Proyecto de Ley N°...6353/2023-CR

CONGRESO de la REPÚBLICA

MARIA ANTONIETA AGÜERO GUTIERREZ

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRÁMITE DOCUMENTARIO
08 NOV 2023
RECIBIDO
Firma: ____ Hora: 5:34pm

LEY DE PROTECCIÓN Y FOMENTO DE LA PRODUCCIÓN TRADICIONAL ARTESANAL DEL *VINO PERUANO* Y DEL PISCO.

El Grupo Parlamentario de Perú Libre, a iniciativa de la Congresista de la República **María Antonieta Agüero Gutiérrez,** en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, propone el siguiente PROYECTO DE LEY:

FÓRMULA LEGAL

LEY DE PROTECCIÓN Y FOMENTO DE LA PRODUCCIÓN TRADICIONAL ARTESANAL DEL *VINO PERUANO* Y DEL PISCO

Artículo 1. Objeto de la Ley

El Proyecto de Ley tiene por objeto proteger, promover y fomentar la producción tradicional artesanal del *vino peruano* y del Pisco, con la finalidad de fortalecer la identidad cultural y estimular la comercialización de los productos, así como promover su exportación, generando mayor rentabilidad a los productores de vino peruano y Pisco.

Artículo 2. Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación de la presente ley es para los productores vitivinícolas tradicionales artesanales de *vino peruano* y Pisco, dedicadas al fomento cultural, su producción y comercialización.

Artículo 3. Definición de vitivinicultura tradicional artesanal

La vitivinicultura tradicional artesanal, es la actividad mediante la cual se lleva a cabo el cultivo de la vid y la producción de vino y Pisco, siguiendo procedimientos tradicionales artesanales ancestrales, lo que comprende desde la recepción de la uva hasta la obtención del producto terminado, siendo la selección de la materia prima; despalillado o estrujado, pisa tradicional; encubado del mosto; macerado; prensado; fermentado, trasiego, destilado, reposado, filtrado y envasado.

Artículo 4. Glosario

Arroba: Unidad de medida de volumen de uso desde la colonia, se usa para medir el vino y el Pisco, equivalente a 18 botellas de capacidad de 625 ml.

Arbolito o vaso: Sistema de conducción de la vid, muy antiguo, donde la planta se sostiene solo en su tronco, a manera de árbol, en un principio se coloca un tutor, para su sostén hasta que la planta ya pueda sostenerse sola.

Bodega Ancestral: Es aquella de bodega con un legado histórico local y ancestral, comprobado mediante documentación, reliquias u otros.

Bodega Tradicional: Es aquella bodega que conforman uno de los bienes patrimoniales más representativos vinculados con la tradición vitivinícola (Pisco), por lo que contienen en sí mismas un considerable valor cultural, histórico, pero también etnográfico ya que aportan una interesante visión acerca de los modos de vida y las costumbres.

Borra o Morra: Hez o sedimento del vino que queda al fondo de la tinaja o recipiente en el proceso de vinificación.

Cuartilla: Unidad de medida de volumen de ¼ de la arroba. Consiste en una jarra cerámica, con tal medida que sirve para la venta de vino y Pisco.

Despicar: Actividad cultural que se realiza cortando las puntas de crecimiento de las ramas, para evitar el enviciamiento de la planta y no se vaya en follaje, esto para favorecer la concentración de nutrientes en la fruta.

Huinco: Recipiente prehispánico, confeccionado de calabaza mate, usado en las bodegas para beber el vino directo de las tinajas, cuando estas se destapan o abren, después de la guarda de tres meses.

La botija: Es un recipiente de barro, de boca pequeña, hombros anchos y base puntiaguda, tiene identidad con la zona centro del Perú y desde Lima hasta Ica.

Lagar: Es el recipiente en el cual se coloca la uva, después de la vendimia para pisarla y producir el jugo de uva o mosto. Es la primera actividad del proceso de elaboración del vino, o sea, el lagar es el punto de contacto entre la viña y la bodega, entre la uva y el vino, entre lo agrícola y lo industrial. El lagar bien puede representar el primer espacio de transformación cultural del fruto en producto elaborado por el hombre. Se realiza allí una especie de rito de pasaje de lo natural a lo humano, que sumará entre sus diversos componentes biológicos, arquitectónicos y simbólicos, la celebración y la fiesta como parte de la cultura del vino.

Ojo de gallo: Llámase al vino de uva negra criolla, de color claro, que se asemeja al color del iris del ojo, de esta gallinácea. En la colonia, por su poco aporte de color como tinto.

Parrón español: Sistema de conducción, que hace memoria, a los que usaban en España, establecido en el valle de Caravelí desde el siglo XVI, de costosa infraestructura, pero de gran rendimiento en volumen a la cosecha.

Pisa: La pisa de la uva forma parte importante del paisaje cultural del mundo del vino y de la creación artística de los pueblos viticultores. Esta se realiza en todo el valle de Caravelí y en todas las bodegas tradicionales artesanales. Los pueblos viticultores descubrieron que la dura tarea de pisar la uva en el lagar se realizaba con mayor eficacia si se llevaba a cabo con determinados ritmos. Se incorporó entonces la música y el trabajo se convirtió en danza.

Puntaya: Recipiente inmediato donde se recibe el jugo o mosto de la uva recién pisado.

Quemadito: Licor muy tradicional y popular de Caravelí. Elaborado con hierbas aromáticas, azares de cítricos, jugo de naranja y limón, azúcar quemada y como base buen Pisco, se toma en todas las celebraciones, sociales y religiosas, en especial en invierno y también, se usa como tónico medicinal para enfermedades respiratorias. Los trabajadores del campo lo toman muy temprano, como aliciente, para empezar sus faenas agrícolas y vendimia con pisa de la uva.

Quintal: Medida de peso equivalente a 46 Kg, usada para el peso de las uvas, cuando se vendimia y se destina en cantidad al lagar, para la pisa de la uva.

Resacado: Hasta hace poco, una bebida muy fina elaborado en Caravelí, es un bidestilado aromatizado, en la segunda destilación se coloca en una canastilla, azahares de cítricos, como naranjo, lima y limón.

Romana: Instrumento de medida de peso. Se usa para pesar la uva que irá al lagar y cuantificar la cantidad que se va a pisar.

Supia: Llámase así a la cola, en el destilado.

Tinaja: Recipiente de barro con forma de vasija, de perfil ovalado, de boca y pie estrechos y por lo general sin asas. Se han empleado a lo largo de la historia para fermentar, reposar y criar los vinos.

Torcido o picado: Se da esta expresión al vino, que ha empezado a avinagrarse.

Traspalear: Equivalente a trasegar. Trasladar un líquido de un lugar a otro, en este caso pasar de un vino nuevo de una tinaja a otra y continuar su proceso de sedimentación y clarificación.

Artículo 5. Promoción de la producción vitivinícola tradicional artesanal

5.1 El estado promueve la promoción de los productos vitivinícolas tradicionales artesanales en el territorio nacional. Adicionalmente, el Poder Ejecutivo coordina con los gobiernos regionales y locales acciones de fomento de la producción del *vino peruano* y del Pisco.

5.2 El Ministerio de la Producción y Comercio Exterior y Turismo, en el marco de sus competencias, realizan acciones de promoción de la calidad del *vino peruano* y Pisco, ejecutando concursos regionales y nacional, promoviendo la competitividad del sector vitivinícola.

5.3 El Ministerio de la Producción, crea e implementa la Escuela Nacional Vitivinícola del *vino peruano* y del Pisco, con una currícula académica enológica nacional, bajo el principio de la gratuidad de la enseñanza, fomentando la investigación y el desarrollo técnico del sector y la formación profesional de las personas que intervienen en los procesos de producción vitivinícola.

5.4 La CONAPISCO, crea el Registro Nacional de Bodegas Vitivinícolas, registrando la localización de las bodegas vitivinícolas tradicionales artesanales, a sus propietarios y la difusión de su producción.

5.5 El Ministerio de Cultura a través del Instituto Nacional de Radio y Televisión del Perú – IRTP, promueve de forma permanente espacios de difusión para la promoción de las bodegas vitivinícolas tradicionales artesanales en los medios de comunicación del Estado.

5.6 Los gobierno locales y regionales escancian vino y Pisco de origen de producción tradicional artesanal de su jurisdicción, en los actos oficiales institucionales. De no contar con productores vitivinícolas en su respectiva jurisdicción geográfica, conforme al Registro Nacional de Bodegas Vitivinícolas, quedan exonerados de su obligatoriedad.

5.7 El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, a través de una política nacional fomenta el cultivo de la vid en el territorio nacional, de las variedades patrimoniales y criollas en el territorio nacional. Asimismo, elaborará el Censo Vitivinícola Nacional Georreferenciado e información estadística respectiva.

Artículo 6. Declaración de interés nacional

Declarar de interés nacional la protección y puesta en valor de las bodegas vitivinícolas, que comprende su arquitectura ancestral - tradicional, estructurada por una casa hacienda o fundo de dimensiones variables para vivienda de los propietarios, y la infraestructura anexa para la elaboración y almacenaje de los vinos y Piscos, que muestra importantes diferencias tipológicas y constructivas entre las regiones Lima-Ica y Arequipa-Moquegua-Tacna. El Ministerio de Cultura identifica a las bodegas vitivinícolas que cuentan con infraestructura ancestral - tradicional, así también, será la institución que realice la calificación, diferenciación y categorización, respecto al valor patrimonial.

Artículo 7. Del fomento de la ruta turística del vino y pisco.

7.1. El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, crea y promociona "La Ruta del Pisco y del Vino", que comprende necesariamente a las regiones donde se producen las bebidas alcohólicas vitivinícolas y que cuenten con la denominación de origen.

7.2. Los gobiernos regionales y provinciales diseñan, implementan y promocionan "El Plan Turístico Regional y Provincial de la Ruta del Pisco y del Vino", a fin de fomentar la cultura vitivinícola tradicional artesanal, que abarca el conocimiento, saberes, artes y artesanías de la producción de vino y Pisco, convirtiéndose en experiencias turísticas sostenibles en cada jurisdicción.

Artículo 8. Financiamiento

La implementación de la presente ley se financia con cargo al presupuesto institucional de los órganos competentes involucrados, sin demandar recursos adicionales al tesoro público.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERO. Reglamentación

El Poder Ejecutivo, en coordinación con el Ministerio de la Producción, reglamenta la presente ley en un plazo no mayor de ciento veinte (120) días calendarios contados a partir de su publicación.

El reglamento contempla mecanismos de participación de los propietarios de las bodegas tradicionales artesanales en la definición de políticas, planes y programas, normas, estrategias, instrumentos y proyectos respectivos. En

ningún caso, el reglamento contendrá disposiciones que afecten la infraestructura ancestral - tradicional de las bodegas vitivinícolas contemplada en la presente ley.

SEGUNDO. Vigencia

La presente ley entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS MODIFICATORIAS

PRIMERA. Modificación de los artículos 1 y 3 del Decreto Supremo N° 014-2003-PRODUCE.

Se modifican los artículos 1 y 3 del Decreto Supremo N° 014-2003-PRODUCE, modificado por el Decreto Supremo N°023-2009-PRODUCE y por el Decreto Supremo N°014-2021-PRODUCE, en los siguientes términos:

"Artículo 1.- Constitución

1.1 Constituir la Comisión Multisectorial de naturaleza permanente, dependiente del Ministerio de la Producción, denominada: **"Comisión Nacional del Vino y Pisco - CONAPISCO",** cuyo objeto es realizar el seguimiento a las acciones de promoción, difusión y asistencia técnica desarrolladas por las entidades e instituciones que la conforman, a fin de potenciar la ventaja competitiva y respaldar la promoción nacional e internacional **del vino peruano** y del Pisco como bebida bandera del Perú."

"Artículo 3.- De las funciones, Secretaría Técnica y Reglamento Interno de la CONAPISCO

3.1 La CONAPISCO tiene las siguientes funciones:

[...]

d) Articular con los sectores e instituciones públicas y privadas cuyas materias estén vinculadas al seguimiento de las actividades realizadas para el desarrollo de la cadena productiva del **vino** y Pisco.

[...]."

f) Proponer las actuaciones para la promoción y el fomento de la vitivinicultura.

g) Proponer a PROMPERÚ, previo estudio de clasificación de la calidad de productos vitivinícolas, la participación de productores de vino y Pisco en ferias internacionales."

Lima, noviembre del 2023.

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: PALACIOS HUAMAN Margot FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/11/2023 12:52:35-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: AGÜERO GUTIERREZ Maria Antonieta FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/11/2023 12:31:38-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: QUISPE MAMANI Wilson Rusbel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/11/2023 10:26:48-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: TAIPE CORONADO Maria Elizabeth FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/11/2023 14:39:02-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: PALACIOS HUAMAN Margot FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/11/2023 12:53:05-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: MITA ALANOCA Isaac FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/11/2023 11:28:40-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: RIVAS CHACARA Janet Milagros FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/11/2023 16:13:21-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: PORTALATINO AVALOS Kelly Roxana FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/11/2023 16:01:38-0500

I. EXPOSICION DE MOTIVOS

La historia del vino en el Perú, tiene su primera mención en 1528 durante el segundo viaje de Pizarro, cuando el navío de este estaba anclado frente a Tumbes y recibió la visita de varias balsas comandadas por un "señor de porte verdaderamente aristocrático" que llevaba regalos y sobre todo una curiosidad enorme por saber que eran o quienes eran estos que llegaban a sus costas en enormes casas flotantes. En esa oportunidad, Pizarro obsequió al personaje con vino, "bebida que mostró agradarle"[1].

La vid, como otras plantas provenientes de Europa, fue traída por los españoles en el segundo viaje de Cristóbal Colón, llegando primero a América Central, luego a México y posteriormente al Perú. Numerosos son los cronistas, escritores y viajeros que hacen referencia a los primeros viñedos y la producción de vino en el virreinato del Perú, tales como el Inca Garcilaso de la Vega (Cusco 1539 - Córdoba 1616), el Padre jesuita Bernabé Cobo (Lopera 1580 - Lima 9-X-1657), José de Acosta (Medina del Campo 1540 - Salamanca 1600), Reginaldo de Lizárraga (Medellín, Badajoz 1545 - Asunción de Paraguay), Pedro de Cieza de León (Llerena 1522 - Sevilla 1554), Felipe Guamán Poma de Ayala (San Cristóbal de Suntuntu - Lima 1615), Antonio Vásquez de Espinoza (Castilleja de la Cuesta - Madrid 1630) entre otros, de donde se colige que las primeras vides fueron cosechadas en Cusco o Lima entre 1551 y 1555, y que se elaboró vino por primera vez en la hacienda Marcahuasi en Cusco, propiedad de Pedro López de Cazalla (Garcilaso de la Vega, Bernabé Cobo), donde además se produjo aguardiente de uva (Bernabé Cobo). Al respecto ya a inicios del siglo XVII se tiene noticias de algunas de las variedades de vid que se cultivaban, como la tipo "prieta" "algo roja o de color negro claro" que Garcilazo de la Vega señala fueron traídas de las Islas Canarias por Francisco de Caravantes, mientras que Bernabé Cobo (1580 - 1657) afirma que hay "uvas mollares, alvillas, moscateles, blancas, negras y otras dos o tres diferencias"[2].

La necesidad de la iglesia católica de contar con vino para los actos litúrgicos posibilitó el rápido cultivo de la vid en Perú, propagándose ampliamente en los actuales departamentos de Ica, Lima, Arequipa, Moquegua, Tacna y Cusco, así como en la costa norte hacia La Libertad, Casma, Cascas al norte de Trujillo, Lambayeque y Piura, concentrando la mayor producción en los valles de Ica,

---

[1] Historia marítima del Perú siglo XVI. Historia externa. T. III, vol. 2. Lima: Instituto de Estudios Históricos-Marítimos del Perú.

[2] Ministerio de Cultura del Perú. 2019. Bodegas y Viñedos para la Producción Tradicional del Pisco. https://patrimoniomundial.cultura.pe/sites/default/files/li/pdf/9.%20Bodegas%20de%20pisco%20-%20Esp_compressed.pdf

Arequipa y Moquegua que atendían las demandas de vino y aguardiente de uva a las minas de Huancavelica, Castrovirreyna, Carabaya y Potosí principalmente, así como a ciudades, villas, pueblos, parroquias, reducciones, etc. del virreinato. Los viñedos de la costa peruana son ejemplos del uso exitoso de la tierra para el cultivo de la vid, aprovechando las condiciones climáticas y suelos aptos para tal fin, aun cuando estos no se ubican en la franja de clima mediterráneo en el mundo, en la que tradicionalmente se produce casi todo el vino y otros productos derivados de la fermentación y añejamiento del mosto de uvas[3].

A todo el acontecimiento histórico del vino en el Perú en la época del virreinato, cabe formular la interrogante sobre la clase de vino que se producía en nuestro país en los siglos XVI y XVII, en tal sentido, los cronistas hablan de vino bueno y muy bueno Felipe Huamán Poma de Ayala (1993: 844), "lo mejor del reino", y que el vino iqueño es "dorado clarísimo suave". El Inca Garcilaso de la Vega (1993: 598, 616-618) menciona que la uva introducida en el Perú era negra de las Canarias y por tal motivo "el vino es todo aloque, no de todo tinto"; aunque reconoce haberse introducido otras variedades entre ellas la "moscatel más con todo eso aún no hay vino blanco". El jesuita Joseph Acosta (1962: 195), a fines del siglo XVI, dice que en el Perú y Chile "se hace vino y muy bueno".

Debe considerarse también que fue desde el Perú desde donde se expandieron las parras por Sudamérica. Ya se ha hecho referencia a que las viñas de Quito habrían sido llevadas desde Lima, pero más importante aún es anotar que estas fueron llevadas a Chile y Argentina, que son actualmente los países más destacados en la producción de vino en América del Sur.[4]

Las bodegas y viñedos de las regiones de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna son testimonio de una tradición vitivinícola ininterrumpida de más de 400 años, orientada a la producción de vinos y piscos (aguardiente de uva) en los valles costeros del centro y sur del actual territorio del Perú.

De igual forma, las bodegas atestiguan diversos aspectos de la cultura tradicional en las comunidades actuales vinculadas a la producción de vinos y piscos, que muestran fuertes elementos de continuidad desde el pasado virreinal y

[3] Ministerio de Cultura del Perú. 2019. Bodegas y Viñedos para la Producción Tradicional del Pisco. https://patrimoniomundial.cultura.pe/sites/default/files/li/pdf/9.%20Bodegas%20de%20pisco%20-%20Esp_compressed.pdf

[4] Universidad Ricardo Palma (2021). El vino peruano. Patrimonio e historia. Biblioteca Nacional del Perú N.° 2021-019953, pág. 35.

republicano en el ámbito de las tecnologías agrícolas y productivas preindustriales[5].

Ahora bien, en la actualidad nuestro país produce diversos tipos de vinos, tanto tintos como blancos, y la mayoría de ellos son de alta calidad. Algunas de las variedades de uva más utilizadas en la producción de vino en Perú son[6]:

- **Quebranta:** una variedad de uva tinta originaria de Perú, que se utiliza para la elaboración del pisco y también para producir vinos tintos.
- **Negra Criolla:** otra variedad de uva tinta autóctona de Perú, que se utiliza para producir vinos tintos.
- **Moscatel de Alejandría:** una variedad de uva blanca muy aromática, que se utiliza para producir vinos blancos.
- **Torontel:** una variedad de uva blanca muy aromática, que se utiliza para producir vinos blancos y piscos.
- **Malbec:** una variedad de uva tinta de origen francés, que se cultiva en algunas regiones vinícolas de Perú y se utiliza para producir vinos tintos.
- Además de estas variedades de uva, también se están cultivando otras variedades en Perú, como la Cabernet Sauvignon, la Syrah y la Merlot, entre otras.

En cuanto a los estilos de vino, en Perú se producen vinos jóvenes y frescos, así como vinos de guarda, con mayor complejidad y estructura. También hay vinos espumosos y dulces, entre otros.

La producción de vino en Perú es relativamente baja en comparación con otros países productores de vino en el mundo. Según datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), en el año 2020 Perú produjo alrededor de 9 millones de litros de vino.

Sin embargo, la producción del vino ha venido experimentando un crecimiento en los últimos años, impulsada por el aumento de la demanda interna y la

[5] Ministerio de Cultura del Perú. 2019. Bodegas y Viñedos para la Producción Tradicional del Pisco. https://patrimoniomundial.cultura.pe/sites/default/files/li/pdf/9.%20Bodegas%20de%20pisco%20-%20Esp_compressed.pdf
[6] Marcos U. (2020). ¿Cómo es el vino de Perú? https://www.vinetur.com/2023022272270/como-es-el-vino-de-peru.html

exportación de vinos peruanos a otros países. Además, se están implementando iniciativas para mejorar la calidad del vino peruano y para promover su consumo tanto en el mercado local como en el internacional.

Es importante destacar que la producción de vino y Pisco en Perú, se concentra en pequeñas y medianas bodegas y en proyectos familiares, lo que contribuye a la diversidad y calidad de los productos, es por ello necesario contar con iniciativas legislativas que busquen fortalecer el sector vitivinícola tradicional artesanal, para fomentar su producción y que al mismo tiempo representan la revalorización de nuestra identidad cultural, debido a que en la fase de producción se generan acontecimientos culturales propio de cada región del país, como es el caso de la pisa de la uva, bailes ancestrales y la vendimia.

Un total de 525 productores peruanos mantienen viva, cuatrocientos años después, la elaboración del destilado de uva más popular de Perú: el Pisco. De ellos, solo ocho lo hacen de manera industrial[7].

En Perú existen varias regiones que producen vino y Pisco artesanal de alta calidad, cada una con características y variedades de uva propias. Algunas de las regiones vinícolas más destacadas de Perú son:

- **Ica:** ubicada en la costa sur del país, es una de las regiones vinícolas más importantes de Perú. Allí se produce vino tinto y blanco a partir de variedades de uva como la Quebranta, la Negra Criolla y la Moscatel de Alejandría. Por otro lado, es la región con mayor producción de Pisco en Perú. *Sus suelos arenosos y clima cálido y seco proporcionan las condiciones ideales para el cultivo de la uva, donde se encuentra la famosa Quebranta, la uva no aromática más utilizada en la producción de Pisco[8].*
- **Moquegua:** situada en la costa sur del Perú, es una región vinícola emergente que produce principalmente vino tinto a partir de la uva Quebranta. *En Moquegua, el Pisco se produce principalmente a partir de*

[7] SWISSINFO.CH. (2022). El Pisco peruano, una producción artesanal con mas de 400 años de historia. https://www.swissinfo.ch/spa/per%C3%BA-pisco_el-pisco-peruano--una-producci%C3%B3n-artesanal-con-m%C3%A1s-de-400-a%C3%B1os-de-historia/47618914
[8] Notas de Cata. (2023). El Pisco: Tu guía definitiva. https://notasdecata.pe/blogs/licores-y-destilados/el-pisco

uvas de las variedades Moscatel y Negra Criolla, destaca por su aroma suave y sabor frutal[9].

- **Tacna:** también ubicada en la costa sur, es una región vinícola que produce vinos tintos y blancos de alta calidad, especialmente a partir de la uva Negra Criolla. *Tacna es la región más austral en la producción de Pisco. Aquí se cultivan principalmente uvas Moscatel, y la producción se concentra en los valles de Locumba, Sama y Caplina*[10].
- **Arequipa:** situada en el sur del país, es una región vinícola con una larga tradición en la producción de vino, que se remonta a la época colonial. Allí se produce principalmente vino tinto a partir de la uva Quebranta. *Arequipa es conocida por sus Piscos aromáticos, elaborados con uvas como la Italia y la Moscatel. El valle de Majes es especialmente famoso por la producción de Piscos de excelente calidad*[11].
- **Lima:** en la costa central del país, es una región vinícola emergente que produce principalmente vinos blancos a partir de variedades de uva como la Moscatel de Alejandría y el Torontel. *Respecto al Pisco, la región de Lima tiene una larga tradición en su producción. Las bodegas en esta región, especialmente en la zona de Cañete, son famosas por sus Piscos de alta calidad, producidos con un profundo respeto por las tradiciones*[12].

Cada una de estas regiones tiene sus propias particularidades y estilos de vino y Pisco, lo que contribuye a la diversidad y riqueza de los productos tradicionales artesanales.[13]

Ahora bien, respecto a las exportaciones de vino y Pisco, se tiene la siguiente estadística:

Las exportaciones de vinos totalizaron un acumulado a octubre del 2021 de US$13.4 millones, registrando un crecimiento de 93.5% respecto al mismo período del año anterior. Los envíos se dirigieron principalmente a Estados Unidos, Chile, Países Bajos, sólo en éstos tres países se concentra el 70% de las exportaciones peruanas; sin embargo, también se realizaron envíos a Colombia, España, Francia, Reino Unido, Alemania, entre otros. Es importante mencionar que al cierre del 2020 se alcanzaron los US$9 millones. Los mercados

[9] Ibid. https://notasdecata.pe/blogs/licores-y-destilados/el-pisco
[10] Ibid.
[11] Ibid.
[12] Ibid.
[13] Marcos, U. (2020). ¿Cómo es el vino en el Perú? https://www.vinetur.com/2023022272270/como-es-el-vino-de-peru.html

más dinámicos durante ese año fueron Colombia, Dinamarca, Bélgica, Suiza y Canadá[14].

Sobre las exportaciones de Pisco, se tiene que entre 2017 y 2021, se expandieron a un promedio anual de 6.2%, como consecuencia, del aumento de todas las categorías: Puro (11.7%), Mosto Verde (4.7%) y Acholado (2.3%). En 2021, las exportaciones de Pisco acumularon US$ 7.2 millones, lo que representó un crecimiento de 81.6% con respecto al año anterior. Durante el primer semestre de 2022, las exportaciones de Pisco se situaron en US$ 4.6 millones, lo que significó una variación positiva de 81.0% respecto al mismo periodo del año anterior[15].

La vitivinicultura tradicional artesanal, es un importante sector económico, el cual requiere una regulación para promover su producción y su comercialización. En el Perú, no se cuenta con un marco normativo que exija al Estado la atención por impulsar la producción vitivinícola tradicional artesanal de vino peruano y Pisco, es así que en la investigación realizada solo se ha podido hallar las siguientes leyes relacionadas a la materia, siendo:

- Ley N° 28681, Ley que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas.
- Ley N° 29632, Ley para erradicar la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas informales, adulteradas o no aptas para el consumo humano.
- Ley N° 30460, Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales.
- Decreto Supremo N° 014-2003-PRODUCE, se crea la Comisión Nacional del Pisco.

Cabe señalar que, la Comisión Nacional del Pisco, es la encargada de apoyar el desarrollo de la actividad productora de pisco a través de propuestas normativas, acciones de promoción, difusión y asistencia técnica y medidas de toda índole con la finalidad de potenciar la ventaja competitiva de su inigualable calidad, así como respaldar la promoción nacional e internacional del pisco como bebida de bandera del Perú, sin embargo, no cuenta con competencia alguna para fomentar la producción del vino peruano, tal como lo desarrollan los institutos del

14 Agraria.pe. (2021). Vinos peruanos ingresan a la más grande ciudad del vino del mundo en Francia. https://agraria.pe/noticias/vinos-peruanos-ingresan-a-la-mas-grande-ciudad-del-vino-del--26495

15 Centro de Investigación de Economía y Negocios Globales. (2022). Panorama Nacional e Internacional del Pisco. https://www.cien.adexperu.org.pe/panorama-nacional-e-internacional-del-pisco/#:~:text=Entre%202017%20y%202021%2C%20las,%25)%20y%20Acholado%20(2.3%25).

vino en países como Argentina y Uruguay, en consecuencia, la Comisión Nacional del Pisco, también, debe comprender al vino y estipular como acción funcional el fomento de su producción, la investigación y el desarrollo técnico del sector vitivinícola artesanal y la formación profesional de las personas que intervienen en los procesos de producción, además, de crear el Registro Nacional de Bodegas Vitivinícolas, registrando la localización de las bodegas vitivinícolas artesanales, a sus propietarios y la difusión de su producción.

En esa misma línea, en necesario hacer mención al derecho comparado y el tratamiento que se otorga al sector vitivinícola en otros países, como:

- Argentina, con la Ley de Vinos 14.878[16], mediante el cual crea el Instituto Nacional de Vitivinicultura 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.

- En Uruguay, se cuenta con la Ley N° 2.856, que es la primera ley vitivinícola, en la que se reglamenta la producción y la comercialización del vino, comienza los controles de calidad y se censa la producción, así también, se tiene la Ley N° 15.903, mediante el cual se crea el Instituto Nacional de Vitivinicultura, es el organismo rector de la toda la actividad vitivinícola del Uruguay.

- En Chile, se tiene la Ley N° 18.455, que encarga al SAG (Servicio Agrícola y Ganadero) del Ministerio de Agricultura, a mantener el Catastro del Viñedo Chileno con la información actualizada de todos los propietarios o tenedores de viñas y parronales, de vides para vinificación, de vides de consumo fresco y de vides para la elaboración de pisco y el Decreto N° 464, referida a la zonificación vitícola y denominación de origen de la producción de vino.

- En España, la producción del vino se ha regulado mediante la Ley 24/2003 – De la Viña y del Vino, en la que consta esta ley de cuatro títulos, que

[16] Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2003). Base de Datos FAOLEX. https://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEXFAOC063916/#:~:text=Argentina%20(Nivel%20nacional)-,Ley%20N%C2%BA%2014.878%20%2D%20Ley%20General%20de%20Vinos.,en%20todo%20el%20territorio%20nacional.

tratan sucesivamente de los aspectos generales de la vitivinicultura, de la protección del origen y la calidad de los vinos, del régimen sancionador y del Consejo Español de Vitivinicultura. En ese mismo sentido, cabe indicar que, en el título IV de la ley, la cual se dedica al Consejo Español de Vitivinicultura, es concebido como un órgano colegiado de carácter consultivo de representación de las Administraciones del Estado y de las comunidades autónomas, así como de las organizaciones económicas y sociales que operan en el sector de la vitivinicultura. Además del cumplimiento de las funciones específicas que le marca la ley, el Consejo aspira a ser un foro de encuentro, debate y formulación de iniciativas en orden a la mejora económica, técnica y social del sector vitivinícola español.

II. VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN

La presente iniciativa de ley no vulnera ninguna disposición constitucional ni el ordenamiento legal vigente, sino promueve una ley que crea un marco regulatorio para la promoción de la producción vitivinícola tradicional artesanal, importante para el fortalecimiento del sector económico de la producción de vino y Pisco y de su comercialización en el mercado interno y externo.

III ANALISIS COSTO BENEFICIO

3.1. El proyecto de ley no genera costos adicionales al tesoro público.

3.2. El beneficio radica en establecer una regulación para fomentar la producción artesanal del vino peruano y Pisco, con la finalidad de fortalecer la identidad cultural y estimular la comercialización de los productos. En el plano del diseño de políticas públicas por parte de las instituciones del Estado, es necesario expandir las competencias de la Comisión Nacional del Pisco, a la producción del vino peruano, además de promover la investigación técnica enológica y la difusión de la producción a través de medios tecnológicos de comunicación masiva.

IV. VINCULACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y CON EL ACUERDO NACIONAL

La propuesta legislativa se enmarca con la agenda legislativa, aprobado mediante Resolución Legislativa del Congreso N° 002-2023-2024-CR y con las siguientes políticas de Estado del Acuerdo Nacional.

Política de Estado 3 del Acuerdo Nacional: Afirmación de la Identidad Nacional.
Tema: Fomento de la identidad nacional y protección del patrimonio cultural.

Política de Estado 18: Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica.
Tema: Medidas para promover la formalización, potenciar la productividad y la competitividad de las MYPES y la mediana empresa, así también, con las medidas para promover la productividad y el desarrollo económico.