

Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno

About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine

Gonzalo Rojas A.*

Resumen

Durante el presente ensayo, se expone la tesis en torno a que el actual cuerpo legal, denominado Ley 18.455 Decreto 464 de “Zonificación vitícola y denominaciones de origen” para los vinos chilenos, dista de ser efectivamente un sistema de reconocimiento y protección a las DO, siendo más bien un conjunto de indicaciones geográficas (IG) sin abordar otros aspectos fundamentales de toda DO, tales como el Patrimonio Cultural que subyace detrás de dicho producto, como así también la identificación del rol activo y clave de un Consejo Regulador. Asimismo, se expone que mientras el país no cuente con un verdadero sistema de DO para los vinos, seguiremos observando etiquetas que contienen una confusión entre una IG y una DO, como ocurre en la actualidad con expresiones de uso común como “Valle de Colchagua” o “Valle de Casablanca”, donde más allá de la procedencia de las uvas, nada se señala acerca de la pureza del producto o su regulación, ni mucho menos acerca del patrimonio vitivinícola que allí existe.

Palabras clave: Denominación de Origen, Indicación Geográfica, historia del vino, patrimonio vitivinícola, vinos patrimoniales.

Abstract

The present essay discusses the current legal body of Decree 464 in Law 18.455 “Viticulural Zoning and Appellations of Origin” for Chilean wine. A legislation that is lacking in DO protection and recognition, being rather a set of IG without addressing other fundamental aspects to all type of DO such as cultural heritage and the identification of an active and key role of a regulatory board. While the country does not have a real DO system for wines, the confusion will continue between a IG and DO, as currently happens in cases where commonly expressions are used on labels like “Colchagua Valley” or “Casablanca Valley”, in which beyond the origin of the grapes, says nothing about the purity of the product or its regulation, much less about the wine’s cultural heritage.

Keywords: designation of origin, geographical indication, history of wine, heritage wine, wine heritage.

* Licenciado en Historia, especializado en Historia Económica, de la Universidad de Chile. Diplomado en Economía y Desarrollo Humano, con estudios de Magíster en Estrategia Internacional y Comercio. Diploma en Economía Global y Desarrollo Humano, Department of Economics of MIT, USA. Miembro de la Comisión UNESCO Paisaje Cultural del Vino y Panel Técnico de la OIV. Correo electrónico: grojasa@fen.uchile.cl

Introducción

En la actualidad, Chile no cuenta con un verdadero sistema de denominaciones de origen para el vino. Por el contrario, lo que existe hace ostensible un error conceptual entre una Indicación Geográfica (IG) y una Denominación de Origen (DO). En efecto, la actual legislación vigente –léase la Ley de Alcoholes 18.455 Decreto 464– homologa los principios de “zonificación” con “Denominación de Origen”, incurriendo en un error epistemológico y semántico.

Las denominaciones de origen, creadas en Europa hacia fines del Medioevo, emergieron como una solución eficaz a la problemática de la identificación, protección, preservación y promoción de los productos típicos del agro, tales como los quesos, panes, jamones, licores y vinos, entre otros.

En este sentido, cabe señalar que:

Las indicaciones de procedencia geográfica, entre las que se enmarcan las denominaciones de origen, nacieron con la costumbre de designar a los productos con el nombre del lugar de su producción o fabricación. El asentamiento de personas en zonas específicas, y el aprovisionamiento de materias primas en los lugares de fabricación, condujeron a los productores a componer sus marcas con los nombres geográficos de los lugares, siendo su uso compartido por el conjunto de fabricantes de un producto determinado, de la misma ciudad o región. (Errázuriz, 2010)

Respecto al desarrollo de las indicaciones geográficas en América Latina, cabe señalar que en la actualidad existen alrededor de un centenar de productos que poseen una Indicación Geográfica, obtenidos principalmente durante la última década y correspondientes a treinta y siete en Brasil; veinte en Colombia; trece en México; ocho en Perú; tres en Venezuela, Costa Rica y Argentina; dos en Chile, Guatemala, Nicaragua y Ecuador, y uno en Salvador (Champredonde, 2014).

Esta incorporación y desarrollo reciente del concepto de IG en los países latinoamericanos antes mencionados, según el mismo Champredonde, se explica ya que la incorporación de las IG en el marco normativo de los países de la región comenzó a generalizarse a mediados de los años 1990. El primer país en incorporarlas en la legislación nacional fue México en 1994, luego Brasil en 1996, el Pacto Andino (Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia) en 2000, Argentina en 2001 y Chile en 2005.

Asimismo, algunos autores de la región (Casabianca, 2015; Champredonde, 2014) han expresado su enfoque respecto a la necesidad de generar espacios de intercambio y de aprendizajes que permitan el desarrollo de un proceso de convergencia en lo concerniente a

Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

la definición e interpretación sobre qué se entiende por un producto con IG/DO, además del nivel de resguardo del producto a proteger, el sistema de control y la posibilidad de registrar bajo IG productos transfronterizos entre los países.

Por otro lado, desde hace un tiempo a esta parte, el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual de la República de Chile (INAPI, 2016)¹ ha señalado la necesidad de esclarecer la diferencia entre una Indicación Geográfica y una Denominación de Origen, expresando que: “La diferencia es muy sutil y no siempre aparece con claridad”. En este mismo sentido, la institución expresa que:

Tanto la Indicación Geográfica como la Denominación de Origen son derechos de propiedad industrial que identifican un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente, a su origen geográfico. Sin embargo, en la Denominación de Origen, se atiende además o se toma en consideración otros factores naturales y humanos que incidan en la caracterización del producto. La Denominación de Origen es un tipo especial de Indicación Geográfica que por lo general consiste en un nombre geográfico o una designación tradicional utilizada para productos que poseen cualidades o características específicas que cabe atribuir principalmente al entorno geográfico de producción. En el concepto de indicaciones geográficas quedan comprendidas las denominaciones de origen. (INAPI, 2015)

En Chile, y específicamente en el ámbito de las bebidas alcohólicas, existen antecedentes de implementación de DO ya a partir de 1931, año en que el presidente Carlos Ibáñez del Campo promulgó, mediante un decreto legal, la Denominación de Origen para el Pisco, circunscribiéndolo a las provincias de Coquimbo y Atacama, de forma exclusiva y protegida (DFL N° 181, 1931).

Tras el reconocimiento legal del Pisco –requisito fundamental de toda DO– han sido promulgadas las DO del “Pajarete” (1931) y del “Vino Asoleado” (1954), las que, junto con el Pisco, representan las únicas tres DO que actualmente existen para los vinos y destilados chilenos.²

Según el artículo 28, correspondiente a la Ley 20.332 DO del 17 de febrero de 2009 (que derogó la anterior 17.105), que fija las normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, se establece lo siguiente respecto a este ámbito:

¹ En INAPI <<http://www.inapi.cl/portal/institucional/600/w3-propertyvalue-879.html>> (Consultado el 30/03/2016).

² Ley 18455. Normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. Disponible en: <<http://www.leychile.cl/navegar?idnorma=29859>> (Consultado el 30/03/2016).

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente, establécense las siguientes denominaciones de origen para los productos que se señalan a continuación:

a) Pisco: esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el reglamento, plantadas en dichas regiones.

b) Pajarete: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV, provenientes de vides plantadas en dichas regiones.

c) Vino Asoleado: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidad de consumo, en el área de secano comprendida entre el río Mataquito por el Norte y el río Bío-Bío por el Sur, proveniente de vides plantadas en el área mencionada.

El Presidente de la República, en uso de la facultad a que se refiere el artículo 27, no podrá alterar, modificar ni suprimir las denominaciones de origen establecidas en este artículo ni las que se establezcan en virtud de lo dispuesto en el artículo anterior. (Artículo 28)

Por otra parte, el concepto más bien genérico de “Denominación de Origen” que señala el Decreto n° 464 de zonificación vitícola y Denominación de Origen de 1995, desde el artículo 1°, establece la siguiente zonificación vitícola o DO para los vinos que se produzcan en el país. Menciona además que en las etiquetas de los envases se podrán señalar las regiones, valles y/o áreas precedentemente establecidas, presentadas en el cuadro siguiente.

REGIÓN	SUBREGIÓN	ZONA	ÁREA
ATACAMA	VALLE DE COPIAPÓ		
	VALLE DE HUASCO		
COQUIMBO	VALLE DE ELQUI		VICUÑA - PAIGUANO
	VALLE DE LIMARÍ		OVALLE - MONTE PATRIA - PUNITAQUI - RÍO HURTADO
	VALLE DE CHOAPA		SALAMANCA - ILLAPEL
ACONCAGUA	VALLE DE ACONCAGUA		PANQUEHUE
	VALLE DE CASABLANCA		
	VALLE DE SAN ANTONIO	VALLE DE LEYDA	SAN JUAN - VALLE DEL MARGA MARGA
VALLE CENTRAL	VALLE DEL MAIPO		SANTIAGO - PIRQUE - PUENTE ALTO - BUIN - ISLA DE MAIPO - TALAGANTE -

Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

			MELIPILLA - ALHUÉ - MARÍA PINTO
	VALLE DE RAPEL	VALLE DEL CACHAPOAL	RANCAGUA - REQUÍNOA - RENGÓ - PEUMO
		VALLE DE COLCHAGUA	SAN FERNANDO - CHIMBARONGO - NANCAGUA - SANTA CRUZ - PALMILLA - PERALILLO - LOLOL - MARCHIGÜE
	VALLE DE CURICÓ	VALLE DEL TENO	RAUCO - ROMERAL
		VALLE DEL LONTUÉ	MOLINA - SAGRADA FAMILIA
	VALLE DEL MAULE	VALLE DEL CLARO	TALCA - PENCAHUE - SAN CLEMENTE - SAN RAFAEL
		VALLE DEL LONCOMILLA	SAN JAVIER - VILLA ALEGRE - PARRAL - LINARES
		VALLE DEL TUTUVÉN	CAUQUENES
REGIÓN SUR	VALLE DEL ITATA		CHILLÁN - QUILLÓN - PORTEZUELO - COELEMU
	VALLE DEL BÍO-BÍO		YUMBEL - MULCHÉN
	VALLE DE MALLECO		TRAIGUÉN

Fuente: elaboración propia en base a datos del SAG, 2015

Asimismo, la ley señala en su artículo 2°: “Los vinos se clasificarán en tres categorías”:

CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vinos provenientes de alguna de las regiones vitícolas señaladas en el artículo 1°, elaborados con las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3° y que cumplen con los demás requisitos establecidos para esta categoría en el presente decreto.
SIN DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vinos elaborados con uvas obtenidas en cualquier región del país, pertenecientes a las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3° o con otras cepas viníferas tradicionales no incluidas en dicha nómina.
VINO DE MESA	Vinos obtenidos de uvas de mesa. Los vinos, según su categoría, podrán indicar en sus etiquetas menciones de zonificación o Denominación de Origen, cepaje, año de cosecha, y la expresión “embotellado en origen”, de acuerdo a las normas que más adelante se establecen.

Fuente: elaboración propia en base a datos del SAG, 2015

Y respecto al artículo 3°:

La Denominación de Origen de Regiones Vitícolas, Valles y/o Áreas señaladas en el artículo 1°, podrá usarse en las etiquetas solamente bajo las siguientes condiciones:

A lo menos el 75 por ciento del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado. Este porcentaje podrá enterarse con vinos producidos por terceros productores siempre que dichos vinos hayan sido previamente certificados respecto a su procedencia geográfica, cepaje y año de cosecha, por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por este de acuerdo a las normas de este decreto.

Los siguientes cepajes de uva, o sus sinónimos internacionalmente aceptados, son los únicos que pueden señalarse en la etiqueta:

VARIEDADES BLANCAS CON SUS SINÓNIMOS ACEPTADOS		
CHARDONNAY - PINOT CHARDONNAY	CHENIN BLANC - CHENIN	SAUVIGNON GRIS - SAUVIGNON ROSE
GEWURZTRAMINER	MARSANNE	SEMILLÓN
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA - BLANCA ITALIA	MOSCATEL ROSADA	VIOGNIER
PEDRO JIMÉNEZ - PEDRO XIMÉNEZ	PINOT BLANC - PINOT BLANCO - BURGUNDER WEISSER	SAUVIGNON VERT
PINOT GRIS	RIESLING	TORONTEL
ROUSSANNE	SAUVIGNON BLANC - BLANC FUMÉ - FUMÉ	
VARIEDADES TINTAS CON SUS SINÓNIMOS ACEPTADOS		
CABERNET FRANC - CABERNET FRANCO	COT - COT ROUGE - MALBEC - MALBEK - MALBECK	CABERNET SAUVIGNON - CABERNET
CARMENÈRE - GRANDE VIDURE	NEBBIOLO	MERLOT
MOURVEDRE - MONASTRELL - MATARO	PINOT NOIR - PINOT NEGRO	PETIT VERDOT
PETITE SYRAH - DURIF	SYRAH - SIRAH - SHIRAZ	PORTUGAIS BLEU
SANGIOVESE - NIELLUCCIO	ZINFANDEL	TEMPRANILLO
VERDOT	CARIGNAN - CARIGNANE - CARIÑENA	

Fuente: elaboración propia en base a datos del SAG, 2015

Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

Finalmente, la ley también señala que el vino:

- Podrá contener hasta un 25 por ciento de vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas a las señaladas anteriormente, con excepción de las uvas de mesa.
- El vino debe obtenerse de uvas propias o compradas a terceros productores.
- El vino con DO deberá ser envasado en el territorio nacional y solo podrá comercializarse en unidades de consumo.

La naturaleza de una DO

Según señalan algunos especialistas en la materia, una

Denominación de Origen, Indicación Geográfica e indicación de procedencia son nombres que apuntan a bienes jurídicos semejantes. La Denominación de Origen es una especie de Indicación Geográfica, tratándose de derechos de propiedad intelectual en sentido amplio, al igual que las marcas y patentes. El uso de indicaciones geográficas y denominaciones de origen es la natural consecuencia de productos de calidad que gozan de buena reputación. La Indicación Geográfica es una expresión o signo utilizado para indicar procedencia; es decir, que un producto o servicio tiene su origen en un determinado país o grupo de países, región o localidad. (Larraguibel, 2005)

De igual manera, otros autores han expresado que:

Desde tiempos inmemoriales ha existido una estrecha relación entre la naturaleza del suelo y la calidad específica de los vinos ahí producidos. Si bien hay noticia del uso de indicaciones de procedencia geográfica para designar productos en jeroglíficos egipcios y textos bíblicos, es en épocas modernas cuando las denominaciones de origen fueron implantadas en Francia en el siglo XIX, para pasar luego a países vecinos como España, Italia y Portugal. (Errázuriz, 2010)

En este sentido, es preciso considerar que el principal impulsor de un marco normativo internacional para las DO fue la crisis de la filoxera en el continente europeo, la cual a partir del último tercio del siglo XIX provocó la destrucción de la mayor parte de los viñedos de Europa Occidental, generando incentivos perversos para la adulteración de los vinos en virtud de la contracción de la oferta. Por otra parte, como los viñedos del sur se reconstituyeron más rápido, muchos vinos usurpaban nombres célebres como Burdeos o Borgoña, siendo en realidad procedentes de otras regiones. De esta manera, “se considera



Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

que la Denominación de Origen más antigua en el mundo se concedió en 1887 al Sindicato de los Grandes Marqueses de Champagne, cuando Francia reconoció la propiedad exclusiva del nombre Champagne para los vinos espumosos de esa región” (Errázuriz, 2010).

Lo que distingue a las denominaciones de origen son los factores naturales y humanos, que, presentes en ellas, faltan en las indicaciones geográficas simples. En el caso del vino, entre los factores naturales se destacan la naturaleza del suelo, los cepajes utilizados, el clima, los índices de pluviometría, la distribución de lluvias, humedad ambiental, luminosidad, temperatura, altitud, vientos, etc. Por su parte, entre los factores humanos están los trabajos de conservación de suelos, riegos, drenaje, prácticas de cultivo, técnicas de conducción de la vid, vinificación, elaboración, combinación de cepajes y guarda, entre otros (Álvarez, 1998).

Asimismo, según el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI), una DO corresponde a “una categoría de derechos de propiedad intelectual que, al igual que otros como marcas y patentes, merecen protección”. Por su parte, el INAPI señala que

Del mismo modo que las marcas, las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen tienen una función de identificación. A diferencia de las marcas, que distinguen los productos o servicios de una empresa de los de otras, las IG y DO indican el lugar de origen del producto. Las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen protegen productos originarios del país o de una región o localidad, siempre que tengan una calidad, reputación u otra característica imputable a su origen geográfico. En el caso de las denominaciones de origen, deben presentar además factores naturales y humanos que incidan en la caracterización del producto. (INAPI, 2015)

Según la evidencia internacional en la materia, con referencia a un estado actual de la cuestión, es posible concluir que toda DO se compone, a lo menos, de tres ámbitos fundamentales:

- a) **Indicación Geográfica.** Entendida como una delimitación legal, basada en concepciones técnicas respecto al origen específico del producto en cuestión. Normalmente corresponde a la localidad, aldea o ciudad donde el producto y su cultura se originó.
- b) **Patrimonio cultural.** Un reconocimiento explícito al patrimonio cultural del producto es identificar con claridad aquellos aspectos patrimoniales, susceptibles de ser relevados y preservados en el tiempo, mediante un conjunto de disposiciones reglamentarias, basadas asimismo en criterios técnicos y tecnológicos tendientes a la protección de la pureza y singularidad de dicho producto. Ello, a fin de establecer con meridiana claridad los protocolos de producción, almacenamiento y volúmenes

de comercialización, reconociendo al producto en cuestión como un patrimonio material de la sociedad a la que pertenece.

- c) **Consejo regulador.** Regular y defender la pureza, singularidad y calidad del producto, mediante la creación de un Consejo Regulador de características público-privadas, donde han de estar representados de forma democrática todos aquellos actores involucrados, directa o bien indirectamente, tales como los productores, autoridades locales y regionales, distribuidores y/o comercializadores, como así también algunos representantes de la cadena de valor del producto. En la mayor parte de los Consejos Reguladores de Europa está presente la asesoría de expertos en la materia, los que pueden actuar como consultores, o bien ser miembros activos del Consejo, provenientes de las universidades regionales o nacionales, o de institutos especializados en agroalimentos del país o la región.

En Chile, en cambio, y en concordancia con el actual Decreto 464 de Zonificación vitícola, solo se cumple la primera de las disposiciones normales de una DO; vale decir, la existencia de una IG, la cual en el caso chileno permite además que apenas un 75% como mínimo de los cepajes provenga de un lugar específico, facultando a los productores a que:

Este porcentaje podrá enterarse con vinos producidos por terceros productores siempre que dichos vinos hayan sido previamente certificados respecto a su procedencia geográfica, cepaje y año de cosecha, por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por este de acuerdo a las normas de este decreto. (Artículo 3°)

Respecto al punto C), cabe señalar que las facultades de fiscalización y defensa de la pureza, singularidad y calidad del producto, han sido entregadas mediante la misma Ley 18.455 Decreto 464 al Servicio Agrícola y Ganadero, dependiente del Ministerio de Agricultura, cuya definición institucional corresponde a un “Organismo oficial del Estado de Chile, encargado de apoyar el desarrollo de la agricultura, los bosques y la ganadería, a través de la protección y mejoramiento de la salud de los animales y vegetales” (SAG, 2015).

Asimismo, la propia orgánica del SAG. expresa que

Otra función del SAG es controlar que los alimentos y medicamentos elaborados para animales sean seguros y no provoquen alteraciones en su salud, y que los productos químicos y biológicos utilizados en el control de las plagas de los vegetales cumplan con sus normas de fabricación. Muy importante para conseguir este logro, ha sido la ventaja de tener una excelente condición sanitaria de los vegetales y animales de importancia económica, la que es considerada un valioso patrimonio nacional. (SAG, 2015)

Sin embargo, ninguna de las disposiciones antes mencionadas, ni aquellas otras que le confiere la legislación vigente de la República de Chile, entrega facultades al SAG siquiera similares a las que tendría un Consejo Regulador de una DO propiamente tal, tales como la conformación de un panel público-privado, la incorporación de las comunidades involucradas en la toma de decisiones, la regulación de eventuales cuotas de producción, la certificación de la pureza de los alimentos –que no es lo mismo de la “inocuidad”, ni la “preservación del patrimonio fitosanitario del país”, que sí son funciones normales del SAG– o bien, la protección legal frente a fenómenos de aparición de sustitutos cercanos de origen espurio o mera piratería.

Sobre este último punto, algunos autores han expresado que cada Denominación de Origen debe tener un reglamento interno que defina las condiciones de uso de la denominación. Este reglamento constituye un elemento fundamental de la denominación en cuanto determina las características del producto, y la concurrencia de las condiciones necesarias para que pueda utilizar la Denominación de Origen en particular (Escandón, 2008; Errázuriz, 2010).

En la actualidad el Servicio Agrícola y Ganadero está presente en el territorio nacional con oficinas regionales en todo el país, sesenta y seis oficinas sectoriales, y noventa y seis controles fronterizos fito y zoo sanitarios, como así también cuenta con once laboratorios de diagnóstico con tecnología de análisis. Pero ninguna de sus dependencias está enfocada en la protección de las DO, del vino o cualquiera otra, ya que simplemente no es su función. Así, a estas alturas cabe preguntarse quién ejerce dicha potestad. Pues bien, nadie.

Un hecho que refrenda aún más el argumento que Chile no solo no cuenta en la actualidad con la existencia de verdaderos consejos reguladores que certifiquen, protejan y promuevan las DO del vino, es que Chile no tiene DO del vino, salvo las antes mencionadas. Estas, no obstante, también podrían eventualmente ser objeto de cuestionamiento, pues las disposiciones legales, como se ha observado, solo se refieren a los puntos correspondientes a la Indicación Geográfica y el patrimonio cultural, no así a la necesidad de un consejo que las regula, entregándole asimismo esta potestad al SAG, actividad que este solo cumple dentro de sus funciones normales y habituales, las que, como queda de manifiesto, no se condicen con la naturaleza de la proyección de una DO, ni tampoco con su regulación técnica o legal. En definitiva, este asunto yace en la actualidad, en Chile, en un completo vacío normativo.

En este mismo contexto, huelga señalar la deficiencia presente en la legislación chilena respecto a la categorización de los vinos, otro de los ámbitos propios de una DO, la cual, para efectos del Decreto 464, estipula que: “Los vinos con Denominación de Origen incluirán en sus etiquetas la Indicación Geográfica que corresponda, precedida de la expresión “Denominación de Origen” o las iniciales “DO”. Además se podrá incluir una de las siguientes menciones complementarias de calidad, o sus traducciones en un idioma extranjero, precedidas o no de la expresión “vino”, solo cuando este proceda de algunas de

las variedades indicadas en el artículo 3° de este decreto y el envasado se haya efectuado en Chile. Dichas menciones, ordenadas de menor a mayor categoría, son las siguientes:

1. Superior. Mención reservada para vinos de características organolépticas distintivas y propias.
2. Reserva o Reservas. Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
3. Reserva Especial. Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 0.5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.
4. Reserva Privada. Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
5. Gran Reserva. Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

También se podrá indicar una de las siguientes otras menciones complementarias de calidad, siempre y cuando no se haya indicado ninguna del inciso anterior:

- a) Clásico. Mención reservada para vinos que proceden de algunas de las variedades tradicionales: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sauvignon Vert, que integran la mezcla al menos en un 85% de su composición total, dándole características organolépticas distintivas y propias.
- b) Noble. Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 16 grados, los cuales han sido obtenidos de uvas afectadas por pudrición noble.
- c) Grand Cru. Mención que debe usarse conjuntamente con la DO que corresponda, tratándose de un vino de buena calidad. (Artículo 8°)

Sobre este punto existe amplio consenso entre los especialistas respecto a lo que, por una parte, podríamos denominar como una “contaminación identitaria” (Lacoste et al, 2014), muy propia de expresiones alóctonas y extranjerizantes como “Grand Cru”. A este factor se suma la significativa incapacidad de la legislación chilena en la materia para poder describir y reglamentar con justicia y claridad hacia los consumidores respecto del uso de las expresiones de “Reserva” y similares, generando una serie de incentivos perversos para el uso malicioso del instrumento legal por parte de algunos productores y comercializadores de vinos chilenos, tanto en Chile como en el extranjero. Es allí donde encontramos expresiones francamente vagas, tales como: “un producto de características organolépticas distintivas y propias”, “que ha sido objeto de tratamiento con madera” y “un vino de buena calidad”, las cuales no ayudan precisamente al ordenamiento y reglamentación de la

materia, sino más bien confunden a los consumidores. En conjunto, estas prácticas además incentivan a los productores inescrupulosos al uso malicioso de la normativa, los que en numerosas ocasiones, valiéndose de la ambigüedad o inoperancia del Decreto 464, incorporan productos sustitutos tales como polvo de madera, chips de roble, listones quemados de madera o estructuras de duelas de roble al interior de los tanques de acero inoxidable, haciéndolos pasar por un tipo de “Reserva en madera”, no haciendo otra cosa que incorporar meros saborizantes a madera, lejos del principio noble de la “crianza” o de la “reserva” en barriles por un tiempo prolongado, sin aumentar entonces la complejidad del producto.

Ahora bien, volviendo al punto central de este ensayo, es preciso insistir en la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno, que sea capaz de reconocer, proteger, poner en valor, certificar y promover aquellos vinos que cumplen con las disposiciones internacionales para una DO, tal como ha sido expresado anteriormente.

En este sentido, creemos que aquellos vinos que bien podríamos denominar como “Vinos Patrimoniales”, entendidos como resultados del proceso de habitación de un territorio determinado, modelando el paisaje en función de una actividad económica particular –en este caso, la vitivinícola–, debiesen ser aquellos que una eventual DO o conjunto de ellas reconozca, identificando con claridad no solo la IG correspondiente sino además todos aquellos aspectos del patrimonio material e inmaterial³ que le cupiesen, entendidos como

Aquel conjunto de bienes, materiales o inmateriales, que han sido heredados por una nación determinada, en conjunto con aquellos que van siendo erigidos y que serán adquiridos por las futuras generaciones, donde es el conjunto social en su amplia mayoría la que reconoce en dicho patrimonio una excepcional relevancia estética, simbólica e histórica. (Rojas, 2015)⁴

Vinos patrimoniales que emergen como una herencia cultural en torno a una actividad que corresponde a un fenómeno de muy larga data, que se remonta hasta la llegada de los primeros conquistadores españoles, época en que fueron introducidas las primeras parras viníferas en torno a las décadas de 1540 y 1550 y que dieron origen a una modelización de un Paisaje Cultural del Vino en varias regiones del país, generando a su vez aquellos productos que hoy reconocemos como parte constituyente de dicho patrimonio vitivinícola, tales como:

³ Cabe señalar que el “Patrimonio Cultural” suele ser dividido en dos tipos: material e inmaterial (o intangible). Respecto del primero, corresponde a la expresión de las culturas a través de realizaciones tangibles, tales como monumentos, sitios arqueológicos, zonas típicas, edificaciones y portentos de la ingeniería, etc. Con relación al segundo, cabe señalar a aquellas manifestaciones espirituales de una cultura determinada, como el arte, la música, la poesía y todo aquello que vive en el mito, el rito y la oralidad. N. del A.

⁴ Véase también a Belmar, 2015; Lacoste, 2015; López, 2015 y Molina, 2015.

Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

- a) Vinos de Codpa Pintatani
- b) Vinos de misa del Oasis de Pica
- c) Vinos Pajaretos de Alto del Carmen
- d) Vinos Chacolos o Chacolí de Aconcagua y Maipo
- e) Chicha de uva de la Zona Central
- f) Vinos Pipeños blancos y tintos de la Zona Central
- g) Vino País del Maule
- h) Vinos dulces de Quillón
- i) Vinos Asoleados de Cauquenes
- j) Mistelas del Maule y Bío-Bío
- k) Vino Carignan del Maule
- l) Vino Semillón de Curicó
- m) Vino Cabernet de parras viejas del Maipo
- n) Vino Carmenere de parras viejas de Almahue.

La preservación, protección y promoción de estos vinos es una necesidad frente a su paulatina desaparición, producto de la industrialización e internacionalización de la vitivinicultura chilena.

En este sentido, un eventual sistema de DO para el vino chileno debiese incorporar la noción de Identidad Cultural, muy propia de las comunidades campesinas que tradicionalmente se han dedicado a la vitivinicultura, tales como el Valle del Huasco, Curacaví, Cauquenes o la Provincia del Itata, por señalar algunas, donde dicha identidad cultural se manifiesta en

Aquello que consuetudinariamente suele ser ilustrado como el conjunto tradicional de valores, conductas, creencias y símbolos al interior de un sistema social que actúa como argamasa entre los individuos que le componen. De este modo, es identificada por sus componentes como el sustrato que origina el sentido de pertenencia mutua y cohesión entre entidades complementarias, suplementarias o inclusive antagónicas, pero que comparten esencialmente los mismos códigos culturales, tales como normas, rituales o ciertos elementos patrimoniales. (Rojas, 2015)

Aspectos que, para el presente caso, creemos que se ajustan de excelente forma a la naturaleza de lo que debiese ser una DO, y que un sistema correctamente concebido, debiese tender a proteger y promover.

Los orígenes del Decreto 464 de “Zonificación vitícola y Denominación de Origen”

Los antecedentes más inmediatos del actual sistema de “Zonificación vitícola y Denominación de Origen” se remontan a los inicios de la década de 1990 donde, tras el retorno a la democracia, el país experimentó no solo un periodo de gran expansión de su economía, sino que, además, y con significativo éxito, fue objeto de una reinscripción en la economía mundial, en pleno avance de la globalización capitalista, un fenómeno muy propio de la Postmodernidad tras el fin de la denominada Guerra Fría.

Hacia 1994, Chile fue uno de los miembros fundadores de la Organización Mundial de Comercio (OMC),⁵ establecida en Ginebra el 1 de enero del año 1995, tras una década de negociaciones conocidas como la “Ronda Uruguay”, las cuales existieron entre 1986 y 1994, congregando a un número creciente de países que actualmente suman los ciento veinte y uno (más del 60% del total de naciones del planeta). Estos son partícipes de un sistema multilateral de comercio.

En este sentido, cabe considerar que: “El régimen de protección de las IG y DO ha experimentado grandes cambios a raíz de la suscripción del Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, que incluía la firma del Acuerdo sobre los Aspectos de Propiedad Intelectual relativos al Comercio (ADPIC)” (Errázuriz, 2010). Estos cambios también proceden de los tratados de libre comercio suscritos por Chile y de reformas al sistema interno de protección de la propiedad intelectual, realizadas para adecuar la legislación interna a la normativa internacional. Como consecuencia, algunas denominaciones de origen chilenas han adquirido protección internacional, mientras otras han perdido protección en el ámbito interno. En especial, hay que destacar que se ha abierto en la legislación interna un sistema eficaz y flexible de protección, cuyas potencialidades están aún por explorar.

Bajo este escenario, ampliamente favorable para la promoción de las exportaciones de los productos chilenos hacia mediados de la década de 1990, emerge en Chile la normativa contenida en el Decreto 464, con el objetivo de dotar al país de un sistema de DO para los

⁵ La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la única organización internacional que se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países. Los pilares sobre los que descansa son los acuerdos de la OMC, que han sido negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial y ratificados por sus respectivos parlamentos. El objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores, a llevar adelante sus actividades. Los acuerdos de la OMC abarcan las mercancías, los servicios y la propiedad intelectual. En ellos se establecen los principios de la liberalización, así como las excepciones permitidas. Incluyen los compromisos contraídos por los distintos países de reducir los aranceles aduaneros y otros obstáculos al comercio y de abrir y mantener abiertos los mercados de servicios. Establecen procedimientos para la solución de diferencias. Esos acuerdos además no son estáticos; son de vez en cuando objeto de nuevas negociaciones y pueden añadirse al conjunto nuevos acuerdos. Disponible en: <https://www.wto.org>

vinos, en concordancia con los tiempos que se vislumbraban y a la par de la multilateralidad del comercio mundial.

No obstante, es preciso señalar que dicha implementación no fue realizada de buena manera. Muy por el contrario, como ha quedado de manifiesto en el presente ensayo, existe un profundo error en torno a la confusión de los conceptos de IG y DO en la legislación chilena, como asimismo, el principio de “Zonificación vitícola” resulta ser vago y carente de sentido, exceptuando el hecho que no hace más que superponer los criterios de la delimitación político-administrativa de la República de Chile a la mencionada zonificación, identificando las regiones del país con las “zonas”, las provincias con los “valles” y las comunas con las “localidades” establecidas en la ley, estipulando que la unidad mínima para dicha zonificación es la comuna –salvo para el caso especial de la Provincia de Marga Marga.

Conclusiones

En definitiva, creemos posible concluir que el actual cuerpo legal, denominado Ley 18.455 Decreto 464 de “Zonificación vitícola y denominaciones de origen” para los vinos chilenos, dista mucho de ser efectivamente un sistema de reconocimiento y protección a las DO del vino en Chile, siendo más bien un conjunto de IG sin abordar otros aspectos fundamentales de toda DO, tales como el Patrimonio Cultural que subyace detrás de dicho producto; como así también, la identificación del rol activo y clave de un Consejo Regulador, responsable de la regulación y defensa de la pureza, singularidad y calidad del producto, un organismo de características público-privadas, donde debiesen estar representados de forma democrática todos aquellos actores involucrados, directa o bien indirectamente, tales como los productores, autoridades locales y regionales, distribuidores y/o comercializadores, como así también, algunos otros actores de la cadena de valor del producto, incluyendo a especialistas provenientes de las universidades regionales o nacionales, o de institutos especializados en agroalimentos del país, los que para el caso chileno, es un rol que bien podrían ejercer el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA) y otros.

Mientras el país no cuente con un verdadero sistema de DO para los vinos, seguiremos observando etiquetas que denotan confusión entre una IG y una DO, como ocurre actualmente con expresiones de uso común como “Valle de Colchagua” o “Valle de Casablanca”, donde más allá de la procedencia de las uvas, nada se señala acerca de la pureza del producto o su regulación, ni mucho menos acerca del Patrimonio Cultural, identificando aquellos protocolos de producción, almacenamiento y volúmenes de comercialización y reconociendo al producto en cuestión como un patrimonio material de la sociedad a la que pertenece.

Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

Mientras esto no ocurra, nuestra invitación es a evitar utilizar las expresiones erradas, actualmente corrientes como DO para los vinos chilenos –exceptuando los casos del Pisco,⁶ el Pajarete y el Vino Asoleado– y sustituirlas paulatinamente por la conceptualización de IG, haciéndole justicia al producto y a su comunidad, y sentando bases serias para avanzar por primera vez hacia un cuerpo legal eficaz en el reconocimiento, protección y promoción de las DO para los vinos chilenos, que efectivamente han de existir y podrán ser relevados a tal categoría.

Bibliografía

Álvarez, Carmen. “Instituciones del derecho del vino: denominaciones de origen”. *Revista de derecho* 25(4) (Santiago de Chile, 1998): 757-792.

Álvarez, Carmen. *Derecho del vino. Denominaciones de origen*. Santiago de Chile, Editorial Jurídica de Chile, 2001.

Arancibia, María. “La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país en Chile”. Documento inédito, presentado en: *I Seminario Internacional sobre productos típicos, denominaciones de origen y desarrollo rural*. Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, Santiago de Chile, 10 y 11 de septiembre de 2015.

Belmar, Carolina. “Las denominaciones de origen en Chile: desarrollo y perspectivas”. Documento inédito, presentado en: *I Seminario internacional sobre productos típicos, denominaciones de origen y desarrollo rural*. Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, Santiago de Chile, 10 y 11 de septiembre de 2015.

Bravo, Olga. *La industria vitivinícola en su triple aspecto: económico, social y legal*. Memoria de prueba. Santiago de Chile, Universidad de Chile, 1945.

Cartes, Armando y Fernando Arriagada. *Viñas del Itata. Una historia de cinco siglos*. San Pedro de la Paz, Editorial Pencopolitana Ltda., 2008.

Casabianca F. et al. “Terroir et Typicité : deux concepts-clés des Appellations d’Origine Contrôlée Essai de définitions scientifiques et opérationnelles”. Presentado en: *Symposium international Territoires et enjeux du développement regional*. Lyon, Francia, septiembre de 2011.

⁶ Sobre el caso del Pisco, para mayor detalle y análisis en torno a la discusión sobre la DO Pisco, véase: Escandón, Pedro. *La Denominación de Origen: formulación de principios para una DO para los productos de la Región de Coquimbo. Formulación de una propuesta para la creación de un Consejo Regulador para la DO del Pisco*. La Serena, Ed. Gobierno Regional de Coquimbo, 2008.

Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

Champredonde, Marcelo. “La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina”. En: Froehlich, José Marcos (org.). *Desenvolvimento territorial. Produção, identidade e consumo*. Ijuí, UNIJUI, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, 2012.

----- “Las indicaciones geográficas (IG) en América Latina: balance actual y desafíos”. En: Dallabrida, Valdir Roque (org.). *Desenvolvimento territorial: políticas públicas brasileiras, experiências internacionais e indicação geográficas como referência*. São Paulo, Editora LiberArs, 2014: 265-275.

Coello, Carlos. *El Sistema Jurídico de las denominaciones de origen. Las bases históricas y administrativas del derecho vitivinícola español*. Sevilla, Junta de Andalucía, Instituto Andaluz de Administración Pública. Conserjería de Justicia y Administración Pública, 2008.

Conrad, Albrecht. “The Protection of Geographical Indications in the Trips Agreement”. *The Trademark Reporter* (86) (New York, 1996): 11-46.

Cortés, Hernán. “El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931”. *Universum* 20(2) (Talca, 2005): 42-81.

Couyumdjian, Juan Ricardo. “Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque”. *Historia* I(39) (Santiago de Chile, 2004).

Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*. Segunda edición. Santiago de Chile, LOM, 2014.

Escandón, Pedro. *La Denominación de Origen: formulación de principios para una DO para los productos de la Región de Coquimbo. Formulación de una propuesta para la creación de un Consejo Regulador para la DO del Pisco*. La Serena, Ed. Gobierno Regional de Coquimbo, 2008.

Errázuriz, Cristina. “Indicaciones geográficas y denominaciones de origen: propiedad intelectual en progreso”. *Revista chilena de derecho* 37(2) (Santiago de Chile, 2010): 207-239.

Espina, Natalia y Gonzalo Rojas. *Consideraciones históricas sobre los orígenes de la Fiesta de la Vendimia en Chile*. Santiago de Chile, Sociedad Editorial Némesis, 2015.

----- *Apuntes para el estudio de la vitivinicultura en el Valle del Maule*. Sociedad Editorial Némesis, Santiago de Chile, 2015.

----- *Relación histórica sobre la vitivinicultura en la Provincia de Cauquenes*. Santiago de Chile, Sociedad Editorial Némesis, 2015.



Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

Esperanza, de Cauquenes (seudónimo 1877). “La viticultura de Cauquenes”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* vol. VIII. Santiago de Chile, 5 de junio de 1877,

Fernández, Marcos. “Rivalidades de aldea y gran sociedad vinícola: las organizaciones de productores vitivinícolas en Chile, 1870-1930”. *Universum* 21(2) (Santiago de Chile, 2006).

Jara, Francisca. *Caracterización del Valle del Almahue y su propuesta de valor para la obtención de un sello de denominación origen para su vitivinicultura*. Tesis de Grado. Santiago de Chile, Facultad de Economía y Negocios, Universidad de Chile, 2014.

Gundian, Antonio. *La viticultura en el Departamento de Cauquenes, su presente y su porvenir*. Santiago de Chile, Editorial e imprenta Barcelona, 1884.

Jaquier, Eduardo y Rafael Areyuna. “Las denominaciones de origen en la actual legislación. Propuestas para su complemento y actualización”. *Revista de derecho, Universidad Católica del Norte* 11(2) (Coquimbo, 2004): 113-123.

Keller R., Carlos. *Revolución en la agricultura*. Santiago de Chile, Zig-Zag, 1983.

Lacoste, Pablo. “Los productos típicos, denominaciones de origen e imitaciones en América Latina y Europa”. Documento inédito, presentado en: *I Seminario internacional sobre productos típicos, denominaciones de origen y desarrollo rural*. Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, Santiago de Chile, 10 y 11 de septiembre de 2015.

----- . “Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile 1700-1750)”. *Universum* 21(1) (Talca, 2006).

Lacoste, Pablo et al. “El pipeño: historia de un vino típico del centro de Chile”. *IDESIA* (Santiago de Chile, 2015): 87-96.

----- . “Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015)”. *IDESIA* 33(3) (Santiago de Chile, 2015): 97-108.

----- . “La Denominación de Origen Pisco en Chile: algunos problemas nacionales e internacionales”. *IDESIA* 32(2) (Santiago de Chile, 2014): 47-56.

Lacoste, Pablo y Philipppo Pszczolkowski. “Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile”. *IDESIA* 33(2) (Santiago de Chile, 2015): 87-96.

Larraguibel, Santiago. *Tratado sobre la Propiedad Industrial*. Tomo 2. Santiago de Chile, Editorial Jurídica Cono Sur, 1995.



Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

Lavín, Arturo; Silva, Reina y Juan Sotomayor. *Manual básico de viticultura*. Cauquenes, Ministerio de Agricultura, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Experimental Cauquenes, INIA, 1999.

Líder, Lloyd A. y Arturo Lavín A. *Posibilidades de desarrollo de la vitivinicultura del área de Cauquenes, VII región del Maule*. Cauquenes, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Subestación Experimental Cauquenes, 1980.

León, Víctor. *Uvas y vinos de Chile*. Santiago de Chile, Ed. Sindicato Nacional Vitivinícola, 1947.

Le Fevre, René. “Informe pasado al señor Ministro de Industria y Obras Públicas sobre el estado actual de la agricultura y muy especialmente de la viticultura en la provincia de Maule y los medios de fomentar estas industrias”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* vol. XXI. Santiago de Chile, 20 de julio de 1890.

López, Marcos. “Las denominaciones de origen y sus implicaciones culturales”. Documento inédito, presentado en: *I Seminario internacional sobre productos típicos, denominaciones de origen y desarrollo rural*. Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, Santiago de Chile, 10 y 11 de septiembre de 2015.

Lorenzini, Jaime. *El régimen de Propiedad Industrial en la OMC*. Santiago de Chile, Editorial Jurídica Cono Sur, 2000.

López, Mariano. *Las denominaciones de origen*. Barcelona, Cedecs, 1996.

Maureira, Mariano. *Vinos de exportación*. Santiago de Chile, Ed. Prensas de la Universidad de Chile, 1936.

Menadier, Julio. “La vinicultura nacional”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* VI. Santiago de Chile, 5 de noviembre de 1874.

Muñoz, Juan. “Las viñas y el vino en Colchagua, siglo XVII”. *Boletín de la Academia Chilena de la Historia* 210. (Santiago de Chile, 2001): 165-204.

Molina, Marcela. “La protección de la Denominación de Origen, Indicación Geográfica e indicación de procedencia. Estudio comparativo de las legislaciones de los Estados latinoamericanos y español”. *RIVAR* 2(6) (Santiago de Chile, 2015): 46-69.

Moreno, Yerko. *Manual de bebidas alcohólicas y vinagres*. Santiago de Chile, Colección de manuales jurídicos, Ministerio de Agricultura, 1999.

Negrín, José. “El queso manchego: importancia del origen en su comercialización”. Documento inédito, presentado en: *I Seminario internacional sobre productos típicos*,



Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

denominaciones de origen y desarrollo rural. Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, Santiago de Chile, 10 y 11 de septiembre de 2015.

O’Connor, Bernard. “Sui Generis Protection of Geographical Indications”. *Drake Journal of Agricultural Law* 9 (London, 2004): 359-388.

Pinilla, Vicente. “¿Un asunto mediterráneo? El mercado internacional del vino, 1850-1930”. *Territorios del vino* 1(1) (Barcelona, 2008): 8-26.

Pszczólkowski, Philippo. “Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon y Carmenere, cepas claves de la viticultura actual de Chile”. *RIVAR* 2(1) (Santiago de Chile, 2015): 1-16.

----- “‘Terroir’ y ‘Climats’: ¿realidad o quimera?”. *RIVAR* 1(1) (Santiago de Chile, 2014): 13-19.

----- “Carmenere, mayoría de edad: 1994-2012”. *Estudios Avanzados* 20 (Santiago de Chile, 2013): 137-154.

----- “La invención del Carmenere (*Vitis Vinifera* L) en Chile desde la mirada de uno de sus actores”. *Universum* 19(2) (Talca, 2004): 150-165.

Reyes, M. e I. Díaz (eds.). *Denominación de Origen para el vino y aceite de oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes*. Santiago de Chile, Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuen, Boletín INIA N° 217, 2011.

Reyes, Marco. “Los vinos moscatel y país, de los cerros de Ñuble: de pipeños y fama”. *Tiempo y espacio* 11-12(9) (Chillán, 2006).

Ruíz, Carlos. “Mucho y muy buen vino: producción vitivinícola en la zona norte de Santiago (siglo XVI-XVIII)”. *Revista de historia social y de las mentalidades* 1(10) (Santiago de Chile, 2006): 55-92.

Rojas, Gonzalo. “Perspectivas de desarrollo de la industria vitivinícola chilena”. Conferencia Magistral de cierre del Congreso ENEFA 2015. XXXI Encuentro Nacional de Facultades de Administración y Economía. Organizado por el Departamento de Administración y Gestión de Empresas de la Universidad Diego Portales. Santiago de Chile, Universidad Diego Portales, 2015.

----- “Patrimonio e identidad vitivinícola: reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile”. *RIVAR* 2(4) (Santiago de Chile, 2015).

----- *El caso de la Cooperativa CAPEL*. Buenos Aires, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), 2013.



Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

Rojas, Manuel. *Tratado de viticultura i vinificación*. I edición. Santiago de Chile, Imprenta y Encuadernación Barcelona, 1890.

Romero, Hugo et al. *La viticultura en Chile*. Santiago de Chile, Departamento de Geografía, Universidad de Chile, 2004.

Schiavone, Elena. “Indicaciones geográficas”. *Derechos Intelectuales* 10 (Buenos Aires, 2003): 13-38.

Schmidt, Christian. *Propiedad intelectual a la luz de los Tratados de Libre Comercio*. Santiago de Chile, Lexis Nexis, 2005.

Sepúlveda, Sergio. “La internacionalización vitícola y el cambio espacial”. *Revista Geográfica de Chile Terra Australis* 40 (Santiago de Chile, 1995): 117.

SNEC (Servicio Nacional de Estadística y Censos). *III Censo Nacional Agrícola Ganadero*. Abril. Santiago de Chile, 1955.

Torsen, Molly. “Apples and Oranges: French and American Models of Geographic Indications Policies Demonstrate an International Lack of Consensus”. *The Trademark Reporter* 95 (New York, 2005): 1415-1445.

Valdés de Ferrari, Sebastián y Ricardo Zabala. *El mercado del vino, historia de una industria regulada*. Santiago de Chile, Departamento de Economía de la Universidad de Chile, Documento serie de investigación n°91, 1989.

Vega, Rodrigo. *Vitivinicultura del Maule*. Talca, Gobierno Regional del Maule, 1998.

* * *

Recibido: 11/11/2015

Aprobado: 23/1/2016



Anexos

Anexo I

Reglamento Ley n°18.455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres

Santiago, 31 de Julio de 1986

Hoy se decretó lo que sigue:

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

Decreto:

TÍTULO I

Disposiciones generales

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

1. **Aditivo:** sustancia de composición química conocida y grado alimentario que se incorpora a los productos en cantidades suficientes para mantener o mejorar sus características organolépticas y conservar su estabilidad.
2. **Aguardiente:** el destilado de vinos al cual no se le han agregado aditivos, excepto azúcares y agua.
3. **Azúcares:** son las sustancias reductoras y la sacarosa.
4. **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.
5. **Borra:** es el producto semilíquido obtenido de la fermentación del zumo de uva y de la elaboración del vino, constituido entre otros por sales de calcio y potasio del ácido tártrico, sustancias orgánicas, restos de tejido vegetal, levaduras y materia colorante. Su graduación alcohólica máxima será de cinco grados, el extracto seco mínimo de trescientos gramos por litro y un contenido mínimo de veinte gramos por litro de tartratos expresados en ácido tártrico.
6. **Brandy:** es el aguardiente envejecido, en vasija de madera noble, coloreado o no con caramelo natural y edulcorado o no con azúcares.
7. **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.

8. **Clery o Cooler:** es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante, con o sin anhídrido carbónico, adición de agua, azúcares y saborizantes en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación se permite el uso de colorantes. Las etiquetas de sus envases no podrán contener expresiones propias de tipos o variedades de uvas o vinos.

9. **Cóctel:** bebida alcohólica obtenida por la mezcla de uno o más destilados, licores o bebidas alcohólicas fermentadas a las que se les puede adicionar productos analcohólicos.

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

11. **Cola de mono:** es el coctel preparado a base de aguardiente, leche de origen animal, café y edulcorantes, pudiendo contener aditivos tales como aromatizantes, estabilizantes, espesantes, enturbiantes y colorantes. Se permite el reemplazo de la leche de origen animal por otras leches o cremas de origen vegetal, pero en tal caso la rotulación deberá indicar el componente empleado como sucedáneo.

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

13. **Chicha de manzana:** es la bebida alcohólica obtenida del zumo de la manzana que se encuentra en proceso de fermentación alcohólica.

14. **Extracto seco de vino:** es el residuo que queda de la evaporación efectuada a 100 grados centígrados o bien medido por densimetría conforme al procedimiento establecido por el Servicio, mediante Resolución, y expresado en gramos por litro.

15. **Extracto seco reducido:** es el extracto seco de un vino al cual se le ha extraído: a) el exceso de azúcar reductor sobre 1 gramo por litro; b) el exceso de sulfato de potasio sobre 1 gramo por litro; c) el exceso de cloruro de sodio sobre 0,500 gramo por litro, y d) el peso de cualquier otra materia extraña que haya sido agregada al vino.

16. **Gin:** es la bebida obtenida por aromatización del alcohol rectificado de materias amiláceas, con adición de maceraciones, destilados o aceites esenciales de bayas de enebro.

17. **Graduación alcohólica potencial:** es el grado alcohólico Gay-Lussac que se obtendría al fermentar totalmente las sustancias reductoras remanentes en un producto.

18. **Graduación alcohólica real:** es la proporción de alcohol que contiene un producto, medido con un alcoholímetro centesimal Gay-Lussac a 20 grados Celsius de temperatura.

19. **Graduación alcohólica total:** es la suma de las graduaciones alcohólicas potencial y real.

20. **Interesado:** los productores, envasadores, elaboradores, fabricantes, importadores, exportadores, comerciantes, y en general, cualquier persona natural o jurídica que desarrolle una o más de las actividades señaladas en el inciso primero del artículo 1° de la Ley.

21. **Ley:** la Ley N°18.455.

22. **Licor:** es el producto elaborado en base a alcoholes etílicos potables, destilados, bebidas alcohólicas fermentadas, mezclados o no entre sí, y con o sin extractos aromáticos naturales o sintéticos. Puede contener edulcorantes, agua, colorantes o cualquier otro aditivo permitido.

23. **Licores amargos:** son los que contienen principios amargos de origen vegetal.

24. **Licores anisados:** son los aromatizados predominantemente con semillas de anís o con extractos o esencias de las mismas.

25. **Licores de frutas:** son los preparados a base de zumos de frutas o partes de éstas o con maceraciones o esencias de las mismas.

26. **Materia prima:** cada una de las sustancias básicas empleadas en la preparación de productos, que le confieren sus características propias.

27. **Mistela:** es la bebida obtenida de un mosto de uva cuya fermentación se ha detenido por encabezamiento con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva.

28. **Mosto concentrado:** producto que se obtiene al eliminar parcialmente el agua del mosto natural o apagado, mediante ebullición, evaporación al vacío o frigorización impidiendo su fermentación espontánea.

29. **Mosto mudo o apagado:** aquel cuya fermentación alcohólica ha sido evitada mediante prácticas enológicas autorizadas.

30. **Mosto natural:** zumo obtenido por presión de la uva antes que haya comenzado su fermentación.

31. **Mosto sulfitado:** mosto que contiene anhídrido sulfuroso como inhibidor de la fermentación alcohólica.

32. **Ponche:** es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de vino como materia alcohólica predominante con adición de azúcares, anhídrido carbónico y pulpas o zumos de frutas, en una proporción tal que cambie el sabor franco del vino. En su preparación se permite el uso de colorantes.

33. **Producto a granel:** aquel que no se encuentra envasado en unidad de consumo.

34. **Producto apto:** es aquel producto que sometido a análisis cumple con todos y cada uno de los requisitos exigidos por la ley y este reglamento.

35. **Producto genuino:** es el elaborado de las materias primas y conforme a los métodos y prácticas que autoriza la ley y este reglamento.

36. **Relación alcohol / extracto de un vino:** es el cociente entre el peso del alcohol contenido en un litro y el peso de su extracto reducido.

37. **Relleno:** operación destinada a suplir la merma ocurrida en el envase que contiene el producto a granel.

38. **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.

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

40. **Servicio:** el Servicio Agrícola y Ganadero.

41. **Sidra:** es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación del zumo de manzana. Cuando provenga de otra especie deberá nominarse sidra acompañada del nombre de la fruta de la cual procede.

42. **Sidra espumosa:** sidra obtenida por fermentación natural, terminando su elaboración en envases cerrados, produciendo anhídrido carbónico en base a jarabe de azúcar.

43. **Sidra gasificada:** la sidra que habiendo completado su proceso de elaboración, se le impregna anhídrido carbónico en forma mecánica. Se permite la adición de sacarosa con el solo fin de edulcoración.

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

45. **Suma alcohol / ácido de un vino:** la suma que resulta de agregar al grado alcohólico centesimal la acidez total de titulación por litro disminuido del exceso sobre un gramo de acidez volátil, expresadas ambas en ácido sulfúrico.

46. **Unidad de consumo:** es el envase en que el producto se ofrece para su expendio directo al público.

47. **Uva:** es el fruto de la especie *Vitis vinifera L.* cuando el fruto provenga de vides de variedades híbridas deberá denominarse uva híbrida.

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

49. **Vinagre de alcohol:** es el obtenido exclusivamente por la fermentación acética de alcohol etílico potable.

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

51. **Vino acetificado:** es el vino enfermo que contiene más de 1,5 gramos de acidez volátil por litro expresada en ácido acético.

52. **Vino enfermo:** es aquel que ha sufrido una alteración bioquímica a causa de la acción de microorganismos que modifican sus características químicas y organolépticas.

53. **Vodka:** es la bebida obtenida de alcoholes de materias amiláceas con o sin maceración de hierbas.

54. **Whisky:** es el destilado de la fermentación alcohólica de caldos de cereales malteados o no, que es sometido a procesos de envejecimiento en vasijas de madera, coloreado o no con caramelo natural.

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

Gonzalo Rojas A. “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno” / “About the Need to Move Towards a DO’s System on Chilean Wine”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 145-173.

Fuente: http://www.leychile.cl/Navegar/index_html?idNorma=8815

Anexo 2

Principales definiciones de Indicación Geográfica y de Denominación de Origen en la Legislación Internacional

ORGANISMO	BASE LEGAL	INDICACIÓN GEOGRÁFICA	DENOMINACIÓN DE ORIGEN
OIV	Resolución de Madrid OIV/ECO 2/92	<p>Indicación Geográfica reconocida (IG)</p> <p>Es el nombre del país, de la región o del lugar utilizado en la designación de un producto originario de este país, de esta región, de este lugar o del área definida para este fin bajo este nombre y reconocido por las autoridades competentes del país en cuestión. En lo que se refiere a los vinos, el reconocimiento de este nombre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - está relacionado con una calidad y/o con una característica del producto atribuidas al medio geográfico que comprende los factores naturales o los factores humanos, y - está subordinado a la cosecha de la uva en el país, la región, el lugar o el área definida. <p>En lo que se refiere a las bebidas espirituosas de origen vitivinícola, el reconocimiento de este nombre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - está relacionado con una calidad y/o una característica que el producto adquiere 	<p>Denominación de Origen reconocida (DO)</p> <p>Es el nombre del país, de la región o del lugar utilizado en la designación de un producto originario de este país, de esta región, de este lugar o del área definida para este fin bajo este nombre y reconocido por las autoridades competentes del país en cuestión.</p> <p>En lo que se refiere a los vinos y a las bebidas espirituosas de origen vitivinícola, la Denominación de Origen reconocida:</p> <ul style="list-style-type: none"> - designa un producto cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico que comprende los factores naturales y humanos, y - está subordinada a la cosecha así como a la transformación en el país, la región, el lugar o el área definida.

		<p>durante una fase decisiva de su producción, y</p> <ul style="list-style-type: none"> - está subordinado a la realización de esta fase decisiva en el país, la región, el lugar o el área definida. 	
OMC	Acuerdo sobre los ADPIC, artículo 22.1	<p>Indicación Geográfica</p> <p>Indicaciones que sirven para identificar un producto como originario del territorio de un miembro, o de una región o localidad de este territorio, en los casos en que una calidad, reputación u otra característica determinada del producto sea imputable fundamentalmente a este origen geográfico.</p>	
OMPI	Arreglo de Lisboa, artículo 2.1		<p>Denominación de Origen</p> <p>La denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirve para designar un producto que es originario de allí y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.</p>
UE	(UE) N°479/2008 artículo 34 1 (a)	<p>Indicación Geográfica</p> <p>Una indicación que remite a una región, a un lugar determinado o, en casos excepcionales, a un país, que sirve para designar un producto aludido en el artículo 33, párrafo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) que posee una calidad, una reputación u otras características particulares atribuibles a este origen geográfico; ii) producido a partir de uvas de las que por lo menos un 85% 	<p>Denominación de Origen</p> <p>El nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto aludido en el artículo 33, párrafo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) cuya calidad y características se deben esencial o exclusivamente a un medio geográfico particular y a los factores naturales y humanos que le son inherentes; ii) elaborado exclusivamente a

		<p>proviene exclusivamente de la zona geográfica considerada;</p> <p>iii) cuya producción se limita a la zona geográfica designada, y</p> <p>iv) obtenido a partir de variedades de vid de la especie <i>Vitis vinifera</i> o procedentes de un cruce entre dicha especie y otras especies del género <i>Vitis</i>.</p>	<p>partir de uvas que provienen de la zona geográfica considerada;</p> <p>iii) cuya producción se limita a la zona geográfica designada;</p> <p>iv) obtenido exclusivamente a partir de variedades de vid de la especie <i>Vitis vinifera</i>.</p>
	<p>Reglamento (UE) N° 1151/2012 (UE) artículos 51 y 52</p>	<p>Indicación Geográfica</p> <p>Un nombre que identifica un producto:</p> <p>i) originario de un lugar determinado, una región o un país;</p> <p>ii) que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y</p> <p>iii) de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida.</p>	<p>Denominación de Origen</p> <p>Un nombre que identifica un producto:</p> <p>i) originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país;</p> <p>ii) cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y</p> <p>iii) cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.</p>
	<p>(UE) N°110/2008 artículo 15</p>	<p>Indicación Geográfica</p> <p>Una indicación que identifica una bebida espirituosa como originaria del territorio de un país, de una región o de una localidad situada en este territorio, cuando una calidad, reputación u otra característica determinada de la bebida espirituosa puede atribuirse esencialmente a este origen geográfico.</p>	

Fuente: elaboración propia