Modifica la ley N° 18.455, en lo relativo al mínimo de graduación alcohólica que debe tener el vino envasado, para su comercialización

Boletín N°12341-01

I. FUNDAMENTOS

1. Antecedentes

Chile es un país que en las últimas décadas se ha destacada por su producción vitivinícola, donde los consumidores tanto nacionales como extranjeros lo valoran tanto por su calidad como por su diversidad. Nuestro país produce excelentes vinos de distintas cepas y en sus diversas latitudes, siendo indiscutiblemente la zona central la que se ha caracterizado por concentrar la producción nacional de vino.

En los últimos años se ha incursionado en la producción de vinos en zonas más frías, tanto a nivel nacional como internacional, es así como, por ejemplo, hoy existen viñas en el sector de Trumao, las comunas de La Unión, San Pablo y Cochamó, del mismo modo a nivel internacional hoy se produce vino en el norte de Europa. La característica principal de estas producciones esta en que consigue un vino con menor graduación alcohólica, sin perder la calidad del producto.

Estas nuevas viñas de latitudes más australes, al tener un clima distinto a la zona central, les es más difícil alcanzar la concentración de azúcar, y en consecuencia, la concentración alcohólica mínima exigida por la Ley, lo que se traduce en un impedimento productivo.

Este impedimento se debe únicamente a la legislación vigente en Chile respecto de la graduación alcohólica mínima para que el producto se considere vino, lo que ocasiona que las bodegas deban optar a fabricar espumante en vez de vino propiamente tal. Asimismo, quienes deciden producir con la graduación mínima exigida pueden perder la producción completa por las lluvias que se producen mientras se espera el aumento de azúcar, además esto puede provocar que se pase del punto óptimo de

equilibrio determinado por el viticultor y enólogo, lo que perjudica la calidad de la producción.

La limitación que existe hoy en la legislación chilena no va acorde con las nuevas tendencias en materia vitivinícola, mercado donde la demanda por vinos de menor graduación alcohólica ha aumentado. Esto se debe a distintos factores, entre ellos que los consumidores son cada vez más consiente de que a menor graduación es mejor para la salud, y porque, tal como lo comprueban distintos estudios, el cerebro humano prefiere vinos de baja graduación, ya que la menor cantidad de alcohol hace que predominen otros compuestos que complementan la calidad organoléptica.

Entre los beneficios que tendría una modificación legal acorde a las nuevas tendencias se encuentra:

- La ampliación de zonas productores a latitudes más frías;
- La diversificación productiva
- Se podrá rotular como vino el produce de emprendimientos de bajo volumen, podrán vender, promocionar y posicionar en el mercado nacional sus vinos;
- Acceso del público a vanos finos, esbeltos, más sanos y con menos alcohol etílico;
- Concordancia con la tendencia del mercado y normativa internacional.

Es así como es hace necesario modificar nuestra legislación vigente al respecto, y adecuarla a la normativa internacional, que se adapta de mejor manera a los nuevos desafíos y tendencias mundiales en materia de vino.

2. Legislación vigente en Chile en materia de regulación de la graduación alcohólica de los vinos.

En Chile es la Ley Nº18.455 la que fija las normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, así el artículo 36 del mencionado cuerpo legal establece que el vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 11,5 grados, con un máximo de 1,5 gramos de acidez volátil por litro.

De la misma forma, el Decreto 78 de 1996 del Ministerio de Agricultura establece el reglamento de la Ley arriba mencionada, estableciendo los siguientes grados mínimo de alcohol[1]:

Tabla 1: Graduación mínima de alcohol.

Tipo	Graduación mínima de alcohol
Vino	11,5° GI
Vinos generoso	14° GI
Vino cosecha tardía o late harvest	11,5° GI

La Ley Nº18.455 data del año 1985, y su última modificación fue el año 2009, por lo que no considera las nuevas tendencias en materia de vinos, esto es nuevos lugares a lo largo de Chile donde se ha comenzado a producir vino como tampoco considera las nuevas tendencias en materia de producción de vinos ni la demanda.

3. Legislación Internacional en materia de regulación de la graduación alcohólica de los vinos.

A nivel internacional, la norma respecto de la graduación del vino no es uniforme, aplicando distintos mínimos en los diferentes países.

En el caso de Argentina, la Ley General de Vinos establece como obligación del Instituto Nacional de Viticultura el determinad, todos los años, el grado alcohólico mínimo, así la resolución 71/92 que establece la definición de vinos, porcentaje de borras a destilería uva/ vino y liberación del vino, señalando límites mínimos y máximos en la graduación alcohólica, así establece que los vinos de consumo corriente son aquellos que "*tengan una graduación alcohólica real, superior a cinco grados (5º) Gay Lussac y menor de quince grados (15º) Gay Lussac*".

Estados Unidos de Norteamérica en el 27 CFR 4.10 define vino como "el producto del jugo o el mosto del vino, uvas maduras u otros frutos maduros, hechos con el tratamiento de bodega y que no contenga más de 21 por ciento en peso de sólidos

[1] Tabla elaboración Biblioteca Congreso del Nacional de Chile a partir de la Ley Nº18.455.

totales, además no puede contener más del 24% de alcohol por volumen y mínimo 7% de alcohol por volumen.

En el caso de los países europeos, esta materia esta regulada por la Unión Europea, así el Reglamento (CE) Nº491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el reglamento (CE) Nº1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas. En ese documento, se dividen las zonas vitícolas, donde las catalogadas por "a" o "b" deberán tener una graduación mínima de alcohol de 8,5% vol., en las otras de 9% vol. Asimismo, en el caso de alguna denominación de origen o indicación geográfica, la graduación mínima será de 4,5% vol., además señala que la graduación máxima del vino no podrá ser superior a 15%vol., excepto en determinadas zonas en que podrá llegar a 20% vol.[2]

La Organización Internacional de la Viña del Vino, del cual Chile es país miembro, es un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico, con una competencia reconocida en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos derivados de la vid.[3] Esta Organización, en Código Internacional de Prácticas Enológicas[4], define que vino es: *"exclusivamente la bebida que resulta de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto de uva. Su grado alcohólico adquirido no puede ser inferior a 8,5% vol*.", y agrega "*Sin embargo, teniendo en cuenta las condiciones climáticas, de terruño o de variedad, de factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertos viñedos, el grado alcohólico total mínimo podrá establecerse en 7% vol. por medio de una legislación particular de la región considerada.*".

II. IDEA MATRIZ

Modificar el mínimo de graduación alcohólica que debe tener el vino envasado, para ser expedido y destinado al consumo directo, para que sea acorde a las nuevas latitudes de producción y la demanda del mercado.

---

[2] Fuente Informe Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, "Graduación Alcohólica del Vino".
[3] http://www.oiv.int/es/la-organizacion-intenacional-de-la-vina-y-el-vino/acerca-de-la-oiv
[4] http://www.oiv.int/public/medias/6067/code-2018-en.pdf

III. PROYECTO DE LEY

Artículo único: Reemplácese el artículo 36 de la Ley Nº18.455 que “Fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, y deroga Libro I de la Ley Nº17.105”, por lo siguiente:

“Artículo 36.- El vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 8,5 grados, con un máximo de 1,5 gramos de acidez volátil por litro, a menos que se trate de vinos generosos y licorosos respecto de los cuales las graduaciones mínimas serán de 14° y 16° grados, respectivamente.”

HARRY JÜRGENSEN RUNDSHAGEN
DIPUTADO DE LA REPÚBLICA

RAMÓN BARROS MONTERO
DIPUTADO DE LA REPÚBLICA