

## CAPÍTULO SÉPTIMO

### OTROS CASOS DE REGULACIÓN EN AMÉRICA

#### I. ARGENTINA

Considerado por algunos como el país con la mayor cultura vinícola del continente americano, Argentina constituye también la región vitivinícola más importante del mismo.<sup>704</sup> Un dato histórico que refleja tal consideración respecto a este país ocurrió en 1557, cuando se estableció por los misioneros un viñedo en las cercanías de Santiago del Estero, y se extendió el cultivo a las ciudades de Mendoza y San Juan, en sus respectivas fundaciones. Las primeras cepas francesas se introdujeron a principios del siglo XIX; en esa época destacó la variedad Malbec.<sup>705</sup>

El régimen jurídico de la producción de vino en Argentina se integra, principalmente, por las siguientes normativas:

- La Ley General de Vinos 14.878.
- La Ley de Denominación de Origen.
- El Plan Estratégico Vitivinícola (Ley 25.849 COVIAR).
- La Ley 26.870.
- La Ley 22.667, Regulación de Elaboración del Vino.

Con un mercado vinícola en crecimiento, Argentina es un sólido productor de vinos en el continente americano.<sup>706</sup> El consumo y venta de vino en el mercado interno argentino aumentó 26.6% en la primera mitad de 2022, al registrar despachos por 71.5 millones de litros de vino, el mejor registro de los últimos cinco años, donde 70% son tintos y rosados y 30% blancos.<sup>707</sup>

---

<sup>704</sup> Dotres Pelaz, Carlos (ed.), *op. cit.*, p. 247.

<sup>705</sup> *Ibidem*, p. 248.

<sup>706</sup> Un panorama del mercado del vino argentino en Terni, Antonio *et al.* (eds.) *Viñas, bodegas y vinos de Argentina*, Buenos Aires, Austral Spectator, 2005.

<sup>707</sup> Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/los-argentinos-aumentaron-el-consumo-de-vino-y-es-el-mas-alto-de-los-ultimos-cinco-anos>.

## 1. *La Ley General de Vinos 14.878*

La Ley General de Vinos se publicó en el *Boletín Oficial* del 25 de noviembre de 1959.

### A. *El Instituto Nacional de Vitivinicultura*

Por la Ley General de Vinos se crea el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV),<sup>708</sup> vinculado al Poder Ejecutivo por intermedio del Ministerio de Economía, con autarquía técnica, funcional y financiera, y jurisdicción en todo el territorio de la nación argentina, como organismo competente para entender en la promoción y el contralor técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas. Los bienes muebles e inmuebles que constituían el patrimonio de la Dirección de Vinos y otras Bebidas se transfirieron al Instituto Nacional de Vitivinicultura.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura es una institución de derecho público, con capacidad para actuar privada y públicamente, de acuerdo con las leyes generales y especiales de la nación argentina y los reglamentos que lo rijan. Se integra:

- a) Por un presidente designado por el Poder Ejecutivo, quien deberá ser argentino y poseer título habilitante en la materia, que durará cuatro años en sus funciones y podrá ser reelecto. El cargo será rentado e incompatible con el ejercicio de toda otra función pública o docente y de actividades privadas relacionadas con la producción o industria y comercio del vino y demás productos incluidos en la presente Ley;
- b) Por un Consejo Directivo integrado en la siguiente forma:
  - 2 representantes de la provincia de Mendoza.
  - 2 representantes de la provincia de San Juan.
  - 1 representante de la provincia de Río Negro.
  - 1 representante de la provincia de La Rioja.
  - 1 representante de los productores.
  - 1 representante de los industriales.
  - 1 representante de las cooperativas vitivinícolas.
  - 1 representante del resto de las provincias vitivinícolas por orden de producción.
    - 1 representante de los obreros vitivinícolas.
    - 1 representante de los fraccionadores de vino.

<sup>708</sup> Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inv>.

Los miembros del Consejo Directivo serán designados por el Poder Ejecutivo de la nación y sesionará con la mitad más uno de sus miembros y las resoluciones se tomarán por simple mayoría de votos. El presidente tendrá voto solamente en caso de empate. La sede oficial del Instituto es en la provincia de Mendoza.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura atiende los gastos que demanda su funcionamiento con los siguientes recursos:

- a) Una sobretasa del 3% sobre la base imponible respectiva del vino expendido; a dicha sobretasa le son aplicables todas las disposiciones legales que rigen para el impuesto interno nacional unificado al vino, y será percibido juntamente con él en forma global, por adición de ambas tasas y afectando la suma correspondiente a cada uno de los gravámenes. (*Inciso sustituido por art. 5o. de la Ley No. 23.150 B.O. 26/10/1984.*)
- b) Las tasas por análisis;
- c) Las multas que se apliquen por transgresión a la Ley y su reglamentación;
- d) Donaciones y legados;
- e) Venta eventual de productos;
- f) Las partidas que asigne el Poder Ejecutivo de rentas generales, cuando fueren insuficientes para completar el presupuesto las partidas anteriormente establecidas.

Por otro lado, con una afectación de hasta el 20% de los recursos anuales, el Instituto debe contar con un fondo destinado al fomento de la vitivinicultura y la construcción de bodegas regionales y habilitación de las mismas, cuyas finalidades serán determinadas por el Consejo Directivo en función del acrecentamiento y mejoramiento de la calidad de los vinos de consumo.

Cabe destacar que conforme al artículo 12 de la Ley, el Consejo Directivo podrá asignar subsidios a las provincias vitivinícolas, universidades nacionales, escuelas o institutos especiales de estudios técnicos vitivinícolas, con fines de investigación y con cargo de rendir cuenta detallada de la inversión, y a condición de haberse acogido al régimen de coordinación de la investigación científica, que se establezca por el Consejo Directivo.

## B. Clasificación de los vinos

Conforme al artículo 17 de la Ley, se considerarán:

#### *a. Vinos genuinos*

Que son los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. La reglamentación fijará los grados Baumé mínimos de las uvas, según las zonas y las condiciones climáticas. Ningún otro líquido, cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo, excepto los especificados en la propia Ley.

#### *b. Vinos especiales (licorosos y/o generosos)*

- 1) Categoría A: es el vino seco o dulce que, sin adiciones, posee un grado alcohólico no inferior a 12.5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° GL.
- 2) Categoría B: es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen y provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración.
- 3) Categoría C: es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de elaboración indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos, mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva o alcohol vínico con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° GL.

#### *c. Vinos espumosos, champaña o champagne*

Es el que se expende en botellas con una presión no inferior a cuatro atmósferas, a 20 °C y cuyo anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por medio del azúcar natural de la uva o por la adición de sacarosa. Se permitirá la adición de licores a base exclusivamente de vino con cognac o aguardiente vínico.

#### *d. Vino gasificado*

El que ha sido puro después de su elaboración definitiva, debe hacerse constar dicha denominación en los adicionados de anhídrido carbónico marbetes adheridos a los envases de venta.

*e.* Vino compuesto (Vermut, quinado o tónico)

El elaborado con base mínima de 75% de vino alcoholizado o no con el agregado de sustancias aromáticas, amaras y/o estimulantes; puede edulcorarse con sacarosa o mosto concentrado, o mistela y colorearse con caramelo. En la elaboración de los quinados deberán utilizarse extractivos de corteza de quina.

*f.* Productos analcohólicos de la uva

- 1) Jugo de uva, que es el resultado de la molienda o prensado de la uva fresca, filtrado y estabilizado con productos aprobados por el Instituto antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica. Se tolerará alcohol proveniente de fermentaciones accidentales, con un límite máximo de 1% en volumen.
- 2) Mosto virgen de uva, el proveniente de la molienda o prensado de la uva fresca en tanto no haya empezado a fermentar.
- 3) Mosto de uva en fermentación, aquel en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de 5% en volumen.
- 4) Mosto sulfitado, el mosto estabilizado con el agregado de anhídrido sulfuroso en dosis que establezca la reglamentación.
- 5) Mosto concentrado, el obtenido del mosto de la uva en sus diversos grados de concentración mediante procesos térmicos al vacío o al aire libre, sin haber sufrido caramelización sensible.
- 6) Arrope (jarabe) de uva, el producto resultante de la concentración avanzada de mosto de uvas, a fuego directo o al vapor, sensiblemente caramelizado con un contenido mínimo de 500 gramos de azúcar por litro.
- 7) Caramelo de uva, un arrope de uva con mayor grado de caramelización y un contenido de azúcar no mayor de 200 gramos por litro.

*g.* Chicha de uva

Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto detenida antes de alcanzar 5% de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de 80 gramos por litro de azúcar reductor. Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.

#### *h.* Mistela

Es el producto que contenga como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18% de alcohol en volumen. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido zucarina mínimo de 250 gramos por litro.

#### *i.* Aguardiente de vino, pisco o brandy

Es el producto de la destilación especial de vino sano, cuya graduación alcohólica al salir del destilador no sea superior a 75% en volumen de acuerdo con la reglamentación que dicte el Instituto.

#### *j.* Cognac o coñac

Es el aguardiente de vino añejado en envases de roble por un término no inferior a dos años. Este lapso podrá computarse promediando el estacionamiento de partidas de distintas edades, ninguna menor de un año. Podrá autorizarse con carácter general el uso de envases de otras maderas de aptitud probada.<sup>709</sup>

#### *k.* Grapa, grappa o aguardiente de orujos

Es el aguardiente obtenido por destilación de los orujos.

#### *l.* Alcohol vínico

Es el que se obtiene por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva.

Los productos o subproductos derivados de la industria vitivinícola no definidos en el presente artículo deberán ser aprobados previamente por el Consejo Directivo, previos los informes técnicos pertinentes.

Toda bebida que presente características similares a las definidas, pero que han sido obtenidas por procedimientos distintos a los enumerados en la presente, será calificada como bebida artificial.

---

<sup>709</sup> Lo anterior, pese a existir la DO Cognac.

Se habla del vino regional, considerando como tal el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta, o los vinos de otras provincias que el Instituto declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezcla con vinos de otra procedencia, y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia, y que su fraccionamiento se efectúe en origen. El Instituto queda facultado para establecer excepciones a la calificación de “vino regional”, en los casos individuales en que no se justifique.

### C. *Prácticas enológicas lícitas*

La Ley establece dentro de su artículo 19 las diversas prácticas enológicas lícitas:

#### a. Para los mostos

La concentración, la adición del mosto concentrado, el alcohol vínico, los ácidos tartárico, cítrico, málico, tánico y anhídrido sulfuroso o sus sales; el uso del calor o frío, el empleo de levaduras seleccionadas de clarificantes autorizados y el corte con vinos.

#### b. Para los vinos

- 1) La adición de ácidos tartáricos, cítricos, málico, tánico, anhídrido carbónico, anhídrido sulfuroso y sus sales; tartrato neutro de potasio, el uso de calor o frío y el uso de levaduras seleccionadas.
- 2) La mezcla de dos o más vinos provenientes de cualquier cosecha.
- 3) La alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales.
- 4) El empleo de clarificantes autorizados.
- 5) La filtración por membrana.<sup>710</sup>

Los productos de uso enológico autorizados y los que se autorizaran más adelante deberán estar identificados por su análisis de aptitud. Asimismo,

---

<sup>710</sup> Se incluye esta práctica por virtud del artículo 1o. de la Resolución 12/2021 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B. O. 8/6/2021 como práctica enológica lícita admitida, para obtener el producto “CONCENTRADO DE VINO”.

mo, la producción y el consumo de los referidos productos estarán sometidos al contralor del Instituto.

A propuesta del Instituto Nacional de Vitivinicultura, el Poder Ejecutivo podrá suprimir, modificar o ampliar las correcciones o prácticas enológicas permitidas y establecer los límites legales de los componentes del vino. Así, encontramos las siguientes prácticas enológicas lícitas autorizadas por el Instituto:

Para vinos y otros productos vitivinícolas, se admitirán como prácticas enológicas lícitas:<sup>711</sup>

- La adición de ácido tartárico, cítrico, málico, tánico, tartrato neutro de potasio; el uso de calor o frío y el empleo de levaduras seleccionadas (Ley 14.878).
- La mezcla de dos o más vinos provenientes de cualquier cosecha (Ley 14.878).
- La alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales (Ley 14.878).
- El uso de caramelo de uva en vinos especiales que posean una riqueza alcohólica total no inferior a 15% v/v (Ley 14.878).
- El uso de fitato de calcio como clarificante (desferrizante) (Decreto 11712/59).
- La clarificación azul (Decreto 06136/67 y Resolución INV C-106/92).
- El empleo de la polivinilpirrolidona para la corrección del color y de los taninos (Resolución INV 1649/72)
- El uso de carbón activado para corregir el color de vinos blancos provenientes de cepajes tintos vinificados en blanco, vinos blancos accidentalmente manchados por haber estado conservados en vasijas que hubieran contenido vinos tintos, vinos muy amarillos obtenidos de cepajes blancos y vinos blancos oxidados (Resolución INV C-1/99).
- El uso de nitrógeno, anhídrido carbónico y argón, o sus mezclas, a fin de crear una atmósfera inerte, para la conservación, el trasvasamiento y embotellado de vinos y el uso de nitrógeno en el embotellado de vinos espumosos (Resolución INV 133/73).
- El uso del ácido sórbico y sus sales como antiferméntativo en los vinos con azúcar fermentable (Decreto 2462/64).

---

<sup>711</sup> Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inv/vinos/consultas/practicas-enologicas/vinos-y-otros> (fecha de consulta: 26 de septiembre de 2020).

- El uso de anhídrido sulfuroso y sus sales. Se autorizarán únicamente como sales liberadoras de anhídrido sulfuroso: el metabisulfito de potasio (S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>K<sub>2</sub>), el bisulfito de potasio (SO<sub>3</sub>HK) y el sulfito de potasio (SO<sub>3</sub>K<sub>2</sub>) (Resolución INV 281/85).
- El uso de enzimas pectolíticas como clarificante (Resolución INV 432/65).
- El uso de productos preparados a base de enzimas pectolíticas y tierras de diatomeas como clarificante de vinos (Resolución INV 813/63).
- El empleo de bentonita como clarificante (Decreto 26244/44).
- El uso de ácido metatartárico para la estabilización (Decreto 272/61).
- La defecación, clarificación, centrifugación, filtrado y tratamiento por calor y frío, hasta lograr un producto biológicamente estéril para detener la fermentación (Resolución INV 281/85).
- El empleo de dióxido de silicio coloidal, ovoalbúmina, gelatina e ictiocola, como clarificantes (Resolución INV C-77/89).
- El empleo de membranas de electrodiálisis para la estabilización tartárica (Resolución INV C-29/95).
- El uso de cremor tártaro para producir núcleos de cristalización, para destartarización (Resolución INV 1246/84).
- El tratamiento del vino por la ureasa, activa en medio ácido producida a partir de *Lactobacillus fermentum* (Resolución INV 26/95).
- El uso de tierras de diatomeas como clarificante (Decreto 13641/48).
- El uso de celulosa como auxiliar filtrante (Resolución INV C-77/89).
- El uso del ácido ascórbico como antioxidante de vinos (Decreto 5608/67).
- El uso del ácido eritórbito y su sal sódica como antioxidante (Resolución INV 1673/72).
- El intercambio de iones-catiónico mediante el empleo de resinas intercambiadoras de iones (Resolución INV C.28/95).
- La elaboración de vinos livianos o vinos cosecha temprana cuyo contenido alcohólico se sitúe entre 5% v/v y 11.5% v/v. La relación uva/vino mínima de estos vinos no podrá ser inferior a 130 kg/100 litros (Resolución INV C-9/11).
- La edulcoración de vinos en existencia, cualquiera sea su año de elaboración y categoría, con mosto virgen, jugo de uva, mosto sulfitado, mosto concentrado, mosto rectificado, mosto concentrado

- rectificado, arrope, mosto alcoholizado, mistela y vinos especiales (Resolución INV C-149/94).
- El uso de esencias naturales como aromatizantes del producto sangría (Resolución INV 120/76).
  - El uso de caseinato de potasio como clarificante (Resolución INV 1238/84).
  - El uso de alginato de potasio como clarificante en la elaboración de vinos espumantes obtenidos por fermentación en botellas y para los cuales la separación de borras se efectúa por degüello (Resolución INV 47/98).
  - Única y exclusivamente el uso conjunto de bicarbonato de potasio con metabisulfito de potasio en forma de pastilla (Resolución INV C1/01).
  - El uso de la sacarosa en la elaboración de vinos espumantes (Ley 14.878).
  - La utilización de bacterias lácticas para desacidificación microbiológica (Resolución INV C.23/04).
  - El uso de la goma arábiga en vinos, como coloide protector estabilizante (Resolución INV C.26/04).
  - El uso de nanoproteínas de levadura en vinos como estabilizante (Resolución INV C.19/06).
  - La puesta en contacto con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto, con objeto de transmitirles ciertas características provenientes de dicha madera (Resolución C.23/2008).
  - La adición de ácido láctico para la corrección de acidez en vinos (Resolución C.16/2009).
  - La adición de lisozima al mosto y al vino con el objeto de controlar el crecimiento y la actividad de bacterias responsables de la fermentación maloláctica en el vino y para reducción de contenido en dióxido de azufre. La dosis utilizada no debe superar los 500 miligramos por litro. Cuando el tratamiento con lisozima incluye el mosto y el vino, la dosis acumulada no debe sobrepasar los 500 miligramos por litro (Resolución C.33/2009).
  - La adición de carboximetilcelulosa, para la estabilización tartárica de vinos blancos y espumantes (Resolución C.14/2010).
  - El uso de levaduras inactivas, autorizados de levaduras, paredes celulares o cortezas de levaduras, ya sea en forma individual o asociadas con otros nutrientes, que hayan sido previamente aprobados

por este organismo, como nutrientes y activadores de la fermentación alcohólica en la elaboración de vinos. Los productos mencionados en el punto 1.o, deberán responder a las especificaciones generales fijadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (Resolución C.47/2011).

— Autorízase, como práctica enológica lícita, la adición de quitosano al vino, para el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- a) Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre.
- b) Evitar las quiebras férricas y cúpricas.
- c) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de ocratoxina A.
- d) Reducir la presencia de microorganismos indeseables como *Brettanomyces*.

— La dosis máxima de quitosano a utilizar deberá ser:

- a) Cien gramos por hectolitro para los objetivos a) y b).
- b) Quinientos gramos por hectolitro para el objetivo c).
- c) Diez gramos por hectolitro para el objetivo d) (Resolución C.51/ 2011).

— Autorízase como práctica enológica lícita, la adición de dimetil dicarbonato (DMDC) al vino a fin de:

- a) Asegurar la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentescibles.
- b) Prevenir el desarrollo de levaduras y bacterias indeseables.
- c) Bloquear la fermentación de los vinos dulces, semidulces y semisecos.

El tratamiento de dosificación de DMDC sólo podrá aplicarse a vinos blancos y rosados que posean un contenido de metanol menor a 150 miligramos por litro, equivalente a 0.19 mililitros por litro y para vinos tintos que posean un contenido de metanol menor a 300 miligramos por litro, equivalente a 0.38 mililitros por litro; siendo la dosis máxima a utilizar inferior a 200 miligramos por litro expresada en DMDC, cuya adición sólo podrá efectuarse inmediatamente antes del embotellado, entendiéndose como tal, a la introducción del producto con fines comerciales en envases de una capacidad igual o menor a cinco litros.

Establécese que todo equipo para la dosificación o agregado de dimetil dicarbonato (DMDC) al vino debe ser autorizado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) (Resolución C49-2011, Resolución C50-2011, Resolución C37-2012 y RESOL-2017-20-E-APN-INV-MA).

- El uso del sulfato de cobre en vinos para eliminar el defecto de gusto y olor a reducido debido al sulfhídrico o sus derivados (Resolución C.20/2012).
- El sistema de lavado y enfriamiento por lluvia de agua de bajo impacto y posterior secado con el objeto principal de enfriar la uva antes de su molienda (Resolución INV C.8/13).
- El uso de levaduras encapsuladas para realizar la segunda fermentación alcohólica para la obtención de la efervescencia en la producción de vinos espumosos. El soporte de inmovilización de las levaduras deberá estar compuesto por alginatos de potasio y/o de calcio (Resolución INV C.36/15).
- El agregado de suero de leche modificado libre de lactosa y alérgenos, como agente clarificante de vinos (Resolución INV C.06/16).
- La adición de quitina-glucano al vino para el cumplimiento de los siguientes objetivos:
  - a) Clarificar.
  - b) Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre.
  - c) Evitar las quiebras férricas y cúpricas.
  - d) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de ocratoxina A (Resol-2018-37-APN-INV#MA).
- La adición de poliaspartato de potasio a los vinos, para contribuir a la estabilización tartárica (Resol-2018-3-APN-INV#MPYT).
- Apruébase como práctica enológica lícita, la desalcoholización parcial del vino. Los equipos para desalcoholización parcial de vino podrán utilizar técnicas separativas de membranas, destilación y evaporación al vacío, solas o combinadas. Esta práctica no debe ser utilizada en vinos que presenten defectos organolépticos. Para realizar la mencionada práctica, sólo se podrán utilizar los equipos que autorice el Instituto Nacional de Vitivinicultura individualmente, quien fijará la disminución máxima del grado alcohólico y la merma de cada uno (Resol-2018-6-APN-INV#MPYT; Resolución

C.24/2006; Resolución C.3/2008; Resolución C.24/2008; Resolución C.16/2011 y Resol-2018-8-APN-INV-MPYT).

- Otras prácticas enológicas aprobadas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Los productos de uso enológico autorizados y los que se autorizaren más adelante deberán estar identificados por sus análisis de aptitud. Asimismo, la producción y el consumo de los referidos productos estarán sometidos al contralor del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

#### D. *Prácticas enológicas prohibidas*

El artículo 20 prohíbe:

- a) La adición de agua al mosto o vino en cualquier cantidad, forma o momento; el agregado de materias colorantes y ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva, materias conservadoras y, en general, sustancias no autorizadas específicamente.
- b) Todos los manipuleos y prácticas que tengan por objeto modificar las cualidades sustanciales y originales del producto, con la finalidad de disimular una alteración del mismo.
- c) El agregado a los orujos y borras, de agua y cualquier otra sustancia, tendiente a alterar el proceso normal de la elaboración vínica.
- d) Mantener en depósito en los locales de elaboración o fraccionamiento, productos no autorizados que sirven para modificar el estado o la composición natural del vino.
- e) La importación, fabricación, tenencia, anuncio, exposición, oferta o venta de cualquier producto o mezcla enológica, cualquiera sea su composición, destinada a modificar o aromatizar mostos o vinos, a curar o encubrir sus defectos o enfermedades o a fabricar vinos artificialmente.
- f) Introducir, mantener en depósito, circular u ofrecer en venta como vino, toda bebida que no llene las condiciones exigidas por esta Ley y su reglamentación.
- g) Librar al consumo, vinos cuya composición no esté comprendida en los límites que fije la reglamentación.

De igual manera, los productos importados deberán poseer certificados que acrediten su genuinidad y aptitud para el consumo extendidos por ofici-

nas autorizadas del país de origen. Por lo tanto, su introducción estará sujeta a las mismas condiciones exigidas para la libre circulación de los vinos nacionales. Queda prohibida la mezcla de productos importados entre sí y con vinos nacionales.

Las calificaciones legales de los productos definidos en la Ley que no llenasen las condiciones exigidas son:

- a) “No genuinos”, aquellos cuya composición anormal no pueda ser justificada, incluyéndose dentro de los mismos los “adulterados” y “aguados y/o manipulados”. Se entenderá por “producto adulterado” aquel al que se le hayan agregado elementos extraños a su composición natural o que se haya obtenido por adición de sustancias prohibidas o mezclas no autorizadas. Se considerará “producto aguado y/o manipulado” aquel al que, en cualquier momento de su elaboración o depósito, se le haya adicionado agua u otras sustancias que, aun siendo normales en el producto, alteran su composición o desequilibran la relación normal de sus componentes.
- b) “Averiadados”, aquellos que por sus caracteres organolépticos demuestren una alteración excesivamente pronunciada o acusen exceso de acidez volátil sobre el máximo que establezca la reglamentación.
- c) “Enfermos”, aquellos que presenten gérmenes de enfermedad en actividad, pero cuya acción pueda paralizarse o hacerse desaparecer mediante tratamiento permitido y acusen una acidez volátil inferior a la máxima establecida en la reglamentación.
- d) “En infracción”, los productos cuya elaboración haya sido hecha en contravención con las normas legales y reglamentarias, además de los señalados.

Ningún producto calificado de acuerdo con las denominaciones precedentes podrá ser librado al consumo. Los “adulterados”, “aguados”, “manipulados” o “en infracción” deberán ser decomisados y el instituto determinará su destino.

Los “averiadados” podrán destinarse a vinagre o ser destilados conforme lo prevea la reglamentación.

Los productos “enfermos” podrán corregirse o ser destinados a vinagre y destilación, también de acuerdo con lo que disponga la reglamentación. En caso de autorizarse su expendio, deberá preceder un nuevo análisis que certifique su aptitud.

### E. Régimen de sanciones

Las infracciones a la Ley o a su reglamentación, y a las disposiciones que en su consecuencia se dicten por parte del Poder Ejecutivo y/o el Consejo Directivo del Instituto Nacional de Vitivinicultura, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones penales que pudiesen corresponder serán reprimidas, conforme al artículo 24:

- a) Las faltas leves, tratándose de primera infracción con apercibimiento.
- b) Las faltas vinculadas a cuestiones de mero trámite, o de carácter formal, con multas de \$200 a \$5,000 moneda nacional.
- c) La tenencia no autorizada en los locales de elaboración, corte o fraccionamiento de sustancias o drogas prohibidas que pudieran utilizarse en la adulteración de los productos comprendidos en la presente Ley, multa de diez mil a dos millones de pesos.
- d) La elaboración, tenencia o circulación de productos “en infracción”, con multa de cuatro pesos por litro.
- e) El expendio o la circulación de productos “enfermos”, con multas de cincuenta centavos por litro.
- f) La tenencia, el expendio o la circulación de productos “averiados”, con multa de dos pesos por litro.
- g) La tenencia, el expendio o la circulación de productos “aguados” o “manipulados”, con multas de diez mil a dos millones de pesos, y diez pesos por litro.
- h) La tenencia, el expendio o la circulación de productos “aguados” o “manipulados”, con multas de diez mil a un millón de pesos, y ocho pesos por litro.
- i) Las transgresiones a las disposiciones de la Ley, o a sus normas reglamentarias no especificadas, con multas de mil a un millón de pesos.

Las multas no referidas a “litros” de los incisos, se deberán graduar teniendo en cuenta, según corresponda, la capacidad elaborativa de la bodega, el promedio de fraccionamiento mensual del último trimestre, o el de venta también del último trimestre, así como la gravedad de la infracción y la reincidencia en cuanto infractor, siendo esta última particular circunstancia agravante.

En los casos de “adulteración” y “aguado y/o manipuleo”, el Instituto Nacional de Vitivinicultura impondrá al técnico responsable una inhabili-

tación de tres a cinco años; en caso de reincidencia, la inhabilitación será definitiva.

Serán responsables de las infracciones a la Ley y sus reglamentaciones los que en el momento de iniciarse el sumario sean los poseedores o tenedores de la mercadería. La responsabilidad será del vendedor de la mercadería cuando el consignatario, poseedor o tenedor, antes de recibirla, hubiera solicitado u obtenido la extracción de muestras para el análisis del producto. Los poseedores, tenedores o consignatarios de la mercadería, o el hecho de sus factores, agentes o dependientes, en cuanto a las penas pecuniarias, decomisos y gastos.

Tratándose de productos embotellados, la responsabilidad recaerá sobre el que los haya envasado, salvo prueba en contrario.

En todos los casos de infracción o presunta infracción a la Ley, a su reglamentación o a normas generales obligatorias, el Instituto instruirá el sumario administrativo correspondiente.

Si del mismo surgieran presuntas infracciones cuyo conocimiento no sea de su competencia, se deberá dar oportuna intervención a la autoridad que corresponda, debiendo proceder en igual forma a las otras reparticiones cuando en principio surjan infracciones a la Ley. Lo actuado en cualquier repartición se tendrá como elemento de prueba, ratificando o rectificando las medidas precautorias tomadas. Una vez realizada la investigación, se correrá vista por quince días hábiles improrrogables al interesado y, recibida la prueba, se dictará resolución dentro de los 180 días. Si del sumario surgiera la existencia de infracciones a la Ley o a normas reglamentarias cometidas por una misma persona, originadas en un hecho único, se aplicará la sanción correspondiente a la infracción castigada con la multa del mayor. En caso contrario, se aplicará la multa correspondiente a cada fracción. El funcionario encargado de instruir el sumario tendrá la facultad de citar y recibir declaraciones de testigos bajo juramento y de recurrir a las demás medidas probatorias autorizadas por las leyes comunes.

En contra de la resolución condenatoria cabe el recurso de apelación por vía contenciosa ante juez competente, hecho que el recurrente pondrá simultáneamente en conocimiento del Instituto Nacional de Vitivinicultura, debiendo interponerse el recurso dentro del término perentorio de cinco días hábiles de notificado, pasados los cuales, si no se recurriera la resolución, se tendrá por consentida y pasada en autoridad de cosa juzgada y las medidas preventivas tendrán carácter definitivo.

En los casos en que el Instituto Nacional de Vitivinicultura resuelva la clausura o suspensión de actividades de los establecimientos o locales en in-

fracción a la Ley o a su reglamentación, a fin de que exista una inmediata ejecución de la sanción aplicada, el recurso de apelación ante el juez competente se concederá al solo efecto devolutivo.

Cuando no mediara apelación o fuera confirmada por sentencia la multa impuesta, el Instituto podrá hacerla efectiva por vía de apremio.

Los trámites de la apelación y el juicio de apremio se sustanciarán conforme a lo previsto en las disposiciones de la Ley 11.683. Si el infractor fuera reincidente en el mismo tipo de infracción, no se concederá recurso alguno contra las resoluciones que impongan multas por transgresiones a esta Ley, si previamente no ha sido ingresado su importe a la tesorería del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Los funcionarios a cuyo cargo esté el cumplimiento de la Ley estarán autorizados para penetrar en cualquier hora en los locales, establecimientos o fábricas y examinar libros y documentos, realizar inventarios, requerir informaciones y extraer muestras de los productos a los que él se refiere, al efecto de su contralor en los lugares de producción en tránsito o en el comercio, pudiendo, si fuera necesario, recabar el auxilio de la fuerza pública y solicitar del juez competente órdenes para allanar domicilios, las que deberán despacharse dentro de las 24 horas, habilitando los días y horas que sean necesarios.

Toda persona responsable material de adulteración o falsificación de los productos o que se refiera la Ley o que pueda ser juzgada partícipe del hecho al tenor de lo que prescribe el artículo 45 del Código Penal, será reprimida, cuando el hecho no encuadra en otro delito de pena mayor, con prisión de tres a diez años, sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de la regla del artículo 46 del mismo Código.

Se considerarán cómplices principales, salvo prueba en contrario, los que provean alcoholes y/o sustancias aptas para la falsificación, a los adulteradores.

A los efectos de la calificación del delito, los jueces juzgarán como cometida adulteración o falsificación, cuando a cualquiera de los productos comprendidos en esta Ley se les haya agregado elementos extraños a su composición natural, y especialmente materias colorantes, ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva.

Toda vez que el Instituto Nacional de Vitivinicultura, a raíz de sus procedimientos, inspecciones, actuaciones o intervenciones, y sin perjuicio de la prosecución de los mismos, encontrara pruebas o indicios que acrediten *prima facie* la comisión del delito de adulteración, dicho organismo deberá

formular denuncia inmediata al juez competente, a los fines de la instrucción del sumario criminal.

La denuncia contendrá las indicaciones y demás circunstancias que puedan conducir a la comprobación del delito y a la averiguación de los responsables, a fin de que el instructor pueda ordenar las pericias y análisis urgentes cuando hubiera peligro en la demora.

Los establecimientos comerciales cuyos propietarios resulten incurso en las penas y/o multas establecidas para el caso de adulteración serán clausurados por el Instituto por el término de uno a cinco años. Esta clausura subsistirá aun en el caso de venta del establecimiento. La violación de los sellos y la alteración de documentos relacionados con la elaboración y comercio de los productos a que se refiere la Ley hará incurrir a los autores y partícipes en las sanciones previstas por el Código Penal.

## 2. *La Ley 22.667, Regulación de Elaboración del Vino*

La Ley establece en su artículo 7o. que para la elaboración de vino, mosto natural y mosto sulfitado se requiere de la utilización de una cantidad no menor de 125 kilogramos de uva para la obtención de cien litros de vino o mosto, al descube. Todo volumen que exceda este rendimiento será considerado “en infracción al artículo 23 inciso d) de la Ley 14.878” debiendo separarse físicamente en bodega.

Se establece la obligación de destinar a la destilación o elaboración de vinagre un 6%, en volumen, de la elaboración total, compuesto por vinos de prensa, borras y claros de borras. El traslado a destilería o el derrame voluntario de estos productos deberá realizarse antes del 30 de noviembre de cada año. Una vez vencida esta fecha sin haberse realizado el traslado, el Instituto Nacional de Vitivinicultura procederá al inmediato derrame de los productos sin perjuicio del sumario correspondiente. Dicho organismo podrá prorrogar la permanencia en bodega de los vinos de prensa, borras y claros de borras hasta el 31 de enero del año siguiente al de su elaboración, siempre que el interesado acompañe el respectivo contrato de destilación y/o compra por parte de la destilería o fábrica de vinagre correspondiente.

Se establece como fecha de liberación al consumo de los vinos nuevos de mesa para todas las zonas o provincias vitivinícolas el 1o. de agosto de cada año.

Corresponde al Instituto Nacional de Vitivinicultura, conforme al artículo 8o., dictar las normas de contraloría, autorización y fiscalización para

traslados locales e interprovinciales de vinos, mostos y demás productos comprendidos en la Ley 14.878.

### *A. Etiquetado, certificación y denominación de origen*

La DO y el lugar de fraccionamiento de los vinos deberán destacarse con caracteres notables en los marbetes, de acuerdo con las normas que dicte el Instituto Nacional de Vitivinicultura (artículo 11). El propio Instituto, a los efectos de la certificación de origen y la denominación de vinos regionales, fijará las zonas o regiones vitivinícolas dentro de cada provincia y las que se sitúen en territorios de varias provincias. Asimismo, determinará las características analíticas y organolépticas a las que deberán ajustarse los vinos para acceder a la mencionada denominación.

En Argentina existen dos denominaciones de origen controlado, ambas en la provincia de Mendoza, y son: Luján de Cuyo (2005) y San Rafael (2007).<sup>712</sup>

### *B. Unificación normativa de etiquetado de productos vitivinícolas*

Al respecto, en mayo de 2020, a través de la resolución RESOL-2020-20-APN-INV#MAGYP, Expediente EX-2019-104846917-APN-DD#INV, se determinó la unificación normativa del etiquetado de productos vitivinícolas.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura tramitó el reordenamiento y simplificación de su normativa referida a condiciones para el etiquetado de los envases que identifiquen productos de la industria vitivinícola liberados al consumo, tomando en consideración que el etiquetado debe contener menciones que hacen en forma específica, al control que establecen las leyes 14.878 y 25.163, de las cuales el Instituto es Autoridad de Aplicación. Asimismo, conforme a la Ley 25.163 y su Decreto reglamentario 57 del 14 de enero de 2004, se establecieron las Normas Generales para la Designación y Presentación de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Vínico de la Argentina.

---

<sup>712</sup> Ibáñez Rosaz, Víctor, “Marco regulatorio argentino sobre marcas, D.O.EI.G”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021, p. 64.

Se aprobaron así las condiciones para la identificación de los productos de la industria vitivinícola liberados al consumo, que como anexo IF-2020-32940303-APN-INV#MAGYP del 19 de mayo de 2020, forma parte de la resolución del Instituto.

De inicio, se establece que las etiquetas utilizadas en productos vitivinícolas fraccionados deben registrarse ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura previo a su circulación, con la salvedad de las etiquetas impresas con anterioridad a esta norma que no reúnan las condiciones establecidas en la resolución, mismas que podrán ser utilizadas previa autorización del Instituto, en los plazos que éste determine. Cabe destacar que se consideran incluidos en el nuevo régimen los vinos caseros y artesanales.

C. *Varietades de Vitis vinifera L., según destino y color*<sup>713</sup>

De acuerdo con el Instituto Nacional de Vitivinicultura, se enlistan las variedades de uva *Vitis vinifera* utilizables en Argentina, así como su codificación:

Varietades para vinificar y/o elaborar mostos y jugos:

a. Tintas

Código	Denominación varietal	Sinónimos
101	Malbec	Malbeck-Cot
103	Barbera	
104	Corbeau	Bonarda
105	Meunier	Pinot Meunier
106	Monastrell	Mourvedre
107	Zinfandel	Primitivo
108	Freisa	Monferrina
109	Nebbiolo	
110	Sangiovese	Sangiovetto

<sup>713</sup> Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inw/vinos/consultas/codificaciones> (fecha de consulta: 26 de septiembre de 2020).

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
111	Lambrusco	Maestri
112	Tannat	Harriague
113	Merlot	
114	Favorita Díaz Anaconda	
116	Raboso	Raboso Veronés
117	Carignan	
118	Tempranillo	Tempranilla-Cencibel
119	Graciana	Graciano-Morrastel
120	Syrah	Petit Syrah-Shiraz-Sirah
121	César	Romano
122	Greco Nero	Greconero
123	Dolcetto	Dolcetto Nero
125	Aspirant	Bouschet
126	Alicante	Bouschet Alicante
128	Fer	
129	Canari	
130	Pinot Negro	Pinot Noir
131	Bequignol	
132	Cabernet Franc	Bouchet
133	Cabernet Sauvignon	Cabernet
134	Gamay	
135	Cinsaut	Cinsault
136	C.G. 2539 I.N.T.A.	
137	C.G. 4113 I.N.T.A.	
138	C.G. 4253 I.N.T.A.	
139	Ruby Cabernet	
140	Verdot	Petit Verdot
142	Bastardo	Trousseau
143	Joubertin	
144	Caberinta	C.G. 14892 I.N.T.A.
145	C.G. 26189 I.N.T.A.	
146	C.G. 14260 I.N.T.A.	
147	C.G. 14951 I.N.T.A.	

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
148	C.G. 34047 I.N.T.A.	
149	Fintendo	
150	Otras variedades tintas de vinificar	
151	Agliánico	
152	Ancellotta	Lancellotta
153	Corvina	Corvina Veronese
154	Cordisco	Torre dei Passeri Montepulciano
155	Corvinone	
156	Croatina	
157	Rondinella	
158	Caladoc	
159	Nero d'Avola	
160	Arinarnoa	
161	Grand Noir	Grand Noir de la Calmette
162	Marselan	
163	Carmenere	
164	Ekigaina	
165	Trincadeira Preta	
166	Touriga Francesa	
167	Touriga Nacional	
168	Negro Amaro	
169	Malvasia Nera	
170	Periquita	
171	Lambrusco Grasparossa	Lambrusco di Castelvetro
172	Casavecchia	Casavecchia N.

*b.* Blancas

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
231	Pedro Giménez	Pedro Ximenez
232	Semillón	
233	Sauvignon	Sauvignon Blanc
234	Sauvignon	Río Colorado

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
235	Pedro Giménez	Río Colorado
236	Ugni Blanc	Trebbiano-Saint Emilion-Trebbiano Toscano
237	Saint Jeannett	Gros Vert
239	Riesling	Riesling Renano
240	Torrontés Mendocino	Palet
241	Palomino	Listán
243	Moscato Bianco	Muscat Blanc
244	Verduzzo Ramandolo	Verduzzo Friulano
245	Chardonnay	Pinot Chardonnay
246	Sauvignonasse	Tocai
247	Torrontés Riojano	Torrontés
248	Torrontés	Sanjuanino
249	Chenin	Pineau de la Loire-Chenin Blanc
250	Elbling	
251	Moscatel de Alejandría Zibibbo	Moscatel-Moscato de Alejandría
253	Sylvaner	Silvaner
254	Rieslina	C.G. 38049 I.N.T.A.
255	C.G.13668 I.N.T.A.	
256	Maticha	
257	Prosecco	Proseco
258	Macabeo	Viura
259	C.G. 1730 I.N.T.A.	
260	C.G. 26879 I.N.T.A.	
261	C.G. 45803 I.N.T.A.	
262	Otras variedades blancas de vinificar	
263	Gibi	
264	Moscatel Amarillo	Moscato Amarillo
265	Viognier	Vionnier
266	Arneis	
267	Melón	Muscadet
268	Pinot Blanco	Pinot Blanc
270	Malvasía	Malvasía Istriana
271	Grecanico Dorato	Grecanico Dorado
272	Bombino Bianco	Otonese

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
273	Verdicchio	
274	Verdelho	
275	Moscato	Giallo
276	Marsanne	
277	Bourboulenc	
278	Alvarinho	
279	Greco	Greco di Tufo
280	Petit Manseng	
281	Fiano	
282	Gruner Veltliner	
283	Garnacha Blanca	Grenache Blanc
284	Roussanne	

c. Rosadas

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
300	Criolla Grande	
301	Criolla Chica	
302	Bonamico	
303	Criolla Mediana	
304	Aramón	
305	Canela	
306	Ferral	
307	Garnacha	Grenache
308	Canelón	
309	Gewurztraminer Traminer	Traminer Aromático
310	Cereza	
311	Moscatel Rosado	Moscato Rosado
312	Valencí	Valency-Valanci Negro
313	Otras variedades rosadas de vinificar	
314	Pinot Gris	Pinot Grigio
315	Sauvignon Gris	Sauvignon Rouge



## II. CHILE

La industria vitivinícola chilena es considerada un caso de éxito en el aprovechamiento de ventajas comparativas en el mercado internacional, con el desarrollo de una tradición vitivinícola histórica, cultural y empresarial, con recursos humanos calificados para la actividad.<sup>714</sup>

Durante la segunda mitad del siglo XVI se establecieron tres regiones vitivinícolas en el virreinato peruano, cubriendo una de ellas el actual Chile.<sup>715</sup> La vid fue introducida desde el Perú por el fraile Francisco de Carabantes; el primer viticultor oficial fue Rodrigo de Araya.<sup>716</sup>

Las actividades vitivinícolas en Chile se regulan por cuatro normas principales:

- a) La Ley 18.455, sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.
- b) El Decreto Supremo de Agricultura 78, que reglamenta la Ley 18.455.
- c) El Decreto Supremo de Agricultura 464, que establece todas las normas sobre zonificación vitícola del país y denominaciones de origen.
- d) La Ley 19.925 sobre expendio y consumo de bebidas alcohólicas.

Veremos las primeras tres, relativas a la producción.

### 1. *La Ley 18.455, sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres y el Decreto Supremo de Agricultura 78, que reglamenta la Ley 18.455*

La Ley 18.455 fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, y deroga el libro I de la Ley 17.105. Fue publicada el 11 de noviembre de 1985 y promulgada el 31 de octubre de ese mismo año. Conforme a la misma Ley, la producción, elaboración, comercialización, exportación e importación de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas, subproductos alcohólicos y vinagres, mostos, zumos y caldos destinados a su fermentación se regularán por las

<sup>714</sup> Salomón, Alfredo, *op. cit.*, p. 836.

<sup>715</sup> Dotres Pelaz, Carlos (ed.), *op. cit.*, p. 19.

<sup>716</sup> *Ibidem*, p. 255.

normas de la citada Ley, sin perjuicio de las demás disposiciones legales que les sean aplicables.

Se aclara que las disposiciones de la Ley no serán aplicables a los productos que contengan alcohol etílico y que hayan sido autorizados como medicamentos por el Instituto de Salud Pública de Chile.

Conforme al artículo 2o., las bebidas alcohólicas se clasifican en fermentadas y no fermentadas, y estas últimas, en destilados y licores. Por bebida alcohólica se entiende aquella que tenga una graduación alcohólica de un grado o más. Las bebidas fermentadas son las obtenidas directamente de la fermentación de sustancias azucaradas; los destilados: las bebidas obtenidas directamente de la destilación de sustancias azucaradas fermentadas; los licores: las bebidas alcohólicas no comprendidas en las definiciones anteriores y el grado alcohólico: el Gay Lussac a 20 °C de temperatura.

Se establece que el Servicio Agrícola y Ganadero deberá velar por el cumplimiento de la Ley, pudiendo requerir para tales efectos la intervención de las autoridades correspondientes, las que, de conformidad con sus respectivas facultades, deberán prestarle toda la colaboración que aquél les solicite. En especial, el Servicio Agrícola y Ganadero tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

- a) Fiscalizar el cumplimiento de las normas de control contenidas en la Ley y su Reglamento.
- b) Exigir los antecedentes que sean necesarios para la fiscalización del cumplimiento de esta Ley con relación a la producción, elaboración, envasado, guarda, comercialización, importación, exportación y transporte de productos.
- c) Llevar un catastro de viñas, de vasijas y de establecimientos elaboradores y envasadores de productos afectos a la Ley.
- d) Establecer los métodos de análisis que deban emplear los laboratorios para emitir sus informes.
- e) Determinar las sustancias que deban utilizarse en la desnaturalización de alcoholes.
- f) Autorizar a laboratorios ajenos al Servicio Agrícola y Ganadero para efectuar los análisis de conformidad con lo dispuesto en la Ley.
- g) Fijar las normas para el ingreso y transporte por territorio nacional de productos en tránsito.
- h) Llevar un registro de bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país, de acuerdo con lo que establezca el Reglamento.

### A. *Producción y elaboración de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres*

Conforme al artículo 6o. de la Ley, en la producción y elaboración de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres sólo podrán utilizarse las materias primas que autorice la Ley. Podrá emplearse, ajustándose a la forma preestablecida, cualquier tipo de tratamiento o aditivo siempre que los mismos no estén expresamente prohibidos y que el producto resultante no sea dañino para la salud o contenga elementos que lo conviertan en tóxico. La Ley distingue entre productos falsificados, adulterados, potables y alterados. Se considerarán falsificados aquellos productos en cuyo proceso de producción o elaboración se hayan empleado materias primas no autorizadas; adulterados, aquellos en cuyo proceso de producción, elaboración, guarda, comercialización o transporte se hayan efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado, en su caso; potables, aquellos cuyo contenido de impurezas, aditivos o elementos tóxicos se ajuste, en su caso, a los máximos o mínimos que se establezcan en el reglamento, y alterados, aquellos que, siendo genuinos y potables, hayan experimentado cambios físicos o químicos que los hagan perder sus características propias.

### B. *Plantación, injertación y arranque total o parcial de viñas. Bebidas alcohólicas fermentadas*

Los propietarios o tenedores a cualquier título de viñas deberán dar aviso por escrito al Servicio Agrícola y Ganadero de la plantación, injertación y arranque total o parcial de éstas, con indicación de las especies y variedades involucradas, antes del 31 de diciembre del año en que los hubieran efectuado. Conforme al Reglamento, el aviso será exigible a los propietarios o tenedores de terrenos plantados con vides dentro de un mismo predio, cuya superficie en conjuntos o separadamente sea igual o superior a cinco mil metros cuadrados. El Servicio Agrícola y Ganadero 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.

Cabe destacar que el adquirente de un predio en el que exista una viña deberá comunicarlo al Servicio Agrícola y Ganadero dentro del año calendario en que haya efectuado la adquisición, acreditando dicha operación con certificado de dominio vigente.

El título III se refiere a las bebidas alcohólicas fermentadas, y establece que el vino sólo podrá obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto de uvas frescas o asoleadas de la especie *Vitis vinífera*.

El producto de la fermentación alcohólica de mostos de variedades híbridas o su mezcla con productos de la especie *Vitis vinífera* no podrá nominarse vino, y deberá comercializarse bajo cualquiera otra denominación que la Ley o su Reglamento no reserve para otras bebidas alcohólicas. En la etiqueta o en el envase deberá indicarse, en forma destacada, que es un producto alcohólico proveniente, total o parcialmente, de vides híbridas.

Los vinos podrán ser utilizados en la elaboración de otras bebidas alcohólicas, las que podrán tener graduación alcohólica distinta de los vinos empleados; en estos productos no podrá utilizarse la denominación de vino, con excepción de los vinos licorosos.

El artículo 18 establece que en el proceso de vinificación y elaboración de vinos se prohíbe el empleo de alcoholes, sacarosa o azúcar de cualquiera naturaleza u origen, incluso edulcorantes artificiales. La edulcoración de estos productos sólo podrá efectuarse utilizando azúcar proveniente de la uva.

En el Reglamento se habla de los *vinos especiales* en el artículo 19, que son aquellos de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas específicas. Se consideran vinos especiales los siguientes:

- a) Vino generoso: el vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) Vino gasificado: el vino definitivamente elaborado, impregnado posteriormente en forma mecánica con anhídrido carbónico, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20 °Celsius de temperatura.
- c) Vino licoroso: el vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva, puede ser edulcorado con mosto concentrado. Deberá fabricarse con un mínimo de 70% de vino, y su graduación alcohólica mínima será de 16 grados, con una tolerancia de hasta 0.5 grados. Entre estos vinos se incluye el añejo.
- d) Vino aromatizado: vino licoroso al cual se han adicionado sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. Podrá ser edulcorado con sacarosa o mosto concentrado, coloreado o no con caramelo natural y encabezado con cualquier

tipo de alcohol etílico potable. Entre estos vinos se incluyen el Vermouth y el Quinado.

- e) Vino cosecha tardía o *late harvest*: el vino obtenido de uvas sobremaduras con una gradación alcohólica de al menos 11.5° GL.

Según su contenido en azúcares, los vinos espumantes o vinos espumosos se clasifican en:

- Nature: hasta 5 gramos por litro.
- Brut o seco: hasta 15 gramos por litro.
- Demi seco o semiseco: hasta 40 gramos por litro.
- Doux o dulce: más de 40 gramos por litro.

### C. *De la denominación de origen*

Las DO y las IG chilenas se reconocen en tres ordenamientos distintos:<sup>717</sup>

- a) El registro de indicaciones geográficas y denominaciones de origen que administra el Instituto de Propiedad Industrial de conformidad con la Ley 19.039 de Propiedad Industrial.
- b) Las denominaciones de origen reconocidas en la Ley 18.455 de las normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres y en sus reglamentos de implementación.
- c) Aquellas incorporadas en virtud de tratados internacionales, incluidos los acuerdos de libre comercio negociados por Chile, entre los que se encuentran, el Tratado de Libre Comercio con Canadá y el anexo V, apéndice II del Acuerdo de Asociación suscrito entre Chile y la Unión Europea el 18 de noviembre de 2002, vigente desde el 1o. de febrero de 2003.

Conforme al artículo 27 de la Ley, el titular del Ejecutivo, mediante 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. Se podrá autorizar, por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, el

---

<sup>717</sup> Disponible en: [https://www.inapi.cl/docs/default-source/default-document-library/viii\\_indicaciones\\_geograficas\\_denominaciones\\_de\\_origen.pdf?sfvrsn=279ddf6\\_0](https://www.inapi.cl/docs/default-source/default-document-library/viii_indicaciones_geograficas_denominaciones_de_origen.pdf?sfvrsn=279ddf6_0).

uso de una DO 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.

En el artículo 28 de la Ley se establecieron las siguientes denominaciones de origen:

- a) Pisco: esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el Reglamento, plantadas en dichas regiones.
- b) Pajarete: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV, provenientes de vides plantadas en dichas regiones.
- c) Vino asoleado: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidad de consumo, en el área de secano comprendida entre el río Mataquito por el norte y el río Bío-Bío por el sur, proveniente de vides plantadas en el área mencionada.

Cabe destacar que el presidente de la República no podrá alterar, modificar ni suprimir las denominaciones de origen establecidas ni las que se establezcan.

Se prohíbe designar con las denominaciones de origen establecidas o que se establezcan a productos distintos de aquellos que se amparan con tales denominaciones, así como a aquellos que, siendo similares o iguales, se produzcan o envasen en otras áreas o regiones.

En cuanto a la comercialización, los productos destinados al consumo directo deberán expendirse en envases sellados y etiquetados, salvo que se trate de establecimientos o recintos autorizados por la autoridad competente para expendernos en forma distinta. En ningún caso los productos podrán ser envasados para su comercialización en sobres o bolsas susceptibles de ser ocultados con DO.

En los envases o etiquetas de los productos deberán indicarse, a lo menos, las siguientes menciones:

- 1) Denominación o naturaleza del producto.
- 2) Graduación alcohólica.

- 3) Volumen.
- 4) Nombre y domicilio del envasador.

Tratándose de productos importados, deberá indicarse, además, el país de origen y el nombre y domicilio del importador.

Los productos que se exporten en unidades de consumo deberán señalar en su etiqueta, la expresión “Envasado en Chile” o “Embotellado en Chile”.

Conforme al Reglamento, las etiquetas deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) Estar impresas sin correcciones y señalar el país de origen del producto contenido en el envase.
- 2) Las menciones obligatorias arriba señaladas deberán indicarse en idioma español cuando se trate de productos nacionales. Se exceptúa de esta obligación el nombre de fantasía del producto.
- 3) Cuando la materia prima sea importada a granel y el proceso de envase se efectúe en territorio nacional; asimismo, cuando se complete la elaboración dentro del país, la etiqueta deberá imprimirse en idioma español, con excepción, en su caso, del nombre genérico y de fantasía. También deberá indicarse en forma clara y precisa el país de origen de sus componentes, expresándose, además que el proceso de elaboración o envase se efectuó en Chile.
- 4) Las etiquetas de los productos que se exporten podrán estar impresas en idioma extranjero, pero no podrán utilizarse en la comercialización interna, salvo que se complementen las menciones para cumplir los requisitos exigidos para su comercialización interna.
- 5) El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no sólo genérica. Éste deberá aparecer con características destacadas en la etiqueta principal y con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, cuando esta dimensión sea igual o superior a seis centímetros. En alturas inferiores, el tamaño mínimo será de dos milímetros.
- 6) Para todos los efectos del presente Reglamento, la expresión “bebida alcohólica” corresponderá a una denominación genérica.
- 7) Podrán 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 vinifera*.

- 8) El volumen del producto contenido deberá expresarse en unidades del sistema métrico decimal, y la graduación alcohólica, en grados Gay Lussac. Cuando se importen productos cuya etiqueta original registre estas menciones expresadas en otras unidades, deberá señalarse su equivalencia en una etiqueta complementaria. Asimismo, los productos que se importen en unidades de consumo selladas podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ella se señalen.
- 9) En la etiqueta de aquellos productos que se expenden en envases sellados y cuya graduación alcohólica está sujeta a las sumas de las graduaciones real y potencial, sólo se deberá indicar la graduación real.
- 10) Las etiquetas o envases no podrán contener palabras, leyendas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades respecto del origen, materia prima, naturaleza o composición del producto.
- 11) En las etiquetas de vinos espumantes o vinos espumosos, la mención “fermentado en botella” podrá ser reemplazada por “fermentado en botella por el método tradicional”, “método tradicional”, “método clásico” o “método clásico tradicional”.

En todo caso, las etiquetas de los productos que se exporten podrán adecuarse a los requisitos de etiquetado de los países de destino.

En los envases o etiquetas no podrán incluirse menciones que no correspondan, o que induzcan a equívoco o error respecto al origen, materia prima, naturaleza, composición o demás características del producto.

Prohíbese el uso en etiquetas, envases y embalajes, de indicaciones geográficas, denominaciones de origen, expresiones tradicionales, menciones complementarias de calidad o denominaciones extranjeras protegidas, que hayan sido reconocidas como tales en virtud de tratados internacionales ratificados por Chile, las cuales sólo podrán ser utilizadas en las condiciones establecidas en dichos tratados.

Cabe destacar que el vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 11.5 grados, con un máximo de 1.5 gramos de acidez volátil por litro, a menos que se trate de vinos generosos y licorosos respecto de los cuales las graduaciones mínimas serán de 14 y 16 grados, respectivamente.

No obstante lo dispuesto, el presidente de la República, mediante decreto supremo fundado en circunstancias climáticas anómalas que hubieran afectado desfavorablemente el desarrollo normal de la viticultura, podrá autorizar la venta para consumo directo de vino no generoso ni licoroso

con una graduación mínima de hasta 10.5°, producido en las comunas de Laja, San Rosendo, Yumbel, San Fabián, Hualqui, Los Ángeles, Tucapel y nacimiento de la región del Bío Bío. Esta autorización deberá estar referida específicamente a las comunas o localidades afectadas por el fenómeno climático y a la respectiva cosecha.

Para acogerse a esta excepción, los productores deberán declarar ante el servicio la extensión y ubicación de los viñedos afectados por el fenómeno climático y el total de vino producido por ellos. El servicio deberá autorizar previamente el envasado de ese vino debiendo usarse en todas las partidas etiquetas numeradas, timbradas por éste.

Conforme al artículo 38, los productos importados regulados por la Ley deberán cumplir, a lo menos, con todos los requisitos exigidos para los productos nacionales similares. Queda prohibida la mezcla con productos nacionales de bebidas alcohólicas fermentadas y mostos importados.

Respecto a los productos que se importen envasados, deberán comercializarse en sus unidades usuales de distribución en el país de origen, debiendo cumplir, en todo caso, con las disposiciones sobre envases establecidas para sus similares nacionales.

## 2. *El Decreto Supremo de Agricultura 464, que establece todas las normas sobre zonificación vitícola del país y denominaciones de origen*

### A. *Las regiones vitivinícolas de Chile*

El Decreto 464, promulgado el 14 de diciembre de 1994, establece la zonificación vitícola chilena y fija las normas para su utilización.<sup>718</sup> Sostiene Gonzalo Rojas que existen algunas variedades que no se consideran en el Decreto 464, por lo que producen vinos sin DO, pudiendo indicarse en la etiqueta “Vino elaborado con cepajes tradicionales”. Algunas de estas variedades son: Blanca Ovoide, Aligoté y Trebbiano. Señala que el Decreto 464 está en constante revisión, por lo que no se descarta que próximamente se incorporen a la legislación chilena.<sup>719</sup>

---

<sup>718</sup> Un panorama de los pequeños productores en Chile, en García Reyes, Felipe, “Pequeños productores chilenos y regulación vitivinícola”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.

<sup>719</sup> Rojas Aguilera, Gonzalo, *La geografía del vino chileno*, Santiago de Chile, Editorial Vinífera, 2020, p. 35.

Señala Gonzalo Rojas Aguilera que las principales zonas vinícolas en Chile abarcan desde Atacama hasta la Araucanía, y a partir de 2014 existen plantaciones en Tarapacá y Antofagasta en el norte del país, y en la región austral, al sur de Malleco.<sup>720</sup> Se utilizan 77 variedades viníferas, y recientemente se han sumado distintos varietales a la oferta. “Del total de cepajes, 28 variedades son blancas, 36 tintas y 13 variedades son «pisqueras»”.<sup>721</sup> Explica Gonzalo Rojas que en Chile se utilizaron como base las quince regiones administrativas del país, y se creó un sistema que lo divide geográficamente en seis regiones vitícolas descritas en el Decreto 464 (establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización). A su vez, las regiones se dividen en 17 subregiones con ocho zonas y 82 áreas vitivinícolas. Considera que en estricto rigor debieran llamarse “indicación geográfica”, más que “denominaciones de origen”.<sup>722</sup>

El decreto establece la siguiente zonificación vitícola o “DO”, para los vinos que se produzcan en el país:

- 1) Región vitícola de Atacama. Comprende a la III región administrativa de Atacama, que corresponde para estos efectos las siguientes subregiones:
  - Valle de Copiapó, cuyo límite está definido por la provincia de igual nombre.
  - Valle del Huasco, cuyo límite está definido por la provincia de igual nombre.
- 2) Región vitícola de Coquimbo. Comprende a la IV región administrativa de Coquimbo, que corresponde para estos efectos las siguientes subregiones:
  - Valle del Elqui
  - Valle del Limarí
  - Valle del Choapa

Los límites de estos tres valles están definidos por las provincias de igual nombre.

A) Valle del Elqui, comprende las siguientes áreas:

- a) La Serena, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- b) Vicuña, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

<sup>720</sup> *Ibidem*, p. 26.

<sup>721</sup> *Ibidem*, p. 31.

<sup>722</sup> *Ibidem*, p. 48.

- c) Paiguano, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- B) Valle del Limarí, comprende las siguientes áreas:
  - a) Ovalle, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - b) Monte Patria, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - c) Punitaqui, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - d) Río Hurtado, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- C) Valle del Choapa, comprende las siguientes áreas:
  - a) Salamanca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - b) Illapel, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- 3) Región vitícola de Aconcagua. Comprende a la V región administrativa de Valparaíso, que corresponde para estos efectos a las siguientes subregiones:
  - Valle del Aconcagua
  - Valle de Casablanca
  - Valle de San Antonio
  - Área del Valle del Marga-Marga, cuyo límite está definido por la comuna de Quilpué.
  - Área de Zapallar, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- A) Valle del Aconcagua, comprende a las provincias de San Felipe de Aconcagua, Los Andes y Quillota, y en él se encuentran las siguientes áreas:
  - a) Panquehue, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - b) Quillota, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - c) Hijuelas, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - d) Catemu, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - e) Llaillay, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- f) San Felipe, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- g) Santa María, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- h) Calle Larga, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- i) San Esteban, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- B) Valle de Casablanca, cuyo límite se extiende a la comuna del mismo nombre.
- C) Valle de San Antonio, comprende a la provincia de igual nombre, y en él se encuentran la zona valle de Leyda, el área de Lo Abarca, cuyo límite es la localidad rural del mismo nombre en la comuna de Cartagena, y las áreas de Cartagena y Algarrobo, cuyos límites están definidos por las comunas del mismo nombre.
- D) Valle de Leyda, cuyo límite está definido por las comunas de San Antonio y Santo Domingo, y en él se encuentran las siguientes áreas:
  - a) San Juan, cuyo límite está definido por la comuna de San Antonio.
  - b) Santo Domingo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- 4) Región vitícola del Valle Central. Comprende desde la provincia de Chacabuco de la región administrativa metropolitana de Santiago hasta las provincias de Cauquenes y Linares de la VII región administrativa del Maule, que corresponde para estos efectos a las siguientes subregiones:
  - Valle del Maipo.
  - Valle del Rapel.
  - Valle de Curicó.
  - Valle del Maule
- A) Valle del Maipo: comprende todas las provincias de la región administrativa metropolitana de Santiago, y en él se encuentran las siguientes áreas:
  - a) Santiago, cuyo límite está definido por las comunas de Peñalolén y La Florida.
  - b) Pirque, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - c) Puente Alto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de La Pintana.

- d) Buin, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Paine y San Bernardo.
  - e) Isla de Maipo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - f) Talagante, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Peñaflores, El Monte y Padre Hurtado.
  - g) Melipilla, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de San Pedro.
  - h) Alhué, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - i) María Pinto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - j) Colina, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - k) Calera de Tango, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - l) Til Til, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - m) Lampa, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- B) Valle del Rapel: comprende las provincias de Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro de la VI región administrativa del Libertador General Bernardo O'Higgins y en él se encuentran las siguientes zonas: Valle del Cachapoal y Valle de Colchagua.
- Valle del Cachapoal: comprende la provincia de igual nombre, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- a) Rancagua, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Graneros, Mostazal, Codegua y Olivar.
  - b) Requínoa, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - c) Rengo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Malloa y Quinta de Tilcoco.
  - d) Peumo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Pichidegua, Las Cabras y San Vicente.
  - e) Machalí, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - f) Coltauco, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- Valle de Colchagua: comprende las provincias de Colchagua y Cardenal Caro, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- a) San Fernando, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - b) Chimbarongo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - c) Nancagua, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Placilla.
  - d) Santa Cruz, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Chépica.
  - e) Palmilla, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - f) Peralillo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - g) Lolol, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - h) Marchigüe, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - i) Litueche, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - j) La Estrella, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - k) Paredones, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - l) Pumanque, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - m) Los Lingues, cuyo límite está definido por la localidad rural del mismo nombre en la comuna de San Fernando.
  - n) Apalta, cuyo límite está definido por la localidad rural del mismo nombre en la comuna de Santa Cruz.
- C) Valle de Curicó: comprende la provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la provincia de Talca de la VII región administrativa del Maule, y en él se encuentran las siguientes zonas: Valle del Teno y Valle del Lontué.
- Valle del Teno, comprende las comunas de Teno, Romeral, Rauco, Hualañé y Vichuquén de la provincia de Curicó, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- a) Rauco, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Hualañé.

- b) Romeral, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Teno.
- c) Vichuquén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- d) Licantén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- Valle del Lontué, comprende las comunas de Curicó, Molina y Sagrada Familia de la provincia de Curicó y la comuna de río Claro, de la provincia de Talca, y en él se encuentran las siguientes áreas:
  - a) Molina, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Río Claro y Curicó.
  - b) Sagrada Familia, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- D) Valle del Maule: comprende la provincia de Talca, con excepción de la comuna de Río Claro, la provincia de Linares y la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre de la VII región administrativa del Maule, y en él se encuentran las siguientes zonas: Valle del Claro, Valle del Loncomilla y Valle del Tutuvén.
  - Valle del Claro, comprende las comunas de Talca, San Clemente, Penciahue, Maule, Pelarco, San Rafael, Empedrado y Curepto de la provincia de Talca, y en él se encuentran las siguientes áreas:
    - a) Talca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Maule y Pelarco.
    - b) Penciahue, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
    - c) San Clemente, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
    - d) San Rafael, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
    - e) Empedrado, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
    - f) Curepto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - Valle del Loncomilla, comprende las comunas de San Javier, Villa Alegre, Retiro, Parral, Linares, Yervas Buenas, Colbún y Longaví de la provincia de Linares, y en él se encuentran las siguientes áreas:

- a) San Javier, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - b) Villa Alegre, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - c) Parral, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - d) Linares, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Yerbas Buenas.
  - e) Colbún, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - f) Longaví, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - g) Retiro, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
  - Valle del Tutuvén: comprende la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre, y en él se encuentra el área de Cauquenes, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- 5) Región vitícola del Sur. Comprende desde las provincias del Valle del Itata, Punilla y Digullín de la XVI región administrativa del Ñuble, hasta la provincia de Malleco de la IX región administrativa de la Araucanía, que corresponde para estos efectos a las siguientes subregiones: Valle del Itata, Valle del Bío Bío y Valle del Malleco.
- Valle del Itata: comprende las comunas de Chillán, Coelemu, Ránquil, Quillón, Portezuelo, Ninhue, Treguaco, Quirihue, San Nicolás, Bulnes y San Carlos de la región de Ñuble y la comuna de Florida de la provincia de Concepción de la VIII región administrativa de Bío Bío, y en él se encuentran las siguientes áreas:
  - a) Chillán, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Bulnes, San Carlos, Chillán Viejo y Ñiquén.
  - b) Quillón, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Ránquil y Florida.
  - c) Portezuelo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Ninhue, Quirihue y San Nicolás.
  - d) Coelemu, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Treguaco.
- Valle del Bío Bío: comprende las comunas de Yumbel, Nacimiento, Mulchén, Negrete y Laja de la provincia de Bío Bío de

la VIII región administrativa del Bío Bío, y en él se encuentran las siguientes áreas:

- a) Yumbel, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Laja.
- b) Mulchén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Nacimiento y Negrete.
- Valle del Malleco: comprende las comunas de Angol, Collipulli, Ercilla, Los Sauces, Lumaco, Purén, Renaico, Traiguén y Victoria de la provincia de Malleco de la IX región administrativa de la Araucanía, y en él se encuentra el área de Traiguén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

De acuerdo con el Decreto 464, en las etiquetas de los envases de los vinos se podrán señalar las regiones, las subregiones, las zonas y las áreas que se presentan en el siguiente cuadro contenido en el decreto:

<i>Región vitivinícola</i>	<i>Subregión</i>	<i>Zona</i>	<i>Área</i>	
Región Atacama	Valle de Copiapó			
	Valle de Huasco			
Región de Coquimbo	Valle del Elqui		La Serena Vicuña Paiguano	
	Valle del Limarí		Ovalle Monte Patria Punitaqui Río Hurtado	
	Valle del Choapa		Salamanca Illapel	
Región de Aconcagua			Zapallar	
	Valle del Aconcagua		Quillota Hijuelas Panquehue Catemu Llaillay San Felipe Santa María Callelarga San Esteban	
	Valle de Casa Blanca			
	Valle de San Antonio	Valle de Leyda		San Juan Santo Domingo
				Cartagena Lo Abarca Algarrobo
			Valle de Marga-Marga	

<i>Región vitivinícola</i>	<i>Subregión</i>	<i>Zona</i>	<i>Área</i>
Región del Valle Central	Valle del Maipo		Santiago Pirque Puente Alto Buin Isla de Maipo Talagante Melipilla Alhué María Pinto Colina Calera de Tango Til Til Lampa
		Valle del Cachapoal	Rancagua Requínoa Rengo Peumo Machalí Coltauco
		Valle del Rapel	Valle de Colchagua
	Valle de Curicó	Valle del Teno	Rauco Romerol Vichuquén Licantén
		Valle del Lontué	Molina Sagrada Familia
	Valle del Maule	Valle del Claro	Talca Pencahue San Clemente San Rafael Empedrado Curepto
		Valle del Loncomilla	San Javier Villa Alegre Parral Linares Colbún Longaví Retiro
		Valle del Tutuvén	Cauquenes

<i>Región vitivinícola</i>	<i>Subregión</i>	<i>Zona</i>	<i>Área</i>
Región del Sur	Valle del Itata		Chillan Quillón Portezuelo Coelemu
	Valle del Bío Bío		Yumbel Mulchén
	Valle del Malleco		Traiguén
Región Austral	Valle del Cautín		
	Valle de Osorno		

- 6) Región vitícola Austral. Comprende desde la provincia de Cautín, de la IX región administrativa de la Araucanía, hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el desarrollo de la vid, y que corresponde para estos efectos las siguientes subregiones: Valle del Cautín y Valle de Osorno.
- Valle del Cautín: comprende las comunas de Perquenco y Galvarino, de la provincia de Cautín.
  - Valle de Osorno: comprende las comunas Osorno, San Pablo y Purranque, de la provincia de Osorno, de la X región administrativa de Los Lagos, y las comunas de La Unión y Futrono, de la provincia del Ranco, de la XIV región administrativa de Los Ríos.

### B. Las categorías del vino chileno

Conforme al artículo 2o. del Decreto 464, los vinos se clasifican en tres categorías:

- a) Vinos con denominación de origen. Son los vinos provenientes de las regiones vitícolas señaladas en el Decreto 464 o de las áreas o comunas que posean como denominación de origen especial secano interior, elaborados con las cepas autorizadas.
- b) Vinos sin denominación de origen. Son los vinos elaborados con uvas obtenidas en cualquier región autorizada en Decreto 464 para esta categoría, pertenecientes a las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3o. del Decreto o con otras cepas viníferas tradicionales no incluidas en dicha nómina.
- c) Vinos elaborados con uva de mesa. Son los vinos obtenidos de uvas de mesa.

Conforme al artículo 3o. señalado, las denominaciones de origen de las regiones, subregiones, zonas y áreas señaladas en el Decreto 464 y la DO especial señalada en el artículo 3o. bis, podrán usarse en las etiquetas si menos el 75% del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado. Este porcentaje podrá enterarse con vinos producidos por terceros productores siempre que dichos vinos hayan sido previamente certificados respecto a su procedencia geográfica, cepaje y año de cosecha, por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada.

Asimismo, podrá contener hasta un 25% de vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas a las señaladas en el Decreto 464, con excepción de las uvas de mesa.

Se aclara que el vino debe obtenerse de uvas propias o compradas a terceros productores, y que el vino con DO deberá ser envasado en el territorio nacional, y sólo podrá comercializarse en unidades de consumo.

Tratándose de mezcla, y cuando la totalidad del vino sea de un mismo cepaje, las etiquetas de vinos con DO podrán señalar hasta tres regiones o hasta tres subregiones de las cuales provengan los componentes de la misma, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, y siempre que la participación menor que intervenga en la mezcla no sea inferior al 15%. Cuando se opte por utilizar el nombre de regiones, no se podrá emplear el nombre de subregiones.

### C. *El etiquetado*

Las etiquetas de los vinos con DO podrán hacer mención de la variedad de uva con que fueron producidos cuando el cepaje indicado intervenga en la mezcla en una proporción no inferior al 75%, y corresponda a alguna de las variedades autorizadas.

En la etiqueta se podrá indicar mezcla de dos o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas; la información puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades autorizadas.

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

<i>Variedades blancas</i>	<i>Sinónimos</i>
Albariño	
Chardonnay	Pinot Chardonnay
Chenin blanc	Chenin
Gewurztraminer	
Marsanne	
Moscatel de Alejandría	Blanca Italia, Uva Italia
Moscatel de Austria	Torrentés San Junino
Moscatel Rosada	Rosada Pastilla
Pedro Jiménez	Pedro Giménez
Pinot blanc	Pinot blanco, Burgunder Weisser
Pinot gris	Pinot grigio
Riesling	
Roussanne	
Sauvignon blanc	Blanc Fumé, Fumé
Sauvignon gris	Sauvignon rose
Sauvignon vert	Friulano
Semillón	
Torontel	
Verdejo	
Vermantino	Malvasia
Viognier	
Xarello	

<i>Variedades tintas</i>	<i>Sinónimos</i>
Alicante Henri Bouschet	Alicante Bouschet, Alicante Bouchet
Barbera	
Bonarda	
Cabernet franc	Cabernet franco
Cabernet sauvignon	Cabernet
Carignan	Carignane, Cariñena
Carmenère	Grande Vidure, Carmener, carmenère, Carmenere
Cot	Cot rouge, Malbec, Malbek, Malbeck
Garnacha	Grenache
Merlot	
Mourvedre	Monastrell, Mataro

<i>Variedades tintas</i>	<i>Sinónimos</i>
Nebbiolo	
Petit verdot	
Petite Syrah	Durif
Pinot Meunier	Meunier N
Pinot noir	Pinot negro
Portugal bleu	
Romano	Cesar, Cesar Noir
Sangiovese	Nielluccio
Syrah	Sirah, Shiraz
Tannat	
Tempranillo	
Touriga nacional	Azal
Verdot	
Zinfandel	Primitivo

Respecto a la DO especial “Secano Interior” o su correspondiente subregión, zona o área vitivinícola, podrá señalarse en la etiqueta, siempre que corresponda a vinos de los cepajes siguientes: país o Cinsault, y que éstos provengan exclusivamente de las áreas de secano de Rauco, Romeral, Molina, Sagrada Familia, Talca, Pencahue, San Clemente, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Portezuelo, Coelemu o Yumbel. Podrán usar también esta denominación especial, seguido del nombre de las comunas de Bulnes, Curepto, Florida, Ninhue, Ñiquén, Quirihue, Ránquil, San Nicolás, San Carlos o Treguaco, los vinos provenientes de las cepas indicadas, obtenidos en las áreas de secano de dichas divisiones administrativas. Se destaca que el país tiene como sinónimos internacionalmente aceptados los de Mission y Criolla.

Las etiquetas de los vinos con DO podrán hacer mención del año de cosecha. En tal caso, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%. Asimismo, podrán señalar información adicional como complemento de ésta, utilizando alguno de los siguientes términos: “Andes”, “Entre Cordilleras” o “Costa”, los cuales reflejan la influencia de la Cordillera de los Andes, Depresión Intermedia y el océano Pacífico, respectivamente, siempre y cuando la suma de los componentes en la mezcla final de un vino sea, a lo menos, 85% en volumen, proveniente de áreas que tengan la condición del término que se desee indicar y que hayan sido declarados como tal ante el Servicio Agrícola y Ganadero.

Así, podrán señalar el término “Andes”, los vinos provenientes de las siguientes áreas: Vicuña, Paiguano, Monte Patria, Río Hurtado, Salamanca, Illapel, Santa María, Calle Larga, San Esteban, Santiago, Pirque, Puente Alto, Buin, Requínoa, Rengo, Machalí, San Fernando, Chimbarongo, Romeral, Molina, San Clemente y Colbún.

Podrán señalar el término “Entre Cordilleras”, los vinos provenientes de las siguientes áreas: Punitaqui, Hijuelas, Panquehue, Catemu, Llaillay, San Felipe, Isla de Maipo, Talagante, Melipilla, Alhué, María Pinto, Colina, Calera de Tango, Til Til, Lampa, Rancagua, Peumo, Coltauco, Nancagua, Santa Cruz, Palmilla, Peralillo, Marchigüe, La Estrella, Rauco, Sagrada Familia, Talca, Pencahue, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Retiro, Linares, Longaví, Cauquenes, Chillán, Quillón, Yumbel, Mulchén y Traiguén.

Podrán señalar el término “Costa”, los vinos provenientes de las siguientes áreas: La Serena, Ovalle, Zapallar, Quillota, San Juan, Santo Domingo, Cartagena, Algarrobo, Valle del Marga-Marga, Lolol, Litueche, Paredones, Pumanque, Vichuquén, Empedrado, Curepto, Portezuelo y Coelemu.

En el caso de la Subregión Valle de Casablanca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre, se podrá utilizar en la etiqueta el término “Costa” en vinos producidos con uvas provenientes de la mencionada subregión, siempre y cuando, a lo menos, el 85% en volumen del vino proceda de este lugar geográfico y haya sido declarado como tal al Servicio Agrícola y Ganadero.

La información adicional de los mencionados términos sólo podrá ser utilizada en vinos producidos y envasados en territorio nacional.

Conforme al artículo 6o. del Decreto 464, la expresión “Embotellado en Origen”, o sus sinónimos en el idioma extranjero, sólo podrá usarse en la etiqueta si el vino tiene DO y, además:

- a) La planta envasadora y los viñedos de que procede la uva se encuentran en tierras de propiedad o bajo la tenencia de la viña productora, y están ubicados en el área geográfica comprendida en la DO.
- b) La vinificación, envasado y guarda del vino se han efectuado en un proceso continuo, por la viña, en su establecimiento.

Las cooperativas vitivinícolas podrán hacer uso de la expresión “Embotellado en Origen” sólo cuando los vinos sean producidos con uvas de cooperados que se encuentren dentro del área geográfica indicada, como asimismo su planta envasadora.

La expresión “embotellado en origen” también podrá utilizarse en las etiquetas de los vinos producidos en subregiones que no tengan establecida un área geográfica, siempre que se señale la subregión comprendida en la DO y se cumpla con los requisitos del Decreto.

*D. Tipos de vino conforme al contenido de azúcar residual*

Conforme al artículo 7o. del Decreto 464, los vinos chilenos podrán indicar en las etiquetas de sus envases, las siguientes menciones:

- a) Seco, Sec o Dry: cuando no sobrepase los cuatro gramos por litro. Sin embargo, el contenido de azúcar residual podrá llegar hasta nueve gramos por litro, cuando su acidez total (expresada en gramos de ácido tártrico por litro) no sea inferior en más de dos gramos por litro al contenido de azúcar residual.
- b) Semiseco, Demi Sec o Medium Dry: cuando contenga más que la clasificación anterior y alcance un máximo de doce gramos por litro, o dieciocho gramos por litro.
- c) Semidulce Moelleux o Medium Sweet: cuando contenga más que las cifras consideradas para un semiseco y alcance un máximo de 45 gramos por litro.
- d) Dulce, Doux o Sweet: cuando su contenido de azúcar residual sea de a lo menos 45 gramos por litro.

*E. Menciones autorizadas en el etiquetado*

Los vinos con DO incluirán en sus etiquetas la IG que corresponda, precedida de la expresión “denominación de origen” o las iniciales “DO”. Además, se podrá incluir una de las siguientes menciones complementarias de calidad, o sus traducciones en un idioma extranjero, precedidas o no de la expresión “vino”, sólo cuando éste proceda de alguna de las variedades autorizadas en el decreto y el envasado se haya efectuado en Chile.

Dichas menciones, conforme al artículo 8o. del Decreto, ordenadas de menor a mayor categoría, son las siguientes:

- 1) Superior: mención reservada para vinos de características organolépticas distintivas y propias.

- 2) Reserva o reservas: mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0.5 grados superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
- 3) Reserva especial: mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 0.5 grados superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.
- 4) Reserva privada: mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos un grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera
- 5) Gran reserva: mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos un grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

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

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

Las siguientes menciones complementarias de calidad se utilizarán en los vinos que en cada caso se señalan:

- a) “Vino generoso”: vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.

- b) “Añejo”: vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproducto de uva; puede ser edulcorado con mosto concentrado, y debe cumplir con los demás requisitos establecidos en el artículo 19o., letra c), del Decreto Supremo 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Los vinos con DO también podrán utilizar las siguientes menciones complementarias de calidad, siempre que no se haya utilizado ninguna de las ya señaladas:

- a) Reservado.
- b) Gran vino.

Respecto a los vinos sin DO, podrán indicar en sus etiquetas la expresión “vino elaborado con cepajes tradicionales”, la que no podrá emplearse en vinos provenientes de uva de mesa, y podrán señalar en sus etiquetas menciones de cepaje y año de cosecha, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%, y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del artículo 3o. del Decreto 464 o a otras no mencionadas en esa nómina.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de dos o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas; en la etiqueta se deberán señalar en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas; esta información puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. En ningún caso podrán mezclarse vinos elaborados con uva de mesa con vinos o mostos provenientes de variedades de cepas viníferas tradicionales.

#### F. *Vinos espumosos: etiquetado*

De acuerdo con el artículo 10 bis, los vinos espumosos podrán señalar dentro de sus etiquetas menciones de cepaje, año de cosecha y DO de regiones, subregiones, zonas y áreas, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%, y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en el Decreto y de acuerdo con las condiciones señaladas.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de dos o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas, información que puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en el Decreto.
- c) A lo menos, el 75% del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado.
- d) Cuando se haga mención del año de cosecha, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%.
- e) Los requisitos indicados deberán ser verificados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste.

### G. *Marcas comerciales y denominaciones de origen*

Con el fin de evitar cualquier error o confusión entre una marca comercial y la DO establecida por el Decreto, el artículo 11 establece que en la rotulación de los vinos se deberán utilizar para identificar la marca comercial registrada, las palabras “Marca registrada” o las iniciales “MR” o la letra “R” dentro de un círculo, de acuerdo con lo regulado por la Ley de Propiedad Industrial, debiendo ubicarse las palabras, iniciales o letra contiguo a la respectiva marca. La mención a la DO no deberá ser superior al tamaño de letra de la marca comercial registrada, la cual se podrá ubicar en cualquier parte de la etiqueta.



## III. LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los primeros colonos europeos, tanto ingleses como alemanes, en Nueva York, Nueva Jersey, las Virginiyas y las Carolinas, intentaron infructuosamente hacer vino con las vides nativas. El desarrollo de la industria vitivinícola estadounidense tuvo que atenerse a las diversas disposiciones y movimientos para

promover la templanza, incluyendo la prohibición a partir del 1o. de enero de 1920 con la Volstead Act y la correspondiente Decimoctava Enmienda a la Constitución, que dieron paso a una “edad oscura” para la industria vitivinícola de Estados Unidos.<sup>723</sup> Cabe señalar que otros países establecieron prohibiciones totales o parciales; así, Canadá, Suecia, Noruega y Finlandia.<sup>724</sup> Cabe destacar el papel desempeñado por la OIV para contrarrestar mediante propaganda informativa los efectos de la prohibición.<sup>725</sup> Se considera que la política prohibicionista en los Estados Unidos involucra una perspectiva mucho más amplia que la simple prohibición de consumo, comercio y transporte de bebidas alcohólicas, sino en una vasta reforma de carácter social y con una lógica de sanidad pública.<sup>726</sup>

La legislación estadounidense sobre vino ha evolucionado de disposiciones destinadas al combate de la ebriedad al sistema actual, que involucra disposiciones locales, estatales y federales en la materia.<sup>727</sup> Sostiene Richard Mendelson:<sup>728</sup>

Since the early days of the republic, Americans have turned to the law to achieve their social goals with respect to wine, devising elaborate systems of legal incentives, subsidies, restrictions, and penalties in an effort to shape behavior. American laws since the early seventeenth century have regulated everything from the manufacture and marketing of wine to its distribution and consumption, and these laws have been almost continuously generated, dismantled, revived, revised, and reimaged. The content of the laws and regulations regarding wine has varied dramatically as cultural perspectives on alcoholic beverages changed.

En el siglo XX Ernest y Julio Gallo<sup>729</sup> ayudaron a crear y desarrollar tanto un mercado de consumidores de vino y una industria vitivinícola en Estados Unidos; así, el consumo de vino fue aceptado social y jurídicamente

---

<sup>723</sup> Robertson, Carol, *The Little Red Book of Wine Law*, Chicago, American Bar Association, 2008, p. 17.

<sup>724</sup> Juban, Yann, “La prohibition...”, *op. cit.*, p. 132.

<sup>725</sup> *Ibidem*, p. 137.

<sup>726</sup> Coutant, Arnaud, “Constitution et santé, la politique de prohibition aux États-Unis”, en Georgopoulos, Theodore (dir.), *Droit du vin et santé publique*, Francia, Mare & Martin, Vin & Droit, vol. 3, 2016, p. 116.

<sup>727</sup> Veremos las federales únicamente.

<sup>728</sup> Mendelson, Richard, *From Demon to Darling: A Legal History of Wine in America*, University of California Press, 2009, p. 16.

<sup>729</sup> Véase el caso *E. & J. Gallo Winery v. Gallo Cattle Co.*, 967 F.2d 1280 (9th Cir. 1992) y su análisis en Robertson, Carol, *op. cit.*, pp. 67 y ss.

“No longer was alcoholism viewed as a sin, but as a disease that does not afflict casual drinkers”.<sup>730</sup>

Por su parte, el papel de la Universidad de California, *campus* Davis, fue fundamental en el desarrollo y conocimiento de la elaboración de vinos y del territorio.<sup>731</sup>

La enmienda veintiuno a la Constitución de Estados Unidos permitió a los estados regular la venta y distribución de vino y otros alcoholes,<sup>732</sup> además levantó la prohibición en 1933, y fue entonces cuando los estados adoptaron en su mayoría un sistema denominado “Three-tier”, integrado por productores, distribuidores y vendedores minoristas; este sistema impide que el dueño en un nivel invierta en un negocio en alguno de los otros dos niveles; así, para colocar producto en vinaterías y restaurantes en muchos estados, los productores dependen de los distribuidores en dichos estados.<sup>733</sup>

Es en el título 27, capítulo I, subcapítulo A, parte 24, del Code of Federal Regulations, donde se regula en general la materia vitivinícola en los Estados Unidos, y en particular su tratamiento fiscal. La autoridad responsable a nivel federal es el Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) del Departamento del Tesoro.<sup>734</sup>

Se define al vino de la siguiente manera:

Cuando se usa sin calificación, el término incluye todo tipo (clase y tipo) de producto producido en locales de vino autorizados a partir de uvas, otras frutas (incluidas las bayas) u otros productos agrícolas adecuados y que no contengan más del 24% de alcohol por volumen. El término incluye todas las imitaciones, que no sean el vino estándar o artificial y los compuestos que se venden como vino. Un producto vitivinícola que contenga menos de la mitad del uno por ciento de alcohol por volumen no está sujeto a impuestos como vino cuando se retira de las instalaciones vinícolas aduaneras.

Cabe destacar, sin embargo, que otras definiciones que son más específicas se contienen en las disposiciones sobre etiquetado, las cuales veremos más adelante.

---

<sup>730</sup> *Ibidem*, p. 119.

<sup>731</sup> Roca, Josep y Puig, Imma, *op. cit.*, p. 21.

<sup>732</sup> Seff, James M y Bonnington, Carrie L., “Trade Practices”, en Mendelson, Richard (coord.), *Wine in America: Law and Policy*, United States, Wolters Kluwer, 2011, p. 44.

<sup>733</sup> Robertson, Carol, *op. cit.*, p. 63.

<sup>734</sup> Seff, James M. y Bonnington, Carrie L., *op. cit.*, p. 47, disponible en: <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-24>.

Se establece que cualquier adulto<sup>735</sup> puede, sin estar obligado al pago de impuestos, producir vino para uso personal o familiar, y no para la venta. La cantidad total de vino que se puede producir exento de impuestos con respecto a cualquier hogar no puede exceder:

- 1) Doscientos galones por año calendario para un hogar en el que residen dos o más adultos.
- 2) Cien galones por año calendario si sólo vive un adulto en el hogar.

Asimismo, todo propietario que venda u ofrezca vino a la venta debe registrarse como comerciante, de conformidad con las disposiciones aplicables.

Cabe destacar que cualquier universidad, facultad o institución de investigación científica puede, sin pagar impuestos, producir, recibir, mezclar, tratar y almacenar vino para uso experimental o de investigación, pero no para consumo (que no sean pruebas organolépticas) o venta, y puede recibir aguardiente de vino sin pago de impuestos en las cantidades que sean necesarias para la producción de vino.

### 1. *La producción*

Cualquier persona que tenga la intención de participar en el negocio de producir o mezclar vino o comprar vino para revenderlo al por mayor, debe obtener un permiso básico según la Federal Alcohol Administration Act (FAA Act).<sup>736</sup>

Conforme al numeral 24.80, el propietario deberá, antes de iniciar la producción de vino, obtener la aprobación de la fórmula y el proceso mediante el cual se elaborará el vino natural especial, vino agrícola y/o vino que no sea estándar (excepto material de destilación o reserva de vinagre). La fórmula debe prepararse y presentarse a la autoridad de acuerdo con las instrucciones del formulario correspondiente. Una fórmula de vino que no sea una bebida deberá mostrar el uso previsto del vino o producto de vino terminado. El titular deberá, en cada fórmula presentada, designar todos los ingredientes y, en su caso, describir cada proceso utilizado para producir el vino.

---

<sup>735</sup> Cabe destacar que a los efectos de autorizar la producción de vino, un adulto es cualquier individuo que tiene 18 años de edad o más.

<sup>736</sup> Una explicación de la FAA Act en Mendelson, Richard, *From Demon...*, *op. cit.*, p. 112.

Cualquier fórmula aprobada permanecerá vigente hasta que no sea revocada, reemplazada o finalizada voluntariamente. Excepto para la investigación, el desarrollo y las pruebas, no se puede producir vino natural especial, vino agrícola o, si se requiere que esté cubierto por una fórmula aprobada, vino que no sea vino estándar antes de la aprobación por parte del funcionario de la TTB correspondiente de una fórmula que cubra cada ingrediente y proceso utilizado en la producción del producto.

Toda persona que desee realizar operaciones en la producción de vino (aparte de la producción de vino libre de impuestos) deberá, antes de comenzar las operaciones:

- 1) Establecer las instalaciones para la producción de vino.
- 2) Hacer la solicitud correspondiente.
- 3) Presentar la fianza requerida.
- 4) Obtener el permiso para operar instalaciones de producción de vino conforme a las disposiciones aplicables.

Después de la aprobación, las instalaciones para la producción del vino se designarán como bodega aduanera, bodega aduanera-cava o embotelladora de vino sujeto a impuestos.

Una persona que desee embotellar vino estadounidense o extranjero con impuestos pagados deberá presentar una solicitud para establecer una “casa embotelladora de vinos con impuestos pagados”, es decir, vinos sobre los que se haya determinado el impuesto que establece la ley, con independencia de que se haya pagado efectivamente el impuesto o se haya diferido el pago del impuesto.

Una persona que desee realizar operaciones de “vino con impuestos pagados” deberá incluir en su solicitud:

- a) Los locales vitivinícolas gravados. Son aquellas instalaciones en las que se puede recibir y almacenar vino estadounidense o extranjero con impuestos pagados, o mezclado con vino del mismo tipo y clase fiscal.
- b) Los locales de instalaciones para embotellado de vino con impuestos pagados. Se trata de aquellas instalaciones en las que se puede recibir, almacenar, mezclar con vino del mismo tipo, clase impositiva y país de origen para facilitar el manejo, reacondicionar, embotellar o empacar y retirar vino de Estados Unidos o extranjero con impuestos pagados.

## 2. Nombres de variedades de uva aprobados

Cabe destacar que a partir del 7 de febrero de 1996, conforme a la subparte I, número 4.91,<sup>737</sup> el nombre de una variedad de uva se puede usar como designación de tipo para un vino estadounidense sólo si ese nombre ha sido aprobado por el administrador. Así, los siguientes nombres de variedades de uva han sido aprobados en Estados Unidos para su uso como designaciones de tipo para vinos estadounidenses. Cuando se pueda usar más de un nombre para identificar una sola variedad de uva, el sinónimo se deberá mostrar entre paréntesis después de los nombres de las variedades de uva. Los nombres de las variedades de uva pueden aparecer en las etiquetas de los vinos en mayúsculas o minúsculas, y pueden escribirse con o sin los guiones o signos diacríticos indicados en la siguiente lista.

Aglianico	Agawam
Albariño (Alvarinho)	Albemarle
Aleatico	Alicante Bouschet
Aligoté	Alvarelhão
Alvarinho (Albariño)	Arneis
Aurore	Auxerrois
Bacchus	Baco blanc
Baco noir	Barbera
Beacon	Beclan
Bellandais	Beta
Biancolella	Black Corinth
Black Malvoisie (Cinsaut)	Black Monukka
Black Muscat (Muscat Hamburg)	Black Pearl
Blanc Du Bois	Blaufränkish (Lemberger, Limberger)
Blue Eye	Bonarda
Bountiful	Brianna
Burdin 4672	Burdin 5201
Burdin 11042	Burgaw
Burger	Cabernet Diane
Cabernet Doré	Cabernet franc
Cabernet Pfeffer	Cabernet Sauvignon

<sup>737</sup> Disponible en: <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-4>.

Calzin	Campbell Early (Island Belle)
Canada Muscat	Canaiolo (Canaiolo Nero)
Canaiolo Nero (Canaiolo)	Captivator
Carignan (Carignane)	Carignane (Carignan)
Carlos	Carmenère
Carmine	Carnelian
Cascade	Castel 19-637
Catawba	Cayuga White
Centurion	Chambourcin
Chancellor	Charbono
Chardonel	Chardonnay
Chasselas doré	Chelois
Chenin blanc	Chief
Chowan	Cinsaut (Black Malvoisie)
Clairette blanche	Clinton
Colombard (French Colombard)	Colobel
Corot noir	Cortese
Corvina	Concord
Conquistador	Couderc noir
Counoise	Cowart
Creek	Crimson Cabernet
Cynthiana (Norton)	Dearing
De Chaunac	Delaware
Diamond	Dixie
Dolcetto	Doreen
Dornfelder	Dulcet
Durif (Petite Sirah)	Dutchess
Early Burgundy	Early Muscat
Edelweiss	Eden
Ehrenfelser	Ellen Scott
Elvira	Emerald Riesling
Erbaluce	Favorite
Feher Szagos	Fernão Pires
Fern Munson	Fiano
Flame Tokay	Flora
Florental	Folle blanche

Forastera	Fredonia
Freedom	Freisa
French Colombard (Colombard)	Frontenac
Frontenac gris	Fry
Fumé blanc (Sauvignon blanc)	Furmint
Gamay noir	Garnacha (Grenache, Grenache noir)
Garnacha blanca (Grenache blanc)	Garronet
Geneva Red 7	Gewürztraminer
Gladwin 113	Glennel
Gold	Golden Isles
Golden Muscat	Graciano
Grand Noir	Green Hungarian
Grenache (Garnacha, Grenache noir)	Grenache blanc (Garnacha blanca)
Grenache noir (Garnacha, Grenache)	Grignolino
Grillo	Gros Verdot
Grüner Veltliner	Helena
Herbemont	Higgins
Horizon	Hunt
Iona	Interlaken
Isabella	Island Belle (Campbell Early)
Ives	James
Jewell	Joannes Seyve 12-428
Joannes Seyve 23-416	Kerner
Kay Gray	Kleinberger
La Crescent	La Crosse
Lagrein	Lake Emerald
Lambrusco	Landal
Landot noir	Lenoir
Léon Millot	Lemberger (Blaufränkisch, Limberger)
Limberger (Blaufränkisch, Lemberger)	Louise Swenson
Lucie Kuhlmann	Madeline Angevine
Magnolia	Magoon
Malbec	Malvasia bianca (Moscato greco)
Mammolo	Maréchal Foch
Marquette	Marsanne
Mataro (Monastrell, Mourvèdre)	Melody

Melon (Melon de Bourgogne)	Melon de Bourgogne (Melon)
Merlot	Meunier (Pinot Meunier)
Mish	Mission
Missouri Riesling	Monastrell (Mataro, Mourvèdre)
Mondeuse (Refosco)	Montefiore
Montepulciano	Moore Early
Morio-Muskat	Moscato greco (Malvasia bianca)
Mourvèdre (Mataro)	Mourvèdre (Mataro, Monastrell)
Müller-Thurgau	Münch
Muscadelle	Muscat blanc (Muscat Canelli)
Muscat Canelli (Muscat blanc)	Muscat du Moulin
Muscat Hamburg (Black Muscat)	Muscat of Alexandria
Muscat Ottonel	Naples
Nebbiolo	Négrette
Negrara	Negro Amaro
Nero d'Avola	New York Muscat
Niagara	Noah
Noble	Noiret
Norton (Cynthiana)	Ontario
Orange Muscat	Palomino
Pamlico	Pedro Ximenes
Peloursin	Petit Bouschet
Petit Manseng	Petit Verdot
Petite Sirah (Durif)	Peverella
Picpoul (Piquepoul blanc)	Pinotage
Pinot blanc	Pinot Grigio (Pinot gris)
Pinot gris (Pinot Grigio)	Pinot Meunier (Meunier)
Pinot noir	Piquepoul blanc (Picpoul)
Prairie Star	Precoce de Malingre
Pride	Primitivo
Princess	Rayon d'Or
Ravat 34	Ravat 51 (Vignoles)
Ravat noir	Redgate
Refosco (Mondeuse)	Regale
Reliance	Riesling (White Riesling)
Rkatsiteli (Rkatziteli)	Rkatziteli (Rkatsiteli)

Roanoke	Rondinella
Rosette	Roucanеuf
Rougeon	Roussanne
Royalty	Rubired
Ruby Cabernet	St. Croix
St. Laurent	St. Pepin
St. Vincent	Sabrevois
Sagrantino	Saint Macaire
Salem	Salvador
Sangiovese	Sauvignon blanc (Fumé blanc)
Sauvignon gris	Scarlet
Scheurebe	Sémillon
Sereksiya	Seyval (Seyval blanc)
Seyval blanc (Seyval)	Shiraz (Syrah)
Siegerrebe	Siegfried
Southland	Souzão
Steuben	Stover
Sugargate	Sultanina (Thomson Seedless)
Summit	Suwannee
Sylvaner	Symphony
Syrah (Shiraz)	Swenson Red
Tannat	Tarheel
Taylor	Tempranillo (Valdepeñas)
Teroldego	Thomas
Thompson Seedless (Sultanina)	Tinta Madeira
Tinto cão	Tocai Friulano
Topsail	Touriga
Traminer	Traminette
Trebbiano (Ugni blanc)	Trousseau
Trousseau gris	Ugni blanc (Trebbiano)
Valdepeñas (Tempranillo)	Valdigué
Valerien	Valiant
Valvin Muscat	Van Buren
Veeblanc	Veltliner
Ventura	Verdelet
Verdelho	Vergennes

Vermentino	Vidal blanc
Vignoles (Ravat 51)	Villard blanc
Villard noir	Vincent
Viognier	Vivant
Welsch Rizling	Watergate
Welder	White Riesling (Riesling)
Wine King	Yuga
Zinfandel	Zinthiana
Zweigelt	

### 3. Las áreas vitivinícolas estadounidenses AVA

En Estados Unidos se creó un sistema de clasificación conocido como Área Vitivinícola Estadounidense o AVA. No es el sistema de DO conocido en la Unión Europea, pero se le asemeja y se utiliza en las etiquetas de los vinos de los Estados Unidos.

Sostiene Mendelson a este respecto:<sup>738</sup> “Americans had too little experience with grape growing and winemaking, too much faith in technology and innovation, and too much skepticism of government to support a controlled appellation system”.

El AVA representa una región vitivinícola delimitada con características geográficas o climáticas específicas que la distinguen de las regiones circundantes y afectan la forma en que se cultivan las uvas. El uso de una designación AVA en una etiqueta de vino permite a los viticultores describir con mayor precisión el origen de sus vinos a los consumidores y ayuda a los consumidores a identificar los vinos que pueden comprar.<sup>739</sup> Para la creación de una designación AVA debe presentarse una solicitud ante el TTB con las pruebas suficientes respecto al nombre, límites y características distintivas de la zona.<sup>740</sup>

Se establece en el título 27, capítulo I, subcapítulo A, parte 4, del Code of Federal Regulations, que una DO estadounidense puede cubrir:

<sup>738</sup> Mendelson, Richard, *From Demon...*, *op. cit.*, p. 123.

<sup>739</sup> La lista de AVAs, disponible en: <https://www.ttb.gov/wine/established-avas#>.

<sup>740</sup> Lee, Wendel, “Labeling and Advertising”, en Mendelson, Richard (coord.), *Wine in America: Law and Policy*, United States, Wolters Kluwer, 2011, p. 84. Asimismo, Zahn, Lindsey A., “Geographical Indications and Trademarks for Wines and Spirits in the United States: Conflicts, Complementary Relations, and Mutual Influences”, en Georgopoulos, Theodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, Vin & Droit, vol. 6, 2019, pp. 177-180.

- i) Los Estados Unidos;
- ii) Un estado de los Estados Unidos;
- iii) Dos o no más de tres estados, todos ellos contiguos;
- iv) Un condado (que debe identificarse con la palabra “condado”, en letra del mismo tamaño y en letras tan conspicuas como el nombre del condado en la etiqueta);
- v) Dos o no más de tres condados en el mismo estado, o
- vi) Un área vitivinícola.

Con respecto al vino importado, una DO para vino importado puede cubrir:

- i) Un país;
- ii) Un estado, provincia, territorio o subdivisión política similar de un país equivalente a un estado o condado;
- iii) Dos o no más de tres estados, provincias, territorios o subdivisiones políticas similares de un país equivalente a un estado, todos contiguos; o
- iv) Un área vitivinícola.

En este sentido, para que un vino pueda ser considerado como “vino americano” o “vino estadounidense”, éste debe cumplir con los siguientes requisitos:

- i) Al menos el 75% del vino se derive de frutas o productos agrícolas cultivados en el área de denominación indicada;
- ii) Haber sido completamente terminado en los Estados Unidos, si está etiquetado como “Americano”; o, si está etiquetado con una denominación de estado, dentro del estado etiquetado o de un estado adyacente; o si está etiquetado con una denominación de condado, dentro del estado en el que se encuentra el condado etiquetado; y
- iii) Cumplir con las leyes y reglamentos del área de denominación mencionada que rigen la composición, el método de fabricación y la designación de los vinos elaborados en dicho lugar.

Por lo tanto, si se pretende incluir en la etiqueta la denominación de un AVA determinado, los vinos deben cumplir con dos requisitos básicos relativos al origen de la uva y al lugar de producción.<sup>741</sup> Existen un número

---

<sup>741</sup> Mendelson, Richard y Trinidad, John, “Recent Challenges to the U.S. Wine Appellation System”, en Georgopoulos, Theodore, Juban, Yann y Lebel, Christine, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l'honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, Vin & Droit, vol. 9, 2021, p. 466.

elevado de AVA en Estados Unidos. En este sentido, destacan las regiones conocidas de:

- California: Napa Valley, Los Carneros, Mendocino, Sonoma Valley, Dry Creek Valley.
- Oregon: Applegate Valley, Chehalem Mountains, Columbia George, Dundee Hills, Eola-Amity Hills.
- Washington: Puget Sound, Rattlesnake Hills, Red Mountain, Yakima Valley.

Algunas menos conocidas, como:

- Nueva York: Cayuga Lake, Finger Lakes, Hudson River, Long Island, Seneca Lake.
- Virginia: Rocky Knob, Shenandoah Valley, Virginia's Eastern Shore, Northern Neck, George Washington Birthplace.
- Texas: Bell Mountains, Texas Hill Country, Escondido Valley, Texas High Plains, Texas Hills Country.
- Nuevo México: Middle Río Grande Valley, Mesilla Valley.
- Pennsylvania, Michigan, Ohio, Missouri y Colorado, y otros.

A continuación, la tabla de AVA que corresponden a un solo estado de los Estados Unidos:<sup>742</sup>

TABLA 1. ESTADOS ÚNICOS AVA

<i>AVA Name</i>	<i>County/Countries</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR Section</i>
<i>Arizona</i>				
Sonoita	• Cochise • Pima • Santa Cruz			9.97
Verde Valley	• Yavapai			9.280
Willcox	• Cochise • Graham			9.259
<i>Arkansas</i>				
Altus	Franklin	• Arkansas Mountain • Ozark • Mountain		9.77

<sup>742</sup> Disponible en: <https://www.ttb.gov/wine/established-avas>.

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Arkansas Mountain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conway</li> <li>• Crawford</li> <li>• Faulkner</li> <li>• Franklin</li> <li>• Johnson</li> <li>• Logan</li> <li>• Madison</li> <li>• Newton</li> <li>• Pope</li> <li>• Sebastian</li> <li>• Searcy</li> <li>• Scott</li> <li>• Van Buren</li> <li>• Yell</li> </ul>	• Ozark Mountain	Altus	9.112
<i>California</i>				
Adelaida District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Paso Robles</li> </ul>		9.238
Alexander Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Northern Sonoma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pine Mountain-Cloverdale Peak</li> <li>• Russian River Valley</li> </ul>	9.53
Alta Mesa	Sacramento	Lodi		9.195
Anderson Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendocino</li> <li>• North Coast</li> </ul>	Mendocino Ridge	9.86
Alisos Canyon	Santa Barbara	Central Coast		9.270
Antelope Valley of the California High Desert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kern</li> <li>• Los Angeles</li> </ul>			9.219
Arroyo Grande Valley	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• San Luis Obispo Coast (SLO Coast)</li> </ul>		9.129
Arroyo Seco	Monterey	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Monterey</li> </ul>		9.59
Atlas Peak	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.140
Ballard Canyon	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Santa Ynez Valley</li> </ul>		9.230
Ben Lomond Mountain	Santa Cruz	Santa Cruz Mountains		9.118
Benmore Valley	Lake	North Coast		9.138
Bennett Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>North Coast</li> <li>• Sonoma Coast</li> <li>• Sonoma Mountain</li> <li>• Sonoma Valley</li> </ul>		9.142
Big Valley District–Lake County	Lake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clear Lake</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.232
Borden Ranch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacramento</li> <li>• San Joaquin</li> </ul>	Lodi		9.196
California Shenandoah Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amador</li> <li>• El Dorado</li> </ul>	Sierra Foothills		9.37
Calistoga	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.209
Capay Valley	Yolo			9.176
Carmel Valley	Monterey	Central Coast		9.58

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Central Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alameda</li> <li>• Contra Costa</li> <li>• Monterey</li> <li>• San Benito</li> <li>• San Francisco</li> <li>• San Luis Obispo</li> <li>• San Mateo</li> <li>• Santa Barbara</li> <li>• Santa Clara</li> <li>• Santa Cruz</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adelaida District</li> <li>• Alisos Canyon</li> <li>• Arroyo Grande</li> <li>• Arroyo Seco</li> <li>• Ballard Canyon</li> <li>• Carmel Valley</li> <li>• Chalone</li> <li>• Cienega Valley</li> <li>• Creston District</li> <li>• Edna Valley</li> <li>• El Pomar District</li> <li>• Hames Valley</li> <li>• Happy Canyon of Santa Barbara</li> <li>• Lamorinda</li> <li>• Lime Kiln Valley</li> <li>• Livermore Valley</li> <li>• Los Olivos District</li> <li>• Monterey</li> <li>• Mt. Harlan</li> <li>• Pacheco Pass</li> <li>• Paicines</li> <li>• Paso Robles</li> <li>• Paso Robles Estrella District</li> <li>• Paso Robles Geneseo District</li> <li>• Paso Robles Highlands District</li> <li>• Paso Robles Willow Creek District</li> <li>• San Antonio Valley</li> <li>• San Benito</li> <li>• San Bernabe</li> <li>• San Francisco Bay</li> <li>• San Juan Creek</li> <li>• San Lucas</li> <li>• San Luis Obispo Coast (SLO Coast)</li> <li>• San Miguel District</li> <li>• San Ysidro District</li> <li>• Santa Clara Valley</li> <li>• Santa Lucía Highlands</li> <li>• Santa Margarita Ranch</li> <li>• Santa Maria Valley</li> <li>• Santa Ynez Valley</li> <li>• Sta. Rita Hills</li> <li>• Templeton Gap District</li> <li>• York Mountain (Santa Cruz Mountain AVA specifically excluded)</li> </ul>	9.75

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Chalk Hill	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma • Russian River Valley • Sonoma Coast		9.52
Chalone	• Monterey • San Benito	Central Coast		9.24
Chiles Valley	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.154
Ciénega Valley	San Benito	• Central Coast • San Benito	Lime Kiln Valley	9.38
Clarksburg	• Sacramento • Solano • Yolo		Merritt Island	9.95
Clear Lake	Lake	North Coast	• Big Valley District-Lake County • High Valley • Kelsey Bench-Lake County • Red Hills Lake County	9.99
Clements Hills	San Joaquin	Lodi		9.197
Cole Ranch	Mendocino	• Mendocino • North Coast		9.42
Coombsville	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.223
Cosumnes River	Sacramento	Lodi		9.198
Covelo	Mendocino			9.187
Creston District	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.239
Cucamonga Valley	• Riverside • San Bernadino			9.150
Diablo Grande	Stanislaus			9.156
Diamond Mountain District	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.166
Dos Ríos	Mendocino			9.175
Dry Creek Valley	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma	Rockpile	9.64
Dunnigan Hills	Yolo			9.145
Eagle Peak Mendocino County	Mendocino	North Coast		9.237
Edna Valley	San Luis Obispo	• Central Coast • San Luis Obispo Coast (SLO Coast)		9.35
El Dorado	El Dorado	Sierra Foothills	Fair Play	9.61
El Pomar District	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.240
Fair Play	El Dorado	• El Dorado • Sierra Foothills		9.168
Fiddletown	Amador	Sierra Foothills		9.81
Fort Ross-Seaview	Sonoma	• North Coast • Sonoma Coast		9.221
Fountaingrove District	Sonoma	North Coast		9.250

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Green Valley of Russian River Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Northern Sonoma</li> <li>• Russian River Valley</li> <li>• Sonoma Coast</li> </ul>		9.57
Guenoc Valley	Lake	North Coast		9.26
Hames Valley	Monterey	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Monterey</li> </ul>		9.147
Happy Canyon of Santa Barbara	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Santa Ynez Valley</li> </ul>		9.217
High Valley	Lake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clear Lake</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.189
Howell Mountain	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.94
Inwood Valley	Shasta			9.226
Jahant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacramento</li> <li>• San Joaquin</li> </ul>	Lodi		9.199
Kelsey Bench–Lake County	Lake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clear Lake</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.233
Knights Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Northern Sonoma</li> </ul>		9.76
Lamorinda	Contra Costa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• San Francisco Bay</li> </ul>		9.254
Leona Valley	Los Angeles			9.212
Lime Kiln Valley	San Benito	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciénega Valley</li> <li>• Central Coast</li> <li>• San Benito</li> </ul>		9.27
Livermore Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alameda</li> <li>• Contra Costa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• San Francisco Bay</li> </ul>		9.46
Lodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacramento</li> <li>• San Joaquin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alta Mesa</li> <li>• Borden Ranch</li> <li>• Clements Hills</li> <li>• Cosumnes River</li> <li>• Jahant</li> <li>• Mokelumne River</li> <li>• Sloughhouse</li> </ul>	9.107
Los Carneros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa</li> <li>• Sonoma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> <li>• Sonoma Coast</li> <li>• Sonoma Valley</li> </ul>		9.32
Los Olivos District	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Santa Ynez Valley</li> </ul>		9.253
Madera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresno</li> <li>• Madera</li> </ul>			9.92
Malibu Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los Angeles</li> <li>• Ventura</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malibu-Newton Canyon</li> <li>• Saddle Rock-Malibu</li> </ul>	9.235
Malibu-Newton Canyon	Los Angeles	Malibu Coast		9.152
Manton Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shasta</li> <li>• Tehama</li> </ul>			9.236

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Mendocino	Mendocino	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderson Valley</li> <li>• Cole Ranch</li> <li>• McDowell Valley</li> <li>• Mendocino Ridge</li> <li>• Potter Valley</li> <li>• Redwood Valley</li> <li>• Yorkville Highlands</li> </ul>	9.93
Mendocino Ridge	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendocino</li> <li>• North Coast</li> </ul>	Anderson Valley	9.158
Merritt Island	Yolo	Clarksburg		9.68
McDowell Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendocino</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.36
Mokelumne River	San Joaquin	Lodi		9.200
Monterey	Monterey	Central Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroyo Seco</li> <li>• Hames Valley</li> <li>• San Bernabe</li> <li>• San Lucas</li> <li>• Santa Lucia Highlands</li> </ul>	9.98
Moon Mountain District Sonoma County	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Sonoma Valley</li> </ul>		9.231
Mt. Harlan	San Benito	Central Coast		9.131
Mt. Veeder	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.123
Napa Valley	Napa	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atlas Peak</li> <li>• Calistoga</li> <li>• Chiles Valley</li> <li>• Coombsville</li> <li>• Diamond Mountain District</li> <li>• Howell Mountain</li> <li>• Los Carneros</li> <li>• Mt. Veeder</li> <li>• Oak Knoll District of Napa Valley</li> <li>• Oakville</li> <li>• Rutherford</li> <li>• Spring Mountain District</li> <li>• St. Helena</li> <li>• Stags Leap District</li> <li>• Wild Horse Valley</li> <li>• Yountville</li> </ul>	9.23

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
North Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lake</li> <li>• Marin</li> <li>• Mendocino</li> <li>• Napa</li> <li>• Solano</li> <li>• Sonoma</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alexander Valley</li> <li>• Anderson Valley</li> <li>• Atlas Peak</li> <li>• Benmore Valley</li> <li>• Bennett Valley</li> <li>• Big Valley District–Lake County</li> <li>• Calistoga</li> <li>• Chalk Hill</li> <li>• Chiles Valley</li> <li>• Clear Lake</li> <li>• Cole Ranch</li> <li>• Coombsville</li> <li>• Diamond Mountain District</li> <li>• Dry Creek Valley</li> <li>• Eagle Peak Mendocino County</li> <li>• Fort Ross-Seaview</li> <li>• Fountaingrove District</li> <li>• Green Valley of the Russian River Valley</li> <li>• Guenoc Valley</li> <li>• High Valley</li> <li>• Howell Mountain</li> <li>• Kelsey Bench–Lake County</li> <li>• Knights Valley</li> <li>• Los Carneros</li> <li>• McDowell Valley</li> <li>• Mendocino</li> <li>• Mendocino Ridge</li> <li>• Moon Mountain District Sonoma County</li> <li>• Mt. Veeder</li> <li>• Napa Valley</li> <li>• Northern Sonoma</li> <li>• Oak Knoll District of Napa Valley</li> <li>• Oakville</li> <li>• Petaluma Gap</li> <li>• Pine Mountain-Cloverdale Peak</li> <li>• Potter Valley</li> <li>• Red Hills Lake County</li> <li>• Redwood Valley</li> <li>• Rockpile</li> <li>• Russian River Valley</li> <li>• Rutherford</li> <li>• Solano County Green Valley</li> <li>• Sonoma Coast</li> <li>• Sonoma Mountain</li> <li>• Sonoma Valley</li> <li>• Spring Mountain District</li> <li>• St. Helena</li> <li>• Stags Leap District</li> <li>• Suisun Valley</li> <li>• Wild Horse Valley</li> <li>• Yorkville Highlands</li> <li>• Yountville</li> </ul>	9.30

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
North Yuba	Yuba	Sierra Foothills		9.106
Northern Sonoma	Sonoma	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alexander Valley</li> <li>• Chalk Hill</li> <li>• Dry Creek</li> <li>• Green Valley of Russian River Valley</li> <li>• Knights Valley</li> <li>• Pine Mountain/Cloverdale Peak</li> <li>• Rockpile</li> <li>• Russian River Valley</li> <li>• Sonoma Coast</li> </ul>	9.70
Oak Knoll District of Napa Valley	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.161
Oakville	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.134
Pacheco Pass	San Benito	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• San Francisco Bay</li> <li>• Santa Clara Valley</li> </ul>		9.88
Paicines	San Benito	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• San Benito</li> </ul>		9.39
Palos Verdes Peninsula	Los Angeles			9.274
Paso Robles	San Luis Obispo	Central Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adelaida District</li> <li>• Creston District</li> <li>• El Pomar District</li> <li>• Paso Robles Estrella District</li> <li>• Paso Robles Geneseo District</li> <li>• Paso Robles Highlands District</li> <li>• Paso Robles Willow Creek District</li> <li>• San Juan Creek</li> <li>• San Miguel District</li> <li>• Santa Margarita Ranch</li> <li>• Templeton Gap District</li> </ul>	9.84
Paso Robles Estrella District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Paso Robles</li> </ul>		9.241
Paso Robles Geneseo District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Paso Robles</li> </ul>		9.242
Paso Robles Highlands District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Paso Robles</li> </ul>		9.243
Paso Robles Willow Creek District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Paso Robles</li> </ul>		9.244
Petaluma Gap	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marin</li> <li>• Sonoma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Sonoma Coast</li> </ul>		9.261
Pine Mountain-Cloverdale Peak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendocino</li> <li>• Sonoma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Northern Sonoma</li> </ul>	Alexander Valley	9.220
Potter Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendocino</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.82
Ramona Valley	San Diego	South Coast		9.191
Red Hills Lake County	Lake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clear Lake</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.169
Redwood Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendocino</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.153
River Junction	San Joaquin			9.164

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Rockpile	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma	Dry Creek Valley	9.173
Russian River Valley	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma • Sonoma Coast	• Alexander Valley • Chalk Hill • Green Valley of Russian River Valley	9.66
Rutherford	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.133
Saddle Rock-Malibu	Los Angeles	Malibu Coast		9.203
Salado Creek	Stanislaus			9.163
San Antonio Valley	Monterey	Central Coast		9.194
San Benito	San Benito	Central Coast	• Cienega Valley • Lime Kiln Valley • Paicines	9.110
San Bernabe	Monterey	• Central Coast • Monterey		9.171
San Francisco Bay	• Alameda • Contra Costa • San Benito • San Francisco • San Mateo • Santa Clara • Santa Cruz • Solano	Central Coast	• Lamorinda • Livermore Valley • Pacheco Pass • San Ysidro District • Santa Clara Valley (specifically excludes Santa Cruz Mountains)	9.157
San Juan Creek	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.245
San Luis Obispo Coast (SLO Coast)	San Luis Obispo	• Central Coast	• Arroyo Grande Valley • Edna Valley	9.282
San Lucas	Monterey	• Central Coast • Monterey		9.56
San Miguel District	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.246
San Pasqual Valley	San Diego	South Coast		9.25
San Ysidro District	Santa Clara	• Central Coast • San Francisco Bay • Santa Clara Valley		9.130
Santa Clara Valley	• Alameda • San Benito • Santa Clara	• Central Coast • San Francisco Bay	• Pacheco Pass • San Ysidro District	9.126
Santa Cruz Mountains	• San Mateo • Santa Clara • Santa Cruz	(Specifically excluded from: • San Francisco Bay • Central Coast)	Ben Lomond Mountain	9.31
Santa Lucia Highlands	Monterey	• Central Coast • Monterey		9.139
Santa Margarita Ranch	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.247
Santa Maria Valley	• San Luis Obispo • Santa Barbara	Central Coast		9.28
Santa Ynez Valley	Santa Barbara	Central Coast	• Ballard Canyon • Happy Canyon of Santa Barbara • Los Olivos District • Sta. Rita Hills	9.54

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Siad Valley	Siskiyou			9.148
Sierra Foothills	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amador</li> <li>• Calaveras</li> <li>• El Dorado</li> <li>• Mariposa</li> <li>• Nevada</li> <li>• Placer</li> <li>• Tuolumne</li> <li>• Yuba</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• California Shenandoah Valley</li> <li>• El Dorado</li> <li>• Fair Play</li> <li>• Fiddletown</li> <li>• North Yuba</li> </ul>	9.120
Sierra Pelona Valley	Los Angeles			9.218
Sloughhouse	Sacramento	Lodi		9.2
Solano County Green Valley	Solano	North Coast	Wild Horse Valley	9.44
Sonoma Coast	Sonoma	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bennett Valley</li> <li>• Chalk Hill</li> <li>• Green Valley of Russian River Valley</li> <li>• Los Carneros</li> <li>• Northern Sonoma</li> <li>• Petaluma Gap</li> <li>• Russian River Valley</li> <li>• Sonoma Valley</li> </ul>	9.116
Sonoma Mountain	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Sonoma Valley</li> </ul>	Bennett Valley	9.102
Sonoma Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Coast</li> <li>• Sonoma Coast*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bennett Valley</li> <li>• Los Carneros</li> <li>• Moon Mountain District Sonoma County</li> <li>• Sonoma Mountain</li> </ul>	9.29
South Coast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orange</li> <li>• Riverside</li> <li>• San Bernadino</li> <li>• San Diego</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ramona Valley</li> <li>• San Pasquale Valley</li> <li>• Temecula Valley</li> </ul>	9.104
Spring Mountain District	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.143
Squaw Valley–Miramonte	Fresno			9.251
St. Helena	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.149
Sta. Rita Hills	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Santa Ynez Valley</li> </ul>		9.162
Stags Leap District	Napa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napa Valley</li> <li>• North Coast</li> </ul>		9.117
Suisun Valley	Solano	North Coast		9.45
Tehachapi Mountains	Kern			9.273
Temecula Valley	Riverside	South Coast		9.50
Templeton Gap District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Central Coast</li> <li>• Paso Robles</li> </ul>		9.248
Tracy Hills	<ul style="list-style-type: none"> <li>• San Joaquin</li> <li>• Stanislaus</li> </ul>			9.204
Trinity Lakes	Trinity			9.184

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Wild Horse Valley	• Napa • Solano	• Napa Valley • North Coast • Solano County Green Valley		9.124
Willow Creek	• Humboldt • Trinity			9.85
York Mountain	San Luis Obispo	Central Coast		9.80
Yorkville Highlands	Mendocino	• Mendocino • North Coast		9.159
Yountville	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.160
<i>Colorado</i>				
Grand Valley	Mesa			9.137
West Elks	Delta			9.172
<i>Connecticut</i>				
Eastern Connecticut Highlands	• Hartford • Middlesex • New Haven • New London • Tolland • Windham			9.267
Western Connecticut Highlands	• Fairfield • Hartford • Litchfield • New Haven			9.122
<i>Georgia</i>				
Dahlonega Plateau	• Lumpkin • White			9.263
<i>Hawaii</i>				
Ulupalakua	Maui			9.278
<i>Idaho</i>				
Eagle Foothills	• Ada • Gem	Snake River Valley		9.252
<i>Illinois</i>				
Shawnee Hills	• Alexander • Gallatin • Hardin • Jackson • Johnson • Pope • Pulaski • Randolph • Saline • Union • Williamson			9.206
<i>Indiana</i>				
	• Bartholomew • Brown			9.122

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Indiana Uplands	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crawford</li> <li>• Daviess</li> <li>• Dubois</li> <li>• Floyd</li> <li>• Greene</li> <li>• Harrison</li> <li>• Jackson</li> <li>• Lawrence</li> <li>• Martin</li> <li>• Monroe</li> <li>• Morgan</li> <li>• Orange</li> <li>• Owens</li> <li>• Perry</li> <li>• Scott</li> <li>• Spencer</li> <li>• Washington</li> </ul>			9.228
<i>Maryland</i>				
Catoctin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frederick</li> <li>• Washington</li> </ul>			9.67
Linganore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carroll</li> <li>• Frederick</li> </ul>			9.63
<i>Massachusetts</i>				
Martha's Vineyard	Dukes	Southeastern New England		9.73
<i>Michigan</i>				
Fennville	Allegan	Lake Michigan Shore		9.33
Lake Michigan Shore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allegan</li> <li>• Berrien</li> <li>• Cass</li> <li>• Kalamazoo</li> <li>• Van Buren</li> </ul>		Fennville	9.79
Leelanau Peninsula	Leelanau			9.40
Old Mission Peninsula	Grand Traverse			9.114
Tip of the Mitt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alpena</li> <li>• Antrim</li> <li>• Charlevoix</li> <li>• Cheboygan</li> <li>• Emmet</li> <li>• Presque Isle</li> </ul>			9.257
<i>Minnesota</i>				
Alexandria Lakes	Douglas			9.177
<i>Missouri</i>				
Augusta	St. Charles			9.22
Hermann	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasconade</li> <li>• Franklin</li> </ul>	Ozark Mountain		9.71

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Ozark Highlands	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crawford</li> <li>• Dent</li> <li>• Franklin</li> <li>• Gasconade</li> <li>• Maries</li> <li>• Osage</li> <li>• Phelps</li> <li>• Pulaski</li> <li>• Reynolds</li> <li>• Shannon</li> <li>• Texas</li> </ul>	Ozark Mountain		9.115
<i>New Jersey</i>				
Cape May Peninsula	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cape May</li> <li>• Cumberland</li> </ul>	Outer Coastal Plain		9.262
Outer Coastal Plain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atlantic</li> <li>• Burlington</li> <li>• Camden</li> <li>• Cape May</li> <li>• Cumberland</li> <li>• Gloucester</li> <li>• Monmouth</li> <li>• Ocean</li> <li>• Salem</li> </ul>		Cape May Peninsula	9.207
Warren Hills	Warren			9.121
<i>New Mexico</i>				
Middle Rio Grande Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bernalillo</li> <li>• Sandoval</li> <li>• Socorro</li> <li>• Valencia</li> </ul>			9.119
Mimbres Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grant</li> <li>• Luna</li> </ul>			9.103
<i>New York</i>				
Cayuga Lake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cayuga</li> <li>• Seneca</li> <li>• Tompkins</li> </ul>	Finger Lakes		9.127
Champlain Valley of New York	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clinton</li> <li>• Essex</li> </ul>			9.258
Finger Lakes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cayuga</li> <li>• Courtland</li> <li>• Livingston</li> <li>• Monroe</li> <li>• Onondaga</li> <li>• Ontario</li> <li>• Schuyler</li> <li>• Seneca</li> <li>• Steuben</li> <li>• Tompkins</li> <li>• Wayne</li> <li>• Yates</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cayuga Lake</li> <li>• Seneca Lake</li> </ul>	9.34

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Hudson River Region	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Columbia</li> <li>• Dutchess</li> <li>• Orange</li> <li>• Putnam</li> <li>• Rockland</li> <li>• Sullivan</li> <li>• Ulster</li> <li>• Westchester</li> </ul>			9.47
Long Island	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nassau</li> <li>• Suffolk</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Fork of Long Island</li> <li>• The Hamptons</li> </ul>	9.101
Niagara Escarpment	Niagara			9.186
North Fork of Long Island	Suffolk	Long Island		9.113
Seneca Lake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontario</li> <li>• Schuyler</li> <li>• Seneca</li> <li>• Yates</li> </ul>	Finger Lakes		9.128
The Hamptons, Long Island	Suffolk	Long Island		9.101
Upper Hudson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Albany</li> <li>• Montgomery</li> <li>• Rensselaer</li> <li>• Saratoga</li> <li>• Schenectady</li> <li>• Schoharie</li> <li>• Washington</li> </ul>			9.264
<i>North Carolina</i>				
Crest of the Blue Ridge Henderson County	Henderson			9.266
Haw River Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alamance</li> <li>• Caswell</li> <li>• Chatham</li> <li>• Guilford</li> <li>• Orange</li> <li>• Rockingham</li> </ul>			9.214
Swan Creek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iredell</li> <li>• Wilkes</li> <li>• Yadkin</li> </ul>	Yadkin Valley		9.211
Yadkin Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Davidson</li> <li>• Davie</li> <li>• Forsythe</li> <li>• Stokes</li> <li>• Surrey</li> <li>• Wilkes</li> <li>• Yadkin</li> </ul>		Swan Creek	9.174
<i>Ohio</i>				
Grand River Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ashtabula</li> <li>• Geauga</li> <li>• Lake</li> </ul>	Lake Erie		9.87
Isle St. George	Ottawa	Lake Erie		9.51
Loramie Creek	Shelby			9.62
<i>Oregon</i>				
Applegate Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jackson</li> <li>• Josephine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rogue Valley</li> <li>• Southern Oregon</li> </ul>		9.165

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Chehalem Mountains	• Clackamas • Washington • Yamhill	Willamette Valley	• Laurelwood District • Ribbon Ridge	9.205
Dundee Hills	Yamhill	Willamette Valley		9.180
Elkton Oregon	Douglas	• Southern Oregon • Umpqua Valley		9.239
Eola -Amity Hills	• Polk • Yamhill	Willamette Valley		9.202
Laurelwood District	• Washington • Yamhill	• Chehalem Mountains • Willamette Valley		9.269
Lower Long Tom	• Benton • Lane	Willamette Valley		9.281
McMinnville	Yamhill	Willamette Valley		9.181
Red Hill Douglas County Oregon	Douglas	• Southern Oregon • Umpqua Valley		9.190
Ribbon Ridge	Yamhill	• Chehalem Mountains • Willamette Valley		9.182
The Rocks District of Milton-Freewater	Umatilla	• Columbia Valley • Walla Walla Valley		9.249
Rogue Valley	• Jackson • Josephine	Southern Oregon	Applegate Valley	9.132
Southern Oregon	• Douglas • Jackson • Josephine		• Applegate Valley • Elkton Oregon • Red Hill Douglas County Oregon • Rogue Valley • Umpqua Valley	9.179
Tualatin Hills	• Multnomah • Washington	Willamette Valley		9.268
Umpqua Valley	Douglas	Southern Oregon	• Elkton Oregon • Red Hill Douglas County Oregon	9.89
Van Duzer Corridor	• Polk • Yamhill	Willamette Valley		9.265
Willamette Valley	• Benton • Clackamas • Lane • Linn • Marion • Multnomah • Polk • Washington • Yamhill		• Chehalem Mountains • Dundee Hills • Eola-Amity Hills • Laurelwood District • Lower Long Tom • McMinnville • Ribbon Ridge • Tualatin Hills • Van Duzer Corridor • Yamhill-Carlton	9.90
Yamhill-Carlton	• Washington • Yamhill	Willamette Valley		9.183
<i>Pennsylvania</i>				
Lancaster Valley	• Chester • Lancaster			9.41
Lehigh Valley	• Berks • Carbon • Lehigh • Monroe • Northampton • Schuylkill			9.210

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
<i>Texas</i>				
Bell Mountain	Gillespie	Texas Hill Country		9.55
Escondido Valley	Pecos			9.141
Fredericksburg in the Texas Hill Country	Gillespie	Texas Hill Country		9.125
Texas Davis Mountains	Jeff Davis			9.155
Texas High Plains	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armstrong</li> <li>• Bailey</li> <li>• Borden</li> <li>• Briscoe</li> <li>• Castro</li> <li>• Cochran</li> <li>• Crosby</li> <li>• Dawson</li> <li>• Deaf Smith</li> <li>• Dickens</li> <li>• Floyd</li> <li>• Gaines</li> <li>• Garza</li> <li>• Hale</li> <li>• Hockley</li> <li>• Lamb</li> <li>• Lubbock</li> <li>• Lynn</li> <li>• Motley</li> <li>• Parmer</li> <li>• Randall</li> <li>• Swisher</li> <li>• Terry</li> <li>• Yoakum</li> </ul>			9.144
Texas Hill Country	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bandera</li> <li>• Bexar</li> <li>• Blanco</li> <li>• Burnet</li> <li>• Comal</li> <li>• Edwards</li> <li>• Gillespie</li> <li>• Guadalupe</li> <li>• Hays</li> <li>• Kendall</li> <li>• Kerr</li> <li>• Kimble</li> <li>• Lampasas</li> <li>• Llano</li> <li>• Mason</li> <li>• McCulloch</li> <li>• Medina</li> <li>• Menard</li> <li>• Real</li> <li>• San Saba</li> <li>• Travis</li> <li>• Uvalde</li> <li>• Williamson</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bell Mountain</li> <li>• Fredericksburg in the Texas Hill Country</li> </ul>	9.136

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Texoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooke</li> <li>• Fannin</li> <li>• Grayson</li> <li>• Montague</li> </ul>			9.185
<i>Virginia</i>				
Middleburg Virginia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fauquier</li> <li>• Loudoun</li> </ul>			9.225
Monticello	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Albemarle</li> <li>• Fluvanna</li> <li>• Greene</li> <li>• Nelson</li> <li>• Orange</li> </ul>			9.48
North Fork of Roanoke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montgomery</li> <li>• Roanoke</li> </ul>			9.65
Northern Neck George Washington Birthplace	<ul style="list-style-type: none"> <li>• King George</li> <li>• Lancaster</li> <li>• Northumberland</li> <li>• Richmond</li> <li>• Westmoreland</li> </ul>			9.109
Rocky Knob	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Floyd</li> <li>• Patrick</li> </ul>			9.43
Virginia's Eastern Shore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accomack</li> <li>• Northampton</li> </ul>			9.135
Virginia Peninsula	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charles City</li> <li>• James City</li> <li>• New Kent</li> <li>• York</li> </ul>			9.279
<i>Washington</i>				
Ancient Lakes of Columbia Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Douglas</li> <li>• Grant</li> <li>• Kittitas</li> </ul>	Columbia Valley		9.227
Candy Mountain	Benton	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Columbia Valley</li> <li>• Yakima Valley</li> </ul>		9.272
Goose Gap	Benton	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Columbia Valley</li> <li>• Yakima Valley</li> </ul>		9.277
9Horse Heaven Hills	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benton</li> <li>• Klickitat</li> <li>• Yakima</li> </ul>	Columbia Valley		9.188
Lake Chelan	Chelan	Columbia Valley		9.215
Naches Heights	Yakima	Columbia Valley		9.222
Puget Sound	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clallam</li> <li>• Island</li> <li>• Jefferson</li> <li>• King</li> <li>• Kitsap</li> <li>• Mason</li> <li>• Pierce</li> <li>• San Juan</li> <li>• Skagit</li> <li>• Snohomish</li> <li>• Thurston</li> <li>• Whatcom</li> </ul>			9.151

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Rattlesnake Hills	Yakima	• Yakima Valley • Columbia Valley		9.193
Red Mountain	Benton	• Yakima Valley • Columbia Valley		9.167
Royal Slope	• Adams • Grant	Columbia Valley		9.271
Snipes Mountain	Yakima	• Yakima Valley • Columbia Valley		9.213
The Burn of Columbia Valley	Klickitat	Columbia Valley		9.276
Wahluke Slope	Grant	Columbia Valley		9.192
White Bluffs	Franklin	Columbia Valley		9.275
Yakima Valley	• Benton • Yakima	Columbia Valley	• Candy Mountain • Goose Gap • Rattlesnake Hills • Red Mountain • Snipes Mountain	9.69
<i>West Virginia</i>				
Kanawha River Valley	• Cabell • Jackson • Kanawha • Lincoln • Mason • Putnam	Ohio River Valley		9.111
<i>Wisconsin</i>				
Lake Wisconsin	• Columbia • Dane	Upper Mississippi River Valley		9.146
Wisconsin Ledge	• Brown • Calumet • Dodge • Door • Fond du Lac • Kewaunee • Manitowoc • Outagamie • Ozaukee • Sheboygan • Washington			

A continuación, la tabla de AVA que corresponde a más de un estado de los Estados Unidos:<sup>743</sup>

<sup>743</sup> Disponible en: <https://www.ttb.gov/wine/established-avas#Table-2>.

TABLA 2. ESTADOS COMPUESTOS AVA

<i>AVA Name</i>	<i>States</i>	<i>Located within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Appalachian High Country	<ul style="list-style-type: none"> <li>• North Carolina</li> <li>• Tennessee</li> <li>• Virginia</li> </ul>			9.260
Central Delaware Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• New Jersey</li> <li>• Pennsylvania</li> </ul>			9.49
Columbia Gorge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oregon</li> <li>• Washington</li> </ul>			9.178
Columbia Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oregon</li> <li>• Washington</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ancient Lakes of Columbia Valley (WA)</li> <li>• Candy Mountain (WA)</li> <li>• Goose Gap (WA)</li> <li>• Horse Heaven Hills (WA)</li> <li>• Naches Heights (WA)</li> <li>• Rattlesnake Hills (WA)</li> <li>• Red Mountain (WA)</li> <li>• Royal Slope (WA)</li> <li>• The Burn of Columbia Valley</li> <li>• The Rocks District of Milton–Freewater (OR)</li> <li>• Snipes Mountain (WA)</li> <li>• Walla Walla Valley (WA, OR)</li> <li>• White Bluffs</li> <li>• Yakima Valley (WA)</li> </ul>	9.74
Cumberland Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maryland</li> <li>• Pennsylvania</li> </ul>			9.105
Lake Erie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• New York</li> <li>• Ohio</li> <li>• Pennsylvania</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grand River Valley (OH)</li> <li>• Isle St. George (OH)</li> </ul>	9.83
Lewis-Clark Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idaho</li> <li>• Washington</li> </ul>			9.256
Loess Hills District	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iowa</li> <li>• Missouri</li> </ul>			9.255
Mesilla Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• New Mexico</li> <li>• Texas</li> </ul>			9.100
Mississippi Delta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mississippi</li> <li>• Louisiana</li> <li>• Tennessee</li> </ul>			9.96

<i>AVA Name</i>	<i>States</i>	<i>Located within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Shenandoah Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Virginia</li> <li>• West Virginia</li> </ul>			9.60
Snake River Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idaho</li> <li>• Oregon</li> </ul>		Eagle Foothills (ID)	9.208
Ohio River Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiana</li> <li>• Kentucky</li> <li>• Ohio</li> <li>• West Virginia</li> </ul>		Kanawha River Valley (WV)	9.78
Ozark Mountain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arkansas</li> <li>• Missouri</li> <li>• Oklahoma</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altus (AR)</li> <li>• Arkansas Mountain (AR)</li> <li>• Hermann (MO)</li> <li>• Ozark Highlands (MO)</li> </ul>	9.108
Southeastern New England	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connecticut</li> <li>• Rhode Island</li> <li>• Massachusetts</li> </ul>		Martha's Vineyard (MA)	9.72
Upper Hiwassee Highlands	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Georgia</li> <li>• North Carolina</li> </ul>			9.234
Upper Mississippi River Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Illinois</li> <li>• Iowa</li> <li>• Minnesota</li> <li>• Wisconsin</li> </ul>		Lake Wisconsin (WI)	9.216
Walla Walla Valley	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oregon</li> <li>• Washington</li> </ul>	Columbia Valley	The Rocks District of Milton-Freewater (OR)	9.91

#### 4. *El etiquetado*

Es en el 27 U.S.C. §205(e) que se contienen las disposiciones sobre etiquetado, como parte de la Federal Alcohol Administration Act de 1935 y las disposiciones específicas sobre el tema son el 27 U.S.C. §§ 4.21-4.39.<sup>744</sup>

Los productores deben obtener un Certificate of Label Approval o “COLA” por parte del TTB para cada uno de los vinos que se ofrezcan en el mercado interestatal y deben cumplir con lo establecido en el citado artículo 27.<sup>745</sup>

Se ofrece de inicio una definición de vino de uva, entendiendo por tal.<sup>746</sup>

<sup>744</sup> Gerien, Sctoo *et al.*, “United States of America”, en Georgopoulos, Theodore *et al.*, *Global Wine Law. An AIDV Guide*, Basel, Alemania, Helbing Lichtenhahn, 2021, p. 377.

<sup>745</sup> Mendelson, Richard & Trinidad, John, *op. cit.*, p. 464.

<sup>746</sup> Título 27, capítulo I, subcapítulo A, parte 4, §4.21 del Code of Federal Regulations.

...el vino producido por la fermentación alcohólica normal del jugo de uvas sanas y maduras (incluido el mosto de uva condensado puro restaurado o sin restaurar), con o sin la adición, después de la fermentación, de mosto de uva condensado puro y con o sin alcohol añadido del tipo autorizado para vino natural bajo 26 U.S.C. 5382, pero sin otras adiciones o abstracciones excepto las que puedan ocurrir en el tratamiento de bodega del tipo autorizado para vino natural bajo 26 U.S.C. 5382.

Se incluyen otras definiciones para efecto de etiquetado que son:

*Vino de mesa:* “...vino de uva que tiene un contenido alcohólico no superior al 14 por ciento por volumen. Dicho vino también podrá denominarse «vino ligero», «vino tinto de mesa», «vino blanco ligero», «vino dulce de mesa», etcétera, según sea el caso”.

*Vino de postre:*

...vino de uva que tiene un contenido alcohólico superior al 14% pero inferior al 24% en volumen. El vino de postre que tenga el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas al jerez y un contenido alcohólico, derivado en parte de la adición de aguardiente de uva o de alcohol, de no menos del 17% en volumen, puede designarse como “jerez”. Los vinos de postre que tengan el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas a la angélica, la madeira, el moscatel y el oporto y cuyo contenido alcohólico, derivado en parte de la adición de aguardiente de uva o de alcohol, no sea inferior al 18% en volumen, podrán denominarse “angélica”, “madeira”, “moscatel” o “porto” respectivamente. Vinos de postre que tengan el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas a cualquiera de los productos anteriores y un contenido alcohólico, derivado en parte de la adición de aguardiente de uva o alcohol, superior al 14% en volumen pero, en el caso del jerez, inferior al 17%, o, en otros casos, menos de 18% en volumen, pueden designarse como “jerez claro”, “angélica claro”, “madeira claro”, “moscatel claro” u “oporto ligero”, respectivamente.

*Vino de uva espumoso:* (incluido el “vino espumoso”, el “vino tinto espumoso” y el “vino blanco espumoso”): “Es un vino de uva efervescente con dióxido de carbono resultante únicamente de la fermentación del vino dentro de un recipiente, tanque o botella cerrados”.

*Champán:*

Tipo de vino espumoso ligero que obtiene su efervescencia únicamente de la fermentación secundaria del vino dentro de recipientes de vidrio de no más de un galón de capacidad, y que posee el sabor, el aroma y otras caracterís-

ticas atribuidas al champán tal como se elabora en la región del champán de Francia.

Se aclara que un vino espumoso ligero que tenga el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas a la champaña, pero que no se ajuste de otro modo a la norma para *champagne* podrá —además de, pero no en lugar de, la designación de clase “vino espumoso”— ser designado como

- a) “estilo champán”;
- b) “tipo champán”, o
- c) “champaña estadounidense (o del estado de Nueva York, Napa Valley, etcétera)”, junto con uno de los siguientes términos: “proceso a granel”, “fermentado fuera de la botella”, “fermentación secundaria fuera de la botella”, “fermentación secundaria fuera de la botella”. fermentación antes del embotellado” o “no fermentado en botella”. El término “método charmat” o “proceso charmat” se puede utilizar como información adicional.

*Vino crepitante, el vino pétillant, el vino frizzante* (incluido el cremant, el perlant, el reciottó y otros vinos similares):

Vino espumoso ligero normalmente menos efervescente que el champán u otro vino espumoso similar, pero que contiene suficiente dióxido de carbono en solución para producir, al verterlo en condiciones normales, condicióna, tras la desaparición de las burbujas de aire, una efervescencia lenta y constante evidenciada por la formación de burbujas de gas que fluyen a través del vino. El vino crepitante que obtiene su efervescencia de la fermentación secundaria en recipientes de más de un galón de capacidad se designará como “vino crepitante-proceso a granel”, y las palabras “proceso a granel” deberán aparecer en letras sustancialmente del mismo tamaño que las palabras “vino crepitante”.

*Vino de uva carbonatado:*

El “vino de uva carbonatado” (incluido el “vino carbonatado”, el “vino tinto carbonatado” y el “vino blanco carbonatado”) es un vino de uva efervescente con dióxido de carbono distinto del que resulta únicamente de la fermentación secundaria del vino dentro de un recipiente cerrado, tanque o botella.

Ninguna persona que se dedique al negocio vitivinícola como productor, rectificador, mezclador, importador o mayorista, directa o indirecta-

mente o a través de una afiliada, podrá vender, enviar o entregar para la venta o envío, o introducir de otro modo en el comercio interestatal o extranjero, o recibir en él, o sacar de la custodia aduanera cualquier vino en contenedores a menos que el vino esté empacado y los paquetes estén marcados y etiquetados de conformidad con la ley. El vino embotellado o empacado en el país antes del 15 de diciembre de 1936 y el vino importado ingresado en depósito aduanero en contenedores antes de esa fecha se considerará empacado, marcado y etiquetado de conformidad la ley si las etiquetas del vino llevan toda la información obligatoria de la etiqueta y no incluye declaraciones, diseños o dispositivos que sean falsos o engañosos.

Las etiquetas de vino de Estados Unidos deben incluir de manera obligatoria.

- 1) Nombre comercial.
- 2) Clase, tipo u otra designación.
- 3) En las mezclas de vinos estadounidenses y extranjeros, si se hace alguna referencia a la presencia de vino extranjero, el porcentaje exacto por volumen.

Deberá indicarse en cualquier etiqueta adherida al contenedor del vino:<sup>747</sup>

- 1) Nombre y domicilio.
- 2) Contenidos netos. Si el contenido neto es un estándar de llenado diferente al estándar métrico autorizado de llenado, la declaración del contenido neto deberá aparecer en una etiqueta adherida al frente de la botella.
- 3) Contenido de alcohol.
- 4) Debe indicarse en la etiqueta de marca o en la contraetiqueta que el producto contiene FD&C Yellow No. 5, cuando ese material colorante se use en un producto embotellado a partir del 6 de octubre de 1984.
- 5) Debe incluirse una declaración de contenido de extracto de cochinilla o carmín. En la etiqueta frontal, la contraetiqueta, la tira de la etiqueta o la etiqueta del cuello debe indicarse que el producto contiene el aditivo colorante extracto de cochinilla o el aditivo colorante carmín, de forma destacada y notoria, utilizando el nombre común o habitual respectivo (“extracto de cochinilla” o “carmín”).
- 6) Declaración de sulfitos. En la etiqueta frontal, la contraetiqueta, la etiqueta en tira o en la etiqueta del cuello, debe indicarse la decla-

<sup>747</sup> Sobre el etiquetado en general en Estados Unidos véase Lee, Wendel, *op. cit.*, pp. 81 y ss.

ración “contiene sulfitos” o “contiene agente(s) sulfitante(s)” o una declaración que identifique el agente sulfitante específico donde el dióxido de azufre o un sulfitador se detecta a un nivel de diez o más partes por millón, medido como dióxido de azufre total.

Los nombres de una o más variedades de uva pueden utilizarse como la designación de tipo de un vino de uva sólo si el vino también está etiquetado con una DO.

El nombre de una sola variedad de uva puede usarse como designación de tipo si no menos del 75% del vino se deriva de uvas de esa variedad y la totalidad de ese 75% fue cultivado en la zona etiquetada de la DO.

Excepcionalmente, el vino elaborado a partir de cualquier variedad de *Vitis labrusca* (excluyendo los híbridos con parentesco de *Vitis labrusca*) se pueden etiquetar con el nombre de la variedad si:

- i) No menos del 51% del vino se deriva de uvas de la variedad mencionada.
- ii) La declaración “contiene no menos del 51% (nombre de la variedad)” se muestra en la etiqueta de marca, contraetiqueta o en una tira de etiqueta separada (esta declaración no necesita aparecer si el 75% o más del vino se deriva de uvas de la variedad mencionada), y
- iii) Todo el porcentaje de calificación de la variedad mencionada se cultivó en el área etiquetada de la denominación de origen.

Asimismo, y también de manera excepcional, el vino elaborado a partir de cualquier variedad de cualquier especie que el funcionario de la TTB correspondiente determine que tiene un sabor preponderante con un contenido varietal mínimo del 75%, puede etiquetarse con el nombre de la variedad si:

- i) No menos del 51% del vino se deriva de uvas de esa variedad.
- ii) La declaración “contiene no menos del 51% (nombre de la variedad)” se muestra en la etiqueta de marca, contraetiqueta o en una tira de etiqueta separada (excepto que esta declaración no necesita aparecer si el 75% o más del vino es derivados de uvas de la variedad mencionada).
- iii) Todo el porcentaje de calificación de la variedad mencionada se cultivó en el área etiquetada de la denominación de origen.

En el caso de los nombres de dos o más variedades de uva, éstos pueden utilizarse como designación de tipo si:

- 1) Todas las uvas utilizadas para hacer el vino son de las variedades etiquetadas.
- 2) El porcentaje de vino derivado de cada variedad se muestra en la etiqueta (con una tolerancia de más o menos 2%).
- 3) Si se etiqueta: *i*) con una denominación de origen de varios condados, el porcentaje de vino derivado de cada variedad de cada condado se muestra en la etiqueta, o *ii*) con una denominación de origen multietatal, el porcentaje de vino derivado de cada variedad de cada estado se muestra en la etiqueta.