas alcohólicas, alcoholes y vinagres.

Entre estos últimos se encuentra el registro de productores y comerciantes. Todos los productores y comerciantes de bebidas alcohólicas y vinagres y quienes utilicen alcohol etílico no desnaturalizado, deben registrarse en el Servicio, presentando copia de la "*iniciación de actividades*", dentro del plazo de 30 días. Igualmente debe comunicarse al Servicio la suspensión de actividades, el término de las mismas y el cambio de domicilio.^{45 46}

43 Art. 36 Ley N° 18.455.

44 Art. 27 letra d), Decreto 78 de 1996.

45 Art. 13 Ley N° 18.455.

46 Art. 7 Decreto 78 de 1986.

5.2. Registro de Bebidas Alcohólicas

El legislador usa la expresión “Registro” tanto en su acepción de examen o inspección de una cosa, al referirse a las funciones de los inspectores, cuanto en la de asentar o inscribir en un libro o protocolo determinados datos, como ocurre con las bebidas alcohólicas y con los productores y comerciantes de las mismas.

Las normas imponen a los productores y comerciantes la obligación de registrar en el Servicio, las bebidas alcohólicas que se comercien en el país.

La obligación se extiende sólo a las bebidas alcohólicas y no a los “*productos*” alcohólicos en general.^{47 48}

De este modo, antes de poner una bebida alcohólica en el comercio es necesario inscribirla en el registro que lleva el Servicio. El registro incluye la individualización del productor o importador, tipo y nombre del producto y su composición específica si fuere menester. No es necesario el registro cuando el producto tiene una denominación genérica reconocida por las normas como ocurre con vinos, aguardientes, grapas, brandys y otros.

5.3. Aviso de Plantación y Arranque de Viñas

Los propietarios de predios rústicos en que se plante media hectárea o más de viñas deben comunicarlo por escrito al Servicio. Igual aviso debe darse en caso de injertación y arranque total o parcial.^{49 50}

El aviso debe darse antes del 31 de diciembre del año en que se efectuó el trabajo respectivo. El aviso de plantación debe incluir la individualización completa del propietario y la identificación precisa del predio, lo que incluye el rol tributario y el rol de avalúos respectivos. Además debe describirse el viñedo. La obligación se extiende a quien adquiere un predio en que existen viñas.

47 Art. 4 letra h) Ley N° 18.455.

48 Art. 59 Decreto 78 de 1986.

49 Art. 13 Ley N° 18.455.

50 Art. 6 Decreto 78 de 1986.

5.4. Libros y Documentación de Bodega

Los establecimientos de producción de vinos, licores y vinagres, no pueden tener una existencia de productos que exceda del saldo que arrojan las guías de despacho y facturas, que dan cuenta de las "entradas" y "salidas" de bodega. Una existencia física de vinos, por ejemplo, superior al saldo que arrojen los libros, indicaría que el vino ha sido aguado o que se ha producido evasión tributaria.⁵¹

Complementa la norma anterior la que dispone el aforo de las vasijas y su numeración correlativa, lo que permite medir la existencia física.⁵²

El reglamento exige, además, que se lleve un registro de existencia o libro de bodega timbrado por el Servicio donde debe anotarse los ingresos, egresos y mermas de productos.⁵³

Una mención especial requiere el "*Libro de Ferrocianuro*", que foliado y timbrado por el Servicio, deben mantener las bodegas elaboradoras que efectúan el tratamiento con ferrocianuro de potasio, las que deben contar con un enólogo. En este libro, el enólogo debe dejar constancia de cada tratamiento, señalando la vasija en que se efectúa, dosis empleada y total de vino tratado.⁵⁴

51 Art. 32 Ley N° 18.455.

52 Art. 69 Decreto 78 de 1986.

53 Art. 62 Decreto 78 de 1986.

54 Art. 24 Decreto 78 de 1986.

VINOS ESPECIALES

CAPITULO III

VINOS ESPECIALES

I. Conceptos

Las normas consideran vinos especiales a los vinos generosos, licorosos, aromatizados, gasificados y espumosos. Por nuestra parte, hemos estimado adecuado incluir en este capítulo, a la chicha, que es un mosto cuya fermentación no ha concluido.^{55 56}

Los vinos especiales son vinos y, por ende, les son aplicables las normas que a estos regulan, salvo mención expresa que deriva, precisamente, de las características peculiares de cada uno. Así, por ejemplo, la presencia de azúcar, prohibida en el vino en general, está permitida en el vino espumoso, que las normas llaman "*champaña*" y cuya segunda fermentación se produce por la agregación de azúcares.

2. Vino Espumante o Champaña

Vino espumante, espumoso o champaña, es aquel que es sometido a una segunda fermentación, la que se provoca agregándole al vino el llamado "*licor de expedición*", que es una mezcla de vino, azúcar y aguardiente.

Esta segunda fermentación produce anhídrido carbónico, que es el gas que forma la espuma o burbujas características del vino espumoso.⁵⁷

55 Art. 19 Decreto 78 de 1986.

56 Art. 1 N° 7 Decreto 78 de 1986.

57 Art. 19 Decreto 78 de 1986.

La segunda fermentación puede provocarse en botellas de grueso vidrio y resistente tapón de corcho o en cubas cerradas. En el primer caso, terminado el proceso, se descorchan las botellas, se elimina los residuos, se vuelve a colocar los corchos y se limpia y etiqueta las botellas para su expendio.

La champaña cuyo contenido de azúcar no excede de 5 gramos por litro se denomina "*Nature*". Hasta con 15 gramos por litro, se denomina Brut o Seca. Con más de 15 gramos y hasta de 40, se llama "*Demi-Sec*" y con más de 40, "*Dulce*", (antes se conocía como "*Moscato*").

A diferencia de lo que ocurre con el vino en general, que no puede contener más de 300 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, toda bebida fermentada que tenga más de 30 gramos por litro de azúcar, puede contener hasta 400 miligramos por litro de anhídrido sulfuroso total.⁵⁸

Cabe observar, finalmente, que la expresión champagne, es en Francia, una denominación de origen del vino espumoso. Por su parte, el vino gasificado no es más que vino común al que se le ha agregado en forma mecánica, gas carbónico. Debe cumplir todas y cada uno de los requisitos que se exigen a los vinos.

3. Vino Generoso

Llámase así al vino que, por razones climáticas o por sobre maduración de la uva, alcanza un grado alcohólico alto y sabor dulce. Esto ocurre porque son los azúcares, que contiene la uva madura, los que se transforman en alcohol por la fermentación.

Sólo puede denominarse vino generoso, al vino genuino cuya graduación alcohólica es, al menos, de 14° G.L.. El vino generoso está sujeto a todas las restricciones del vino en general, es así como no es lícito agregarle alcohol ni azúcar, ni siquiera endulzarlo con mosto concentrado.⁵⁹

La ley atribuye el carácter de denominaciones de origen al "*Pajarete*" y al "*Vino Asoleado*". Ambos son vinos generosos. El primero es el producido en la zona pisquera formada por las regiones de Atacama y Coquimbo y, el segundo,

58 Art. 20 Decreto 78 de 1986.

59 Art. 19 Decreto 78 de 1986.

el producido entre los ríos Mataquito y Bío-Bío. Sin duda, el "*Pajarete*" es un producto excelente.⁶⁰

4. Vino Licoroso

Como veremos en su oportunidad, una característica de los licores es que su grado alcohólico mínimo es de 16° G.L. Es así como el vino licoroso, es un vino que debe tener al menos 16° G.L., lo que se obtiene "*encabezando*" el vino con alcohol vínico.

Además, si se le quiere dar un sabor dulce, está permitido edulcorarlo con mosto concentrado, entendiéndose por tal el mosto o zumo de uvas al que se ha extraído parte del agua por evaporación, lo que concentra los azúcares. Vinos licorosos son el "*Oporto*" y el "*Jerez*", por ejemplo.⁶¹

Como puede observarse, a diferencia de lo que ocurre con el vino generoso, el vino licoroso puede encabezarse y edulcorarse, pero con productos vínicos. Con todo, el vino debe representar el 70% del producto.

5. Vino Aromatizado

Es un vino licoroso al que se le ha dado un fuerte aroma mediante la maceración de hierbas aromáticas o la simple agregación de sus extractos o esencias. El vino aromatizado puede ser encabezado con cualquier tipo de alcohol etílico potable y puede, también, ser coloreado y edulcorado con caramelo.

El "*vermouth*" es un vino aromatizado. El caramelo le da el color ambarino característico del vino aromatizado. Los hay de gran prestigio en el comercio internacional. Los vinos aromatizados españoles se distinguen de los italianos, por usar hierbas aromáticas diferentes. Es menester repetir que la presencia de sacarosa, prohibida en el vino licoroso, está permitida en el aromatizado.

60 Art. 28 Ley N° 18.455.

61 Art. 1° N° 23 Decreto 78 1986.

6. Chicha

La chicha, que puede ser cruda o cocida, es una bebida alcohólica “*sui-generis*”, ya que no es más que el zumo de uvas o mostos, en proceso de fermentación.⁶²

Como no ha completado su fermentación, es muy dulce y su contenido de alcohol es bajo. Dado que se expende y consume mientras está fermentando, las normas autorizan su expendio en envases abiertos, siendo ésta la única excepción a la regla general de envasado y etiquetado.⁶³

Hemos visto que el vino debe tener como mínimo 11,5° G.L. La graduación alcohólica real máxima de la chicha es de 11,5° G.L. de lo contrario, el producto es considerado vino y no chicha, siempre que su contenido de azúcares reductores, sea inferior a 10 gr. por litro. Al igual que el vino, la chicha no puede tener una acidez volátil superior a 1,5 gr. por litro, ni se le puede agregar agua, edulcorante, colorantes o alcohol.^{64 65}

62 Art. 1° N° 7 Decreto N° 78 de 1986.

63 Art. 34 Ley N° 18.455.

64 Art. 30 Decreto N° 78 de 1986.

65 Arts. 31, 32 y 33 Decreto n° 78 de 1986.

DESTILADOS VINICOS

CAPITULO IV

DESTILADOS VINICOS

I. Destilación

La destilación es una operación química que consisten en separar, por medio del calor, los distintos componentes de un líquido. El fenómeno que permite esta operación, es el de los distintos puntos de ebullición que tienen las distintas sustancias, las que se van evaporando ordenadamente a medida que aumenta la temperatura.

Para la destilación se puede emplear un alambique continuo o uno discontinuo o una columna rectificadora. El más simple es el alambique discontinuo, el que consta de una caldera, un cuello de cisne y un serpentín.

La Ley define los destilados como productos de la destilación de sustancias azucaradas fermentadas. Las sustancias que contienen azúcares, fermentan por la acción de las levaduras. La fermentación transforma los azúcares en alcohol. Por tanto, las sustancias "*azucaradas fermentadas*" a que alude la Ley son simplemente sustancias alcohólicas. como ocurre con el vino, la sidra o la cerveza.⁶⁶

Si se quiere destilar un vino, se pone en la caldera y se aplica calor, con lo que se produce la evaporación. Las sustancias en estado gaseoso, se condensan al enfriarse en su paso por el serpentín y son recibidas en estado líquido. Las llamadas cabezas y colas salen al comienzo y fin del proceso y constituyen la mayor parte de las "*impurezas*". Al medio del proceso sale el alcohol etílico (corazón) mezclado con agua y el resto de las impurezas.

66 Art. 2º letra d) Ley N° 18.455.

El proceso en columnas rectificadoras, al someter el fermentado a sucesivas evaporaciones, permite obtener un alcohol etílico casi puro, esto es, de 99° G.L.

El alcoholímetro oficial es el Gay-Lussac. De este modo para los efectos de la Ley y su Reglamento, debe entenderse por grado alcohólico el Gay-Lussac a 20° Celsius. La escala Gay-Lussac va de 0 a 100°. Alcohol de 100 G.L. es el químicamente puro, esto es, ciento por ciento etanol.⁶⁷

2. Alcohol Vínico

El vino, que se obtiene de la fermentación del zumo de uvas vitisvinífera, es una bebida alcohólica, un líquido compuesto de diferentes sustancias. Al destilar el vino en un alambique discontinuo, al principio y al fin del proceso se obtiene, en cabezas y colas, metanol, aldehidos, ésteres, ácidos y alcoholes superiores.

Lo que en destilación se llama "*corazón*" es alcohol etílico o etanol y es el alcohol vínico propiamente tal. Además, el vino contiene agua. Si el vino es avaporado a 100° C. queda un residuo sólido que se llama extracto seco.⁶⁸

La destilación del vino en alambique discontinuo produce un alcohol "*potable*" de 65° G.L., potable, en el sentido que es lo suficientemente puro como para poder ser ingerido sin riesgo. Es el alcohol etílico o "*corazón*". En la primera destilación se obtiene alcohol etílico de 37° G.L., pero que no es potable, en una segunda pasada por la destilación se obtiene el alcohol de 65° G.L. Este alcohol tiene una 35% de agua aproximadamente.

3. Aguardiente

El aguardiente, que en Italia y Francia se llama "*agua de vida*", es el producto de la destilación de vinos genuinos. Vimos que el alcohol vínico potable que arroja el alambique, alcanza a 65° G.L. por lo que es necesario rebajarlo, agregándole agua destilada. Además se le agrega azúcar en pequeñas cantidades para suavizarlo. El aguardiente puede contener hasta 5 gramos por litro de azúcar.⁶⁹

67 Art. 2° letra f) Ley N° 18.455.

68 Art. 1° N° 9 Decreto 78 de 1986.

69 Art. 11 Decreto 78 de 1986.

El alcohol etílico puro es un líquido incoloro, insaboro e inodoro y son las "impurezas" las que le dan sabor y aroma. El aguardiente debe contener un mínimo de 1,5 gramos por litro de impurezas, y su graduación alcohólica mínima es de 30° G.L.⁷⁰

Una mención especial requiere el tema de los llamados "aguardientes clandestinos" que son producidos con métodos artesanales rudimentarios por campesinos dueños de pequeños predios agrícolas.

La pobreza de estos campesinos les impide envasar y etiquetar los vinos y aguardientes que producen, por lo que incurren en incumplimiento de las normas legales y reglamentarias.

Es evidente que se requiere incluir en los programas de desarrollo agropecuario, la instalación de bodegas elaboradoras, destilatorios y laboratorios enológicos, bajo el esquema cooperativo o como un servicio de fomento.

Con ello no sólo se podría sacar de la extrema pobreza a un sector importante del campesinado, sino también dar vida a un rubro de producción que puede llegar a ser muy interesante.

4. Grapa

Las normas llaman "grapa" a la bebida alcohólica obtenida de la destilación de orujos, borras o vinos alterados. Orujo es la piel de la uva, borra es un líquido espeso que tiene hasta 5° G.L. y que se obtiene como subproducto de la vinificación y elaboración del vino y vino alterado es aquel que se ha acetificado o presenta otros desequilibrios físico químicos.^{71 72}

Como puede observarse, la Grapa se elabora con alcohol de subproductos de uva y debe contener como mínimo 1,5 gramos por litro de impurezas volátiles, las que deben estar presentes en su totalidad y en la debida proporción, lo que se denomina un cuadro analítico equilibrado. Lo mismo debe ocurrir, por cierto, con el aguardiente. Al igual que esta última, la grapa debe tener, al menos, 30° grados de alcohol. Para regular el contenido de impurezas, se permite la mezcla de alcoholes pero, en caso alguno, la adición directa de impurezas.

70 Art. 11 Decreto 78 de 1986.

71 Art. 1° N° 15 Decreto 78 de 1986

72 Art. 1° N° 15 Decreto 78 de 1986

La ausencia de impurezas permiten presumir el empleo de alcoholes no autorizados en la producción de aguardientes o grapas.^{73 74 75}

5. Brandy

Las normas hacen sinónimas las expresiones "*cognac*", "*armagnac*" y "*brandy*" y las definen como "*aguardientes envejecidos en vasijas de maderas nobles*", definición que se acomoda a la expresión "*brandy*", que tiene carácter genérico.⁷⁶

El brandy es un aguardiente envejecido en vasijas de roble del cual adquiere el bouquet y el calor ambarino. Como es un aguardiente debe reunir todas las condiciones que son exigibles a este producto, salvo las excepciones expresamente contempladas en las normas.

El brandy debe contener, como mínimo, dos gramos por litro de impurezas y como máximo, veinte gramos por litro de azúcar. Otra diferencia con el aguardiente consiste en que el brandy no puede tener menos de 38° G.L.^{77 78}

Cabe observar que las normas permiten que se elabore brandy coloreando el aguardiente con caramelo, sin que existan normas que garanticen el envejecimiento.

6. Pisco

La Ley reserva la denominación de "*pisco*" para los aguardientes producidos en las regiones de Atacama y Coquimbo (III y IV).

El pisco se produce destilando vinos obtenidos de vides cultivadas en dichas regiones. Solo puede utilizarse variedades o cepas autorizadas por el Reglamento⁷⁹.

Es menester anotar que los productores de pisco vinifican en tinto, esto es, con orujos, para mantener el aroma propio de la cepa y destilan el vino en

73 Art. 8° N°2 Decreto 78 de 1986

74 Art. 12 Decreto 78 de 1986

75 Art. 15 Decreto 78 de 1986

76 Art. 1° N°6 Decreto 78 de 1986

77 Art. 11 Decreto 78 de 1986

78 Art. 12 N°1b) Decreto 78 de 1986

79 Art. 28 Ley N° 18.455.

bruto, sin elaborar. Para que pueda usarse la expresión “*pisco*” es menester que el cultivo de la vid, la vinificación, la destilación y el envasado y etiquetado se efectúen dentro de la zona pisquera.

En cuanto al contenido de impurezas las normas exigen para el pisco un mínimo de 3,5 gramos por litro. La acidez volátil no puede exceder de 1,5 gramos por litro. El contenido máximo de azúcar es de 5 gramos por litro. Las normas, en fin, contemplan cuatro tipos de pisco, según su graduación alcohólica, a saber: Gran Pisco: 43° G.L.; Reservado: 40° G.L.; Especial: 35° G.L. y Tradicional: 30° G.L.⁸⁰

7. Denominación de Origen

Los vinos y aguardientes pueden tomar el nombre de la cepa, la viña, el envasador, el origen, la procedencia o la tradición.

Cuando a un vino o a un aguardiente producido en un determinado lugar, de la misma cepa, con un cultivo y métodos peculiares y con características claramente distintivas, se le reconoce por el nombre de ese lugar, estamos en presencia de una denominación de origen, la que debidamente oficializada por la autoridad competente, pasa a ser de uso exclusivo del producto respectivo.

Los productos tienen denominación de procedencia, cuando se les conoce por el lugar del que proceden, sin otros requisitos y, tienen denominación tradicional, cuando se les ha dado un nombre que se reserva para ellos, sólo por tradición.

La Ley destina un título a las denominaciones de origen y dispone su establecimiento por decreto, sin perjuicio de establecer ella misma tres denominaciones de origen, cuales son “*Pisco*”, “*Pajarete*” y “*Vino Asoleado*”.⁸¹

El Pisco y el Pajarete son denominaciones reservadas al aguardiente y al vino generoso producidos en las Regiones III y IV.

No está demás señalar que no es el legislador quien ha creado las expresiones “*Pisco*” y “*Pajarete*” ni quien las asignó al aguardiente y al vino generoso, correspondientes, sino la tradición que ha sido recogida por el legislador.

80 Art. 13 Decreto 78 de 1986

81 Arts. 27 y 28 Ley N° 18.455.

Las normas presumen que todo mosto, vino y alcohol que se encuentre dentro de los recintos de una industria pisquera, están destinados a la producción del pisco de modo tal que, si se comprueba que provienen de fuera de la zona pisquera, caen en comiso, sin perjuicio de otras sanciones que procedan.⁸²

Aunque resulte redundante, la Ley expresamente prohíbe designar con denominaciones de origen, productos que no reúnan las condiciones previstas en la Ley.⁸³

82 Art. 29 Ley N° 18.455.

83 Art. 30 Ley N° 18.455.

VINAGRE, CERVEZA Y SIDRA

CAPITULO V

VINAGRE, CERVEZA Y SIDRA

I. Vinagre

Como sabemos el grado alcohólico mínimo del vino es de 11,5° G.L. y su acidez volátil máxima es de 1,5 gramos por litro. Por la acción de micro organismos que existen en el aire, como el "*hongo aerobio Mico derma acetii*" y la bacteria "*aceto bacter*", el vino está expuesto a sufrir una fermentación acética, que aumenta su acidez y disminuye su contenido del alcohol. Se denomina "*vino acetificado*" el vino que contiene más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro.⁸⁴

El vino se ha transformado en vinagre (vino-agrio) cuando alcanza un mínimo de 40 gramos de ácido acético por litro y su contenido de alcohol se ha reducido a 1° G.L.⁸⁵

Las normas permiten elaborar vinagre sobre la base de sidra o alcohol etílico, lo que debe indicarse en las etiquetas se encuentra prohibido la elaboración de vinagres artificiales, cuya materia prima es el ácido acético, la mezcla de vinagres con ácido acético y el uso de colorantes.^{86 87}

En cuanto a su composición se permite en los vinagres hasta 1 gramo por litro de cloruros, 2 gramos de sulfatos y 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total y deben contener como mínimo 1 gramo por litro de cenizas. Su extracto seco mínimo debe ser de 7 gramos por litro en vinagre blanco y 8 en tinto.

84 Art. 1° N° 39 Decreto 78 de 1986.

85 Art. 48 Decreto 78 de 1986.

86 Art. 23 Ley N° 18.455.

87 Arts. 24 y 25 Ley N° 18.455.

Con las disposiciones sobre vinagres concluye el sistema normativo que rige la producción y comercio del vino y sus derivados, temas que hemos tratado en los capítulos II, III y IV y en este primer párrafo del capítulo V. En los dos párrafos siguientes y en el capítulo VI, trataremos de otras bebidas alcohólicas desligadas de la vitivinicultura, cuales son la cerveza, la sidra y los licores de amiláceas.

2. Cerveza

2.1. Concepto

La cerveza es el producto de la fermentación de la cebada malteada. Es una bebida alcohólica tan antigua como el vino y su principal competidor. En nuestro país, se puede expender cerveza en muchos establecimientos en que no se puede expender vino, ni siquiera en la forma de "cooler" esto es, vino cuyo grado alcohólico ha sido rebajado con agua, pudiendo, además, agregársele saborizantes y gas carbónico.

La Ley solo destina a la cerveza un artículo en el que intenta una descripción del producto y se remite, en lo demás, al reglamento.⁸⁸

2.2. Elaboración

La cebada malteada es el principal extracto fermentable usado en la elaboración de la cerveza y debe representar el 65 por ciento. Las normas permiten utilizar, como extractos fermentables, subproductos de la molienda de arroz y maíz y además, azúcar. Este último producto no puede representar más de un 20 por ciento del total de extractos fermentables utilizados.⁸⁹

La cerveza puede ser coloreada con caramelo o empleando cebada malteada colorante.

Los elementos básicos de la elaboración de la cerveza son cebada malteada, lúpulo, levadura y agua. Está permitido emplear anhídrido sulfuroso como antiséptico, la inyección de anhídrido carbónico y el empleo de

88 Art. 20 Ley N° 18.455.

89 Art. 41 Decreto 78 de 1986.

estabilizadores de la espuma. No está permitido el encabezamiento de la cerveza con alcohol y el uso de principios amargos.⁹⁰

2.3. Características

La cerveza se caracteriza por ser una bebida alcohólica más o menos amarga y espumosa y, salvo en cervezas especiales, su aspecto debe ser claro y brillante. Las normas exigen que las cervezas estén libres de microorganismos patógenos y levaduras y tengan un pH que fluctúe entre 3,8 y 4,5.⁹¹

3. Sidra

3.1. Concepto

Se entiende por "*sidra*" la bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del zumo de manzana. Esta sidra, llamémosla "*en bruto*", debe ser elaborada, tal como ocurre con el vino, estando autorizadas para la sidra, todas las prácticas autorizadas para el vino, en lo que resulte pertinente.^{92 93}

Se denomina "*sidra espumosa*", la bebida alcohólica que se produce al someter la sidra, a una segunda fermentación en envases cerrados, mediante la acción de jarabe de azúcar, con lo que se obtiene anhídrido carbónico en forma endógena.

Las normas contemplan también la "*sidra gasificada*", que es aquella a la que simplemente se ha agregado anhídrido carbónico en forma mecánica.

3.2. Características

La acidez volátil de la sidra no puede ser superior a 1,5 gramos por litro y su grado alcohólico real no puede ser superior a 8° G.L. El grado alcohólico real es el que determina el análisis. Si el producto del que se ha tomado muestra se encontraba en etapa de fermentación, el grado real al obtenido en el análisis

90 Arts. 43 y 44 Decreto 78 de 1986.

91 Art. 42 Decreto 78 de 1986.

92 Art. 1° N° 33, 34 y 35 Decreto 78 de 1986.

93 Art. 37 Decreto 78 de 1986.

se agrega al grado potencial que se obtendría al fermentar por completo los azúcares reductores.^{94 95}

Las normas prohíben agregar a la sidra agua, sacarosa, aromatizantes y saborizantes y toleran hasta 300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro y hasta 180 miligramos de benzoato de sodio. Se encuentra asimismo prohibido agregar a la sidra alcohol y colorantes.^{96 97}

3.3. Chicha de Manzana

La "*chicha de manzana*" es una bebida alcohólica que forma parte del folklore de la zona sur del país. Es el zumo de manzana en proceso de fermentación. Concluida la fermentación el producto es "*sidra*".⁹⁸

En general le son aplicables a la chicha de manzanas las normas que regulan la sidra. Por lo demás se consideran autorizadas para las sidras y chichas de manzana las prácticas autorizadas para el vino y la chicha respectivamente.^{99 100}

94 Art. 30 Decreto 78 de 1986.

95 Art. 25 Decreto 78 de 1986.

96 Arts. 35 y 27 Decreto 78 de 1986.

97 Arts. 36 y 28 Decreto 78 de 1986.

98 Art. 1° N° 8 Decreto 78 de 1986.

99 Arts. 34, 35 y 36 Decreto 78 de 1986.

100 Art. 37 Decreto 78 de 1986.

LICORES, ALCOHOLES Y DESTILADOS

CAPITULO VI

LICORES, ALCOHOLES Y DESTILADOS

I. Conceptos

La expresión "*licor*" suele emplearse en diferentes sentidos. Así, en un sentido amplio incluiría a todas las bebidas alcohólicas, salvo el vino, la cerveza y la sidra. Dicho de otro modo serían licores los destilados, incluso el aguardiente, grapa y brandy.

No obstante las normas le dan a la expresión "*licor*", un sentido restringido, al definirlo como bebida alcohólica compuesta de un alcohol etílico o un fermentado o ambos, a los que puede agregarse cualquier aditivo permitido, lo que excluye los destilados vínicos antes mencionados.¹⁰¹

Por otra parte, el reglamento distingue entre "*destilados*" y "*licores*", al fijar su grado alcohólico mínimo, incluyendo entre los "*destilados*" al Whisky, Gin, Tequila, Vodka y Ron, por lo que estas bebidas tampoco serían "*licores*".¹⁰²

En verdad, no resulta sencillo dar una definición de licor y, es por ello, que si se analiza las definiciones de "*licor*" y "*cóctel*", que contempla el Reglamento, se concluye que no presentan diferencias sustanciales. En ambos casos se trata de bebidas alcohólicas fabricadas con destilados, fermentados y aditivos.¹⁰³

En este capítulo final trataremos de los destilados cuyo origen no es vitivinícola, de los licores y cócteles y del comercio de alcohol puro.

101 Art. 1º Nº 17 Decreto 78 de 1986.

102 Art. 12 Decreto 78 de 1986.

103 Art. 1º Nºs. 5 y 17 Decreto 78 de 1986.

2. Destilados

La Ley define los “Destilados” como bebidas (alcohólicas) obtenidas directamente de la destilación de sustancias azucaradas fermentadas. Sabemos que la fermentación transforma los azúcares en alcohol, por lo que se destila el líquido ya fermentado y que no contiene azúcar sino alcohol.¹⁰⁴

Podemos pues interpretar las definiciones de la Ley, diciendo que, bebida alcohólica es aquella que contenga un grado o más de alcohol, Bebida fermentada es la bebida alcohólica obtenida directamente de la fermentación de sustancias azucaradas y destilado es la bebida alcohólica obtenida directamente de la destilación de sustancias fermentadas.

Por cierto estas definiciones incluyen los productos de la vid, los que excluimos en este capítulo para referirnos sólo a los alcoholes de amiláceas y de melaza. Las amiláceas son las plantas que contienen almidón como maíz, cebada y patatas. Además, la “amilaza” es una enzima que transforma el almidón en azúcar, que, como sabemos al fermentar se transforma en alcohol.

La “melaza”, por su parte, es un subproducto de la fabricación de la azúcar, tanto de caña como de remolacha.

Entre los destilados las normas incluyen las siguientes: Whisky, Gin, Tequila, Vodka, Ron y Aguardientes de Fruta.

3. Whisky, Vodka y Gin

El whisky, el vodka y el gin son destilados de amiláceas, su grado alcohólico mínimo es de 40° G.L.. El vodka es el destilado del caldo producido por fermentación de amiláceas, en tanto que el whisky es el destilado del caldo producido por fermentación de cereales (cebada o maíz), envejecido en vasijas de madera. Finalmente, el gin se fabrica con alcohol rectificado de materias amiláceas, aromatizado con bayas de enebro.^{105 106}

El whisky debe contener, como mínimo, 1,5 gramos por litro de impurezas volátiles totales, en tanto que el contenido máximo de impurezas totales

104 Art. 2° letra d) Ley N° 18.455.

105 Art. 12 Decreto 78 de 1986.

106 Art. 1° N°s. 11, 41 y 42 Decreto 78 de 1986.

del gin es de 2 gramos por litro y el del vodka es de 1 gramo por litro.¹⁰⁷

4. Tequila, Ron y Aguardientes de Fruta

A diferencia del Tequila y el Ron, cuya graduación alcohólica mínima es de 40° G.L., la de los aguardientes de fruta es solo de 30° G.L.

Los aguardientes de fruta se obtienen de la destilación de zumos fermentados de frutas distintas de la uva y deben usar el nombre de la fruta correspondiente, pudiendo incluir, además, el nombre típico empleado en el país de origen. No debe confundirse los aguardientes de fruta, con los licores de fruta, de los que tratamos en el párrafo siguiente.¹⁰⁸

El ron es una bebida alcohólica que se obtiene de la destilación de melaza y zumo de caña de azúcar y que es coloreada con caramelo.

En cuanto al tequila, sobre el cual las normas no fijan otra cosa que la graduación alcohólica, un fallo de la Corte de Apelaciones de Santiago ha señalado que, solo puede expendirse como tal, el fabricado con alcohol obtenido de la planta de Maguey o Agane, puesto que de lo contrario, se induciría a error el adquiriente del producto, ya que no correspondería a la definición que contempla el Diccionario de la Real Academia Española.¹⁰⁹

5. Licores de Frutas, Anisados y Amargos

Se entiende como "*licor de frutas*" el que ha sido preparado con alcohol potable y con jugo o pulpa de fruta o maceración o esencia de la misma. Los licores de damasco, papaya, pera, nuez y níspero y el guindado, cherry y marrasquino, deben tener al menos 25° G.L., en tanto que, la graduación mínima de los licores de naranja y mandarina, debe ser de 34° G.L.^{110 111}

Se define los "*anisados*" como licores fabricados con alcohol potable aromatizado con semillas, extractos o esencias de anís. A este respecto cabe observar que, de ordinario, este tipo de licores se elabora con alcoholes rectificadas

107 Art. 11 Decreto 78 de 1986.

108 Art. 14 Decreto 78 de 1986.

109 Recurso de Protección N° 2994-97, Fallo de 15-9-97.

110 Art. 1° N° 20 Decreto 78 de 1986.

111 Art. 12 Decreto 78 de 1986.

o alcohol de melaza, que carecen de impurezas y por tanto de aroma y sabor propios, permitiendo aromatizarlos y saborizarlos.

El licor de Anís y el Anisette son licores suaves con una graduación alcohólica mínima de 25° G.L. en tanto que el Arack, Pastis y Anesone, son fuertes, con una graduación mínima de 40° G.L. Entre los licores amargos se encuentran el Bitter y Quina, con 25° G.L. como mínimo y el Fernet y el Amargo con 30° G.L. Las normas los definen como licores elaborados con alcoholes potables y principios amargos de origen vegetal.

6. Cócteles y Otros Licores

Para la Ley licor es, simplemente, toda bebida alcohólica que no sea un fermentado o un destilado, en tanto que, para el Reglamento, las expresiones licor y cóctel serían sinónimos. Por nuestra parte nos quedamos con la noción común, esto es, la de bebida alcohólica obtenida de la mezcla de dos o más bebidas alcohólicas o de estas con sustancias analcohólicas.¹¹²

Entre los cócteles merecen destacada mención el "*cola de mono*" y el "*pisco-sour*". El primero se prepara con aguardiente, leche de origen animal, café y edulcorantes. Su graduación alcohólica mínima es de 16° G.L. y puede contener cualquier aditivo autorizado. El aguardiente no puede sustituirse por otro destilado. En cuanto a la leche, si se usa un producto de origen vegetal debe indicarse en la etiqueta.¹¹³

En cuanto al "*pisco sour*" es interesante observar que el nombre corresponde a un cóctel de fácil preparación (pisco, limón y azúcar) cuyas cualidades organolépticas, lo hicieron famoso. Esta circunstancia motivó a los productores de pisco a promover una modificación legal, que permitiría fabricarlo y expendirlo con el nombre que incluye la expresión "*pisco*" y que corresponde a una denominación de origen. De este modo salió al mercado una bebida alcohólica con el nombre de "*pisco sour*", de características, digamos, modestas.

El reglamento contempla las bebidas "*sour*", fabricadas con un licor o destilado y un zumo de fruta ácida o saborizante. El nombre del producto es el del destilado o licor seguido de la palabra "*sour*".

112 Art. 2° Ley N° 18.455 y N°s. 5 y 17 art. 1° Decreto 78 de 1986.

113 Art. 1° N° 51 Decreto 78 de 1986.

La graduación mínima de los cócteles que no contienen leche o huevo es de 12° G.L. y la de los que lo contienen es de 16° G.L. El licor de Café y el de Cacao deben tener al menos 25° G.L. Los licores de menta y manzanilla 28° G.L. El Benedictino y el Kümmel 34° G.L. y, los licores de Whisky y de Coñac 35° G.L.

7. Comercio de Alcoholes Etilicos

Sólo con etanol o alcohol etílico puede elaborarse bebidas alcohólicas. El sistema normativo de clasificación y tipificación de bebidas alcohólicas y vinagres, concluye regulando el comercio de tales alcoholes y dispone que solo pueden ser expendidos al público, desnaturalizado.¹¹⁴

La desnaturalización consiste en agregar al alcohol alguna sustancia que le de un color, sabor o aroma que impida su uso para preparar bebidas alcohólicas. Los desnaturalizantes los determina el Servicio y la desnaturalización debe efectuarse en origen o en establecimiento mayorista.

Con todo, las farmacias pueden expendir alcohol etílico puro en envases no superiores a un litro a profesionales de la salud, contra orden escrita de los mismos.

En cuanto a las ventas por mayor, los productores e importadores deben comunicarlas mensualmente al Servicio y sólo pueden vender alcohol etílico puro a los usuarios registrados en el Servicio a quienes éste otorga la credencial respectiva.¹¹⁵

8. Protección Vitivinícola

Al concluir este Manual es menester señalar por qué, si el propósito de las normas es proteger la vitivinicultura, se somete a las mismas a bebidas alcohólicas ajenas a dicha actividad, como ocurre con cervezas y sidras y con licores fabricados con alcoholes de melaza y amiláceas.

Ello obedece a razones de orden histórico y técnico. En efecto, en su origen, en nuestro país, las normas respectivas tuvieron carácter tributario y se gravaba con impuestos a todo producto alcohólico.

114 Art. 60 Decreto 78 de 1986.

115 Art. 13 inc. 2° Ley N° 18.455.

Por su parte, la técnica jurídica obliga a extender las normas de clasificación y tipificación, a todas las bebidas alcohólicas por que, si sólo se aplicaran al vino y sus derivados, el sistema lejos de constituir un método de protección, sería un gravamen discriminatorio, lo que constituye competencia desleal. Un ejemplo de discriminación lo encontramos en la cerveza, la que puede ser consumida en muchos locales en que el expendio de vino está vedado.

I N D I C E

PROLOGO	3
C�pítulo Primero : NOCIONES GENERALES	5
1. Propósito de las Normas	7
2. Contenido de las Normas	8
3. Requisitos Genéricos	8
3.1. Envasado	8
3.2. Rotulación	9
3.3. Facturación	9
4. Requisitos Específicos	10
5. Método de Fiscalización	10
5.1. Concepto	10
5.2. Registro	10
5.3. Inspección Ocular	11
5.4. Toma de Muestra	11
5.5. Análisis	12
5.5.1. Clases y Procedencia	12
5.5.2. Efecto de Los Plazos	13
6. Sistema Sancionatorio	13
Capítulo Segundo : VINIFICACION Y ELABORACION	15
1. Conceptos	17
2. Prácticas Permitidas y Prohibidas	18
3. Calificación de Los Productos	18
3.1. Definiciones	18
3.2. Orden de Prioridad	19
3.3. Competencia	20
4. Requisitos de Composición del Vino	20
5. Instrumentos de Control	21
5.1. Registro de Productores y Comerciantes	21
5.2. Registro de Bebidas Alcohólicas	22

5.3. Aviso de Plantación y Arranque de Viñas	22
5.4. Libros y Documentación de Bodega	23
Capítulo Tercero : VINOS ESPECIALES	25
1. Conceptos	27
2. Vino Espumante o Champaña	27
3. Vino Generoso	28
4. Vino Licoroso	29
5. Vino Aromatizado	29
6. Chicha	30
Capítulo Cuarto : DESTILADOS VINICOS	31
1. Destilación	33
2. Alcohol Vínico	34
3. Aguardiente	34
4. Grapa	35
5. Brandy	36
6. Pisco	36
7. Denominación de Origen	37
Capítulo Quinto : VINAGRE, CERVEZA Y SIDRA	39
1. Vinagre	41
2. Cerveza	42
2.1. Concepto	42
2.2. Elaboración	42
2.3. Características	43
3. Sidra	43
3.1. Concepto	43
3.2. Características	43
3.3. Chicha de Manzana	44
Capítulo Sexto : LICORES, ALCOHOLES Y DESTILADOS	45
1. Conceptos	47
2. Destilados	48
3. Whisky, Vodka y Gin	48
4. Tequila, Ron y Aguardientes de Fruta	49
5. Licores de Fruta, Anisados y Amargos	49
6. Cócteles y Otros Licores	50
7. Comercio de Alcoholes Etílicos	51
8. Protección Vitivinícola	51