

PL 1972

Sobre 114

vence 09/01/2025

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA;

Ha dado la Ley siguiente:

LEY MARCO DEL VINO

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto establecer el marco legal para promover el cultivo de la vid para la elaboración de vino, considerado como una bebida alimenticia, fomentando la investigación, el desarrollo, y la innovación tecnológica de la vid y el proceso productivo del vino, así como el comercio interno y externo; en el marco de las políticas de calidad y compromisos medioambientales para la sostenibilidad del sector vitivinícola, acogiéndonos a lo establecido por el Código Internacional de Prácticas Enológicas aprobado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

Artículo 2. Ámbito de aplicación

Las disposiciones establecidas en la presente ley son de aplicación para todas las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas dedicadas a la elaboración y/o comercialización de vino y de toda bebida alcohólica derivada de la vid, con expresa exclusión de las materias de competencia del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), las cuales se rigen por la normativa supranacional andina y la normativa nacional correspondiente.

CAPÍTULO II

DEFINICIONES Y CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN

Artículo 3. Definición del vino y su clasificación

3.1. La presente ley se acoge a las definiciones establecidas en el Código Internacional de Prácticas Enológicas aprobado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en adelante, el Código.



Usuario: OALFAROPA

Despacho Presidencial

Área de Asesoría: Jurídica y Técnica del Sistema

FECHA DE PRESENTACIÓN: 11/12/24 - 12:20:56

FECHA DE REGISTRO: 11/12/24 - 12:20:56

Registro: 24-0023303 Clave: 7791

Nota: La redacción NQ de conformidad al contenido

Consultas: www.gob.pe/presidencia

Teléfonos: (01) 630 5600 5980-5981





3.2. *El vino es, exclusivamente, la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de uvas frescas, estrujadas o no, o de mosto de uva. Su contenido en alcohol adquirido no puede ser inferior a 8,5 % vol. No obstante, teniendo en cuenta las condiciones del clima, del suelo o de la variedad, de factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertas regiones, el grado alcohólico total mínimo podrá ser reducido a 7 % vol. por una legislación particular en la región considerada.*



3.3. *El Código establece las definiciones complementarias del vino relativas al contenido en azúcar del vino, así tenemos:*

- 
- a) *Vino seco, cuando el vino contiene un máximo de 4 g/L de azúcar o cuando contiene un máximo de 9 g/L si el nivel de acidez total (expresado en gramos de ácido tartárico por litro) no es inferior en más de 2 g/L al contenido en azúcar.*
 - b) *Vino semiseco, cuando el grado de azúcar del vino sea superior al 9 g/L y no supere los 12 g/L o 18 g/L, cuando la diferencia entre el contenido en azúcar y el contenido de acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico no supera los 10 g/L.*
 - c) *Vino semidulce, cuando el contenido en azúcar del vino supera los valores del vino semiseco y no excede 45 g/L.*
 - d) *Vino dulce, cuando el contenido en azúcar del vino es como mínimo de 45 g/L.*

3.4. *Definiciones complementarias del vino relativas al contenido en dióxido de carbono, el Código establece:*

- a) *Vino tranquilo, cuando su concentración en dióxido de carbono es inferior a 4 g/L a 20° centígrados.*
- b) *Vino de aguja, cuando dicha concentración es igual o superior a 3 g/L y como máximo igual a 5 g/L a 20° centígrados.*



- c) *Si el contenido en dióxido de carbono del producto permitiese el uso de las dos menciones, el productor o el importador queda autorizado a utilizar únicamente una de ellas, de su libre elección.*

Artículo 4. Vinos especiales y su clasificación

Los vinos especiales son vinos que proceden de uva fresca, de mosto o de vinos que han experimentado tratamientos durante o después de su elaboración y cuyas características no solo vienen determinadas por la uva, mosto o vino empleado, sino también por la técnica empleada en su elaboración. Estos son: los vinos de crianza bajo velo, los vinos de licor, los vinos espumosos y los vinos gasificados.

- 4.1. *Los vinos de crianza bajo velo. Son vinos cuya característica principal es que han sido sometidos a un período de envejecimiento biológico en contacto con el aire, por desarrollo de un velo de levaduras típicas en la superficie del vino, después de la fermentación alcohólica completa del mosto. Al vino se le puede añadir aguardiente de vino o alcohol de origen vitícola o alcohol rectificado alimentario, siendo el contenido en alcohol adquirido del producto terminado igual o superior a 15 % vol.*
- 4.2. *Los vinos de licor. El vino de licor es el producto que contiene un grado alcohólico adquirido superior o igual a 15 % vol. e inferior o igual a 22 % vol. Para mercado interno, puede aplicar un grado alcohólico adquirido máximo superior a 22 %, siempre que sea inferior o igual a 24 %. El vino de licor se elabora a partir de mosto de uvas y/o vino (incluyendo el mosto de uva parcialmente fermentado), al cual se adicionan, solos o en mezcla, destilados, aguardientes o alcohol de origen vitivinícola. Pueden agregarse uno o varios de los productos siguientes: mosto concentrado o caramelizado de uvas, uvas frescas sobremaduradas o pasificadas, mistela, caramelo.*

Los vinos de licor pueden ser:



- a) *Vinos espirituosos. Son vinos de licor producidos a partir de uvas frescas, de mostos o de vinos cuyo grado alcohólico total natural no es inferior a 12 % vol., encabezados únicamente con aguardiente de vino o alcohol rectificado de origen vitícola o alcohol rectificado alimentario. Una parte del grado alcohólico adquirido del producto terminado, que no será inferior a 4 % vol., debe proceder de la fermentación parcial o total del azúcar inicial.*
 - b) *Vinos licorosos, vinos de licor producidos a partir de uvas frescas, de mostos o de vinos, cuyo grado alcohólico total natural no ha de ser inferior a 12 % vol., a los que se les añade tanto aguardiente de vino o alcohol rectificado de origen vitícola o alcohol rectificado alimentario, como mostos concentrados o caramelizados de uva, o uvas frescas sobremaduras, o mistelas, o bien varios de estos productos. Una parte del grado alcohólico adquirido del producto acabado, que no puede ser inferior a 4 % vol., debe proceder de la fermentación parcial o total del azúcar inicial de las uvas, mostos o vinos empleados.*
- 4.3. *Los vinos espumosos. Son producidos a partir de uvas, de mostos o de vinos tratados según las técnicas aceptadas por la OIV, caracterizados, en el descorche, por la producción de una espuma más o menos persistente, resultante del desprendimiento de dióxido de carbono de origen exclusivamente endógeno. La sobrepresión de este gas en la botella ha de ser de al menos 3.5 bares a 20° C. No obstante, para botellas de una capacidad inferior a 0,25 l, la sobrepresión mínima se reduce a 3 bares a 20° C.*
- 4.4. *Los vinos gasificados. Son producidos a partir de vinos tratados según técnicas admitidas por la OIV, que presentan características físicas análogas a las de los vinos espumosos, pero cuyo dióxido de carbono es parcial o totalmente de origen exógeno.*



4.5. *Los vinos dulces. Son aquellos cuyo azúcar residual procede de la uva, es el vino que presenta un contenido de azúcares residuales de la fermentación, de glucosa más fructosa, superior o igual a 45 g/L y que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica parcial de uvas o de mosto de uvas cuyo contenido de azúcar ha sido obtenido naturalmente durante la maduración de las uvas u obtenida conforme "Control de la riqueza de azúcar en la vendimia", en particular la pasificación, la selección de las uvas y la crioselección. El grado alcohólico volumétrico adquirido del vino no podrá ser inferior a 4,5 %. El grado alcohólico volumétrico potencial de las uvas antes de la fermentación no debe ser inferior a 15 %.*

4.6. *Los Vinos de Hielo – Icewine – Eiswein. Proceden exclusivamente de uva fresca que ha conocido una crioselección en la viña sin ayuda de procedimientos físicos. Las uvas utilizadas en la producción de vinos de hielo deben estar heladas en el momento de la vendimia y ser prensadas en ese estado.*

Artículo 5. Mistelas

Las mistelas son productos que proceden de uvas frescas o de mostos de uva sin fermentar (se tolera un 1 % vol. de alcohol adquirido) y mantenidos sin fermentar mediante adición de aguardiente de vino, de alcohol rectificado alimentario o de alcohol de origen vitícola. Las mistelas se clasifican en: mistelas destinadas a la transformación, mistelas destinadas a ser consumidas como tales y que son consideradas como vinos de licor.

Artículo 6. Productos derivados de uva, mosto de uva o vino

Tenemos como productos derivados de uva, mosto de uva o vino los siguientes:

6.1. *Vinos encabezados. Son vinos secos a los que se les añade exclusivamente aguardiente de vino, teniendo un grado alcohólico mínimo de 18 % y máximo de 24 % vol., no entrando en las categorías anteriores y siendo destinados exclusivamente a la destilación.*

- 
- 
- 
- 6.2. *Azúcar de uva. Es el producto almibarado, blanco lechoso o ligeramente amarillento, de sabor neutro, obtenido exclusivamente a partir de mosto de uva y que cumple las prescripciones analíticas del Códex Enológico Internacional.*
- 6.3. *Zumo de uva. Es el mosto de uva que ha sido sometido a prácticas y tratamientos autorizados, no fermentado, listo para su empleo en alimentación, con exclusión de cualquier uso enológico.*
- 6.4. *Zumo de uva concentrado. Es el producto sin fermentar ni caramelizar, obtenido por la deshidratación parcial del mosto de uva o del zumo de uva, que ha sido sometido a prácticas y tratamientos autorizados de manera que su masa volúmica a 20° C no sea inferior a 1,24 g/mL.*
- 6.5. *Bebida de uva con aguja. Es una bebida derivada de la uva o del mosto de uva, que contiene dióxido de carbono resultante de una fermentación parcial, pudiendo haber sido sometida a prácticas y tratamientos, únicamente de carácter físico, autorizados por el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV y destinada a ser utilizada en la alimentación, con exclusión de cualquier uso enológico. El alcohol del producto terminado debe ser exclusivamente de origen endógeno y su grado alcohólico adquirido no debe exceder de 3 % vol.*
- 6.6. *Bebida a base de producto vitivinícola. Es obtenida a partir de al menos un 50 % en volumen de vino y/o de vino especial y/o de mosto tal y como están definidos en el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV, que puede haber seguido los siguientes tratamientos o edulcoración o coloración o adición de sustancias o preparaciones aromatizantes o adición de productos de calidad alimentaria o de bebidas no alcohólicas incluyendo el agua; su grado alcohólico volumétrico actual adquirido debe ser igual o superior a 1,2 % vol. e inferior a 14,5 % vol. y cuyo componente alcohólico derive exclusivamente del vino o del vino especial utilizado, salvo las dosis estrictamente necesarias para la dilución de*



sustancias aromatizantes, colorantes o cualquier otra sustancia permitida.

- 6.7. *Bebida a base de vino. Es obtenida a partir de al menos un 50 % en volumen de vino y/o de vino especial tal y como están definidos en el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV, que puede haber sido los siguientes tratamientos o edulcoración o coloración o adición de sustancias o preparaciones aromatizantes o adición de productos de calidad alimentaria o de bebidas no alcohólicas incluyendo el agua; cuyo grado alcohólico volumétrico actual adquirido sea igual o superior a 3,5 % vol. e inferior a 14,5 % vol. y cuyo componente alcohólico derive exclusivamente del vino o del vino especial utilizado, salvo las dosis estrictamente necesarias para la dilución de sustancias aromatizantes, colorantes o cualquier otra sustancia permitida.*

- 6.8. *Vino aromatizado. Es la bebida obtenida a partir de al menos el 75 % en volumen de vino y/o de vino especial, según se definen en el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV, que ha sido sometida a un proceso de aromatización; a la que se puede haber añadido alcohol etílico de origen vitícola, un destilado de vino o alcohol de origen agrícola; que puede haber sido sometida a un proceso de edulcoración; que puede haber sido sometida a un proceso de coloración; que puede haber sido sometida a una o varias del resto de prácticas enológicas específicas aplicables a esta bebida; con una graduación alcohólica adquirida que varía entre el 14,5 % como mínimo y el 22 % en volumen.*

- 6.9. *Bebida obtenida por desalcoholización del vino "vino desalcoholizado". Es una bebida obtenida exclusivamente a partir de vino o vino especial tal y como están definidos en el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV; que ha sido exclusivamente objeto de tratamientos específicos para estos productos previstos en el Código Internacional de*



Prácticas Enológicas de la OIV y en especial de una desalcoholización; y cuyo grado alcohólico volumétrico es inferior a 0,5 % vol.

- 6.10. *Bebida obtenida por desalcoholización parcial del vino "vino parcialmente desalcoholizado". Es una bebida obtenida exclusivamente a partir de vino o vino especial tal como están definidos en el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV; que ha sido exclusivamente objeto de tratamientos específicos para estos productos previstos en el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV y en especial de una desalcoholización; y cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido es igual o superior a 0,5 % vol. e inferior al grado alcohólico volumétrico mínimo aplicable para el vino o el vino especial.*

- 6.11. *Vinagre de vino. Es un producto apto para el consumo humano, producido exclusivamente por la fermentación acética del vino, con una acidez mínima de 60g/L expresada en ácido acético y con un contenido máximo de etanol del 4% en volumen.*

Artículo 7. Destilados, aguardientes, alcoholes y bebidas espirituosas de origen vitivinícola

Los destilados, aguardientes, alcoholes y bebidas espirituosas de origen vitivinícola se clasifican en:

- 7.1. *Destilado de origen vitivinícola. Es un líquido alcohólico obtenido por destilación directa del vino o del vino encabezado o de las lías del vino o después de la fermentación alcohólica de orujos, de uvas pasas o de uvas frescas por destilación de estos mostos fermentados o por redestilación del destilado de origen vitivinícola, o de un aguardiente de vino. El destilado de origen vitivinícola, contrariamente al alcohol neutro de origen vitivinícola, debe conservar un aroma y un gusto procedentes de las materias primas antes mencionadas.*
- 7.2. *Destilado de vino. Es un líquido alcohólico obtenido por destilación directa de vino, eventualmente con la adición de destilado de vino, o por*





redestilación de un destilado de vino. El destilado de vino, contrariamente al alcohol neutro de origen vitivinícola, debe conservar un aroma y un gusto procedentes de las materias primas arriba mencionadas.

- 7.3. *Alcohol neutro de origen agrícola. Es un alcohol etílico, con un grado alcohólico mínimo de 96 % vol., obtenido por destilación y rectificación, ya sea después de la fermentación alcohólica de productos agrícolas tales como la remolacha, la melaza, la patata, los cereales, el mosto de uva, las uvas u otras frutas, o bien de líquidos alcohólicos de origen agrícola, como el vino, y que no presenta ningún gusto detectable.*
- 7.4. *Alcohol neutro de origen vitivinícola. Es un alcohol etílico, con un grado alcohólico mínimo de 96 % vol., obtenido por destilación y rectificación ya sea después de la fermentación alcohólica de productos de origen vitivinícola tales como el mosto de uva, las uvas frescas o pasas, los orujos de uva, o del vino, del vino adicionado con destilado de vino, de las lías de vino, y que no presente ningún gusto detectable.*
- 7.5. *Aguardiente de vino. Es una bebida espirituosa obtenida por destilación exclusivamente del vino, de vino encabezado o de vino con una eventual adición de destilado de vino o por redestilación de un destilado de vino, de manera tal, que el producto conserve un gusto y un aroma de las materias primas mencionadas. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 37,5 % volumen.*
- 7.6. *Brandy / Weinbrand. Es una bebida espirituosa obtenida por destilación exclusivamente del vino, de vino vinado, de vino con una eventual adición de destilado de vino o por redestilación de un destilado de vino, de manera tal que el producto conserve un gusto y un aroma de las materias primas mencionadas. Antes de su comercialización, debe tener un cierto período de envejecimiento en recipientes de madera de roble obligatoriamente. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 36 % volumen.*



- 7.7. *Aguardiente de orujo de uva. Es una bebida espirituosa obtenida por destilación de los orujos de uva fermentados a los cuales se le agregan eventualmente las lías, de manera tal que el producto conserve un gusto y un aroma preponderante del orujo. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 37,5 % volumen.*
- 7.8. *Aguardiente de lías de vino. Es una bebida espirituosa obtenida por destilación de lías de vino frescas de manera que el producto conserve un gusto y un aroma de las materias primas mencionadas. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 38 % volumen.*
- 7.9. *Aguardiente de uva. Es una bebida espirituosa obtenida por la destilación de uvas frescas fermentadas de manera tal que el destilado conserve el aroma y el gusto de la materia prima mencionada. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 37,5 % volumen.*
- 7.10. *Aguardiente de uvas pasas. Es una bebida espirituosa obtenida por destilación de los extractos de uvas pasas fermentadas de manera tal que el destilado conserve un aroma y un gusto provenientes de la materia prima mencionada. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 37,5 % volumen.*

CAPÍTULO III

CONSEJO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Artículo 8. Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

Se crea el Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit), como un organismo con personería jurídica de derecho público adscrito al Ministerio de la Producción (PRODUCE), con autonomía técnica y funcional, 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.



Artículo 9. Composición del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

9.1. El Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit), máximo órgano de gestión, dirección y ejecución administrativa, está constituido por los representantes de los organismos públicos y privados en el marco de sus competencias, está compuesto por los siguientes miembros:

- a) Un representante del Ministerio de la Producción, quien lo preside.
- b) Un representante del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- c) Un representante del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- d) Un representante del Ministerio de Salud, específicamente de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).
- e) Un representante del Ministerio de Relaciones Exteriores.
- f) Un representante del Ministerio de Cultura.
- g) Un representante de los gremios de pequeños productores vitivinícolas, por cada una de las cuatro zonas con mayor producción de vino: Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna; se incrementa con representantes de otras zonas, establecido mediante resolución ministerial del Ministerio de la Producción, ante el aumento de producción de vino en estas.
- h) Un representante de la Sociedad Nacional de Industrias, específicamente de los productores de vino.

9.2. Los miembros del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) ejercen sus funciones *ad honorem*. Cada entidad designa un representante titular y otro alterno.

Artículo 10. Atribuciones del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

Son atribuciones del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) las siguientes acciones:

- a) Cumplir y hacer cumplir la presente ley.



- b) *Realizar acciones de promoción, difusión y asistencia técnica para promover la construcción de la imagen país del “vino peruano”.*
- c) *Realizar acciones de coordinación y seguimiento de las acciones de promoción, difusión y asistencia técnica desarrolladas por las entidades que lo conforman, incluidos sus planes de trabajo u otras intervenciones, a fin de consensuar acciones y participaciones comunes.*
- d) *Emitir informes de seguimiento o recomendaciones vinculadas a las acciones de promoción, difusión y asistencia técnica desarrolladas por las entidades integrantes del Conavit.*
- e) *Emitir la opinión técnica a solicitud de los organismos públicos nacionales sobre asuntos que se relacionen con la investigación, la producción, la industrialización y el comercio vitivinícola.*
- f) *Articular con los sectores e instituciones públicas y privadas cuyas materias estén vinculadas al seguimiento de las actividades realizadas para el desarrollo de la producción vitivinícola.*
- g) *Fomentar la investigación vitivinícola y coordinar con las entidades públicas y privadas, de modo que se puedan acordar con estas últimas contribuciones para tales fines.*
- h) *Elaborar un plan bianual para el desarrollo de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas.*
- i) *Celebrar convenios con los gobiernos regionales, municipales u otros organismos públicos o privados, a fin de coordinar las acciones a desarrollar.*
- j) *Proponer el reglamento interno del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) el cual es aprobado por resolución ministerial del Ministerio de la Producción.*

Artículo 11. Período de sesiones y el quorum

El Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) sesiona ordinariamente una vez al mes como mínimo y pueden realizar sesiones extraordinarias de urgencia



cuando el caso lo amerite, el quorum para las sesiones será la mitad más uno del número de sus miembros. Las sesiones son presenciales o semipresenciales. Las decisiones se toman por mayoría simple de votos. El presidente tiene voto dirimente en caso de empate. El reglamento interno establece las reglas de convocatoria y las demás disposiciones para su correcto desarrollo y organización administrativa.

Artículo 12. Sede del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

La sede del Consejo Nacional de Vitivinicultura está domiciliada en la provincia de Ica, departamento de Ica; reconociéndosele como capital cultural del vino peruano.

Artículo 13. Presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

13.1. El presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) es designado por el Ministerio de la Producción mediante resolución suprema. Es el personero y representante legal de la institución, ejerce sus funciones por un plazo de dos años y puede ser reelegido por un período adicional, previa evaluación de logros. Cuenta con una secretaria técnica con cargo al Ministerio de la Producción.

13.2. El presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) es el representante del Perú ante la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y ante cualquier otro organismo nacional o internacional vinculado al objeto de la presente ley.

Artículo 14. Requisitos para ser elegido presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

14.1. Son requisitos indispensables e insustituibles para ser designado presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit):

- a) Ser ciudadano en ejercicio.
- b) Tener título profesional preferentemente de especialidad en la materia.

- 
- c) *No haber sido condenado por delito doloso con sentencia de autoridad de cosa juzgada ni tener denuncias penales en curso.*
 - d) *No estar consignado en el Registro Nacional de Sanciones de Destitución y Despido (RNSDD).*
 - e) *No estar consignado en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM), ni tener pendiente de pago una reparación civil impuesta por una condena cumplida o en plazo de cumplimiento.*
 - f) *No tener el cargo de gerente, apoderado, accionista o representante legal de empresa dedicada a la producción y comercio de productos vitivinícolas.*
 - g) *Tener experiencia profesional mínima de cinco años debidamente acreditados en temas vinculados al objeto de la presente ley.*

14.2. *Los mismos requisitos rigen para la secretaria técnica.*

Artículo 15. Atribuciones del presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

Son atribuciones del presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit):

- a) *Presidir y ejercer la representación legal del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit).*
- b) *Cumplir y hacer cumplir la presente ley, las normas que emitan los sectores competentes, las normas internas y resoluciones que emita el Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit).*
- c) *Proponer al Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) las medidas que estime necesarias para su mejor funcionamiento.*
- d) *Reportar al despacho viceministerial de MYPE e Industria del Ministerio de la Producción, los avances y recomendaciones derivadas del seguimiento, implementación del plan bianual y fiscalización realizados por el Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit).*



- e) *Otras atribuciones son establecidas en el reglamento de la presente ley que permitan cumplir con los objetivos establecidos.*

Artículo 16. Apoyo técnico y administrativo del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

- 16.1. *La Secretaría Técnica brinda apoyo técnico y administrativo al Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit); sus funciones se establecen en el reglamento interno.*
- 16.2. *El Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) puede solicitar la colaboración y el aporte técnicos de las entidades públicas de los distintos niveles de gobierno, así como de instituciones privadas, la cooperación internacional, la academia y la sociedad civil para conformar equipos de trabajo para temas específicos, así como para contribuir al logro de sus objetivos y funciones.*

CAPÍTULO IV

CALIDAD E INOCUIDAD DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA

Artículo 17. Responsables del control de calidad e inocuidad de la producción vitivinícola

- 17.1. *El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), y el Ministerio de la Producción, según sus competencias, son los responsables de realizar el control de calidad e inocuidad, la supervisión y sanción de los infractores en la producción vitivinícola.*
- 17.2. *Para cumplir con sus competencias se aplican las normas nacionales y convenios internacionales que el Perú ha suscrito, con especial atención al Código Internacional de Prácticas Enológicas aprobado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).*

Artículo 18. Obligaciones de los administrados

- 18.1. *Los responsables de las plantas de elaboración, del fraccionamiento, de la distribución, de los depósitos y de la comercialización de vinos y*

productos derivados de la vid a los que se refiere la presente ley deben cumplir las exigencias establecidas por los órganos de regulación y supervisión correspondientes.

- 18.2. *La elaboración y el fraccionamiento de la producción vitivinícola deben hacerse bajo el control y la responsabilidad directa y efectiva de un personal capacitado con título profesional y colegiatura.*

Artículo 19. Sanciones

- 19.1. *Las sanciones impuestas por incumplir las normas sobre calidad e inocuidad alimentaria son establecidas por las instituciones establecidas en el artículo 17 de la presente ley. Asimismo, pueden imponer la inhabilitación al infractor hasta por tres años.*
- 19.2. *La sanción se impone siguiendo el principio de causalidad; por consiguiente, sus efectos se extienden a los vinculados directamente con el hecho infractor.*

CAPÍTULO V

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

Artículo 20. La inocuidad con fines de comercialización de productos vitivinícolas

- 20.1. *Los productos vitivinícolas referidos en la presente ley no pueden comercializarse sin el certificado de inocuidad alimentaria del producto vitivinícola para el consumo, debidamente acreditado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).*
- 20.2. *Los productos vitivinícolas que se comercialicen en el Perú deben cumplir con las directrices del Codex Alimentarius para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Certificados Oficiales Genéricos (CAC / GL 38 - 2001), en particular, sobre el uso del modelo genérico de certificado oficial, con sus eventuales enmiendas, concerniente a los certificados oficiales y oficialmente reconocidos.*

CAPÍTULO VI

FOMENTO A LA VITIVINICULTURA

Artículo 21. Fomento de la Vitivinicultura

- 21.1. *El Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) crea un fondo destinado al fomento de la vitivinicultura y a los objetivos de la presente ley. No se utiliza para el pago de sueldos, dietas o bonificaciones.*
- 21.2. *Dicho fondo se utiliza para promover la investigación, el desarrollo de la uva vinera, la reconversión vitivinícola, el apoyo a la tecnificación e investigación, la integración de productores y el uso publicitario de la producción vitivinícola nacional.*
- 21.3. *El Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) establece proporcionalmente en sus planes bianuales la promoción del cultivo de la vid para la elaboración de vino, fomentando la investigación, desarrollo, innovación tecnológica, de la vid y el proceso productivo del vino, para promover la construcción de la imagen país del "vino peruano".*

Artículo 22. El enoturismo o turismo enológico

- 22.1. *El enoturismo o turismo enológico está dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de una determinada zona, sobre la base de su historia y tradición.*
- 22.2. *El enoturismo confluye con el turismo gastronómico y cultural para organizar circuitos turísticos que permiten visitar viñedos, conocer procesos de elaboración en las bodegas, realizar catas y consumir o comprar vino, así como presentar para consumo la gastronomía elaborada en los fundos o en sus cercanías. Esta oferta contempla, además, la inclusión o promoción de productos culturales locales.*
- 22.3. *Los ministerios de Comercio Exterior y Turismo, de Cultura y de la Producción fomentan la protección y puesta en valor de las bodegas vitivinícolas, que comprende su arquitectura ancestral o tradicional, estructurada por una casa hacienda o fundo de dimensiones variables*



para vivienda de los propietarios, así como la infraestructura anexa para la elaboración y almacenaje de los vinos.

- 22.4. Los gobiernos regionales y gobiernos locales, en coordinación con los órganos competentes de los ministerios de Comercio Exterior y Turismo, y de Cultura, incorporan planes y estrategias para el diseño e implementación de circuitos o productos turísticos vitivinícolas en el Plan Estratégico Nacional de Turismo (PENTUR).

Artículo 23. Uso de canon con fines de investigación

Las instituciones de educación superior que gozan de canon en cualquiera de sus modalidades pueden disponer del 1% de los recursos recibidos para la investigación aplicada en enología y vitivinicultura. Este porcentaje no puede ser usado para el pago de sueldos, dietas o bonificaciones.

CAPÍTULO VII

REGISTRO NACIONAL DE ZONAS DE CULTIVO DE VIDES VINERAS

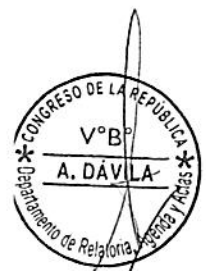
Artículo 24. Registro Nacional de Zonas de Cultivo de Vides Vineras

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), responsable del Padrón de Productores Agrarios, que posee la información de ubicación, ubigeo y georreferenciación de los productores de vid, coordina e intercambia esta información con el Ministerio de la Producción a través del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit), para complementar el Registro Nacional de Zonas de Cultivo de Vides Vineras, con la especificación de la variedad vid vinera, para el seguimiento de la producción vitivinícola.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Financiamiento

El funcionamiento del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) se financia con cargo al presupuesto institucional del Ministerio de la Producción, sin demandar recursos adicionales al tesoro público. Asimismo, los gastos que involucren la participación de sus representantes se financian con cargo al





presupuesto institucional de los pliegos que representan, sin demandar recursos adicionales.

SEGUNDA. Vacatio legis y reglamentación

La presente ley entra en vigor seis meses después de su publicación, en este plazo el Estado peruano a través del Ministerio de la Producción elabora el reglamento en un plazo no mayor de noventa días hábiles.

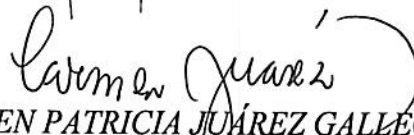
TERCERA. Conformación del Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)

Las instituciones públicas y privadas que conforman el Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit) deben designar a su representante mediante resolución del titular de la entidad o para privados mediante comunicación escrita, adjuntando copia del acta legalizada notarialmente, emitida por su órgano de gobierno, según corresponda, la cual es comunicada al Ministerio de la Producción dentro del plazo de treinta días hábiles, contado a partir de la entrada en vigor de la presente ley.

Comuníquese a la señora Presidenta de la República para su promulgación.

En Lima, a los once días del mes de diciembre de dos mil veinticuatro.


EDUARDO SALHUANA-CAVIDES
 Presidente del Congreso de la República


CARMEN PATRICIA JUÁREZ GALLEGOS
 Primera Vicepresidenta del Congreso de la República

A LA SEÑORA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA