

INSTITUCIONES DEL DERECHO DEL VINO. EN ESPECIAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Carmen Paz Alvarez Enríquez

Licenciada en Derecho

Pontificia Universidad Católica de Chile

Esta tesis comienza con una introducción que trata sobre la historia de la industria vitivinícola en Chile, indicando las diferentes épocas por las que ha pasado y el desarrollo que tuvo en cada una de ellas, llegando hasta la época actual. Luego se hace una reseña más extensa acerca de la industria vitivinícola nacional en la actualidad, indicando qué tipo de vino se está prefiriendo, volúmenes de exportación y superficie de vides.

En la primera parte se hace un recorrido histórico del Derecho del Vino, comenzando por la época colonial, siguiendo con las leyes del siglo XX (la de 1902, de 1938, de 1952, de 1969, el Decreto Ley Nº 261 de 1974 y el Decreto Ley Nº 2.753 de 1979), para finalizar con la actual Ley de Alcoholes, indicando cuáles fueron los objetivos perseguidos por el legislador al dictarla y las facultades y obligaciones del Servicio Agrícola y Ganadero. Luego se analiza el vigente Derecho del Vino mediante un estudio dogmático de los tres cuerpos legales actuales (Ley Nº 18.455, Decreto Nº 78 del Ministerio de Agricultura que reglamenta la Ley de Alcoholes y el Decreto Nº 464 del Ministerio de Agricultura que establece una zonificación vitícola o Denominación de Origen para los vinos chilenos), señalando cuatro de las cinco instituciones en que se basa este Derecho, a saber: producción o vinificación, elaboración, comercialización e intervención administrativa, explicando cada una de ellas.

En la segunda parte se analiza la última institución que es las denominaciones de origen, dando un concepto general, explicando su historia tanto a nivel mundial como en la legislación nacional para finalizar con un análisis del Derecho vigente en nuestro país.

Por último se realizan las conclusiones de rigor.

PRESENTACIÓN

SUMARIO: 1. Generalidades 2. Objetivo de la presente tesis

1. GENERALIDADES

Desde tiempos inmemoriales la uva y luego el vino han estado presentes en la alimentación del hombre. La vid tuvo que recorrer un largo camino antes de llegar a nuestro país en el siglo XVI, época en que se comienza a cultivar esta planta y a producir vino, naciendo la industria vitivinícola, que es aquella actividad combinada del cultivo de la vid o viticultura y la elaboración del vino o vinicultura.

La excelente calidad del vino chileno es posible gracias a la trilogía cepa, suelo y clima y al trabajo de enólogos, viñateros y empresarios que participan en la producción, elaboración y comercialización de esta bebida, la cual es una obra de la naturaleza y del ingenio del hombre. La industria vitivinícola chilena es una actividad económica que cada día adquiere mayor importancia, especialmente en los mercados externos por su excelente relación precio-calidad. El aumento de las exportaciones ha incidido en un aumento de los precios internos, lo que ha ocasionado un mayor interés por incrementar la superficie plantada, mejorar la infraestructura tanto a nivel predial como en la bodega e incorporar tecnología moderna de vinificación.

En los últimos años el consumidor de vino tanto nacional como extranjero ha volcado su interés en los vinos de calidad porque es un producto que denota bienestar y es consumido en situaciones especiales, por lo que la industria vitivinícola ha invertido grandes sumas para aumentar la capacidad para producir vinos finos, es decir, aquellos elaborados con cepas nobles bajo rigurosas normas de producción.

Actualmente la actividad vitivinícola está regulada en la Ley N° 18.455 de 1985 sobre alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres que contiene disposiciones generales sobre producción, elaboración y comercialización de las bebidas alcohólicas, y dentro de este rubro, los vinos; el Decreto N° 78 de 1986 del Ministerio de Agricultura que reglamenta la Ley N° 18.455 y el Decreto N° 465 de 1995 del Ministerio de Agricultura que establece una zonificación vitícola y fija normas para su utilización.

2. OBJETIVO DE LA PRESENTE TESIS

El objetivo de esta tesis es analizar las leyes que regulan la industria vitivinícola en nuestro país, para ello previamente se explicará qué es el vino y se hará una reseña histórica sobre su desarrollo tanto en Chile como en el mundo e indicando diferentes aspectos técnicos.

Dado que la industria vitivinícola constituye una importante actividad económica que se desarrolla en nuestro país y que diferentes leyes la han regulado en sus diferentes aspectos, esta tesis principalmente sostiene las siguientes hipótesis:

1°) Probar la existencia de un Derecho del Vino como disciplina jurídica, la cual descansa en cinco instituciones: producción o vinificación, elaboración, comercialización, intervención administrativa y denominaciones de origen.

2°) Trascendencia de las denominaciones de origen para evitar posibles irregularidades como imitación de productos, competencia desleal de otros productores que elaboren vinos de menor precio y calidad y carencia de seguridad tanto en la calidad como autenticidad.

Para cumplir con estos objetivos desarrollaré la tesis de la siguiente manera:

- En la Introducción expondré antecedentes históricos del vino que permitirán apreciar la trascendencia que ha tenido este producto tanto en el mundo como en nuestro país.
- En la Primera Parte haré un recorrido histórico del Derecho del Vino, exponiendo brevemente los alcances que han tenido las diferentes leyes de alcoholes que se han dictado en nuestro país, para luego analizar el Derecho vigente y cuatro instituciones sobre las cuales descansa el Derecho del Vino: la producción o vinificación, la elaboración, la comercialización y la intervención administrativa.
- En la Segunda Parte analizaré el concepto de las denominaciones de origen que es la quinta institución del Derecho del Vino, realizando un recorrido histórico tanto mundial como nacional, exponiendo la legislación vigente que aborda el tema e indicando la importancia que tiene para la industria vitivinícola.
- Finalizaré la presente tesis exponiendo las conclusiones de rigor.

INTRODUCCIÓN: HISTORIA DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

Para comprender la actual situación de la industria vitivinícola es necesario señalar qué es el vino, indicar cómo llegó a nuestro país y revisar su historia en Chile (I) e indicar la situación actual de la industria vitivinícola nacional (II).

I. HISTORIA DE LA VITIVINICULTURA EN CHILE

SUMARIO: 1. Generalidades. 2. Epoca Colonial. 2.1) Durante la Conquista. 2.2) Durante la Colonia. 3. Epoca del Chile Republicano. 3.1) Inicio de una nueva industria vitivinícola. 3.2) Período de prosperidad: segunda mitad del siglo XIX. 3.3) Período de crisis: durante el siglo XX. 4. Epoca actual: reestructuración y nuevo auge.

1. GENERALIDADES

El vino es el producto natural de un proceso bioquímico: la fermentación alcohólica del

mosto de uvas, realizado por microorganismos denominados levaduras¹.

Al llegar a América los primeros conquistadores españoles encuentran en algunas partes de Sudamérica, como Perú, Argentina y Chile, condiciones aptas para su cultivo.

La historia de la vitivinicultura en nuestro país se puede dividir en distintas etapas, dependiendo de los procesos históricos, económicos y legislativos en los cuales esta participó. Estas etapas son:

2. EPOCA COLONIAL

Esta etapa se puede subdividir en dos períodos, a saber: durante la Conquista y durante la Colonia.

2.1) Durante la Conquista:

De acuerdo a crónicas de la época, el sacerdote Francisco de Carabantes sería la persona que trajo a Chile las primeras plantas en 1548²; sin embargo, el Abate Molina relata en sus crónicas que encontró vides silvestres en sitios deshabitados de la Cordillera de los Andes, frente a Curicó, y también parras de uva negra Moscatel³, lo que equivaldría a suponer que esta planta es autóctona, pero hay que hacer la salvedad que este hecho no tiene ninguna comprobación científica posible, por el contrario, los habitantes que poblaban el actual territorio de Chile en épocas prehispánicas fabricaban bebidas alcohólicas a partir del maíz, papas o el fruto del pimienta.

La viticultura nace en Chile con la llegada de los conquistadores que introdujeron plantas y animales que no eran conocidos por el indígena americano. No existen antecedentes históricos acerca de la entrada de la vid en nuestro país, pero es muy probable que hayan sido las empresas lideradas por Diego de Almagro o Pedro de Valdivia, ya que la Eucaristía, la conversión de la población nativa y

el gusto de los españoles por el vino así lo exigían.

2.2) Durante la Colonia:

Hay antecedentes que señalan que el primer viticultor chileno fue Francisco de Aguirre, quien plantó viñedos en sus encomiendas ubicadas en Copiapó y La Serena, realizando la primera vendimia en 1551. Entre los años 1570 y 1576 se extendieron los viñedos hacia el sur, pero su desarrollo tuvo grandes problemas por los levantamientos indígenas y medidas arbitrarias tomadas por España para defender la producción de sus vinos y aguardientes, lo que no obstó para que Chile se convirtiera en el más grande productor de vino de la época dada la fertilidad del suelo y el vigor de las vides. En el siglo XVII los vinos chilenos comienzan a competir con los vinos europeos en los mercados internacionales, con éxito.

3. EPOCA DEL CHILE REPUBLICANO

Esta etapa se puede subdividir en tres períodos, los cuales son: inicio de una nueva industria vitivinícola, período de prosperidad y luego de crisis.

3.1) Inicio de una nueva industria vitivinícola

Francisco Encina señala que en 1831 había en el país 19.664.901 pies de viñas. Concepción y Cauquenes eran los más importantes productores, en cambio Atacama había decaído mucho. En 1830 llega a Chile un ilustre francés, don Claudio Gay, quien plantea al gobierno chileno, a través del Ministro don Diego Portales, la creación de una Quinta Normal de Agricultura en Santiago⁴. Así, bajo la dirección de su director, don Luis Sada, se introducen plantas cultivadas y ornamentales de Europa y otras partes del mundo y se inicia la experimentación agrícola. Se traen desde Francia e Italia las primeras variedades de vides europeas para su vinificación como para su consumo fresco, llegando a tener 70 variedades diferentes.

¹ URETA, Fernando; PSZCZOLKOWSKI, Philippo. *El vino, nobleza de Chile* (Editorial Kactus, Santiago, Chile), pág. 8.

² SANCHEZ M., Francisca. *Guía de Vinos de Chile* (Editora de Publicaciones, Santiago, Chile, 1994), pág. 15.

³ URETA, Fernando; PSZCZOLKOWSKI, Philippo, ob. cit., pág. 12.

⁴ URETA, Fernando; PSZCZOLKOWSKI, Philippo, ob. cit., pág. 16.

3.2) *Período de prosperidad: durante la segunda mitad del siglo XIX*

Es a partir de 1851, con la introducción de la cepa francesa, que empieza la revolución de la industria vitivinícola. El éxito obtenido, unido a las ventajas climáticas, produjo un rápido crecimiento de los viñedos. En 1851, Silvestre Ochagavía trae personalmente desde Francia una serie de cepas finas: Cabernet, Cot, Merlot, Pinot, Riesling, Sauvignon, Semillón⁵ y otras, que constituyen hasta hoy la base de la producción vitivinícola nacional.

Otros agricultores siguen el ejemplo de don Silvestre Ochagavía, los cuales eran hombres de riqueza suficiente como para resistir las dificultades de un negocio a mediano plazo. El poseer una viña y vender vinos que llevaban el nombre de su propietario daba prestigio a estas familias que competían noblemente para producir buenos vinos.

Junto a este auge de plantación de viñedos, llegan a Chile enólogos franceses, italianos, españoles y de otros países europeos vitivinícolas, debido a la crisis filoxérica que hubo en Europa en la segunda mitad del siglo XIX, y que fueron contratados por este grupo pionero para que manejaran las vides, las vinificaciones y la conservación de los vinos. Así la industria vitivinícola se transforma en la actividad más próspera de la agricultura.

3.3) *Período de crisis: durante el siglo XX*

La industria vitivinícola entra en crisis debido a la promulgación de la Ley de Alcoholes de 1938, que prohíbe las nuevas plantaciones y trasplantes de viñas, a la política aplicada por Chile de no importar como consecuencia de la Segunda Guerra Mundial, con lo que no se pudo renovar la tecnología que necesitaba esta industria, los fuertes impuestos que la afectaban y las campañas para evitar el alcoholismo.

Pero en 1979, con la dictación de una nueva ley, se liberaliza esta actividad, además cambian los criterios de producción que originan un mejoramiento en la productividad de los viñedos, por lo cual se alcanzan grandes producciones. Esta alza en la producción es parame-

tralmente a la caída en el consumo interno, por lo cual se origina una baja en los precios. Las rentabilidades negativas produjeron el arranque o abandono de muchas viñas y la injertación masiva con variedades de uva de mesa de exportación⁶.

4. EPOCA ACTUAL: REESTRUCTURACION Y NUEVO AUGE

Debido a esta crisis se produce el reemplazo de las familias propietarias por grupos económicos o sociedades anónimas que, al tener mayor solvencia económica, empiezan a invertir en nueva tecnología, siguiendo el ejemplo de Viña Miguel Torres (subsidiaria de Bodegas Torres, España) que en 1979 introduce nueva maquinaria, tecnología, cubas de acero inoxidable, sistemas de conducción y equipos de frío. A esto hay que sumar una generación de talentosos enólogos formados en las universidades de Chile y Católica y una agresiva expansión exportadora. Los resultados de este cambio son buenos y así los vinos chilenos han comenzado a ser nuevamente premiados en importantes eventos internacionales, lo que aumenta el prestigio de las grandes empresas y las viñas emergentes y atrae inversionistas extranjeros. En este momento, los vinos chilenos están penetrando con éxito en los mercados mundiales.

II. SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN CHILE

El vino chileno goza de gran prestigio a nivel internacional y se exporta desde el siglo XVIII a diferentes países debido a que la zona central tiene la ventaja de tener un clima mediterráneo de lluvias concentradas durante el invierno y una larga estación seca en verano, lo que le hace tener condiciones óptimas de producción.

En los últimos años la demanda de vinos de mesa (vino corriente) ha disminuido producto de una baja en el consumo per cápita tanto a nivel mundial como nacional debido a las campañas antialcohólicas; cambio de gustos

⁵ Publicado en Especial de Gastronomía de la revista Wiken de "El Mercurio" (4- IX-1996), pág. 12.

⁶ PRIETO PIROTTE, Jaime. El mercado del vino y sus perspectivas en América Latina (Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, 1995), pág. 25.

tos; competencia de otros productos como son la cerveza, bebidas de fantasía y pisco, entre otros; falta de publicidad, etc. Así, a principios de siglo cada chileno en promedio tomaba 100 litros de vino al año, hace 20 años el consumo promedio llegaba a 60 litros por persona, hoy sólo llega a 24 litros. En cambio el vino fino o que proviene de denominaciones de origen presenta un alza, ya que es considerado una bebida de placer, además de cumplir con determinados requisitos que aseguran su calidad.

Desde la década de los 80 nuestro país se ha abierto a los mercados externos fomentando las exportaciones no tradicionales, lo que llevó a que la industria vitivinícola invirtiera en tecnologías de vinificación, elaboración y crianza de vinos, siguiendo la tendencia de lograr una menor productividad por hectárea en beneficio de una mejor calidad. También llegaron a invertir en Chile grandes consorcios internacionales que han destinado casi la totalidad de sus producciones a los mercados externos.

En la actualidad esta industria presenta volúmenes crecientes de exportación, ya que el hecho de que Chile represente apenas el 3% del comercio mundial de vinos finos abre grandes perspectivas para las exportaciones, agregando a esto los buenos resultados obtenidos en competencias internacionales, el gran potencial que representan los países del Asia-Pacífico, buena relación calidad-precio y la "moda" por consumir vinos de calidad.

En 1995 los embarques generaron retornos por 181 millones de dólares, durante el año 1996 se elevaron a 292,9 millones, mientras que en el primer semestre del año 1997 las exportaciones llegaron a los 166,3 millones de dólares, superiores en 45% a los de 1996, cuando alcanzaron a 114 millones, en igual período. Estas cifras contrastan con las obtenidas en los tres primeros años de la década pasada, ya que había una tendencia a la baja: 14,8 millones en 1981, 11,1 en 1982 y 9,4 millones en 1983. En cambio, al iniciarse la década actual la situación cambió hacia valores crecientes: 51,5 millones en 1990, 54 millones en 1991, 119 millones en 1992 y 128,5 millones en 1993. En la actualidad la mitad de la producción nacional se envía al exterior⁷.

⁷ Mayor demanda augura espacios a Chile. Publicado en Revista del Campo de "El Mercurio". N° 1.108 (6-X-1997).

Esta situación ha hecho que la industria vitivinícola adquiera una gran importancia, aumente el precio interno del vino y se planten nuevos viñedos con un criterio técnico novedoso: buscar las zonas climáticas más apropiadas para un determinado cepaje; adquirir los suelos y plantar el cepaje, tomando en consideración, para su manejo, las características del suelo que ahí se ha encontrado⁸. De esta manera se ha logrado revertir el proceso de disminución de la superficie de vides, la cual en 1980 cubría 109.500 hectáreas para llegar a sólo 53.093 en 1993. Desde 1994 empieza a advertirse un aumento en las hectáreas dedicadas al cultivo de uvas viníferas.

Los mercados externos tienen preferencia por determinados cepajes, así, en el caso de los vinos blancos, los productos provenientes de los cepajes Sauvignon y Chardonnay tienen gran aceptación, no así los provenientes de la cepa Semillón, por lo cual han bajado las hectáreas dedicadas a estos vinos. En cuanto a los vinos tintos, los provenientes de la cepa Cabernet-Sauvignon gozan de gran preferencia y últimamente los vinos que provienen de la cepa Merlot han causado una favorable impresión.

A estas variedades finas se deben sumar la cepa País para vinos tintos y la cepa Moscatel de Alejandría para vinos blancos, las cuales están orientadas a la producción de vinos comunes. Su importancia radica en que a pesar de producir vinos de regular calidad, las medidas que aumentan las exportaciones disminuyen los niveles de producción de cepajes finos que son destinados al mercado interno, con lo cual aumenta la demanda de vinos más corrientes para satisfacer el mercado interno⁹. Estas preferencias y medidas han incidido en la superficie de hectáreas plantadas con vides viníferas.

⁸ PSZCZOLKOWSKI, Philipppo y HERNANDEZ, Alejandro. Perspectivas de Desarrollo Vitivinícola del Cono Sur. En revista "Panorama económico de la Agricultura", N° 86 (Enero-febrero) 1993, pág. 30.

⁹ PSZCZOLKOWSKI, Philipppo y HERNANDEZ, Alejandro, ob. cit., pág. 32.

PRIMERA PARTE

LEGISLACIÓN DE LA
INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

Para una mejor comprensión de la evolución que ha tenido el Derecho del Vino en nuestro país, haré un recorrido histórico que abarcará desde los tiempos de la Colonia hasta nuestros días (I), para posteriormente analizar el Derecho vigente (II), conforme al cual analizaré cuatro instituciones del Derecho del Vino: la producción o vinificación, la elaboración, la comercialización y la intervención administrativa.

I. RECORRIDO HISTÓRICO
DEL DERECHO DEL VINO

SUMARIO: 1. Epoca Colonial. 2. Siglo XIX y comienzos del siglo XX. 3. Dictación de Leyes de Alcoholes en el siglo XX: 3.1) Ley N° 1.515 de 1902. 3.2) Ley N° 6.179 de 1938 3.3) Ley N° 11.256 de 1952. 3.4) Ley N° 17.105 de 1969 3.5) Decreto Ley N° 261 de 1974. 3.6) Decreto Ley N° 2.753 de 1979. 3.7) Ley N° 18.455 de 1985. 3.7.1) Facultades y obligaciones del Servicio Agrícola y Ganadero. 3.7.2) Consideraciones técnicas. 3.8) Decreto N° 80 de 1990.

1. EPOCA COLONIAL

El vino, como ya se ha dicho, era muy importante para la celebración de la Eucaristía. Así la Corona Española optó por la introducción de vides para la celebración de la Eucaristía, siendo una práctica tan difundida que incluso en las casas ubicadas dentro de las ciudades había casi siempre un espacio para ella¹⁰.

A comienzos del siglo XVII la producción de vino alcanza grandes cantidades, por lo cual hay medidas arbitrarias para defender de la competencia a los vinos y aguardientes españoles. El Consejo de Indias en 1595, y bajo el reinado de Felipe II, dicta normas que prohíben casi totalmente la plantación de viñas en

América. Algunos años después, la Real Cédula del primero de junio de 1654 insiste en la prohibición de nuevas plantaciones y ordena que los propietarios de las viñas existentes pagaran un derecho a la Corona española para conservarlas, pero estas normas proteccionistas fueron burladas por habitantes del territorio de Chile.

2. SIGLO XIX Y COMIENZOS
DEL SIGLO XX

Durante el siglo XIX el Gobierno empieza a fomentar esta industria: se crea la Quinta Normal de Agricultura, se suministra enseñanza técnica a los profesionales salidos de la Facultad de Agronomía y forman operarios especialistas en las Escuelas Prácticas de Agricultura y en el año 1909 se crea una Estación Enológica con el objeto de realizar investigaciones y como órgano consultivo. La industria vitivinícola alcanza gran éxito en los comienzos del siglo XX, pero la prosperidad de esta industria se vería frenada por una actitud negativa de parte de las autoridades de Gobierno que se materializa en la dictación, en 1902, de la primera Ley Orgánica de Alcoholes.

3. DICTACION DE LEYES DE
ALCOHOLES EN EL SIGLO XX

Durante este siglo se dictaron varias leyes que, como ya dijimos, frenaron el desarrollo de la industria vitivinícola por distintos motivos: combatir el alcoholismo; fomentar otro tipo de plantaciones, ya que se consideraba a Chile un país deficitario en alimentos; proteger los intereses económicos de los propietarios de viñas que estaban vinculados con los parlamentarios; gravar la actividad con fuertes impuestos, ya que se decía era un gran negocio, etc. Esta situación recién comenzará a cambiar en la década del 70 cuando empiezan a dictarse leyes más liberales.

3.1) Ley N° 1.515 de 1902:¹¹

Esta ley grava con altos impuestos a los fabricantes o destiladores, comerciantes al

¹⁰ DEL POZO, José. El vino chileno: rasgos de su evolución histórica. Revista Universitaria. Dossier: el vino en cuerpo y alma (Publicación Trimestral de la Pontificia Universidad Católica de Chile), pág. 32.

¹¹ Diario Oficial Núm. 125 del 20 de enero de 1902. (Boletín de las Leyes y Decretos del Gobierno. Libro LXXII, primer trimestre, 1902, Santiago de Chile.).

por mayor y los importadores de alcoholes o bebidas alcohólicas, estableciéndose que se deberá dar aviso a la Administración del Impuesto sobre Alcoholes si se desea establecer una fábrica de alcoholes o bebidas alcoholizadas.

En cuanto a la elaboración de vino, esta ley tiene una gran carga de intervención administrativa, ya que señala que el viñatero que desee destilar vinos o chichas le avisará a la Administración del Impuesto, indicando el número de hectáreas de viña a que corresponde el caldo por destilar o, si estuviere ya cosechado, el número de hectólitros por destilar. Asimismo, el viñatero que no desee producir alcohol deberá enviar una declaración hecha por instrumento público a la Administración del Impuesto, en la que haga constar su propósito, con lo cual quedará exento del pago del impuesto anual. Estas normas impidieron el normal desarrollo de la industria vitivinícola, generando evasiones y comercio desleal.

Es importante destacar que esta ley tiene pocos artículos que se refieran a la calidad de las bebidas alcohólicas, ya que en su mayoría se refieren al impuesto sobre alcoholes y así lo confirma nuestra jurisprudencia, que en una sentencia de la Corte Suprema de fecha 16 de julio de 1931 señala que "el propósito de la Ley de Alcoholes es entregar la elaboración del alcohol que para la bebida o las industrias se utilice en el país, a las fábricas que se establezcan con ese objeto, y además que el impuesto con que lo grava se fije con relación a la cantidad producida en ellas; contribución que, según el art. 30, deberá pagarse al venderse o extraerse el producto de la fábrica, excepto el caso considerado en el inc. 4º del art. 28, en el cual el impuesto se pagará a la salida del producto rectificado. La movilización del alcohol de la fábrica en que se elabora sólo puede verificarse una vez pagado el impuesto correspondiente, según lo prescribe el art. 30 de la ley, y la infracción de esta obligación la sancionan los arts. 75 y 76 con una multa hasta diez veces el impuesto adeudado, con mínimum de \$ 100 y, además, con el comiso de las mercaderías"¹².

3.2) Ley N° 6.179 de 1938:¹³

En 1938 se dicta una nueva Ley de Alcoholes que mantiene una actitud negativa hacia la industria vitivinícola, estancándola cada vez más.

Esta ley tiene como objetivos limitar las plantaciones de viñedos, combatir el alcoholismo y regular el consumo interno. Se establecen elevadas patentes, restringidos permisos para el expendio de bebidas alcohólicas e impuestos a la producción de vinos que excedan de sesenta litros por habitante. Respecto a los impuestos, una sentencia de la Corte Suprema de fecha 8 de septiembre de 1951 ha dicho que "el Fisco debe restituir al demandante las sumas que este canceló por concepto del impuesto establecido en el artículo 45 de la ley del ramo a la producción de vinos, en la cuota que corresponde a lo que debía producir la superficie de viña arrancada conforme a la facultad del artículo 86 de la misma ley"¹⁴. Como se puede apreciar, la autoridad, además de establecer impuestos a la producción, fomentaba el arranque de viñas por la vía de restituir aquellos impuestos pagados y que correspondían a la producción de viñas arrancadas.

Esta ley, al igual que la anterior, contiene pocas normas relativas a la calidad de las bebidas alcohólicas, centrándose primordialmente en aminorar y fiscalizar la venta de bebidas embriagantes. En este sentido cabe destacar una sentencia que nos demuestra hasta qué punto la autoridad competente estaba preocupada de la venta y consumo de las bebidas alcohólicas. Dicha sentencia de la Corte de Apelaciones del 11 de abril de 1945 indica que "el hecho de vender una copa de vino a una persona que lo consume para servirse alimentos no constituye por sí solo la infracción del artículo 131 de la Ley de Alcoholes, si se considera que en la letra g) al clasificar los restaurantes nocturnos nos dice que son tales aquellos en que debe hacerse el expendio únicamente a las personas que 'concurren' a cenar o a consumir

¹² Sentencia de la Corte Suprema publicada en Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XXVIII, 1931, secc. 1ª, pág. 667.

¹³ Diario Oficial Núm. 17.989 del 10 de febrero de 1938 (Recopilación de leyes por orden numérico, Ministerios y materias. Tomo XXIV. Contraloría General de la República, Secretaría General, 1938).

¹⁴ Sentencia de la Corte Suprema publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XLVIII, 1951, secc. 1ª, pág. 449.

alimentos, de donde se deduce que esta norma se infringe únicamente en el caso de que el expendio de las bebidas se haga a personas que no concurren al negocio a cenar o consumir alimentos, sin que baste para que se cometa tal infracción la circunstancia de que en un momento dado los concurrentes no tengan ante ellos o no estén consumiendo los alimentos solicitados. De lo contrario se exigiría, de parte de los concurrentes a dichos restaurantes y de sus regentes, el suministro y consumo de las bebidas y alimentos en un solo acto, en forma incontinenti, sin que pudiera separarse, a lo menos por un espacio de tiempo razonable, el suministro de las bebidas del suministro de los alimentos, como la realidad de los hechos lo hace inevitable¹⁵.

3.3) Ley N° 11.256 de 1952:¹⁶

En 1952 se dicta otra Ley de Alcoholes, la cual mantiene la situación existente, es decir, prohíbe las nuevas plantaciones y trasplantes de viñas, fijando un tope máximo a la producción de 60 litros per cápita anuales y conserva altos impuestos y patentes, materia de gran importancia como lo demuestra nuestra jurisprudencia en una sentencia de la Corte Suprema del 10 de octubre de 1966 que señala que "todo el sistema de la ley N°11.256 está construido sobre la base de que el sujeto deudor del tributo es el productor de vinos, en cuanto empresario de la industria, sea que la explotación la haga por ser dueño de la viña o por tenerla en virtud de un arrendamiento u otro título de tenencia"¹⁷, aunque tiene algunos aspectos positivos, ya que se comienzan a aplicar criterios de calidad, se fomentan las exportaciones de vinos, se reprime su falsificación y se establecen denominaciones de origen, quinta institución sobre la cual descansa el Derecho del Vino, las cuales no son tal como lo veremos más adelante, pero que demuestra un interés del legislador por regular el tema.

¹⁵ Sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XLII, 1945, secc. 2ª, pág. 23.

¹⁶ Diario Oficial Núm. 22.897 del 16 de julio de 1954.

¹⁷ Sentencia de la Corte Suprema publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LXIII, 1966, secc. 1ª, pág. 361.

3.4) Ley N° 17.105 de 1969:¹⁸

En 1969 se dicta esta ley que sigue teniendo aspectos negativos que frenan el desarrollo de la industria vitivinícola, como la racionalización que debe hacer el Ministerio de Agricultura respecto a la comercialización de los productos de la vitivinicultura, tanto en el mercado nacional como en los de exportación; limitaciones a la superficie de viñas para vinificar; impuestos a las nuevas plantaciones de viñas y altas patentes. Esto se habría visto agravado con la dictación de la Ley de Reforma Agraria (Ley N°16.640 de 1967)¹⁹ en virtud de la cual, a partir de 1974, se asignaron tierras en pequeñas parcelas. Esta división origina el quiebre de la unidad productiva y se produce, en algunos casos, el abandono de las bodegas vinificadoras y los viñedos.

Como aspecto positivo, esta ley señala la función legal de los ingenieros agrónomos enólogos o enólogos, tanto en las bodegas elaboradoras como en las bodegas vinificadoras, lo que permite mejorar la calidad de los vinos.

Con todas estas leyes proteccionistas la superficie de viñedos en la década del 70 es de 106.000 hectáreas, superficie parecida a la que existía en 1938, pero con una población que se ha duplicado²⁰.

3.5) Decreto Ley N° 261 de 1974:²¹

El Decreto Ley N° 261 derogó la prohibición que tenían las personas naturales o jurídicas de derecho público o privado para plantar en cualquier zona o región del país viñas para vinificar o de uva de mesa. Es en este momento que el negocio de las uvas de mesa de exportación reporta grandes ganancias, lo que provoca que los productores de uva para vinificar reinjerten sus parronales con variedades de uva de mesa, disminuyendo las hectáreas dedicadas al cultivo de uvas de la especie *Vitis vinifera*.

¹⁸ Diario Oficial Núm. 27.318 del 14 de abril de 1969.

¹⁹ Diario Oficial Núm. 26.804 del 28 de julio de 1967.

²⁰ URETA, Fernando; PSZCZOLKOWSKI, Filippo, ob. cit., pág. 20.

²¹ Diario Oficial Núm. 28.751 del 15 de enero de 1974.

3.6) Decreto Ley N° 2.753 de 1979:²²

Este Decreto Ley viene a reemplazar el Libro I de la Ley de Alcoholes N° 17.105 de 1969, dictando normas consideradas liberales debido a que sus redactores estaban influenciados por las ideas de libre mercado que estaban cobrando fuerza. Esto da como resultado que cambie totalmente el marco legal, pasando de una legislación proteccionista a otra liberal. Así no se legisla sobre las viñas ni sobre infraestructura mínima de las bodegas elaboradoras, se elimina la función legal de los ingenieros agrónomos enólogos, se reducen las funciones de los organismos administrativos y fiscalizadores²³, se liberaliza la comercialización de los alcoholes y bebidas alcohólicas, no establece nuevos impuestos y permite la elaboración de vino a partir de uva de mesa de desecho.

Este cambio en la legislación trajo como consecuencia que hubiera una mayor productividad, ya que se importan nuevas maquinarias, mejor tecnología, se empieza a usar el acero inoxidable en la construcción de vasijas, la uva de mesa comienza a ser vinificada y se reemplazan viñas de baja producción por parronales cinco a seis veces más productivos. Junto con esto, entran al mercado importantes volúmenes de vinos producidos con desechos de uva de mesa y se importan vinos y alcoholes desde Argentina, lo que produce una sobreoferta y la consiguiente caída de los precios, obligando a los productores a arrancar las viñas destinadas a vino o a reinjertarlas con uva de mesa debido a que su exportación da en aquellos años una buena rentabilidad²⁴. La producción disminuye al igual que la superficie plantada, que en 1990 alcanza a sólo 58.300 hectáreas.

3.7) Ley N° 18.455 de 1985:²⁵

En 1985 se promulga una nueva ley, la cual introduce variadas modificaciones a la ley

²² Diario Oficial Núm. 30.400 del 28 de junio de 1979.

²³ HERNANDEZ, Alejandro; PSZCZOL-KOWSKI, Philippo y MORANDE, Pablo, ob. cit., pág. 11.

²⁴ HERNANDEZ, Alejandro; PSZCZOL-KOWSKI, Philippo y MORANDE, Pablo, ob. cit., pág. 12.

²⁵ Diario Oficial Núm. 32.318 del 11 de noviembre de 1985.

de 1979. Constituye el derecho vigente y será analizada en detalle más adelante. Sus objetivos fueron²⁶:

- Resguardar el prestigio y calidad de los vinos chilenos.
- Determinar el mercado del vino propiamente tal.
- Proteger las denominaciones de origen de productos regionales.
- Resguardar la importación de alcoholes en términos de asegurar que cumplan, al menos, con las especificaciones de los nacionales.
- Ampliar las atribuciones fiscalizadoras de al Servicio Agrícola y Ganadero (de aquí en adelante SAG).
- Entregar el conocimiento de las infracciones de la ley a los tribunales ordinarios, con el objeto de establecer un mayor equilibrio entre las partes involucradas.

Estos objetivos se concretaron modificando tanto las facultades y obligaciones del SAG como algunos aspectos técnicos, las cuales se indicarán en los dos próximos puntos.

3.7.1) Facultades y obligaciones del SAG:

- Llevar registro de las bebidas alcohólicas.
- Llevar catastro de viñas, bodegas y vasijas y establecimientos que desarrollen actividades del rubro.
- Exigir los antecedentes relacionados con la producción, envasado, comercio interno y externo de los productos afectos a esta ley.
- Fiscalizar establecimientos de producción, elaboración, fabricación y envase.
- Fiscalizar botillerías, distribuidores mayoristas y demás comerciantes.
- Captación de muestras de fiscalización.
- Verificar las modificaciones sufridas por los viñedos y parronales.
- Verificar las declaraciones de existencia y cosecha de vinos, chichas y mostos a granel.
- Fiscalización del transporte de productos²⁷.

²⁶ Proyecto de ley que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. Deroga Libro I de la Ley N° 17.105.

²⁷ Manual del SAG sobre Procedimiento para Inspectores que ejerzan actividades relativas a alcoholes y viñas.

Estas facultades y obligaciones se verán más detalladamente cuando analicemos la intervención administrativa.

3.7.2) Consideraciones técnicas

- Señala que la denominación "vino" sólo puede obtenerse de uvas de la especie *Vitis vinifera*, con lo cual se excluyen los productos obtenidos de la fermentación alcohólica de uvas híbridas.
- Aumenta a 11,5 grados la graduación mínima del vino.
- Se amplía el número de definiciones de vinos especiales como vino dulce, vino licoroso, etc.
- Para los vinos varietales se definen los requisitos necesarios para llevar el nombre de la variedad.
- Se determinan los requisitos mínimos de infraestructura que deben cumplir los recintos en que se fabriquen, elaboren o envasen productos alcohólicos para garantizar una adecuada condición sanitaria.
- Faculta al Presidente de la República para establecer Zonas Vitícolas y para autorizar el uso de Denominaciones de Origen²⁸.

3.8) Decreto N° 80 de 1990²⁹:

En virtud de este decreto se introducen algunas modificaciones al Reglamento de la Ley N° 18.455 en lo referente a las uvas de mesa, modificaciones que serán incluidas más adelante, pero que en forma general prohíben el uso de uva de mesa, es decir, aquella que se comercializa habitualmente para su consumo directo en estado fresco, en mezcla con cepajes tradicionales para la elaboración de vinos.

II. EL VIGENTE DERECHO DEL VINO

SUMARIO: 1. Antecedentes. 2. Producción del vino o vinificación. 2.1) Definición. 2.2.) Requisitos para la obtención del vino. 2.3) Sustancias y manipulaciones permitidas. 3. Elaboración del vino. 3.1) Definición. 3.2)

²⁸ HERNANDEZ, Alejandro; PSZCZOL-KOWSKI, Filippo y MORANDE, Pablo, ob. cit., pág. 42.

²⁹ Diario Oficial Núm. 33.723 del 19 de julio de 1990.

Sustancias y manipulaciones permitidas 3.3) Productos alterados, adulterados o falsificados. 3.3.1) Vinos alterados. 3.3.2) Vinos adulterados. 3.3.3) Vinos falsificados. 3.4) Vinos especiales. 3.4.1) Vino generoso. 3.4.2) Vino gasificado. 3.4.3) Champaña. 3.4.4) Vino licoroso. 3.4.5) Vino aromatizado. 4. Comercialización. 4.1) Generalidades. 4.2) productos destinados al consumo. 4.3) Información al público. 4.3.1) Productos nacionales. 4.3.2) Productos importados. A) Materia prima importada a granel B) Productos importados en unidades de consumo selladas. 4.3.3) Productos de exportación. 5. Intervención Administrativa. 5.1) Generalidades. 5.2) Métodos de intervención administrativa. 5.3) Manifestaciones de la intervención administrativa. 5.3.1) La fiscalización: A) Aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas. B) Análisis de muestras. C) Fiscalización en establecimientos de producción, elaboración y envase de vinos. D) Fiscalización en botillerías, distribuidores mayoristas y demás comerciantes de productos como supermercados, bares, restaurantes, etc. E) Fiscalización del transporte de productos. F) Comercialización de productos importados. G) Auxilio de la fuerza pública. 5.3.2) Sanciones: A) Generalidades. B) Multas de 15 a 150 unidades tributarias mensuales. C) Multas de 7 a 100 unidades tributarias mensuales. D) Multas de 1 a 75 unidades tributarias mensuales. E) Otras penas y multas. F) Procedimiento para sancionar infracciones administrativas.

1. ANTECEDENTES

A fines de la década del setenta y comienzos de la década del ochenta nuestro país vive una transformación tanto económica como legislativa, pasando de un sistema proteccionista a otro liberal. La plantación de viñedos y la producción, elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas no estuvo ajena a este proceso, así se dicta la Ley N° 18.455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres y deroga el Libro I de la Ley N° 17.105. Posteriormente se dicta el Decreto N° 78 del Ministerio de Agricultura³⁰ que

³⁰ Diario Oficial Núm. 32.604 del 23 de octubre de 1986.

reglamenta la Ley N° 18.455 y recientemente se ha dictado el Decreto N° 464³¹ del Ministerio de Agricultura que establece una Zonificación Vitícola o Denominación de Origen para los vinos que se produzcan en el país. Este último texto legal será analizado más adelante.

Del examen de la Ley N° 18.455 y su Reglamento podemos señalar que, en el caso del vino, estudiaremos esta materia dividiéndola en cuatro grandes áreas, que son: la producción o vinificación, la elaboración, la comercialización y la intervención administrativa.

2. PRODUCCION DEL VINO O VINIFICACION

SUMARIO: 2.1) Definición. 2.2) Requisitos para la obtención de vino. 2.3) Sustancias y manipulaciones permitidas.

2.1) Definición

Antes de entrar de lleno en la definición es conveniente señalar que para la ley se entenderá como bebidas fermentadas aquellas "obtenidas directamente de la fermentación de sustancias azucaradas." (Art. 2°, letra c, Ley N° 18.455). En esta definición se encuentra el vino que, como ya se ha dicho, es el producto natural de la fermentación alcohólica del mosto de uvas.

Técnicamente la producción o vinificación es el conjunto de operaciones llevadas a cabo para transformar en vino las uvas y sus zumos³². Acorde con esta definición técnica se encuentra el Reglamento que es claro en definir esta etapa, señalando que "en las bebidas fermentadas se entenderá por producción al conjunto de operaciones destinadas a transformar las sustancias azucaradas en alcohol etílico" (Art. 18°), agregando que pueden usarse indistintamente los términos producción y vinificación, ya que son sinónimos.

2.2) Requisitos para la obtención del vino

No cualquier especie de uva puede utilizarse para producir vino, y a diferencia de leyes anteriores, el legislador es enfático en señalar que el vino sólo puede obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto (zumo obtenido por presión de la uva antes que haya comenzado su fermentación) de uvas frescas o asoleadas de la especie *Vitis vinifera*. Si el fruto proviene de vides de variedades híbridas deberá denominarse uva híbrida y los productos obtenidos con estas variedades o su mezcla con productos obtenidos de la especie *Vitis vinifera* no podrá denominarse vino y deberá comercializarse bajo otra denominación que la ley o su reglamento no reserve para otras bebidas alcohólicas. Asimismo la etiqueta o el envase deberá indicar en forma destacada que es un producto alcohólico proveniente, total o parcialmente, de vides híbridas. (Art. 16°, Ley 18.455).

De este modo se cumple uno de los objetivos de la presente ley, cual es resguardar la calidad de los vinos chilenos eliminando el uso de cepas híbridas en la vinificación, ya que ellas no son aptas para transmitir las características de las cepas *Vitis vinifera*.

2.3) Sustancias y manipulaciones permitidas

El vino, por ser un producto que será finalmente consumido por una parte de la población, está sujeto a limitaciones en su proceso productivo, no pudiendo utilizarse materias primas y aditivos no autorizados por la Ley o el Reglamento. Así, el Reglamento, en el art. 22°, indica las sustancias que se pueden agregar y las manipulaciones que se pueden efectuar durante el proceso de vinificación, entre las que mencionaremos la mezcla de mostos y vinos entre sí, siempre que no se trate de productos importados o elaborados con uva de mesa. Más adelante nos referiremos sobre los porcentajes de mezcla permitidos en los vinos con denominación de origen.

Las demás sustancias y manipulaciones permitidas dicen relación con algunos elementos u operaciones que pueden efectuarse para mejorar la calidad del vino pero que por su complejidad técnica escapan del ámbito de la presente tesis, destacándose la preocupación del legislador por reglamentar una materia vinculada con la calidad del vino y la salud de la población.

³¹ Diario Oficial Núm. 35.177 del 26 de mayo de 1995.

³² RIBÉREAU-GAYON, Jean; PEYNAUD Emile, ob. cit., Tomo II, cuarta parte, pág. 169.

3. ELABORACION DEL VINO

SUMARIO: 3.1) Definición. 3.2) Sustancias y manipulaciones permitidas. 3.3) Productos alterados, adulterados o falsificados. 3.3.1) Vinos alterados. 3.3.2) Vinos adulterados. 3.3.3) Vinos falsificados. 3.4) Vinos especiales. 3.4.1) Vino generoso. 3.4.2) Vino gasificado. 3.4.3) Champaña. 3.4.4) Vino licoroso. 3.4.5) Vino aromatizado.

3.1) Definición

Técnicamente la elaboración es el conjunto de procesos que dan al vino "en bruto", es decir, aquel obtenido en el proceso de vinificación, la limpidez, estabilidad y el equilibrio de sus características organolépticas o que producen una impresión sensorial, que permiten envasarlo y consumirlo como asimismo que sea un producto atractivo para los potenciales consumidores que no les gusta beber vinos turbios o que tengan signos de alteración. No hay que confundir clarificación con estabilización, ya que por el primero se obtiene la limpidez y mediante el segundo se conserva esa limpidez³³.

El Reglamento, al igual que la definición dada para la producción o vinificación, está conforme con esta definición técnica, señalando que se entenderá por producción "al conjunto de procesos tendientes a clarificar y estabilizar física, química y biológicamente la bebida obtenida de la producción." (Art. 18°). El vino debe ser un producto apto, es decir, que sometido a diversos análisis cumple con todos y cada uno de los requisitos exigidos por la Ley y su Reglamento. (Art. 1° N° 29, Reglamento).

3.2) Sustancias y manipulaciones permitidas

En la elaboración del vino no se pueden aplicar prácticas, aditivos o sustancias que no están expresamente autorizadas por la Ley o el Reglamento. El art. 23° del Reglamento, al igual que en el proceso de vinificación, indica las sustancias que se pueden agregar y las manipulaciones que se pueden efectuar durante el proceso de elaboración. Escapa a este trabajo señalar todas y cada una de ellas, ya que es

una referencia muy técnica, pero sucintamente podemos decir que sólo se permite el uso de productos que no sean cuestionables desde un punto de vista alimenticio, que participen en las características gustativas del vino y que las sustancias que representen algún riesgo para la salud se agreguen en dosis que están reglamentadas y se haga bajo la responsabilidad de un enólogo.

3.3) Productos alterados, adulterados o falsificados

Una vez finalizadas las etapas de producción y elaboración el vino está listo para ser consumido, ya que es un producto potable, es decir, es un producto cuyo contenido de impurezas, aditivos o elementos tóxicos se ajusta a los máximos o mínimos que se establezcan. Pero no siempre el producto final cumple con todos los requisitos, ya que sus características químicas o físicas pueden estar modificadas. De este modo se obtendrá un producto que puede estar alterado, adulterado o falsificado.

3.3.1) Vinos alterados: Son aquellos que, siendo genuinos y potables, es decir, que han sido elaborados con las materias primas y conforme a los métodos y prácticas autorizadas por la Ley y su Reglamento y además su contenido de impurezas es el permitido, han experimentado cambios físicos o químicos que los hacen perder sus características propias. (Art. 7°, Ley 18.455).

Se tendrán por vinos alterados los siguientes productos (Art. 26°, Reglamento):

- Los productos finales acetificados, es decir, que se ha transformado el alcohol del vino en ácido acético (vinagre)³⁴ o afectados de enfermedades que los alteran bioquímicamente debido a causa de microorganismos que modifican sus características químicas y organolépticas.
- Los productos finales que presenten desequilibrios físicos químicos tales como precipitaciones de sales y enturbiamientos o casses.
- Los productos finales que tengan olores o sabores extraños. Es común que se produz-

³³ URETA, Fernando; BORDEU, Edmundo; PSZCZOLKOWSKI, Philippo, ob. cit., s/ pág.

³⁴ BUSTOS HERRERA, Oscar, ob. cit., pág. 65.

can en aquellos vinos que tengan una conservación defectuosa³⁵.

Sobre este punto, nuestra jurisprudencia en una sentencia del año 1903³⁶ nos dice que "según el análisis químico verificado por el laboratorio químico municipal, el vino fue calificado como impropio en razón de su acidez y no como deteriorado o nocivo, condición necesaria para la aplicación de lo dispuesto en el artículo 495 N° 15 del Código Penal."

Otra sentencia del año 1925 ha señalado que "el infractor de la Ley de Alcoholes, por tener en su poder vino enfermo, debe probar que ese vino no era para comercializarlo, sino de su consumo personal"³⁷.

3.3.2) *Vinos adulterados*: Son aquellos en cuyo proceso de producción, elaboración, guarda, comercialización o transporte se han efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado, en su caso. (Art. 7°, Ley 18.455).

El Reglamento (Art. 27°) señala cuáles vinos se considerarán adulterados, destacando los siguientes productos:

- Aquellos que en su proceso de producción o de elaboración se les haya adicionado agua.
- Los que contengan sustancias neutralizantes, aromatizantes, saborizantes artificiales u otras que no constituyan un componente natural del producto.

3.3.3) *Vinos falsificados*: Son aquellos productos en cuyo proceso de producción o elaboración se han empleado materias primas no autorizadas. (Art. 7°, Ley 18.455).

El Reglamento (Arts. 28° y 57°) señala cuáles productos se tendrán por vinos falsificados, destacando los siguientes:

- Aquellos con denominación de origen que hayan sido producidos, elaborados o enva-

³⁵ PEYNAUD, Emile. *Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino* (Ediciones Mundiprensa, Madrid, 1977), pág. 37.

³⁶ Sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago publicada en la Gaceta de los Tribunales, primer semestre, 1903, sección penal, pág. 1535.

³⁷ Sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago publicada en la Gaceta de los Tribunales, segundo semestre, 1925, sección civil, pág. 2234.

sados fuera de las regiones y áreas establecidas por la ley o que se establezcan por Decreto Supremo, o en cuyo proceso de producción o elaboración hayan intervenido total o parcialmente materias primas procedentes de regiones o áreas distintas a las establecidas en la ley o que se establezcan por Decreto Supremo.

- Aquellos en que se detecte la presencia de zumo o zumos fermentados provenientes de uva híbrida.
- Aquellos en que se determine la adición de alcohol, salvo en los casos expresamente autorizados.
- Aquellos que hayan sido mezclados con productos falsificados.

Al respecto, una sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago del 14 de mayo de 1918³⁸ determina que "no puede declararse artificial un vino (el término actual es 'adulterado') por el simple hecho de que su riqueza alcohólica es mayor que la expresada en el Reglamento. En consecuencia, justificado que el vino de que se trata procede de fuentes y negocios serios y de una región del país en que los coeficientes de los vinos son, por lo general, mayores que el permitido en el Reglamento, no puede considerarse dicho vino artificial, aunque tenga mayor relación alcohólica extracto que la determinada en el Reglamento y debe, por lo tanto, absolverse al reclamante y dejarse sin efecto la multa impuesta".

3.4) *Vinos especiales*

Nuestra legislación ampara estos vinos, que son aquellos que tienen una composición particular y cuyas características organolépticas, es decir, que producen una impresión sensorial, se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración y prácticas específicas, con el objetivo de definir el mercado del vino.

Estos vinos especiales se clasifican en grupos genéricos que definen sus cualidades más sobresalientes y están expresamente autorizados por la ley. Son los siguientes (Art. 19°, Reglamento):

³⁸ Sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XVI, 1919, secc. 2ª, pág. 18.

3.4.1) *Vino generoso*: Su graduación alcohólica mínima es de 14 grados, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.

3.4.2) *Vino gasificado*: Es aquel vino definitivamente elaborado al cual se le impregna en forma mecánica anhídrido carbónico.

3.4.3) *Champaña*: Es aquel vino que su elaboración termina en envases cerrados y el contenido de anhídrido carbónico se desarrolla naturalmente en su seno por una segunda fermentación en base a azúcares.

3.4.4) *Vino licoroso*: Es el vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva, pudiendo ser endulzado con mosto concentrado. Debe fabricarse con un mínimo de 70 por ciento de vino y su graduación alcohólica mínima es de 16 grados, con una tolerancia de hasta 0,5 grado. Entre estos vinos se encuentra el Oporto y el Jerez.

3.4.5) *Vino aromatizado*: Es aquel vino licoroso al cual se le han adicionado sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. Puede ser endulzado con sacarosa o mosto concentrado, coloreado o no con caramelo natural y encabezado con cualquier tipo de alcohol etílico potable. Entre estos vinos se encuentra el Vermouth.

4. COMERCIALIZACION

SUMARIO: 4.1) Generalidades. 4.2) Productos destinados al consumo. 4.3) Información al público. 4.3.1) Productos nacionales. 4.3.2) Productos importados. A) Materia prima importada a granal. B) Productos importados en unidades de consumo selladas. 4.3.3) Productos de exportación.

4.1) Generalidades

La ley establece un gran número de medidas a las cuales los comerciantes deben sujetarse, ya sea para evitar el comercio ilegal, asegurar la libertad de comercio o para proteger a los consumidores en su legítimo derecho de saber lo que están comprando. A continuación veremos estas medidas.

4.2) Productos destinados al consumo:

Para que un vino pueda ser destinado al consumo debe tratarse de un producto final, es decir, debe tratarse de un producto envasado o en proceso de envase y es menester que se venda en envases sellados y etiquetados, entendiéndose como tales aquellos cuya tapa, ya sea corcho, tapón plástico, dispositivos metálicos u otros, permita transportar el líquido contenido sin que este se derrame e impida al mismo tiempo la entrada de aire al interior del envase y que en caso de ser destapado, queden señales o evidencias de que ha sido abierto. La ley contempla una excepción a esta norma, indicando que no es necesario el expendio de vinos sellados y etiquetados en establecimientos o recintos autorizados por la autoridad competente para venderlos en forma distinta. Un ejemplo de esta excepción sería el permiso que la autoridad da a las personas que organizan fondas durante las Fiestas Patrias. (Art. 8º, letra b, art. 34º, Ley N° 18.455 y art. 64º, Reglamento).

El vino envasado debe tener una graduación alcohólica mínima de 11,5 grados, ya que de esta manera se impide el aguado de los vinos, salvo que se estén comercializando vinos generosos o licorosos, que por ser vinos especiales tienen una composición particular. En el primer caso la graduación alcohólica mínima es de 14 grados y en el segundo caso es de 16 grados. Una excepción a la graduación alcohólica mínima de 11,5 grados tiene su origen en las circunstancias climáticas anormales que hubieren afectado desfavorablemente el desarrollo de la viticultura, ya que el Presidente de la República podrá, mediante Decreto Supremo, autorizar la venta para consumo directo de vino no generoso ni licoroso con una graduación mínima de hasta 10,5 grados, producido en las comunas de Laja, San Rosendo, Yumbel, San Fabián, Hualqui, Los Angeles, Tucapel y Nacimiento de la Región del Bío-Bío. Esta autorización debe especificar la localidad afectada y la cosecha. Para acogerse a esta excepción, los productores deberán declarar ante el SAG la extensión y ubicación de los viñedos afectados por el fenómeno climático y el total de vino producidos por ellos. En el envasado de este vino se usarán etiquetas numeradas y timbradas por el SAG (Art. 36º, Ley N° 18.455).

En relación a la venta de bebidas alcohólicas por agencias de viñas, nuestra jurisprudencia

cia ha sido vacilante, destacando dos sentencias al respecto. La primera de ellas es de la Corte de Apelaciones de Santiago del 5 de agosto de 1959³⁹, la cual señala que "las agencias de viñas o de industrias de licores establecidas fuera de la comuna a que se refiere la letra o) del artículo 130 de la Ley de Alcoholes, no son establecimientos en que se permita vender bebidas alcohólicas directamente al público, ni en que pueda tenerlas salvo, a lo más, en cuanto se trate de un muestrario destinado a presentar y dar a conocer al público los productos representados por el agente. En consecuencia, procede multar al reo no reincidente, de acuerdo con el precepto del artículo 164 de la Ley de Alcoholes, si ha quedado establecido que vendió vino directamente al público, al por menor y por su propia cuenta, en su local de agencia de viña."

La segunda también es de la Corte de Apelaciones de Santiago, de fecha 17 de agosto de 1959⁴⁰ y nos dice que "las agencias de viñas o de fabricantes de licores no pueden expender el vino para ser consumido en el propio local, pero al igual que las agencias de cualquier otro producto agrícola o fabril, pueden vender las mercaderías y entregarlas sacándolas de las existencias que tengan, o bien dar orden de entrega si se encuentran en distintos lugares, sin que pueda circunscribirse a esta sola segunda forma de tradición la actividad comercial de que se trata. En consecuencia, no infringe la ley un negocio que paga patente como agencia de viñas, por la circunstancia de haberse sorprendido que mantenía en él una existencia de cincuenta damajuanas de vino."

4.3) Información al público

Para que un vino pueda comercializarse, su envase o etiqueta debe indicar lo que la Ley o el Reglamento señalan, no pudiendo incluirse menciones que no correspondan a la naturaleza y características del producto. Se distingue si se trata de productos nacionales, importados o de exportación. Estas menciones son las siguientes (Arts. 35° y 39° Ley N° 18.455 y arts. 30° y 63° Reglamento):

³⁹ Sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LVI, 1959, secc. 4°, pág. 166.

⁴⁰ Sentencia de la Corte de Apelaciones publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LVI, 1959, secc. 4°, pág. 179.

4.3.1) *Productos nacionales*: Las etiquetas o envases de estos productos deben estar impresas sin correcciones, indicando en idioma español, exceptuando el nombre de fantasía del producto, el nombre y domicilio del envasador, nombre o naturaleza del producto, graduación alcohólica expresada en grados Gay Lussac y volumen expresado en unidades del sistema métrico decimal. El nombre genérico o naturaleza del producto contenido debe señalarse en forma destacada en la etiqueta principal. Puede usarse indistintamente las expresiones vino o viña, siempre que este último vocablo forme parte de la razón social o de la marca registrada de la viña y que el interesado sea propietario o simple tenedor de un viñedo de la especie *Vitis vinífera*.

Las etiquetas de los envases en que se expenden vinos elaborados con uva de mesa, es decir, los llamados vinos de mesa, deben contener en la etiqueta principal la expresión "Vino de Mesa", con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, los que en ningún caso pueden tener una altura inferior a 10 milímetros. Los caracteres tipográficos que se emplean para indicar la dirección o el nombre de la ciudad o localidad en donde se envasó el producto no deben ser de un tamaño mayor que la mitad del utilizado para señalar que se trata de "vino de mesa". Las demás menciones que tenga la etiqueta se deben adecuar a la legislación vigente, pero no pueden contener indicaciones de cepaje, calidad ni año de cosecha, sólo pueden expresar en su rotulación la marca comercial y recomendaciones a los consumidores⁴¹.

Las etiquetas no deben presentar palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que pudieran inducir a equívocos, engaños o falsedades respecto de la naturaleza o composición del producto y se aceptará, tanto en los vinos como en los vinos especiales, una tolerancia de medio grado bajo la graduación indicada en la etiqueta, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto.

4.3.2) *Productos importados*: La presente ley tuvo como objetivo regular la importación de vinos para que cumplieran los mismos requisitos que los nacionales y de esta manera

⁴¹ Modificación al Decreto N° 464. Diario Oficial Núm. 36.141 del 17 de agosto de 1998.

mantuvieran su identidad en el mercado, impidiendo su mezcla o confusión con los nacionales. Respecto a estos productos hay que distinguir:

- A) **Materia prima importada a granel:** Cuando la materia prima sea importada a granel, es decir, que no se encuentra envasado en unidad de consumo, y el proceso de envase se efectúe en territorio nacional, como asimismo, cuando se complete la elaboración dentro del país, la etiqueta debe imprimirse en idioma español, con excepción, en su caso, del nombre genérico y de fantasía. Asimismo, debe indicarse en forma clara y precisa el país de origen de sus componentes, expresándose que el proceso de elaboración o envase se efectuó en Chile.
- B) **Vinos importados en unidades de consumo selladas:** Respecto a esta clase de vinos, podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ella se señalen. No obstante, para que puedan ser comercializados, deberán señalar el nombre y domicilio del envasador, nombre o naturaleza del producto, graduación alcohólica, volumen, nombre y domicilio del importador y del distribuidor. Estas menciones podrán agregarse en una etiqueta complementaria, no pudiendo incluirse aquellas que no correspondan a la naturaleza y características del producto.

Pueden comercializarse en sus unidades usuales de distribución del país de origen, debiendo cumplir con las disposiciones sobre envases establecidas para sus similares nacionales, es decir, el volumen del producto contenido deberá expresarse en unidades del sistema métrico decimal y la graduación alcohólica en grados Gay Lussac. Si su etiqueta original registra estas menciones expresadas en otras unidades, deberá señalarse su equivalencia en una etiqueta complementaria.

4.3.3) **Productos de exportación:** Las etiquetas de los productos que se exporten pueden estar impresas en idioma extranjero, pero no pueden utilizarse en la comercialización interna, salvo que se complementen las menciones para cumplir los requisitos exigidos para dicha comercialización.

5. INTERVENCIÓN ADMINISTRATIVA

SUMARIO: 5.1) Generalidades. 5.2) Métodos de intervención administrativa. 5.3) Manifestaciones de la intervención administrativa. 5.3.1) La fiscalización: A) Aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas. B) Análisis de muestras. C) Fiscalización en establecimientos de producción, elaboración y envase de vinos. D) Fiscalización en botillerías, distribuidores mayoristas y demás comerciantes de productos como supermercados, bares, restaurantes, etc. E) Fiscalización del transporte de productos. F) Comercialización de productos importados. G) Auxilio de la fuerza pública. 5.3.2) Sanciones: A) Generalidades B) Multas de 15 a 150 unidades tributarias mensuales. C) Multas de 7 a 100 unidades tributarias mensuales. D) Multas de 1 a 75 unidades tributarias mensuales. E) Otras penas y multas. F) Procedimiento para sancionar infracciones administrativas.

5.1) Generalidades

La Administración, además de prestar servicios públicos, limita las actividades de los particulares en beneficio del interés general. En el caso del vino en particular, esta intervención ha sido intensa desde los tiempos de la Colonia, alcanzando su punto más alto con las primeras leyes de alcoholes de este siglo, pensamiento acorde con la idea de un Estado interventor; decayendo con la dictación de las últimas leyes de alcoholes, ya que imperaba un pensamiento económico más liberal. Aun así, la intervención administrativa es fuerte en nuestra legislación vigente, como lo veremos a continuación.

5.2) Métodos de intervención administrativa

La intervención administrativa se materializa con la actuación del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) cuya competencia dice relación, en general, con el desarrollo de la producción agropecuaria, forestal y pesquera. De acuerdo a lo señalado en el artículo 4º de la Ley N° 18.455, el SAG debe velar por el cumplimiento de la Ley N° 18.455, pudiendo requerir para tales efectos la intervención de las autoridades correspondientes, las que, en conformidad a sus respectivas facultades, deben prestarle toda la colaboración que les solicite. Especialmente el SAG deberá:

- Fiscalizar el cumplimiento de las normas de control contenidas en la Ley N° 18.455 y su Reglamento.
- Exigir los antecedentes que sean necesarios para la fiscalización del cumplimiento que se exigen para la producción, elaboración, envasado, guarda, comercialización, importación, exportación y transporte de productos.
- Autorizar a los laboratorios ajenos al Servicio para efectuar los análisis a las muestras tomadas por los inspectores del SAG.
- Llevar un catastro de viñas, de vasijas y de establecimientos elaboradores y envasadores de productos afectos a la Ley N° 18.455.
- Establecer los métodos de análisis que deban emplear los laboratorios para emitir sus informes.
- Llevar un registro de bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país.

5.3) *Manifestaciones de la intervención administrativa*

La intervención administrativa, en materia de vinos, se expresa de dos maneras.

5.3.1) *La fiscalización*: Uno de los objetivos de la presente ley es otorgar mayores facultades al SAG para fiscalizar su cumplimiento, especialmente en cuanto al requerimiento de información sobre los procesos de producción, elaboración, envasamiento, etiquetaje y comercialización, permitiéndole además llevar un catastro sobre infraestructura, superficie y volúmenes de producción. Estos objetivos se alcanzan de la siguiente manera:

A) *Aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas*

Si bien es cierto que no se contempla una prohibición en cuanto a la plantación o trasplante de viñas ni se fija un tope máximo a la producción, la Ley N° 18.455 impone la obligación a los propietarios o tenedores a cualquier título de viñas de dar aviso al SAG, por escrito, de la plantación, injertación y arranque total o parcial de estas, con indicación de las especies y variedades involucradas, antes del 31 de diciembre del año en que los hubieren efectuado. Este aviso también será exigible a los propietarios o tenedores de terrenos planta-

dos con vides dentro de un mismo predio, cuya superficie, en conjunto o separadamente, sea igual o superior a cinco mil metros cuadrados. Sin perjuicio de lo anterior, el SAG podrá, en casos calificados y mediante resolución publicada en el Diario Oficial, exigir el cumplimiento de dicha obligación a los propietarios o tenedores a cualquier título de plantaciones de vides cuya superficie sea inferior al mínimo indicado. Los inspectores deben verificar en terreno lo declarado en el aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas a objeto de mantener actualizado el catastro vitícola y detectar posibles nuevas plantaciones, arranques o injertación de viñedos que no hayan sido comunicados al SAG dentro de los plazos previstos.

B) *Análisis de muestras*

Los inspectores del SAG están facultados para tomar muestras de los productos en cualquier etapa de su proceso de producción, elaboración, importación, exportación, guarda, depósito, comercialización y transporte cada vez que detecten alguna anomalía, tengan presunciones de irregularidades o dudas sobre su genuinidad, debiendo mencionar el origen, forma y oportunidad en que fueron extraídas y sellarlas en presencia del interesado o cualquier persona adulta. Estas muestras se captarán en seis ejemplares cuando se trate de bebidas fermentadas, dejando el SAG constancia de su actuación en acta que se levantará en el lugar de la captación y será firmada por el dueño o encargado (Art. 9° Ley N° 18.455 y art. 4° Reglamento).

Dichas muestras serán analizadas en los laboratorios del SAG y sus resultados se comunicarán al interesado dentro del plazo de 30 días contados desde la fecha en que se tomaron las muestras. El interesado deberá tener en su poder ejemplares de las muestras para, si así lo requiere, efectuar un segundo análisis dentro del plazo de 60 días contados desde la fecha en que se tomaron las muestras. En caso de discrepancia entre estos dos análisis, se designará de común acuerdo un laboratorio autorizado para que dentro del plazo de 30 días, contados desde el acuerdo, efectúe un análisis de las muestras, teniendo este resultado el carácter de definitivo (Art. 10°, inc. 1° y 2°, Ley 18.455).

Respecto a los análisis de muestras, una sentencia de la Corte de Apelaciones de San-

tiago del 12 de noviembre de 1987⁴² deja sin efecto una resolución del SAG que impide la internación de una determinada partida de vino, ya que se apoya en análisis que no son idóneos ni confiables. El recurrente señala que el SAG captó muestras de algunos embarques para analizarlos, no cumpliendo con normas de higiene y cuidado. Estos análisis fueron diferentes a los practicados en su país de origen, por lo que se procedió a practicar un segundo análisis cuyos resultados coincidieron con los del país de origen pero no fue considerado por el SAG. Se realizó, de común acuerdo, un tercer análisis que fue coincidente con el practicado por el SAG, el cual se realizó fuera del plazo legal señalado por la Ley pero por no ser un plazo fatal y por tratarse de una tarea encargada a un tercero ajeno a las partes interesadas, la Corte estimó que no había razón por la que la negligencia eventual de este acarreará la nulidad del análisis al que la ley le asigna el carácter de definitivo. Además se probó que en el proceso de recolección de muestras no intervino ningún representante autorizado del importador y que gran parte de las muestras fueron mantenidas en botellas defectuosamente selladas a causa de un lacrado parcial e incompleto y con tapones de corcho demasiado cortos, lo que franqueaba la penetración de aire y gérmenes del exterior. Debido a esto se presumió que el tercer análisis no reflejara los verdaderos índices químicos de las partidas de vinos a granel, por lo tanto se dejó sin efecto la resolución del SAG y se ordenó realizar los análisis definitorios del artículo 10 de la Ley N° 18.455 con las debidas garantías científicas, teniendo en cuenta las mutaciones físico-químicas derivadas del tiempo ya transcurrido con el objeto de determinar si el vino en cuestión reúne las características que permitan identificarlo con el analizado en su país de origen.

C) *Fiscalización en establecimientos de producción, elaboración y envase de vinos*

El inspector debe verificar si el interesado se encuentra inscrito en el registro establecido por el SAG para productores, elaboradores, envasadores, importadores, exportadores y comerciantes de vinos. Si no fuera así, se le cur-

sará un Acta de Citación para que concurra a la oficina del SAG a cumplir con esta obligación. Además debe revisar el libro de registros de existencias para ver si se encuentra al día; examinar las guías de despacho y facturas, verificando si guarda la debida correspondencia con las anotaciones del libro de existencia y determinar la existencia física de productos para ver si coincide con el volumen obtenido de la revisión de la documentación o registra saldos mayores. (Art. 13° inc. 2° y 32° Ley N° 18.455, art. 7° Reglamento y Manual de Procedimiento del SAG).

Además el inspector está facultado para recorrer las distintas dependencias observando posibles irregularidades como cubas ocultas, sustancias ajenas a las requeridas para producir vino y no concordancia entre la existencia real de los productos contenidos en las vasijas y los resultados de la revisión documental. (Arts. 18°, 19°, 29° y 53° inc. 1° Ley N° 18.455; art. 15° del Reglamento y Manual de Procedimiento del SAG).

Respecto a los libros que debe llevar el interesado, una sentencia de la Corte Suprema del año 1979⁴³ señala que "la presunción, como medio de prueba que es, sirve para establecer hechos. Para dar por establecido un hecho a través de una presunción legal es menester que existan supuestos jurídicos o hechos básicos determinados por la propia ley. Los contribuyentes afectos al Impuesto a los Alcoholes y Bebidas Alcohólicas deben llevar determinados libros de contabilidad. De la comparación de dichos libros del contribuyente y el inventario que practique el Servicio de Impuestos Internos puede surgir una diferencia mayor o menor en la existencia de licores y, como resultado, puede establecerse el hecho de la venta en el primer caso y el hecho de la adquisición ilícita en el segundo. Si el Servicio de Impuestos Internos reemplaza el examen de los libros del contribuyente por la declaración de este, contraría la ley, pues hace variar uno de los supuestos jurídicos o principios básicos en que debe descansar la presunción, al reemplazar precisamente el examen de los libros por la declaración del contribuyente, variación que hace inoperante el hecho que deduce el Servicio en orden a la venta de vinos".

⁴² Sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago publicada en Revista Fallos del Mes, N° 348, nov. 1987, pág. 818.

⁴³ Sentencia de la Corte Suprema publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LXXVI, 1979, secc. I°, pág. 106.

D) *Fiscalización en botillerías, distribuidores mayoristas y demás comerciantes de productos como supermercados, bares, restaurantes, etc.*

El inspector debe revisar guías de despacho y facturas, que el interesado esté inscrito en los registros del SAG, el cumplimiento sobre los requisitos sobre etiquetas de los envases y la posible existencia de vinos a granel o en envases abiertos, ya que todos los vinos que estén en estos establecimientos deben ser productos finales. Esta revisión se extiende a la mercadería que se encuentra en bodegas o depósitos de almacenamiento. (Art. 35° Ley N° 18.455, art. 63° Reglamento y Manual de Procedimiento del SAG).

E) *Fiscalización del transporte de productos*

Los inspectores están facultados para examinar y registrar los distintos medios de transporte con el objeto de prevenir el transporte clandestino y el transporte de uvas en época de cosecha. Se debe revisar las guías de despacho o facturas, verificando su concordancia con la mercadería transportada. (Art. 5° Ley N° 18.455)

Al respecto, la Corte Suprema ha dicho, en una sentencia del 16 de julio de 1931⁴⁴, que "el impuesto con que está gravada la producción del alcohol se fija y cancela al extraerse de la fábrica, y una vez satisfecha esa contribución, entra el alcohol al comercio premunido de una guía de libre tránsito que el art. 22 ordena que los fabricantes o comerciantes den a toda persona que les compre ese artículo, en el cual se deja constancia del impuesto pagado, de la cantidad de litros que le han vendido, la materia de que se extrajo, su graduación, si es potable, y la proporción de impurezas que contenga; guía de libre tránsito que está obligado a conservar todo comerciante que venda ese alcohol o que lo emplee para fabricar bebidas, medicamentos y otras preparaciones y a exhibirla cada vez que le sea pedido por los funcionarios de los Impuestos Internos.

Siendo las guías de libre tránsito uno de los comprobantes que la oficina respectiva otorga para la cancelación del impuesto que

grava el alcohol que se extrae de una fábrica, la ley ha querido que ese documento acredite para el tenedor del producto su legítima adquisición, cualquiera que haya sido el medio como llegó a su poder, impidiendo a la vez su movilización sin ese requisito; y, en consecuencia, es erróneo sostener, fundándose en el art. 22 de la ley, que sólo aquel que compra el alcohol debe manifestar la guía de libre tránsito y, por tanto, que no le afecta esta obligación a quien no compró el alcohol que se encontró en su bodega.

Obsta a esta aplicación restringida a los casos de compra-venta, el tenor del propio artículo, del cual se desprende que las guías de libre tránsito, cuyas características determina, es un documento que la ley obliga conservar a toda persona que compra alcohol, lo venda o lo tenga en su poder para ocuparlo en fabricar bebidas u otras preparaciones, concepto que confirma el art. 29 del Reglamento respectivo, y el art. 23 de la misma ley. En consecuencia, es nula porque infringe los arts. 22 en que se exige la relación contractual entre el comprador y vendedor y 75 núm. 1° en que basta simplemente y sin más requisitos la movilización del alcohol, la sentencia que declara que el reclamante no estaba obligado a exhibir la guía de libre tránsito que debía acreditar la legítima procedencia de una partida de alcohol encontrada en una de sus bodegas sin manifestar que estaba autorizado para producirlo. No puede ser otra la interpretación de las disposiciones legales analizadas ya que, si así no fuera, el fabricante podría movilizar sus alcoholes libremente y burlar todas las medidas de fiscalización o pagos de impuestos establecidos en la ley".

F) *Comercialización de productos importados*

El SAG debe verificar, mediante análisis, el cumplimiento de los requisitos exigidos para poder destinar a la comercialización y consumo estos productos. Estos análisis, una vez ingresado el producto en la Aduana, deben realizarse en el plazo de 60 días contados desde la fecha de recepción de la respectiva solicitud. Si en este plazo el SAG no se pronunciare al respecto, el interesado podrá disponer de él, sin incurrir en infracción alguna. Además el SAG puede exigir que se acredite oficialmente la materia prima que fue empleada en su elaboración y en el caso de productos envasados con denominación de origen, puede exigir que

⁴⁴ Sentencia de la Corte Suprema publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XXVIII, 1931, secc. 1°, pág. 667.

se certifique su procedencia. Las determinaciones de los boletines de importaciones deben ser coincidentes con el de las fiscalizaciones posteriores. (Art. 40° Ley N° 18.455 y art. 65° Reglamento).

G) Auxilio de la fuerza pública

Los inspectores del SAG podrán, para cumplir con sus labores inspectivas, examinar y registrar naves, aeronaves, trenes, vehículos, personas, animales, cajas, embalajes o envases, teniendo libre acceso a los edificios o lugares cerrados que no constituyan morada, para lo cual podrán solicitar directamente al jefe de la Comisaría o Subcomisaría más cercana el auxilio de la fuerza pública, la que podrá actuar con descerrajamiento, si fuera necesario.

Estas inspecciones podrán realizarse en lugares que constituyan morada, con auxilio de la fuerza pública, siempre y cuando exista un orden judicial emanada del juez del crimen competente, quien la podrá conceder con conocimiento de causa y a solicitud del SAG (Art. 5° Ley N° 18.455).

5.3.2) *Sanciones*: El objetivo de estas sanciones es otorgar a los interesados un mayor grado de protección jurídica, no quedando impunes las infracciones a la Ley o su Reglamento.

A) Generalidades

La Ley N° 18.455 establece una serie de infracciones que serán sancionadas con diferentes penas y multas.

Con respecto a las multas, se deben relacionar con el artículo 70 del Código Penal, ya que en la aplicación de éstas faculta al tribunal para recorrer en toda su extensión las multas que la ley contempla, considerando para determinar su cuantía no sólo las circunstancias atenuantes o agravantes, sino que también el causal y facultades del culpable, al cual podrá autorizar al pago por parcialidades, dentro del plazo de un año. También hay que considerar los artículos 270 y 271 del Código Penal que contemplan el delito de rotura intencional de sellos impuestos por orden de la autoridad pública y su sanción pecuniaria y temporal.

La competencia para el juzgamiento de estas conductas corresponderá a los jueces del

crimen con arreglo al procedimiento del juicio ordinario sobre crimen o simple delito (Libro II del Código de Procedimiento Penal) o con arreglo al procedimiento sobre faltas (Título I del Libro III del Código de Procedimiento Penal).

B) Multas de 15 a 150 unidades tributarias mensuales

El artículo 45° de la Ley N° 18.455 establece una serie de infracciones que tendrán una multa de 15 a 150 unidades tributarias mensuales y en relación al vino se sancionará:

- La elaboración o venta de productos falsificados que no sean tóxicos o dañinos para la salud.
- Utilización de denominaciones de origen en contravención a lo dispuesto en el Título V de la Ley 18.455
- Mantener en establecimientos de vinificación o de elaboración de vinos no licorosos melaza, azúcar, glucosa, edulcorantes artificiales, colorantes o alcoholes y no se justifique un empleo distinto al de la vinificación.

C) Multas de 7 a 100 unidades tributarias mensuales

El artículo 46° de la referida ley señala las infracciones que tendrán estas multas y algunas de esas, relacionadas con el vino, son:

- La elaboración de productos adulterados que no sean tóxicos o dañinos para la salud y la venta de estos productos.
- A los que otorgaren certificados de potabilidad respecto de productos que, sin ser tóxicos o dañinos para la salud, no cumplan con los requisitos establecidos en la ley.
- A los que infringieran la prohibición de la utilización de la denominación "vino" en aquellas bebidas alcohólicas que utilicen vino en su elaboración, con excepción de los vinos licorosos.
- A los que infringieran la obligación de expender en envases sellados y etiquetados los productos destinados al consumo directo, con excepción de los establecimientos o recintos autorizados por la autoridad competente para expenderlos en forma distinta.

D) Multas de 1 a 75 unidades tributarias mensuales

El artículo 47° señala las infracciones que tendrán estas multas y algunas de esas:

- La venta de productos no potables que no sean tóxicos ni dañinos para la salud.
- La venta, a sabiendas, de productos alterados.
- Los que obstaculicen o impidan la labor de fiscalización del SAG.
- A los que infringieran la prohibición de mezclar productos nacionales de bebidas alcohólicas fermentadas con mostos importados.
- A quienes expendieren productos con una graduación alcohólica inferior o superior a la autorizada por la Ley o el reglamento.
- A los que transgredieren las normas de rotulación.

Respecto al uso de etiqueta falseada, la Corte Suprema ha dicho, en una sentencia del 30 de abril de 1964⁴⁵, que "incurre en delito de estafa el ex agente distribuidor de vinos de una viña que, sin autorización de la sociedad recurrente que tenía su explotación, continuó envasando y distribuyendo vinos de otra viña y a un precio inferior, diciendo que eran productos de primera, para lo cual confeccionaba etiquetas con su marca y atendía de ese modo a la clientela de una provincia. Mediante esta maquinación engañosa con ánimo de lucro causó evidentes perjuicios a la viña, al disminuir las ventas de esta en esa provincia cubriendo el mercado con un producto falsificado que vendía a bajo precio y desprestigiando la marca con vinos de calidad inferior.

Estos hechos configurarían, además, el delito a que se refiere el artículo 32 del decreto-ley sobre Propiedad Industrial por utilización indebida de una marca registrada".

E) Otras multas y penas

El artículo 42° señala que el que elabore productos utilizando alcoholes no etílicos o empleando tratamientos o aditivos prohibidos

o en una forma distinta a la autorizada, que conviertan al producto en tóxico o dañino para la salud y los destine a la bebida o el que sin ser elaborador comprare para vender los productos señalados y los destine a la bebida, será penado con presidio menor en sus grados medio a máximo y multa de seis a cincuenta sueldos vitales.

El artículo 44° agrega que el que otorgare certificados de potabilidad respecto de los productos a que se refiere esta ley y que fueran tóxicos o nocivos para la salud será sancionado con la pena de reclusión menor en sus grados mínimo a medio y multa de 15 a 150 unidades tributarias.

El artículo 48° señala que cualquiera otra conducta descrita en la Ley N° 18.455 que constituya una infracción a sus normas y no se encuentre específicamente penada, se sancionará con multa de 0.5 a 50 unidades tributarias mensuales.

Además la ley determina que se podrá disponer, en los casos específicamente señalados, el comiso de los productos elaborados, envasados, movilizados o comercializados con infracción a la Ley N° 18.455; la clausura de 1 a 30 días, de 1 a 15 días o la clausura definitiva, dependiendo de las circunstancias del hecho. (Art. 50°, Ley N° 18.455). El Reglamento específica que en el caso de un establecimiento clausurado, el interesado podrá solicitar al Servicio una autorización para ingresar para el solo efecto de realizar prácticas justificadas e impostergables tendientes al buen mantenimiento de los productos, tales como rellenos en el caso de los vinos. Esta operación se realizará bajo la presencia de un inspector del SAG.

Respecto a estas sanciones la jurisprudencia nacional, en una sentencia de la Corte Suprema del 9 de junio de 1970⁴⁶, señala que "salvo en caso de reincidencia en falsificación o expendio de bebidas alcohólicas a las que se hayan agregado substancias cuyo empleo esté prohibido por las leyes, todas las demás infracciones no tributarias relativas a falsificación de vinos o expendio de vinos falsificados se encuentran sancionadas con el comiso de la mercadería y con multa.

⁴⁵ Sentencia de la Corte Suprema publicada en Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LXI, 1964, secc. 4°, pág. 92.

⁴⁶ Sentencia de la Corte Suprema publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LXVIII, 1970, secc. 4°, pág. 209.

El conocimiento de dichas infracciones se ha sustraído de la justicia ordinaria para ser entregado al Servicio Agrícola y Ganadero, esto es, a la jurisdicción administrativa, y solamente de las sanciones que este aplique puede reclamarse al juez de letras respectivo. Si a la época de cometerse los hechos regía una ley que los sancionaba con pena privativa de libertad y con posterioridad se dictó otra que sólo la contempla para el caso de reincidencia y que da competencia para conocer de las infracciones al Servicio Agrícola y Ganadero, procede—atendida la circunstancia de que los hechos quedaron, en el caso, sancionados sólo con las penas de multa y comiso—dejar sin efecto la orden de prisión dictada a base del auto de procesamiento”.

F) *Procedimiento para sancionar infracciones administrativas:*

La ley concede acción pública, es decir, aquella acción que se ejerce a nombre de la sociedad y que es perseguible de oficio, para denunciar contravenciones a los artículos antes señalados. El Director Ejecutivo del SAG, su delegado o el funcionario que hubiere sido designado para tramitarla, citará al presunto infractor y al denunciante, examinará separadamente a los testigos y los demás medios probatorios que hubieran, apreciándolos en conciencia. Luego levantará acta de todo lo obrado y practicará oficiosamente las investigaciones necesarias para el esclarecimiento de los hechos denunciados. En los casos de allanamiento o registro, se notificará al dueño, al arrendatario u ocupante del lugar o edificio o al encargado de su custodia. Si no fuera posible, se notificará a cualquier persona mayor de edad que se encuentre en dicho lugar o edificio, y si no hubiera nadie, se dejará constancia de ello ante dos personas mayores de edad.

Aplicada la sanción, el afectado podrá pedir al Director Ejecutivo reposición, dentro del plazo de diez días contados desde la notificación de la resolución hecha por un funcionario del SAG o por personal de Carabineros. Este recurso se presentará en la oficina del Servicio correspondiente al lugar donde se hubiere cometido la infracción. También se puede reclamar ante el Juez de Letras en lo Civil del lugar en que se cometió la infracción, dentro del plazo de 15 días hábiles contados desde la notificación. Si esta resolución no es reclamada,

tendrá mérito ejecutivo para hacer efectivo el pago de la multa impuesta.

Las sanciones que el SAG imponga se aplicarán considerando los siguientes antecedentes: lucro o ausencia de lucro derivado de la infracción, dolo o negligencia culpable que hubiera mediado en el acto, cooperación prestada por el infractor durante la acción fiscalizadora y calidad de reincidente.

En relación a la reincidencia, una sentencia de la Corte Suprema del 30 de julio de 1951⁴⁷ nos dice que “la reincidencia que contempla y sanciona el artículo 164 de la Ley de Alcoholes tiene un sentido amplio que abarca a las infracciones que no están penadas especialmente en otra disposición del Título III, de tal suerte que en este concepto se consideran todas las infracciones de una misma especie para los efectos de esa reincidencia y se incurre en ella aun cuando el precepto infringido que dio motivo a la condena anterior y el que origina la nueva sentencia condenatoria, sean distintos, con tal que ni el uno ni el otro establezca una pena especial; con mayor razón si la disposición transgredida en ambos casos es una misma.

En consecuencia, establecido que por sentencia anterior se condenó al regente del mismo establecimiento ahora denunciado a pagar una multa de doscientos pesos por la infracción del artículo 131 letra a), transgredida igualmente en la presente ocasión, procede acoger el recurso de casación en el fondo en que se invoca la causal del N° 1 del artículo 546 del Código de Procedimiento Penal, deducido contra la sentencia que califica estos hechos prescindiendo de la reincidencia que afecta al acusado y le aplica, a causa de este error, sólo la pena de doscientos pesos de multa, señalada por el artículo 164 de la Ley de Alcoholes para la primera infracción, en vez de la que este mismo artículo determina para la segunda, o sea, la de una multa mínima de cuatrocientos pesos y además la de clausura temporal del negocio de propiedad del infractor en que se cometieron ambas contravenciones.”

El infractor que hubiere sido condenado definitivamente a pagar una multa, deberá acreditar ante el SAG, dentro del plazo de diez

⁴⁷ Sentencia de la Corte Suprema publicada en la Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XLVIII, 1951, secc. 4ª, pág. 151.

días hábiles contados desde la notificación de la resolución respectiva, el pago de la multa impuesta, bajo apercibimiento de sufrir un día de prisión por cada tres unidades tributarias mensuales a que haya sido condenado, el que no podrá exceder de quince días. El Director Ejecutivo o su delegado están autorizados para requerir de quien corresponda el auxilio de la fuerza pública, con el objeto de dar cumplimiento a las disposiciones y resoluciones que adopte en el ejercicio de sus atribuciones.

El producto de las multas y comisos que se apliquen o dispongan será de beneficio fiscal y las sanciones que se impongan se aplicarán sin perjuicio de la responsabilidad civil y penal que pudiera tener el infractor.

SEGUNDA PARTE

DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

En esta segunda parte analizaré la última institución del Derecho del Vino: las denominaciones de origen. Empezaré con un concepto general de las denominaciones de origen (I), siguiendo con la historia de la legislación nacional y de las denominaciones de origen (II) y finalizando con un análisis del Derecho vigente en nuestro país (III).

I. CONCEPTO GENERAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

SUMARIO: 1. Antecedentes. 2. Factores necesarios para que un vino tenga una denominación de origen. 2.1) Factores naturales. 2.2) Factores humanos. 3. Análisis de las definiciones dadas a las denominaciones de origen. 4. Denominaciones de procedencia y denominaciones de origen

1. ANTECEDENTES

El nacimiento del concepto de las denominaciones de origen es natural consecuencia de la existencia de un producto de calidad con reconocido prestigio que es amparado por una reglamentación que la define y regula su producción, elaboración y comercialización y cuyo objetivo es proteger al consumidor y al productor ya sea evitando la imitación de productos, la competencia desleal de otros pro-

ductores que elaboren vinos de menor precio y calidad y la carencia de seguridad tanto en la calidad como autenticidad con lo cual se resguarda el prestigio de un producto, facilita su presencia en el mercado, mejora su comercialización y estimula a los productores para que planten o experimenten con nuevas vides en las zonas que tienen una zonificación vitícola.

Desde la Antigüedad ha existido una estrecha relación entre la naturaleza del suelo donde se ha producido el vino y la calidad específica de ciertos vinos, designándolos por el nombre del lugar como el modo más natural de particularizar un producto una vez que llegan a tener características homogéneas que lo diferencian de otros vinos.

La denominación de origen es una institución que data de épocas remotas. Se han encontrado pruebas de origen geográfico en jeroglíficos egipcios y textos bíblicos. En Roma y Grecia los vinos eran designados por el nombre de su origen, pero generalmente eran apreciados como un medio de producir euforia. Más tarde aparecería la noción sensorial y así nacería el "placer de tomar un buen vino".

En la Edad Media se plantaron en Francia viñedos destinados a satisfacer el gusto de sus propietarios y sus invitados. Se buscaban vinos de alta calidad, no tomando en cuenta el aspecto económico. Estos "viñedos feudales" fueron creados casi exclusivamente por las órdenes religiosas y los "chateaux", alcanzando gran reputación⁴⁸.

En épocas modernas, las denominaciones de origen fueron primero implantadas en Francia⁴⁹ en el siglo XIX y luego pasaron a países vecinos como España, Italia y Portugal. Nacieron como una manera de defenderse de las usurpaciones de nombres geográficos, ya que la aparición de la filoxera, enfermedad del viñedo explicada en capítulos anteriores, hizo que se restablecieran los viñedos fuera de las zonas tradicionales, esto es, en terrenos vírgenes y más fértiles, ya que así el restablecimiento de los viñedos sería más rápido y se satisfaría la demanda. Para satisfacer esta de-

⁴⁸ UHLEN, R. Las denominaciones de origen en el mundo: pasado, presente y futuro (Primer Simposio sobre la denominación de origen de los productos vitivinícolas en América Latina, 1987), pág. 5.

⁴⁹ DENIS, Dominique. *Appellation d'origine et indication de provenance* (Paris, Dalloz, 1995).

manda también se importó vino extranjero, comenzando a asociarse a nombres geográficos célebres como Bordeaux, Bourgne y Champagne con estos vinos extranjeros o provenientes de viñedos ubicados fuera de las zonas tradicionales, obligando a intervenir al legislador que buscaba proteger tanto a los productores como a los consumidores.

En 1883 se realiza la Convención de París que crea la Unión para la Protección Industrial y cuya finalidad fue proteger las marcas de fabricación, los nombres comerciales, las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen.

En 1891 tiene lugar el Acuerdo de Madrid que introduce la noción de represión de las indicaciones de procedencia.

El 30 de octubre de 1947 la asamblea general de la Organización Internacional del Vino (OIV) señala que "la denominación de origen vitivinícola es un derecho de uso colectivo del hombre, calificando un lugar de producción y sirviendo para designar un vino o un aguardiente procedente de este lugar. Este derecho, accesorio del bien raíz, es imprescriptible e inalienable⁵⁰. La OIV, al acordar esta definición, buscó proteger las denominaciones que ya habían adquirido una reputación de los productores inescrupulosos que trataban de usurpar su nombre para aprovecharse de su prestigio.

El 31 de octubre de 1958 los principales países vitícolas del mundo firmaron el "Acuerdo de Lisboa" que crea un real sistema internacional de protección a las denominaciones de origen. Dicho acuerdo establece que la denominación de origen es "la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirve para designar un producto que le es originario y en el cual la calidad y las características son debidas esencialmente al medio geográfico, comprendiendo este los factores naturales y los factores humanos"⁵¹.

Ambas definiciones las examinaremos más adelante.

⁵⁰ TINLOT, R. Las nuevas denominaciones de origen. (Primer Simposio Internacional sobre la denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina, 1987), pág. 11.

⁵¹ HIDALGO, R. *La Denominación de Origen: Ensayo sobre su problemática jurídica*. (Primer Simposio Internacional sobre la denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina, 1987), pág. 91.

2. FACTORES NECESARIOS PARA QUE UN VINO TENGA UNA DENOMINACION DE ORIGEN

Históricamente han sido dos los factores que han determinado el nacimiento y posterior consolidación de las denominaciones de origen. Estos factores son los naturales y humanos, ya que no hay que olvidar que el vino es fruto de la vid y del trabajo del hombre:

2.1) *Factores naturales*: Entre estos factores podemos destacar la naturaleza del suelo, los cepajes utilizados, el clima, índices de pluviometría, distribución de las lluvias, humedad ambiental, luminosidad, temperatura y su distribución, latitud, altitud, vientos, etc.

2.2) *Factores humanos*: Entre estos factores podemos destacar los trabajos de conservación de los suelos, riegos, drenaje, abrigo para la defensa de las plantaciones, prácticas de cultivo, las técnicas de conducción de la vid, de vinificación, elaboración, guarda, etc.

3. ANALISIS DE LAS DEFINICIONES DADAS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

La asamblea general de la Organización Internacional del Vino (OIV) señala que "la denominación de origen vitivinícola es un derecho de uso colectivo del hombre, calificando un lugar de producción y sirviendo para designar un vino o un aguardiente procedente de este lugar. Este derecho, accesorio del bien raíz, es imprescriptible e inalienable⁵².

El Acuerdo de Lisboa establece que la denominación de origen es "la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirve para designar un producto que le es originario y en el cual la calidad y las características son debidas esencialmente al medio geográfico, comprendiendo este los factores naturales y los factores humanos"⁵³.

La primera definición es una recomendación para los gobiernos, no una norma, y se definen prioritariamente las denominaciones de origen cuya notoriedad ya es constatada y han adquirido una reputación. Se exige fama, uso, delimitación del área de producción y va-

⁵² TINLOT, R., ob. cit., pág. 11.

⁵³ HIDALGO, R., ob. cit., pág. 91.

riedades de la vid, siendo facultativos los factores humanos⁵⁴. La OIV señala que la denominación de origen es un derecho de uso, es decir, que el titular del derecho puede utilizarlo o servirse de él, pero no tiene las facultades de goce y disposición, por lo tanto este derecho es limitado. Además es un derecho colectivo o que pertenece a todas aquellas personas que producen vino cumpliendo las condiciones que establezca la ley del país respectivo, no es exclusivo de un solo titular. Es un derecho accesorio del bien raíz, ya que estas denominaciones de origen están subordinadas a la existencia del bien raíz, sin este no pueden subsistir, no tienen vida independiente. Finalmente son inalienables porque este derecho no puede enajenarse separadamente del bien raíz, ya que al ser un derecho accesorio que sigue la suerte de lo principal, al enajenar el bien raíz se estará enajenando el derecho accesorio e imprescriptible, ya que por el no uso no operará la prescripción extintiva y por el uso exclusivo no procederá la prescripción adquisitiva de un derecho que excluya al de los demás.

La segunda definición dada por el Acuerdo de Lisboa no exige ni uso ni fama anterior, sino que su calidad o caracteres se deban al medio geográfico. Si exige que exista un nombre geográfico del cual provenga el producto, cosa que no hacía la anterior definición, y es indispensable la existencia tanto de factores humanos como de factores naturales. Cabe destacar que, a diferencia de la definición dada por la OIV, esta definición no explica en modo alguno la naturaleza jurídica de las denominaciones de origen.

4. DENOMINACIONES

DE PROCEDENCIA Y

DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las denominaciones de origen no deben ser confundidas con las denominaciones de procedencia, ya que estas últimas sirven para señalar el origen geográfico del producto, no estableciendo requisitos destinados a asegurar una calidad superior. Es decir, en un mismo lugar geográfico pueden existir vinos con denominación de origen y otros con denominación de procedencia. En cambio, una denomi-

nación de origen es un reconocimiento a las características que hacen diferente a un producto respecto a otro, asegurando al consumidor su superioridad, autenticidad respecto a su origen geográfico, cepas utilizadas en su elaboración, normas estrictas de control de calidad y protegiendo al productor que acata reglas estrictas de producción y elaboración.

Además las denominaciones de procedencia sólo se refieren al nombre del lugar donde fue producida la uva, donde fue hecha la vinificación, la embotellación o el envejecimiento; en cambio, en las denominaciones de origen todas estas prácticas deben ser hechas en la misma zona⁵⁵.

Para consolidar la institución de las denominaciones de origen es necesario que intervenga el legislador y trace un sistema que resguarde el normal desarrollo de la actividad vitivinícola, definiendo las áreas geográficas de producción, cepas utilizadas, características de la producción y además establezca sanciones por el no cumplimiento de los requisitos establecidos en la ley, castigando a los que utilizan estas denominaciones para obtener algún provecho ilegítimo.

II. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANTE LA HISTORIA LEGISLATIVA NACIONAL

SUMARIO: 1. Antecedentes. 1.1) Ley N° 11.256 de 1952 1.2) Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 1967 1.3) Ley N° 17.105 de 1.969 1.4) Decreto N° 2.753 de 1979 1.5) Decreto N° 257 de 1979 1.6) Decreto N° 82 de 1980.

1. ANTECEDENTES

Las diferentes leyes de alcoholes que se han dictado en nuestro país se han preocupado poco de un tema tan importante, ya sea por falta de organización gremial cuyo propósito sea prestigiar los vinos, confusión del legislador frente al tema, carencia de tradición vitivinícola o falta de iniciativa de los diferentes entes involucrados en la producción del vino.

Algunas leyes se han referido al tema casi siempre confundiendo los conceptos. Estas leyes son las siguientes:

⁵⁴ TINLOT, R., ob. cit., pág. 14.

⁵⁵ PRIETO PIROTTE, Jaime, ob. cit., pág. 13.

1.1) *Ley N° 11.256 de 1952*

El artículo 5° de esta ley señala que los fabricantes, productores o comerciantes que vendan bebidas alcohólicas, bajo marcas que los distinguan en el mercado, deberán registrarlas conforme a la Ley de Propiedad Industrial, indicando en ellas el lugar de origen del producto. En este sentido el artículo 33° inciso séptimo indica que el nombre de pisco queda exclusivamente reservado a los aguardientes que procedan de la destilación de los caldos de uvas obtenidos en los departamentos de Copiapó, Huasco, La Serena, Elqui y Ovalle, en la zona que se extiende al norte del río Limarí, río Grande y río Rapel, y además en el territorio de la comuna de Monte Patria, que se extiende al sur de los ríos Grande y Rapel. Se prohíbe dar el nombre de pisco a toda bebida que no sea elaborada exclusivamente por destilación del caldo de uvas provenientes de las zonas anteriormente indicadas.

Asimismo el artículo 188° agrega que se concede la denominación de origen de vinos generosos del Huasco (Pajarete) y de Elqui a los vinos generosos y licorosos que se produzcan en las provincias de Atacama y Coquimbo, respectivamente, y de vinos generosos de Cauquenes, a los vinos generosos y licorosos que se produzcan en la zona comprendida entre los ríos Maule, por el norte, e Itata, por el sur.

En este caso el legislador confunde la institución de las denominaciones de origen con el concepto denominación de procedencia, ya que como se ha explicado anteriormente, todos las bebidas alcohólicas que procedan de un lugar pueden usar el nombre de procedencia, pero sólo los que cumplan requisitos específicos pueden usar el concepto denominación de origen. En este caso, se señalaba que se llamaría "pisco" al aguardiente producido en las regiones señaladas; si no era ese el caso se le llamaría simplemente aguardiente. Lo mismo pasaba con los vinos generosos del Huasco y de Elqui, no estableciéndose otros requisitos en cuanto a los factores naturales o humanos.

1.2) *Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 1967*⁵⁶

Este decreto con fuerza de ley que establece normas sobre plantaciones, replantes y trasplantes de viñas viníferas y de uvas de mesa da

una definición de denominación de origen, señalando que es aquella que identifica un producto vitivinícola por sus características específicas y por las regiones de que procede, las cuales se señalarán para cada caso. La denominación de origen no se podrá inscribir como marca comercial (Art. 1°, letra i).

1.3) *Ley N° 17.105 de 1969*

Esta ley da una definición acerca de las denominaciones de origen, indicando que es aquella que identifica un producto vitivinícola por sus características específicas y por las regiones de que procede, las cuales se señalarán para cada caso. (Art. 12°, letra i).

El artículo 13° agrega que el Presidente de la República, por decreto expedido a través del Ministerio de Agricultura y previo informe del Servicio Agrícola y Ganadero, tiene la facultad de establecer Zonas Vitícolas y Regiones de Producción Vitivinícola. Creada una Zona Vitícola, el Servicio Agrícola y Ganadero sólo podrá autorizar las plantaciones, trasplantes y replantes de viñas con las variedades de vid señaladas para la Zona respectiva. El Ministerio de Agricultura, al crear una Región de Producción Vitivinícola, señalará el tipo de productos vitivinícolas que pueden elaborarse con la producción de la vid de esa región y las condiciones que deben reunir dichos productos. Sólo los que cumplan con estas condiciones podrán ser autorizados por el Servicio Agrícola y Ganadero para usar una denominación de origen.

1.4) *Decreto N° 2.753 de 1979*

Este decreto reemplaza el Libro I de la Ley N° 17.105, y en el Título III artículo 15° se establecen las siguientes denominaciones de origen:

- *Pisco*: Esta denominación queda reservada para los aguardientes producidos y embotellados en las provincias de la Región de Atacama y de la Región de Antofagasta, y elaborados por destilación de vinos genuinos producidos en dichas provincias con las cepas que autorice el Servicio.
- *Pajarete del Huasco y de Elqui*: Estas denominaciones quedan reservadas para los vinos generosos producidos y embotellados en las provincias señaladas para el caso del pisco.

⁵⁶ Diario Oficial Núm. 26.858 del 3 de octubre de 1967.

– *Vino asoleado*: Esta denominación queda reservada para los vinos generosos producidos y embotellados en el área de secano comprendida entre el río Mataquito por el norte y el río Bío-Bío por el sur.

Se agrega en el inciso final que el Presidente de la República, por Decreto Supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, podrá establecer otras denominaciones de origen en cualesquiera regiones del país, no pudiendo alterar o modificar las ya establecidas.

El artículo 16° establece la prohibición de designar con los nombres "pisco", "pajarete del Huasco", "pajarete del Elqui" y "vino asoleado" a los productos que no hayan sido producidos y embotellados en las provincias o en el área señaladas.

En este caso, el legislador también confunde la institución de las denominaciones de origen con el concepto denominación de procedencia, ya que no se establece ningún requisito que haya que cumplir con el fin de obtener un producto de calidad, sólo señala el lugar de origen de la producción o donde se embotella.

1.5) Decreto N° 257 de 1979⁵⁷

Este decreto del Ministerio de Agricultura establece las siguientes denominaciones de origen para los vinos que se produzcan en las localidades que se indican (Art. 1°):

- Vino de la Región vitivinícola de Atacama para los vinos producidos en la III Región.
- Vino de la Región vitivinícola de Coquimbo para los vinos producidos en la IV Región.
- Vino de la Región vitivinícola del Aconcagua, para los vinos producidos en la V Región.
- Vino de la Región vitivinícola del Maipo, para los vinos producidos en la Región Metropolitana.
- Vino de la Región vitivinícola del Rapel, para los vinos producidos en la VI Región.
- Vino de la Región vitivinícola del Maule, para los vinos producidos en la VII Región.

– Vino de la Región vitivinícola del Bío-Bío, para los vinos producidos en la VIII Región.

El artículo 2° agrega que sólo los vinos producidos en las regiones señaladas en el artículo anterior podrán usar en las etiquetas la denominación de origen de la Región respectiva. Sin perjuicio del uso de dicha denominación, las etiquetas podrán contener otras menciones tendientes a señalar con mayor precisión el lugar del cual sea originario el producto. Las denominaciones de origen señaladas en el presente decreto podrán ser utilizadas conjuntamente con cualesquiera otras denominaciones de origen que sean aplicables al mismo producto. El control del uso de las denominaciones de origen corresponde al Ministerio de Agricultura, quien lo ejercerá a través del Servicio Agrícola y Ganadero (Art. 3°).

1.6) Decreto N° 82 de 1980⁵⁸

Este decreto amplía el Decreto N° 257, estableciendo las siguientes subregiones vitivinícolas (Art. 1°):

- Región vitivinícola del Maipo
Subregiones vitivinícolas de Isla de Maipo, Santiago, Pirque, Buin, Santa Ana y Llano del Maipo.
- Región vitivinícola del Rapel
Subregiones vitivinícolas de Rancagua, Rengo, Peumo, San Fernando, Colchagua, Santa Cruz, Cachapoal, Chimbarongo, Nancagua y Tinguiririca.
- Región vitivinícola del Maule
Subregiones vitivinícolas de Curicó, Lontué, Molina, Sagrada Familia, Talca, San Clemente, San Javier, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Parral y Villa Alegre.
- Región vitivinícola del Bío-Bío
Subregiones vitivinícolas de Yumbel y Coelemu.

El artículo 2° indica que sólo los vinos producidos en las subregiones señaladas en el artículo anterior podrán usar en las etiquetas la denominación de origen de la subregión respectiva.

⁵⁷ Diario Oficial Núm. 30.494 del 20 de octubre de 1979.

⁵⁸ Diario Oficial Núm. 30.639 del 14 de abril de 1980.

De la sola lectura de estos dos decretos se desprende que el legislador no quiso darle un carácter permanente a estas denominaciones de origen, ya que en ninguna parte se señala que no se pueden alterar o modificar, lo que induce a pensar que posteriormente fueron derogadas tácitamente por la Ley N° 18.455 de 1985, ya que esta sólo establece denominaciones de origen para el pisco, pajarete y vino asoleado, sin mencionar las denominaciones de origen establecidas en estos dos decretos.

Como comentario final podemos señalar que todas estas leyes y decretos que hemos visto confunden las denominaciones de procedencia con la institución de las denominaciones de origen, ya que todas aquellas llamadas denominaciones de origen señaladas por el legislador no cumplen con requisitos específicos en cuanto a los factores naturales y humanos, sólo tienen que cumplir con el requisito de proceder de algún lugar. Y a pesar que en algunas leyes hay un atisbo de acercarse a lo que en la práctica es la institución de las denominaciones de origen, el legislador no se preocupó por profundizar en estos conceptos, sólo nombró algunos productos que eran emblemáticos de alguna zona de nuestro país con un fin de desarrollo regional pero no señaló las condiciones y requisitos necesarios que debían reunir para obtener un producto de calidad.

III. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN ANTE LA LEGISLACIÓN VIGENTE

Las denominaciones de origen están reguladas en nuestro derecho vigente en el Título V de la Ley N° 18.455 de 1985, en el Título V del Decreto N° 78 de 1986 del Ministerio de Agricultura que reglamenta la Ley N° 18.455 y especialmente en el Decreto N° 464 de 1995 del Ministerio de Agricultura que establece una Zonificación Vitícola y fija normas para su utilización⁵⁹, textos que estudiaremos en seguida. El estudio de esta institución lo haremos señalando su creación (1), su concepto (2) y requisitos (3).

SUMARIO: 1. Creación de una denominación de origen 1.1) Denominaciones de origen señaladas por el legislador: 1.1.1) Pisco. 1.1.2)

Pajarete. 1.1.3) Vino asoleado. 1.2.) Denominaciones de origen creadas por Decreto Supremo. 2. El concepto legal de la denominación de origen. 3. Los elementos que debe tener una denominación de origen. 3.1) Zonificación Vitícola o procedencia geográfica. 3.2) Factores humanos. 3.3) Factores naturales. 3.3.1) Cepas. 3.3.2) Menciones de la etiqueta. A) Cepaje. B) Año de cosecha. C) Menciones esenciales D) Menciones complementarias.

1. CREACION DE UNA DENOMINACION DE ORIGEN

Las denominaciones de origen en nuestro Derecho vigente tienen dos fuentes, la primera es la que señala el legislador en la Ley N° 18.455 y su Reglamento para ciertos productos, las cuales son discutibles (1.1) y la segunda son aquellas que tienen su origen en un Decreto Supremo del Presidente de la República (1.2) y que a nuestro juicio son las verdaderas denominaciones de origen.

1.1) *Denominaciones de origen señaladas por el legislador*

El legislador directamente ha querido establecer como "denominaciones de origen" los siguientes productos (art. 28° Ley N° 18.455):

1.1.1) *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 señaladas en el artículo 56° del Reglamento, esto es, Chasselas Musque Vrai, Moscatel Amarilla, Moscatel Blanca Temprana, Moscatel de Alejandría o Italia, Moscatel de Austria, Moscatel de Frontignan, Moscatel de Hamburgo, Moscatel Negra, Moscatel Rosada o Pastilla, Moscato de Canelli, Muscat Orange, Pedro Jiménez y Torontel⁶⁰.

1.1.2) *Pajarete*: Esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades de consumo,

⁶⁰ No es el objetivo de esta tesis tratar el caso del pisco y su denominación de origen debido a que no es un vino y por las implicancias históricas y jurídicas que conlleva y que este trabajo no tratará, por lo cual lo mencionaremos sucintamente.

⁵⁹ Diario Oficial Núm. 35.177 del 26 de mayo de 1995.

en las regiones III y IV, provenientes de vides plantadas en dichas regiones.

1.1.3) *Vino asoleado*: Esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades 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.

Las denominaciones de origen para el pajarite y vino asoleado no son tal a nuestro juicio, sino que denominaciones de procedencia cuyo objetivo es un incentivo regional y además constituir un monopolio para el productor, ya que tiene la exclusividad para usar un apelativo que distingue una zona o región del país, lo que involucra por parte del resto de los habitantes de la Nación la obligación de respetar ese privilegio y de abstenerse de menoscabarlo, bajo apercibimiento de sancionar a los contraventores⁶¹, pero no señala ningún requisito respecto de la calidad del producto o los factores naturales o humanos, por lo que nos remitiremos a lo dicho anteriormente respecto a las denominaciones de procedencia.

1.2) *Denominaciones de origen creadas por Decreto Supremo*

Nuestra legislación señala que el Presidente de la República, por Decreto Supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, podrá establecer Zonas Vitícolas y denominaciones de origen de vinos y destilados en determinadas áreas del país cuyas condiciones de clima, suelo, variedad de vides, prácticas culturales y enológicas sean homogéneas. Asimismo, el Presidente de la República podrá autorizar, por Decreto Supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, el uso de una denominación de origen para productos destilados como parte integrante del nombre de las bebidas que resulten de agregar al producto amparado los aditivos analcohólicos que se señalen en el mismo decreto. En todo caso, tales bebidas deberán ser elaboradas y envasadas, en unidades de consumo, en las regiones de origen del respectivo producto. Un reglamento específico determinará las condiciones, características y modalidades que deberán cumplir las zonas vitícolas y las denominaciones de origen y destilados. El Presidente de la Repú-

blica no podrá alterar, modificar ni suprimir las denominaciones de origen establecidas ni las que se establezcan y queda prohibido designar con las denominaciones de origen establecidas o que se establezcan a productos distintos de aquellos que se amparan con tales denominaciones, como asimismo, a aquellos que, siendo similares o iguales, se produzcan o envasen en otras áreas o regiones. (Arts. 19°, 27°, 28° y 30° Ley N° 18.455 y art. 55° Reglamento).

Desde nuestro punto de vista, estas son las verdaderas denominaciones de origen, ya que cumplen con los elementos que debe llevar todo producto que esté protegido por una denominación de origen, los cuales veremos más adelante.

2. EL CONCEPTO LEGAL DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

Como podemos apreciar analizando los artículos del Título V de la Ley N° 18.455 y del Reglamento, la definición dada por nuestra legislación se refiere a los factores naturales y humanos, indicando que deben ser semejantes y provenir de un área geográfica determinada, por lo cual se acerca a la definición dada por el Acuerdo de Lisboa pero también podemos señalar que es un derecho colectivo, ya que pueden usarlo todas aquellas personas que producen vino cumpliendo con ciertos requisitos, además de ser un derecho imprescriptible, ya que ni aun el Presidente de la República podrá alterarlas, modificarlas ni suprimirlas, por lo cual también tiene elementos de la definición dada por la OIV. Además las denominaciones de origen requieren de un reconocimiento oficial, ya que existen en virtud de un decreto del Presidente de la República dictado a través del Ministerio de Agricultura (en el caso de los vinos es el Decreto N° 464 de 1995), cuya base es un reconocimiento a la calidad de los vinos chilenos, su uso indebido constituye un delito cuya sanción está tratada en la primera parte de este trabajo y establecen una responsabilidad para todos los entes relacionados con la industria vitivinícola, ya que deben actuar de buena fe para mantener y acrecentar el prestigio de los vinos chilenos.

Acorde con este concepto legal, una modificación al Decreto N° 464⁶² señala que un

⁶¹ HIDALGO, R., ob. cit., pág. 96.

⁶² Diario Oficial Núm. 36.141 del 17 de agosto de 1998.

vino con denominación de origen es aquel que proviene de alguna de las regiones vitícolas y elaborado con algunas de las cepas señaladas en la legislación vigente; y que además cumpla con los demás requisitos establecidos en el decreto. Por otro lado, se define un vino sin denominación de origen como aquel elaborado con uvas obtenidas en cualquier región del país, pertenecientes a las cepas indicadas en el decreto o con otras cepas viníferas no incluidas en dicha nómina (Art. 2º, Decreto N° 464).

3. LOS ELEMENTOS QUE DEBE TENER UNA DENOMINACION DE ORIGEN

Del examen de la definición dada por el legislador podemos señalar que una denominación de origen debe reunir los elementos de zonificación vitícola o procedencia geográfica (3.1), factores humanos (3.2) y factores naturales (3.3).

3.1) Zonificación vitícola o procedencia geográfica

Para que un vino esté amparado por una denominación de origen debe provenir de un área geográfica determinada. Para este efecto el legislador ha establecido en el Decreto N° 464 de 1995 cinco regiones vitícolas, con sus correspondientes subregiones, zonas y áreas para los vinos que se produzcan en el país.

A lo menos el 75 por ciento del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado. Este porcentaje puede 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 SAG o por una empresa certificadora autorizada por este.

Pueden contener hasta un 25 por ciento de vino producido con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas a las señaladas anteriormente, con excepción de las uvas de mesa.

Sobre la zonificación o procedencia geográfica, nuestra jurisprudencia, en una sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago del 28 de abril de 1994⁶³, ha señalado que "las

marcas de viña Talca y Exposición Reserva de Talca en conflicto son lo suficientemente disímiles por constituir la expresión Talca una denominación de origen que en tal calidad pueden usar todos los productos de vinos del área geográfica respectiva, no siendo factible conceder a nadie su uso exclusivo como marca comercial".

Se debe agregar otra sentencia de la Corte de Apelaciones de Santiago de fecha 7 de Junio de 1996⁶⁴ que nos dice que "el registro solicitado es legalmente improcedente de conformidad con lo dispuesto en el art. 1º N° 4 letra d) del Decreto Supremo de Agricultura N° 464 de 1994, dictado en virtud del Título V de la Ley N° 18.455, por constituir las expresiones "Valle del Maule" una denominación de origen que en tal calidad pueden usar todos los productores de vinos del área geográfica respectiva, no siendo por ello factible conceder a nadie su uso exclusivo".

En estas dos sentencias se puede ver que la zonificación vitícola o procedencia geográfica es un elemento indispensable para que un vino esté amparado por una denominación de origen, siendo de carácter colectivo, ya que pueden usarlo todas aquellas personas que lo produzcan en las condiciones señaladas en el Reglamento, no pudiendo ser reservado sólo a un titular.

Para el caso de los vinos con denominación de origen y sin esta, se podrán incluir expresiones que correspondan a marcas comerciales registradas que no creen confusión respecto de la denominación de origen, de las variedades de vid, del año de cosecha ni de las menciones de calidad (Art. 11º Decreto N° 464).

3.2) Factores humanos

Para que un vino pueda optar a usar una denominación de origen sólo puede ser envasado en territorio nacional y comercializarse en unidades de consumo (art. 3º Decreto N° 464) y para que pueda usarse la expresión "Embotellado en Origen" o sus sinónimos en idioma extranjero deben cumplirse las siguientes condiciones (Art. 6º Decreto N° 464):

- Que la planta envasadora y los viñedos de que procede la uva se encuentren en tierras

⁶³ Tribunal Arbitral de Propiedad Intelectual, Rol 831-93.

⁶⁴ Tribunal Arbitral de Propiedad Intelectual, Rol 486-95.

de propiedad o bajo la tenencia de la viña productora y estén ubicados en el área Geográfica comprendida en la denominación de origen.

- La vinificación, envasado y guarda del vino se debe haber efectuado por la viña en su establecimiento, en un proceso continuo.

Para utilizar estas menciones, es necesario que el interesado se inscriba en un registro especial del SAG (Art. 12°).

3.3) Factores naturales

3.3.1) *Cepas*: Las siguientes cepas, o sus sinónimos internacionalmente aceptados, pueden utilizarse (Art. 3°):

Variedades blancas: Chardonnay, Chenin Blanc, Gewurtztraminer, Marsanne, Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada, Pinot Blanc, Riesling, Roussanne, Sauvignon Blanc, Semillón, Torontel y Viognier.

Variedades tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cot, Merlot, Mourvedre, Nebbiolo, Petit Verdot, Pinot Gris, Pinot Noir, Sangiovese, Sirah, Verdot y Zinfandel.

3.3.2) *Menciones de la etiqueta*: Este tercer elemento se comprueba mediante la fiscalización del SAG, ya explicado en la primera parte de esta tesis y mediante la comercialización, ya que la etiqueta debe señalar lo siguiente:

A) *Cepaje*

Se puede mencionar la variedad de uva con que fue producido el vino, si se cumplen los siguientes requisitos (Art. 4°):

- El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior a 75 por ciento y debe corresponder a algún cepaje mencionado anteriormente.
- Se pueden indicar hasta tres variedades de cepas, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino provenga de los cepajes señalados y siempre que el cepaje minoritario intervenga en la mezcla en una proporción mínima de 15 por ciento.

B) *Año de cosecha*

El año de la respectiva cosecha, siempre y cuando los vinos del año indicado intervengan en la mezcla en una proporción no inferior al 75 por ciento (Art. 5°).

C) *Menciones esenciales*

Los vinos con denominación de origen deben incluir la indicación geográfica que corresponda, precedida de la expresión "denominación de origen" o las iniciales "D.O.", (Art. 8°).

D) *Menciones complementarias*

También se pueden aludir en las etiquetas menciones complementarias de calidad o sus traducciones en idioma extranjero, precedidas o no de la expresión vino (Art. 8°): Gran Reserva, Gran Vino, Reserva, Reserva Especial, Reserva Privada, Selección y Superior.

A pesar que el legislador no se pronuncia sobre determinadas materias como la fijación del tipo de conducción y poda, rendimientos máximos de producción de viñedos, tipo de suelo y subsuelo, requisitos que deben cumplir los vinos con menciones complementarias de calidad, entre otros, hay una preocupación por parte de este en proteger los vinos, por lo que sería conveniente que en el futuro estos tres elementos fueran perfeccionados para así configurar de una mejor manera esta quinta institución del Derecho del Vino.

CONCLUSIONES

1° La vid y el vino datan de tiempos remotos en nuestro planeta y desde hace unos siglos esta planta se cultiva en nuestro país con excelentes resultados. La trilogía clima, suelo, cepa y el esfuerzo de muchos hombres han hecho que la industria vitivinícola goce de gran prestigio tanto a nivel nacional como internacional. En la actualidad presenta importantes volúmenes de exportación y se ha invertido en tecnologías de vinificación, elaboración y crianza de vinos para lograr una mejor calidad, además de aumentar las hectáreas plantadas con viñedos, revirtiendo la tendencia a su disminución que imperaba en décadas pasadas.

2° Diversas leyes han regulado esta actividad dada su importancia socioeconómica y ya

desde los albores de la Colonia se han dictado normas tendientes principalmente a aminorar el desarrollo de la industria vitivinícola, ya sea porque se quiso defender a España de la competencia de los vinos y aguardientes nacionales o para fomentar otro tipo de plantaciones, combatir el alcoholismo, proteger los intereses económicos de los propietarios de viñas, gravar la actividad con impuestos, etc. Sólo a comienzos de la década del 70 cambiaría esta situación y se dictarían leyes más liberales.

Actualmente está vigente la Ley N° 18.455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres; el Decreto N° 78 del Ministerio de Agricultura que reglamenta esta ley y el Decreto N° 464 del Ministerio de Agricultura que establece una Zonificación Vitícola o Denominación de Origen para los vinos que se produzcan en el país. Del examen de estos tres cuerpos legales podemos señalar que el Derecho del Vino se funda en cinco instituciones, las cuales son: producción o vinificación, elaboración, comercialización, intervención administrativa y denominaciones de origen.

3° La producción o vinificación del vino es la etapa en que se transforman las sustancias azucaradas en alcohol etílico, siendo distinto el proceso tanto para los vinos tintos como para los vinos blancos y rosados. En esta institución se debe cumplir el requisito de usar sólo uvas frescas o aseoladas de la especie *Vitis vinifera* para obtener vino, estando prohibido llamar así al producto obtenido por el uso de variedades híbridas, con la finalidad de proteger la calidad de los vinos chilenos y además se deben utilizar sólo sustancias y realizar las manipulaciones permitidas por el legislador, ya que el vino es un producto que será consumido por una parte de la población, no pudiendo utilizarse materias primas o aditivos no autorizados.

4° La elaboración del vino es la etapa en que a este producto se le da la limpidez y equilibrios necesarios para ser envasado y comercializado, es decir, para ser apto. También se deben realizar sólo las manipulaciones y usar las sustancias permitidas por el legislador, señalándose qué productos no son aptos para ser consumidos por ser alterados (aquellos productos que han experimentado cambios físicos o químicos que lo han hecho perder sus características propias), adulterados (aquellos a los que se le han efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo

distinto al autorizado) o falsificado (aquellos en cuyo proceso de producción o elaboración se han empleado materias primas no autorizadas). Finalmente el legislador indica cuáles son aquellos vinos considerados especiales de acuerdo a las características organolépticas de cada uno, siendo los siguientes: vino generoso, vino gasificado, champaña, vino licoroso y vino aromatizado.

5° La comercialización del vino que establece diversas medidas que deben ser respetadas por los comerciantes para evitar el comercio ilegal, proteger a los consumidores o asegurar la libertad de comercio, dividiéndose tales disposiciones en dos grupos:

- Los requisitos que deben cumplir los productos destinados al consumo: ser un producto envasado o en proceso de envase, que se venda en envases sellados y etiquetados con una graduación alcohólica mínima de 11,5 grados, a excepción de los vinos generosos o licorosos por tener una composición particular.
- La información al público que se traduce en las menciones que deben señalar su envase o etiqueta, ya sea para los productos nacionales, importados (materia prima importada a granel o vinos importados en unidades de consumo selladas) y de exportación. Entre estas menciones podemos señalar la graduación alcohólica, volumen y nombre o naturaleza del producto.

6° La intervención administrativa, la cual ha sido intensa desde los comienzos de las primeras producciones de vinos que se realizaron en la época colonial de nuestro país y a través de todas las leyes que se han dictado para reglamentar las bebidas alcohólicas. Esta cuarta institución se materializa con la actuación del Servicio Agrícola y Ganadero que tiene una serie de facultades para hacer cumplir la Ley N° 18.455, su Reglamento y el Decreto N° 464. Esta institución se manifiesta en:

- La fiscalización de los diversos entes relacionados con la elaboración, producción y comercialización del vino especialmente en el aviso sobre plantación, injertación y arranque de viñas; análisis de muestras; fiscalización en establecimientos de producción, elaboración y envase de vinos; fiscalización en botillerías, distribuidores mayoristas y demás comerciantes de pro-

ductos como supermercados, bares, restaurantes, etc.; fiscalización del transporte de productos y comercialización de productos importados, para lo cual podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública.

- Las sanciones destinadas a obtener un mayor grado de protección jurídica, para lo cual se establecen una serie de infracciones que serán sancionadas con diferentes penas y multas y un procedimiento para sancionar infracciones administrativas, siendo a beneficio fiscal el producto de las multas y comisos que se dispongan, sin perjuicio de la responsabilidad civil y penal del infractor.

7° Las denominaciones de origen que son una consecuencia de la existencia de un producto de calidad que es amparado por una ley que la define y regula su producción, elaboración y comercialización y que diversas leyes han confundido con las denominaciones de procedencia, siendo estas últimas aquellas que sirven para indicar el origen geográfico del producto, no estableciendo requisitos destinados a asegurar una calidad superior.

Esta quinta institución data de épocas remotas y tiene por objetivo proteger al consumidor y al productor, ya sea evitando la imitación de productos, competencia desleal de otros productores que elaboren vinos de menor precio y calidad y carencia de seguridad tanto en la calidad como autenticidad, ya que el legislador señala tanto los elementos que debe tener un producto para poder llevar una denominación de origen como las sanciones en caso de uso indebido. Su importancia radica en que al ser el vino un producto de fácil imitación o falsificación, da mayores seguridades al consumidor que cada día prefiere más los vinos elaborados con cepas nobles bajo rigurosas normas de producción y así se resguarda el prestigio de un producto, facilita la presencia en el mercado de vinos característicos, mejora su comercialización, contribuye a incrementar su demanda por la confianza que le da el consumidor y estimula a los productores para que planten o experimenten con nuevas vides en las zonas que tienen una zonificación vitícola.

De la definición dada a las denominaciones de origen por nuestro Derecho vigente, se desprende que son un derecho colectivo, imprescriptible, que requieren de un reconocimiento oficial y que tienen dos fuentes: las señaladas

por el legislador y las creadas por decreto supremo, siendo estas últimas, a nuestro juicio, las verdaderas denominaciones de origen por tener los elementos requeridos para configurarlas. Estos elementos son:

- A) *Zonificación Vitícola o procedencia geográfica*: Se han señalado regiones con sus correspondientes subregiones, zonas y áreas y el porcentaje de uvas provenientes de ese lugar que debe tener un vino.
- B) *Factores humanos*: El vino debe envasarse en territorio nacional, comercializarse en unidades de consumo, además se indican los requisitos que debe tener un producto para llevar la expresión "Embotellado en Origen".
- C) *Factores naturales*: El vino debe ser producido con cepas determinadas, indicando el porcentaje del cepaje y variedades usadas y el año de cosecha.

A pesar que el legislador no reglamenta determinadas materias, es interesante destacar el interés que existe por proteger la calidad de los vinos, interés que debiera acrecentarse en el futuro dadas las buenas perspectivas que existen y que debiera traducirse en un perfeccionamiento de los cuerpos legales.

Estas cinco instituciones constituyen el Derecho del Vino, las que miradas en su conjunto conforman una disciplina jurídica independiente, ya que las denominaciones de origen son una consecuencia de la intervención administrativa, esta es consecuencia de la comercialización que a la vez es consecuencia de la producción y elaboración, siendo necesarias las cinco para formar este Derecho independiente.

BIBLIOGRAFÍA

- ALVARADO MOORE, RODRIGO. *Chile, tierra del vino*. Santiago, Chile. Editorial Lord Cochrane, 1981.
- ALVARADO MOORE, RODRIGO. *Sinopsis de la vitivinicultura chilena*. Publicación de la Asociación Nacional de Viticultores, 1967.
- BORDEU, EDMUNDO; URETA, FERNANDO y PSZCZOLKOWSKI, Filippo. *El vino: antecedentes sobre su fabricación, degustación y cultura*. Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Frutales y Viñas. Santiago, Chile 1981.
- BRAVO POBLETE, OLGA. *La industria vitivinícola en su triple aspecto: económico, social y*

- legal. Tesis de prueba para optar al grado de licenciado de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad de Chile, 1945.
- BUSTOS HERRERA, OSCAR. *El vino chileno*. Editorial Universitaria, 1985.
- CAMPOS M., ARTURO; VALENZUELA B., JORGE y PEZOA B., JUAN. *La producción y comercialización de vinos. II Parte. La actividad vitivinícola nacional, un futuro más optimista*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Enero-febrero-marzo 1992, N^{os} 69 y 70).
- CARBONELL RAZQUIN, MATEO. *Tratado de viticultura*. Editorial Aedos, 1970.
- Club de Amantes del Vino. *Curso de Cata. Vinificación de vinos blancos*. Febrero 1998.
- DANERI, D. y DANERI, S. *Denominación de origen vitivinícola en Chile*. Primer Simposio Internacional sobre denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina. La Serena, 1987.
- DE RAMON, ARMANDO; LARRAIN, JOSE MANUEL. *Orígenes de la vida económica chilena. 1659-1808*. Centro de Estudios Públicos, 1982.
- DEL POZO, JOSE. *El vino chileno*. Rasgos de su evolución histórica. Revista Universitaria. Dossier: el vino en cuerpo y alma. Publicación Trimestral de la Pontificia Universidad Católica de Chile. N^o 55.
- DENIS, DOMINIQUE. *Appellation d'origine et indication de provenance* (París, Salloz, 1995).
- Edición Representación de Medios, Capacitación por Videos, Producción Audiovisual y Gráfica. Santiago cinco estrellas 1994-1995.
- HERNANDEZ, ALEJANDRO; PSZCZOLKOWSKI, PHILIPPO y MORANDE, PABLO. *La viña y el vino en Chile*. Informe Técnico preparado por la Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile, con motivo del XIX Congreso Internacional de la Viña y el Vino, 1986.
- HERNANDEZ, ALEJANDRO; PSZCZOLKOWSKI, PHILIPPO y BORDEU, EDMUNDO. *Reestructuración de la vitivinicultura chilena en el último decenio para la producción de vinos de exportación*. Seminario Internacional de Viticultura, Enología y Comercialización. Santiago, 1997.
- HERNANDEZ, ALEJANDRO; PSZCZOLKOWSKI, PHILIPPO. *Origen y entorno geográfico de la vid y la botella: donde se hunden las raíces*. Revista Universitaria. Dossier: el vino en cuerpo y alma. Publicación Trimestral de la Pontificia Universidad Católica de Chile, N^o 55.
- HIDALGO, LUIS. *Los primeros viñedos de América*. Revista "Chile Agrícola". Mayo-junio 1996. Especial de viñedos y vinos (Volumen IV. N^o 29).
- HIDALGO, R. *La denominación de origen: ensayo sobre su problemática jurídica*. Primer Simposio Internacional sobre denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina. La Serena, 1987.
- Informe de la Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vinos A.G. *Chilean Wines*, naturally gifted. S/F.
- Informe de Prochile. *Víñas y vinos de Chile*, 1983.
- JOHNSON, HUGH. *Wine*. New York. Simon and Schuster, 1973.
- LASO CORREA, WALDO. *Organización legal de la industria vitivinícola. Reformas introducidas por la nueva ley de alcoholes a las anteriores*. Tesis de prueba para optar al grado de licenciado de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad de Chile, 1940.
- LAVIN ACEVEDO, ARTURO. *Transformación vitícola en el secano interior, cambios recientes y proyecciones*. VI Congreso Latinoamericano Viticultura y Enología, 1994.
- MARCILLA ARRAZOLA, JUAN. *Tratado Práctico de Viticultura y Enología Españolas. Tomo II. Enología*. Sociedad Anónima Española de Traductores y Autores, Madrid, 1944.
- NOGUERA PUJOL, JOSE. *Enotecnia Industrial. Nuevos métodos de elaboración de mostos y vinos conjugados con las normas modernas de comercialización*. Lérida, 1974.
- PEYNAUD, EMILE. *Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino*. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 1977.
- POBLETE, R.; POBLETE, J.C. y ANDRADE, C. *Consideraciones relativas a la implantación de denominaciones de origen en Chile*. Primer Simposio Internacional sobre la denominación de origen en productos vitivinícolas en América Latina. La Serena, 1987.
- PRIETO PIROTTE, JAIME. *El mercado del vino y sus perspectivas en América Latina*. Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, 1995.
- PSZCZOLKOWSKI, PHILIPPO. *Denominaciones de origen para vinos chilenos*. Primer Simposio Internacional sobre la denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina. La Serena, 1987.
- PSZCZOLKOWSKI, PHILIPPO. *Vitivinicultura: Crisis y Perspectivas*. Panorama Económico de la Agricultura N^o 74 (Enero-febrero), 1991.
- PSZCZOLKOWSKI, PHILIPPO y HERNANDEZ, ALEJANDRO. *Perspectivas de Desarrollo Vitivinícola del Cono Sur*. Panorama Económico de la Agricultura N^o 86 (Enero-febrero), 1993.
- Revista del Campo de "El Mercurio". Edición N^o 1.038 (3-VI-1996).
- Revista del Campo de "El Mercurio". Edición N^o 1.108 (6-X-1997).
- Revista "Wikén" de "El Mercurio". Especial Gastronomía. Edición S/N^o (4-IX-1996).
- RIBEREAU-GAYON, JEAN y PEYNAUD, EMILE. *Análisis de vinos*. Aguilar, S.A. de Ediciones. Madrid, 1962.

- RIBEREAU-GAYON, JEAN y PEYNAUD, EMILE. *Sciences et techniques du vin*. Tomo II. Editorial Hemisferio Sur. Buenos Aires, 1982.
- ROJAS, MANUEL. *Viticultura y vinificación*. Editorial Nascimento. Chile, 1950.
- SANCHEZ M. Francisca. *Guía de Vinos de Chile*. Editora de Publicaciones S.A., 1994.
- SIMUNOVIC, Y. *Comentario sobre el problema legal de las denominaciones de origen de vinos y aguardientes en Latinoamérica*. Primer Simposio Internacional sobre denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina. La Serena, 1987.
- TINLOT, R. *Las nuevas denominaciones de origen*. Primer Simposio Internacional sobre denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina. La Serena, 1987.
- TOBAR RONCAGLIOLO, PATRICIA. *Influencia de dos sistemas de poda y del nivel de yemas por planta sobre la productividad de la vid, necrosis y fertilidad de la yema invernante y madurez de las bayas, Cv. Semillón*. Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile.
- TORRES, MIGUEL A. *Viñas y vinos*. Editorial Blume, Barcelona, 1980.
- UHLEN, R. *Las denominaciones de origen en el mundo: pasado, presente y futuro*. Primer Simposio Internacional sobre denominación de origen de productos vitivinícolas en América Latina. La Serena, 1987.
- URETA, FERNANDO y PSZCZOLKOWSKI, PHILIPPO. *El vino, nobleza de Chile*. Editorial Kaktus. S/F.
- VIEIRA V., ARMANDO. *La verdadera historia del vino en América. Los primeros intentos*. Revista "Chile Agrícola". Diciembre 1994. Especial de viñedos y vinos (Volumen II, N° 17).
- VIEIRA V., ARMANDO. *La verdadera historia del vino en América (II Parte y final)*. Revista "Chile Agrícola". Enero-febrero-marzo 1995. Especial de viñedos y vinos (Volumen II, N° 18).
- VILDOSOLA BRIEBA, ENRIQUE. *Influencias de diferentes sistemas de conducción de la vid sobre la producción, el microclima y calidad del mosto y vino*. Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Fuentes legales**
- Decreto con Fuerza de Ley N° 1 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 26.858 del 3 de octubre de 1967).
- Decreto N° 1.300 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 18.072 del 20 de mayo de 1938).
- Decreto Ley N° 261 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 28.751 del 15 de enero de 1974).
- Decreto Ley N° 2.753 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 30.400 del 28 de enero de 1979).
- Decreto N° 257 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 30.494 del 20 de octubre de 1979).
- Decreto N° 82 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 30.639 del 14 de abril de 1980).
- Decreto N° 78 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 32.604 del 23 de octubre de 1986).
- Decreto N° 80 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 33.723 del 19 de julio de 1990).
- Decreto N° 464 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 35.177 del 26 de mayo de 1995).
- Decreto N° 166 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 35.242 del 12 de agosto de 1995).
- Decreto N° 113 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 35.508 del 5 de julio de 1996).
- Decreto N° 129 del Ministerio de Agricultura (Diario Oficial N° 36.141 del 17 de agosto de 1998).
- Indicaciones al proyecto de ley que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. Deroega Libro I de la Ley N° 17.105 (Boletín N° 506-01).
- Ley N° 1.515 (Diario Oficial del 20 de enero de 1902).
- Ley N° 6.179 (Diario Oficial N° 17.989 del 10 de febrero de 1938).
- Ley N° 11.256 (Diario Oficial N° 22.897 del 16 de julio de 1954).
- Ley N° 17.105 (Diario Oficial N° 27.318 del 14 de abril de 1969).
- Ley N° 18.455 (Diario Oficial N° 32.318 del 11 de noviembre de 1985).
- Manual de Procedimiento para inspectores que ejerzan actividades relativas a alcoholes y viñas. Servicio Agrícola y Ganadero, 1993.
- Fuentes Jurisprudenciales**
- Gaceta de los Tribunales, segundo semestre, 1919, Corte Suprema, sección civil, pág. 384.
- Gaceta de los Tribunales, segundo semestre, 1925, Corte de Apelaciones, sección civil, pág. 2.234.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XVI, 1919, secc. 2ª, pág. 18.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XXVIII, 1931, secc. 1ª pág. 667.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XXXIX, 1942, secc. 1ª, pág. 136.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XLII, 1945, secc. 2ª, pág. 23.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XLVIII, 1951, secc. 1ª, pág. 449.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo XLVIII, 1951, secc. 4ª, pág. 151.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LVI, 1959, secc. 3ª, pág. 38.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LVI, 1959, secc. 4ª, pág. 166.
- Revista de Derecho y Jurisprudencia, Tomo LVI, 1959, secc. 4ª, pág. 179.

