CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Área de Trámite y Digitalización de Documentos
10 FEB. 2023
RECIBIDO
Firma Hora 7:15pm

"PROYECTO DE LEY MARCO DEL VINO Y SUS DERIVADOS"

El Congresista de la República que suscribe ***JOSE LUIS ELIAS AVALOS***, miembro del Grupo Parlamentario "Podemos Perú", ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y en concordancia con los artículos 22, inciso c), 67, 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente Proyecto de Ley:

FORMULA LEGAL

El Congreso de la República ha dado la siguiente Ley:

"LEY MARCO DEL VINO Y SUS DERIVADOS".

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°. - Objeto

La presente ley tiene por objeto definir el vino y promover su elaboración, industrialización y comercio en el Perú, fortaleciendo la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica, en el marco de las políticas de calidad y los compromisos medioambientales para la sostenibilidad del sector vitivinícola.

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.

CAPITULO II

DIFINICIONES Y CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN

Artículo 3°.- Definición del vino

El vino es un alimento natural que proviene de la uva. Es el resultado de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de uvas frescas, estrujadas o no, o de mosto de uva, cuyo valor alimenticio tiene ácidos orgánicos, sales minerales, oligoelementos, vitaminas del grupo B entre otros nutrientes.

Artículo 4°.- Criterios de clasificación de productos vitivinícolas

La presente ley reconoce los criterios de clasificación establecidos por el Código Internacional de Prácticas Enológicas, aprobado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV):

4.1 Vinos genuinos: es el alimento natural obtenido exclusivamente por la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto simple o virgen, con un contenido de alcohol adquirido mínimo de 7% (v/v a 20o. C).

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 más adelante.

4.1.1 Vino peruano o nacional: es el vino genuino producido con el CIEN POR CIENTO (100%) de uvas de origen peruano, fermentado y envasado en la República del Perú.

4.2 Vinos especiales (licorosos y/o generosos):

4.2.1 **Categoría A:** Es el vino seco o dulce que, sin adiciones, posee un grado alcohólico no inferior a doce y medio por ciento (12 y 1/2 %) en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de quince grados (15º GL.);

4.2.2 **Categoría B:** Es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a quince por ciento en volumen (15%) y provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración;

4.2.3 **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 quince grados (15° GL.).

4.3 Vinos espumosos: el que se expende en botellas con una presión no inferior a cuatro atmósferas (4 atm) a veinte grados centígrados (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;

4.4 Vinos gasificados: el que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro después de su elaboración definitiva debiendo hacerse constar dicha denominación en los marbetes adheridos a los envases de venta;

4.5 Chicha de uva: el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto detenida antes de alcanzar cinco por ciento (5%) de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de ochenta (80) gramos por litro de azúcar reductor. Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado;

4.6 Mistela: el producto que contenga como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de dieciocho (18%) de alcohol en volumen. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido azucarino mínimo de doscientos cincuenta (250) gramos por litro;

4.7 Aguardiente de vino: 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 aguardiente de vino se debe realizar solo con las siguientes uvas (1.- Quebranta, 2.- Negra Criolla, 3.- Mollar, 4.- Italia, 5.- Moscatel, 6.- Albilla, 7.- Torontel y 8.- Uvina).
El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 37,5% volumen.

4.8 Pisco: es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de uvas pisqueras (1.- Quebranta, 2.- Negra Criolla, 3.- Mollar, 4.- Italia, 5.- Moscatel, 6.- Albilla, 7.- Torontel y 8.- Uvina) recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido en los departamento de Ica, Arequipa, Moquegua y en los distritos de Lunahuana, Pacaran y Zuñiga en la provincia de Cañete departamento de Lima, así como en los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna. El grado alcohólico volumétrico del pisco puede variar entre los 38 y 48 grados.

4.9 Brandy: Es el aguardiente de vino añejado en envases de roble por un término no inferior a dos años. Posee un grado alcohólico entre 36°-45°, obtenido a partir de aguardientes y destilados de vino y envejecidos en vasijas de roble. 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;

4.10 Grapa, grappa o aguardiente de orujos: el aguardiente obtenido por destilación de los orujos;

4.11 Alcohol vínico: el que se obtiene por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva.

4.12 Los productos o subproductos derivados de la industria vitivinícola no definidos en el presente artículo deberán ser aprobados previamente por

el organismo creado por la presente ley, previos los informes técnicos pertinentes, bajo responsabilidad de sus miembros.

4.13 Bebidas artificiales, 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 bebidas artificiales.

Artículo 5°. - De los productos analcohólicos de la uva

Una bebida analcohólica es la que no supera un grado alcohólico volumétrico adquirido del 1,2% vol.

Los productos analcohólicos de la uva son:

5.1 Jugo de uva, el producto de la molienda o prensado de la uva fresca, filtrado y estabilizado con productos aprobados por el Consejo antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica. Se tolerará alcohol proveniente de fermentaciones accidentales, con un límite máximo de uno por ciento (1%) en volumen;

5.2 Mosto virgen de uva, el proveniente de la molienda o prensado de la uva fresca en tanto no haya empezado a fermentar;

5.3 Mosto de uva en fermentación, aquél en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de cinco por ciento (5%) en volumen;

5.4 Mosto sulfitado, el mosto estabilizado con el agregado de anhídrido sulfuroso en dosis que establezca el reglamento;

5.5. 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;

5.6. Arrope 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 quinientos (500) gramos de azúcar por litro;

5.7. Caramelo de uva, un arrope de uva con mayor grado de caramelización y un contenido de azúcar no mayor de doscientos (200) gramos por litro.

CAPITULO III

DEL CONSEJO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Artículo 6°. - Del Consejo Nacional de Vitivinicultura

Créase el Consejo Nacional de Vitivinicultura en adelante CONAVIT, como un organismo con personería jurídica de derecho público adscrito al Ministerio de la Producción - PRODUCE, con autonomía técnica y funcional, responsable del cultivo, cosecha , elaboración, fraccionamiento, circulación y comercialización del vino y productos derivados de la vid en cumplimiento de los estándares de calidad para garantizar al consumidor la inocuidad de los productos vitivinícolas y sus derivados con fines de consumo y comercio.

Ejerce en coordinación con otros organismos del Estado, la supervisión y fiscalización de la genuinidad y calidad de la producción vitivinícola y sus derivados; contralor de la elaboración, fraccionamiento, circulación y comercialización del vino y bebidas espirituosas de origen vínico.

Artículo 7°. – Del órgano de gobierno

El Consejo Nacional de Vitivinicultura - CONAVIT está constituido por los representantes de los organismos públicos y privados designados entre sus miembros y organizaciones.

El Consejo Nacional de Vitivinicultura CONAVIT elige a su presidente.

Artículo 8°. – Del presidente

El presidente del Consejo Nacional de Vitivinicultura - CONAVIT es el personero y representante legal de la institución, es reconocido por el Ministerio de la Producción, mediante resolución suprema y ejerce sus funciones por un plazo de dos (02) años, pudiendo ser reelegido por un período más.

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 9°. – De los requisitos para ser elegido presidente

9.1 Ser ciudadano en ejercicio
9.2 Tener título profesional preferentemente de especialidad en la materia.
9.3 No haber sido condenado por delito doloso con sentencia de autoridad de cosa juzgada ni tener denuncias penales en curso.
9.4 No estar consignado en el registro nacional de sanciones de destitución y despido.

9.5 No estar consignado en el registro de deudores alimentarios morosos, ni tener pendiente de pago una reparación civil impuesta por una condena cumplida o en plazo de cumplimiento.
9.6 No tener el cargo de gerente, apoderado, accionista o representante legal de empresa dedicada a la producción y comercio de productos vitivinícolas.

Artículo 10.- De las atribuciones del presidente

10.1 Preside y ejerce la representación legal del CONAVIT;
10.2 Cumple y hacer cumplir la presente ley, sus normas internas y resoluciones que emita el CONAVIT;
10.3 Propone al CONAVIT las medidas que estime necesarias para su mejor funcionamiento;
10.4 Aplica las sanciones previstas en esta ley y su Reglamento, pudiendo delegar esta facultad a otras instituciones del estado peruano en los casos que el reglamento lo determine;
10.5 Ejecuta los actos y celebrar los contratos necesarios para llevar a cabo las resoluciones que tome el CONAVIT, siendo necesario para su convalidación que estén refrendados con la firma de otro integrante del consejo;
10.6 Las demás que le otorgue la ley y su reglamento.

Artículo 11°. – Del Consejo Nacional de Vitivinicultura - CONAVIT

El CONAVIT está conformada por nueve (09) miembros. Es el máximo órgano de gestión, dirección y ejecución administrativa del CONAVIT. Está integrado por:

11.1 Un (01) representante del Ministerio de la Producción
11.2 Un (01) representante del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego
11.3 Un (01) representante de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA
11.4 Un (01) representante del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI
11.5 Un (01) representante de los gremios de pequeños productores vitivinícolas de la región Ica.
11.6 Un (01) representante de los gremios de pequeños productores vitivinícolas de la región Arequipa.
11.7 Un (01) representante de los gremios de pequeños productores vitivinícolas de la región Moquegua.
11.8 Un (01) representante de los gremios de pequeños productores vitivinícolas de la región Tacna.
11.9 Un (01) representante de la Sociedad Nacional de Industrias.

Artículo 12°. – De las atribuciones del Consejo

12.1 Cumplir y hacer cumplir la presente ley;
12.2 Elaborar y aprobar su reglamento interno;
12.3 Elaborar y aprobar su presupuesto.
12.4 Adoptar las medidas necesarias para el desarrollo de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas, cuya expansión en ningún caso podrá ser restringida ni regulada;
12.5 Adoptar las medidas tendientes a mejorar la fiscalización de los productos derivados de la uva comprendidos en la presente ley;
12.6 Realizar y fomentar la investigación vitivinícola y coordinar con las entidades públicas y privadas, pudiendo acordar con estas últimas contribuciones para tales fines;
12.7 Administrar los bienes del Consejo dentro de los alcances que se acuerden en la presente ley;
12.8 Celebrar convenios con los gobiernos regionales, municipales u otros organismos públicos o privados, a fin de coordinar las acciones a desarrollar;

Artículo 13°. – Del período de sesiones y el quorum

El Consejo Nacional de Vitivinicultura - CONAVIT sesionará una vez al mes como mínimo. El quorum para dicha sesión será la mitad más uno del número de sus miembros. Las decisiones se tomarán por mayoría simple de votos. El presidente tendrá voto dirimente en caso de empate.

Artículo 14°. – De la sede

La sede del Consejo Nacional de Vitivinicultura es la Región Ica.

Artículo 15°. – De las competencias del CONAVIT como órgano consultivo en materia de políticas y normas vinculadas al sector vitivinícola

Los organismos públicos nacionales deberán tener la opinión técnica favorable del Consejo Nacional de Vitivinicultura – CONAVIT, antes de adoptar acciones sobre asuntos que se relacionen con la producción, la industria, la investigación y el comercio vitivinícola.

Toda opinión técnica emitida por CONAVIT deberá estar refrendado por firma autorizada de profesional con colegiatura habilitada.

CAPITULO IV
DE LA COMERCIALIZACIÓN

Artículo 16°. – De la inocuidad con fines de comercialización

Los productos vitivinícolas a que se refiere la presente ley no podrán comercializarse sin el previo análisis que establezca su autenticidad y aptitud para el consumo, debidamente acreditado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) mediante registro sanitario vigente, que establezca la inocuidad alimentaria del producto vitivinícola.

Artículo 17°. – De la importación.

Los productos vitivinícolas que se importen a Perú, deberán poseer certificados que acrediten su autenticidad y ser aptos para el consumo humano extendidos por oficinas autorizadas en su país de origen. Están sujetos a las mismas condiciones exigidas para la libre circulación de los vinos nacionales establecidos por DIGESA y otras entidades reguladoras del Perú.

La comercialización de vinos extranjeros en el Perú debe contener en sus etiquetas su nacionalidad, variedad y los requisitos exigidos por la autoridad peruana.

Queda prohibida la mezcla de productos vitivinícolas importados con los jugos de uva o vinos peruanos para venta, consumo humano o elaboración de otro producto.

Artículo 18°. – De la exportación

Conforme lo establecido en el artículo 3° del Reglamento de la Denominación de Origen Pisco, aprobado por Resolución Directoral Nº 072087-DIPI, del 12 de diciembre de 1990 y ratificado por el Decreto Supremo Nº 001-91-ICTI/IND del 16 de enero de 1991, entendiéndose que este producto derivado de "Uvas Pisqueras" para efectos de su venta, donación u otra modalidad fuera del territorio peruano, solo se realiza consignando en los documentos físicos y virtuales de exportación, el nombre de Pisco, incluyendo el número de resolución por el que obtiene su denominación de origen Pisco.

La exportación del aguardiente de uva elaborado con cualquiera o en conjunto de las ocho (08) variedades de uvas pisqueras y su elaboración similar solo se podrá exportarse con la denominación de Pisco.

CAPITULO V
DE LA PRÁCTICAS LÍCITAS E ILICITAS Y LAS SANCIONES

Artículo 19°. - Prácticas enológicas lícitas

Se admite como prácticas enológicas lícitas:

19.1 Para los mostos: la concentración; la adición del mosto concentrado; de alcohol vínico; de ácidos tartáricos, 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;

19.2 Para los vinos:

19.2.1 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.
19.2.2 La mezcla de dos o más vinos provenientes de cualquier cosecha.
19.2.3 La alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales.
19.2.4 El empleo de clarificantes autorizados.

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

Artículo 20°.- Prácticas Prohibidas:

20.1 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;
20.2 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;
20.3 El agregado a los orujos y borra, de agua y cualquier otra sustancia, tendiente a alterar el proceso normal de la elaboración vínica;
20.4 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;
20.5 La elaboración, importación, tenencia, exposición, anuncio, 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 elaborar vinos artificialmente;
20.6 Introducir, mantener en depósito, circular u ofrecer en venta como vino, toda bebida que no llene las condiciones exigidas por la presente ley y su reglamento;

20.7 Liberar al consumo, vinos cuya composición no esté comprendida en los límites que fije el reglamento respectivo.
20.8 Las vinificaciones de variedades hibridas o No vitis viníferas.
20.9 Prohibido elaborar aguardiente y Pisco con uvas distintas a las ocho variedades señaladas en numeral 4.8 de la presente ley.
20.10 Prohibido incluir variedades híbridas para la elaboración de vinos.

Artículo 21°. - Calificaciones de productos vitivinícolas que no cumplen condiciones

Las calificaciones legales de los productos vitivinícolas que no cumplen las condiciones exigidas serán los siguientes:

21.1 "No auténtico", aquellos cuya composición anormal no pueda ser justificada, incluyéndose dentro de los mismos los "adulterados" y/o manipulados". Se entenderá por "producto adulterado" aquel al que se le haya agregado elementos ajenos a su composición natural o que se hayan obtenido por adición de sustancias prohibidas o mezclas no autorizadas. Se considerará "producto manipulado" aquel al que, en cualquier momento de su elaboración o depósito, se le haya adicionado agua u otras substancias que, aun siendo normales en el producto, alteran su composición o desequilibran la relación normal de sus componentes;

21.2 "Averiados", aquellos que por sus caracteres organolépticos demuestren una alteración excesivamente pronunciada o acusen exceso de acidez volátil sobre el máximo que establezca el reglamento de la presente ley;

21.3 "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 el reglamento de la presente ley;

21.4 "En infracción", los productos cuya elaboración haya sido, hecha en contravención con las normas legales y reglamentarias, no incluidas en los incisos precedentes;

Los productos calificados de acuerdo con las denominaciones precedentes no podrán ser liberados al consumo.

Los "averiados" podrán destinarse a vinagre o ser destilados, conforme lo prevea el reglamento.

Constituye una conducta sancionable la mezcla del vino o jugo de uva con otras variedades de uvas no pisqueras para la elaboración de Pisco.

Corresponde a la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y al Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI, según sus competencias, la supervisión y sanción de los infractores.

Artículo 22°. - Obligaciones de los administrados

Los responsables de las plantas de elaboración, fraccionamiento, distribución, depósitos y comercialización de vinos y productos derivados de la vid a los que se refiere la presente ley deberán cumplir las exigencias establecidas por los órganos de regulación y supervisión correspondientes.

La elaboración, fraccionamiento, distribución, depósitos y comercialización de vinos y productos derivados de la vid, deberá hacerse bajo el control y la responsabilidad directa y efectiva de un personal capacitado con título profesional y colegiatura habilitada.

Articulo 23°.- De las sanciones

Las sanciones impuestas en las normas sobre calidad, inocuidad alimentaria e importación, establecidas por DIGESA e INDECOPI a sus administrados, así como las normas señaladas en la presente ley, inhabilita al infractor por tres (03) años.

La infracción alcanza a las personas jurídicas y a sus accionistas, participacionistas y titular gerente, así como el no funcionamiento de sus ambientes y maquinarias de bodega. Queda suspendida además su denominación de origen.

CAPITULO VI

DEL FOMENTO A LA VITIVINICULTURA

Artículo 24°. - Fomento de la Vitivinicultura

El Consejo Nacional de Vitivinicultura – CONAVIT creará un fondo destinado al fomento de la vitivinicultura. No poda ser usado para el pago de sueldos, dietas u bonificaciones.

Dicho fondo se utilizará para promover la diversificación de los usos de la uva, la reconversión vitivinícola, el fomento de las exportaciones, el apoyo a la tecnificación e investigación, fraccionamiento en origen, integración de productores, sanidad vegetal, uso publicitario y venta de vinos y sus derivados.

El CONAVIT aplicará en cada provincia productora de uvas vitiviníferas y pisqueras del Perú estos fondos, a los efectos del cumplimiento de los objetivos de la presente ley.

Artículo 25°. - El Enoturismo

El enoturismo o turismo enológico es el turismo dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de una determinada zona, sobre la base de su historia y tradición.

Los gobiernos regionales y locales, en coordinación con los órganos competentes del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, y del Ministerio de Cultura, incorporarán actividades para el diseño e implementación de circuitos o productos turísticos vitivinícolas en el Plan Estratégico Nacional de Turismo PENTUR.

Artículo 26°. – Del uso de canon con fines de investigación

Los recursos provenientes del canon en cualquiera de sus modalidades se dispondrán en el porcentaje del 1% destinado a la investigación en enología y vitivinicultura en las universidades nacionales.

No poda ser usado para el pago de sueldos, dietas u bonificaciones.

CAPITULO VII
DE LOS MECANISMOS DE TRANSPARENCIA

Artículo 27°. – Del Registro Nacional de Infractores de Productos Vitivinícolas y sus Derivados.

Crease, el Registro Nacional de Infractores de Productos Vitivinícolas y sus Derivados, adscrito al Ministerio de la Producción.

El Ministerio de la Producción llevara el registro de infractores:

27.1 Llevar un consolidado de las personas naturales o jurídica que sean sancionadas por malas prácticas en vitivinicultura y sus derivados sancionados por DIGESA o INDECOPI.

27.2 Expedir "Certificado de Registro de Buenas Prácticas" en el que se dejará constancia de la calificación del productor y/o exportador de productos vitivinícolas y de sus derivados.

El profesional responsable de la conducción de la bogeda, elaboración de vino y pisco es solidariamente responsable y es incluido en el registro de infractores.

Artículo 28°. – Del Registro Nacional de Zonas de Cultivo de uvas vineras y uvas pisqueras.

Crease el Registro Nacional de Zonas de Cultivo de Vid adscrito al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú - MIDAGRI.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú – MIDAGRI establecerá el siguiente criterio para el registro.

28.1 Registro de zonas y áreas de cultivo de uvas viníferas especificando su variedad.

28.2 Registro de zonas y áreas de cultivo de uvas pisqueras especificando su variedad.

28.3 Registro de zonas y áreas de cultivo de uvas de mesa especificando su variedad.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

PRIMERA. - La presente ley es reglamentada por el Ministerio de Producción, en un plazo no mayor de noventa (90) días calendarios, contados a partir de su publicación.

SEGUNDA.- Las disposiciones reglamentarias relacionadas a las condiciones de higiene e inocuidad alimentaria respecto a la elaboración de vinos y sus derivados deben observar lo dispuesto en la NTS N°177-MINSA/DIGESA-2021, "Norma Sanitaria para la Elaboración de Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas y sus Derivados".

TERCERA. - 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 (30) días hábiles, contado a partir de la entrada en vigencia de la presente ley.

CUARTA.- Modifíquese el Título, Artículo 1° y la Única Disposición Complementaria Final de la Ley N°30460, Ley que Declara de Interés Nacional la Promoción y Difusión del Vino Peruano y del Pisco como Bebidas Nacionales, en los siguientes términos:

Ley N°30460

Ley de Promoción y Difusión del Vino Peruano y del Pisco como Bebidas Nacionales

Artículo 1° Establecer la difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales.
(....)

DISPOSICION COMPLEMENTARIA FINAL

UNICA. *El Estado Peruano por intermedio del Ministerio de Cultura establece como capital cultural del vino y pisco a la Provincia de Ica ubicada en el Departamento y Región de Ica, y reconoce la fiesta de la vendimia de Ica como fiesta regional.*

Lima, febrero 2023.

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: JOSE LUIS ELIAS AVALOS
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 16:53:11-0500

JOSÉ LUIS ELÍAS AVALOS
Congresista de la República

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: ZEBALLOS MADARIAGA Carlos Javier FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 17:15:26-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: LUNA GALVEZ Jose Leon FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 17:08:54-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: LUNA GALVEZ Jose Leon FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 17:08:17-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: JUAREZ CALLE Heidy Lisbeth FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 17:21:20-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: ALCARRAZ AGUERO Yorel Kira FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 17:35:33-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: WONG PUJADA Enrique FIR 10621936 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 18:12:58-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: ANDERSON RAMIREZ Carlos Antonio FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/02/2023 18:41:09-0500

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **17** de **febrero** de **2023**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° **4229/2022-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS.**

JOSÉ F. CEVASCO PIEDRA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

I. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1.1 MARCO NORMATIVO RESPECTO A LA VITIVINICULTURA

En la actualidad en el Perú no existe una norma específica que regule la elaboración, producción, la industria y el comercio de vinos y sus derivados a nivel nacional. El ordenamiento normativo peruano a la fecha regula la comercialización y consumo de bebidas alcohólicas en todo país a través de las disposiciones detalladas a continuación:

N°	TIPO DE NORMA	FECHA DE PUBLICACIÓN	LEY N°	TÍTULO DE LA LEY
1	Ley	05/03/2006	28681	Ley que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas
2	Ley	17/12/2010	29632	Ley para erradicar la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas informales, adulteradas o no aptas para el consumo humano

En el caso de las normas que regulen algunos aspectos de la cultura vitivinícola en el Perú, podemos encontrar las siguientes:

N°	TIPO DE NORMA	FECHA DE PUBLICACIÓN	LEY N°	TÍTULO DE LA LEY
1	Resolución Legislativa	26/04/2003	27955	**"Resolución Legislativa que aprueba la adhesión al "Acuerdo por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino"** *Propuesta por el entonces también congresista José Luis Elías Avalos.
2	Ley	15/06/2016	30460	**"Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del Vino Peruano y del Pisco como bebidas nacionales"**, que dispone promover la imagen, desarrollo tecnológico, estudios e investigaciones del vino y pisco peruano, así como, que se declare la Región Ica como capital cultural del vino peruano y a la vendimia de Ica como fiesta nacional.

De igual manera, el Instituto Nacional de Calidad – INACAL, ha publicado Normas Técnicas Peruanas[1], referentes a la regularización de la calidad de las bebidas alcohólicas vitivinícolas que podemos detallar a continuación:

[1] https://www.inacal.gob.pe/cid/categoria/normas-tecnicas-03peruanas

N°	CÓDIGO	FECHA DE PUBLICACIÓN	TÍTULO	RESUMEN
1	NTP 212.014:2011	11/10/2016	Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas.Vinos. Requisitos	Esta Norma establece los requisitos que debe cumplir el vino, tanto para su producción como para su comercialización.
2	NTP 212.032:2017	5/04/2017	Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas. Vinos. Determinación de metanol. 2ª Edición	Esta Norma establece el método para determinar el contenido de metanol en el vino, por espectrofotometría molecular (UV/VIS) o cromatografía de gases.
3	NTP 212.052:2017	5/04/2017	Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas.Vinos. Determinación de arsénico. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el contenido de arsénico en vinos.
4	NTP 212.053:2017	5/04/2017	Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas. Vinos. Determinación de cinc. 1a Edición	Esta Norma establece el método para determinar el contenido de cinc en vinos.
5	NTP 212.048:2013	31/07/2018	Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas. Método de ensayo. Determinación del cobre y plomo en vinos y aguardientes. 1a Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el cobre y plomo en vinos y aguardientes.
6	NTP 212.006:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de sulfatos. 3ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar los sulfatos en el vino.
7	NTP 212.008:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de cloruros. 3ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar los cloruros en el vino.
8	NTP 212.015:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación del anhídrido sulfuroso libre y total. 2ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el anhídrido sulfuroso libre y total en vinos.
9	NTP 212.030:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación del grado alcohólico. 2ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el grado alcohólico en el vino.
10	NTP 212.031:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de la acidez volátil. 2ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la acidez volátil en vinos.
11	NTP 212.036:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación del extracto seco total. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el extracto seco total en vinos.

12	NTP 212.037:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de la acidez cítrica. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la acidez cítrica en vinos.
13	NTP 212.039:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de la malvidina di glucósido. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la malvidina di glucósido en vinos
14	NTP 212.047:2009	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de la acidez total. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la acidez total en vinos.
15	NTP 212.049:2014	18/10/2019	Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas. Método de ensayo. Determinación de glucosa y fructosa en vinos. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la glucosa y la fructosa en vinos. La glucosa y la fructosa pueden determinarse por separado mediante un método enzimático, con la única finalidad de calcular la relación glucosa/fructosa.
16	NTP 212.038:2019	7/01/2020	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación del contenido de azúcares reductores. 2ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el contenido de azúcares reductores en vinos.
17	NTP 212.041:2019	7/01/2020	Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de la sacarosa. 2ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la sacarosa en vinos.
18	NTP 211.035:2019	23/01/2020	Bebidas Alcohólicas. Determinación de metanol y decongéneres en bebidas alcohólicas y en alcohol etílico empleado en su elaboración, mediante cromatografía de gases. 4ª Edición	Las bebidas alcohólicas que pueden analizarse con este método se incluyen el whisky, el brandy, el ron, el aguardiente de vino, el aguardiente de fruta y el aguardiente de orujo.
19	NTP-CODEX CAC/RCP 63:2010	29/06/2020	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina "A" en el vino	Las micotoxinas, en particular la ocratoxina A (OTA), son metabolitos secundarios producidos por hongos filamentosos que están presentes en el suelo y en las materias orgánicas y que de allí se expanden y se desarrollan en las uvas durante la fase de maduración de las bayas. La formación de OTA en las uvas se debe principalmente a la contaminación de las bayas

				por ciertas especies de mohos y ciertas cepas que pertenecen esencialmente a los tipos Aspergillus (en particular a las cepas A. carbonarius y en menor medida A. niger).
20	NTP-ISO 3591:2010	7/10/2020	Análisis sensorial. Utensilios. Copa para la degustación de vino. 1a Edición	Especifica las características de una copa de degustación para el análisis sensorial de vinos. Esta copa se puede utilizar para el examen, por todo tipo de pruebas (cata simple, análisis de perfiles, entre otros), de todas las características órganolépticas de las muestras de vino (color, claridad, bouquet, sabor).

Asimismo, mediante **Resolución Ministerial N° 937-2021/MINSA de fecha 26 de julio de 2021, se aprobó la NTS Nº 177-MINSA/DIGESA-2021, "Norma Sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados",** mediante la cual se establecieron disposiciones referentes a las condiciones de higiene e inocuidad alimentarias que se deben observar en la elaboración de productos vitivinícolas.

Siendo así, se corrobora la inexistencia de una norma general que unifique todos los ámbitos de la producción, la industria y el comercio vitivinícola en todo el territorio de la nación, por lo que teniendo en cuenta la importancia de este producto, se hace necesaria la promulgación de una ley que logre fortalecer el desarrollo de la actividad productora y potenciar la competitiva de su inigualable calidad; así como respaldar la promoción nacional e internacional del vino y sus derivados como el Pisco como una de las bebidas bandera del Perú.

1.2 HISTORIA DEL VINO EN EL PERÚ

Debemos iniciar señalando que el vino es una bebida producto de la fermentación del jugo de uva, que se produce por la acción de las levaduras presentes en el hollejo de las uvas, y su historia ha transitado, se puede decir que casi en los mismos caminos y tiempos que la historia de la propia humanidad.

Algunos historiadores sitúan su origen entre los años 6.000 y 5.000 a.C., pero las primeras cosechas datan de dos mil años después en las tierras de la antigua Mesopotamia. De allí viajó a Egipto, encontrando en las riberas del Nilo terreno

fértil para el cultivo y desarrollando, entonces, una actividad productiva e industrial. La adaptabilidad de la vid (vitis vinifera) favoreció su expansión por Europa Occidental a través de las rutas comerciales.

La elaboración de vino se introduce en Italia en el año 200 a.C., donde los romanos lo bautizan como Baco. Fueron ellos mismos los primeros en experimentar incluyendo hierbas maceradas para su elaboración y en utilizar recipientes de madera para su transporte. Desde Italia, el cultivo de la vid se extiende hacia el resto de Europa, haciendo del vino un producto de trascendente valor comercial.

Fue entonces que, en la época de la conquista, los colonizadores españoles llevaron las parras y por las uvas el vino ingresó al Nuevo Mundo, esto es que, a través de los españoles que el vino fue introducido al Perú.

En la obra de Eduardo C. Dárgent Chamot, titulada "El Vino Peruano. Patrimonio e Historia"[2], señala que primera mención en el Perú al vino se da 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".

El autor Dárgent, establece que debe considerarse también que fue desde el Perú 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 desde Perú a Chile y Argentina, que son actualmente los países más destacados en la producción de vino en América del Sur, por su calidad y cantidad.

Son diversas las anotación históricas respecto al reconocimiento de la elaboración el vino en el Perú, como las crónica del ayacuchano Guamán Poma de Ayala a finales del siglo XVI y primeros del XVII, donde entre todo resalta la producción de vino en Ica, señalando "el vino abunda como agua, siendo en calidad el mejor en el reino (español) pues la botija se vende a ocho reales por cuyo motivo se comercia mucho esta bebida", dejando claro también que la región de Ica era la principal abastecedora de vino del país por ser la de mejor calidad.

El vino peruano se comerciaba tanto dentro del Virreinato del Perú y como fuera de él (Reino de España), ya que el mayor desarrollo de este producto se dio en el sur del país la que se traía al Callao por mar, también debía ser enviada al interior del Perú.

---

[2] DARGENT CHAMOT, Eduardo (2021). *"El Vino Peruano. Patrimonio e Historia"*. Lima. Primera edición digital, Universidad Ricardo Palma.

El impacto de los cambios originados por la Independencia del yugo español, llevo a la industria del vino a una crisis, debido a la escasez de mano de obra por las levas, ruptura de los circuitos comerciales, entre otros; situación que no pudo mejorar posteriormente debido a guerra con Chile.

Fueron afectadas las poblaciones productoras como Ica, Pisco y Chincha, donde los pobladores tuvieron que pagar cupos a los invasores, quienes finalmente terminaron destruyendo viñedos y sus propiedades. Concluida la guerra se inicia lentamente una etapa de recuperación y reconstrucción nacional. Es así que, la industria del vino empezó a resurgir en Chincha cuando desde 1886 de 1888, en puerto de Tambo de Mora entraron "456 vapores provenientes del extranjero" en los que se exportaron productos vitivinícolas.

El proceso de desarrollo y modernización de la vitivinicultura se hará notar finalizada la Primera Guerra Mundial, ya que, en los valles de Ica y Chincha, se empezaron a emplear maquinaria moderna y a contratar expertos enólogos extranjeros para la mejora de la calidad del producto. Además, de difundir y fomentar la vitivinicultura de eventos locales como "La fiesta de la Vendimia", que se celebra anualmente hasta el día de hoy.

Durante los años posteriores no fue ajena al retroceso debido a acontecimientos como la Reforma Agraria durante el gobierno militar del general Juan Velasco Alvarado, pero con el pasar del tiempo los peruanos se han esforzado por ofrecer productos vitivinícolas de calidad que les permitan no solo ser conocidos y valorados a nivel nacional sino también cada día se están ganando mayor reconocimiento internacional.

1.3 LA INDUSTRIA DEL VINO EN EL PERÚ Y EL MUNDO

En el contexto mundial, se debe tener en cuenta que con la llegada de la pandemia COVID-19, muchas actividades económicas, una de ellas el sector vitivinícola, se vieron afectadas viéndose obligados a reinventarse para poder continuar con sus actividades, requiriendo en ese caso, aun mayor apoyo para su desarrollo, no obstante, la Organización de la Viña y el Vino (OIV)[3], a través de un informe de fecha 27 de abril de 2022, dio a conocer que la producción de vino en el hemisferio sur del planeta durante 2021 fue testigo de un fuerte aumento entre todos los principales países productores de vino, según la OIV, se logró un récord de 59 millones de hectolitros (hL) producidos, con un alza de 19% respecto a 2020.

[3] https://forbes.co/2022/04/27/negocios/industria-del-vino-a-nivel-mundial-logra-record-historico-de-exportacion/#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20de%20vino%20en,de%2019%25%20respecto%20a%202020.

Don Domingo Elías y Sanchez Carbajo fue el primer iqueño agricultor, político, elaborador de vino y aguardiente, gestor a mediados del siglo XVII XVIII de exportar vinos y aguardiente a España, Francia y otros países de Europa.

Se destaca la producción vinificada de Australia y Chile en 2021 ascendió a 14,2 y 13,4 millones de hL, respectivamente, un volumen que no sólo es un 30% superior al de 2020, sino que también representa la mayor producción jamás registrada en dichos países.

Gráfico 1: Producción de vino a nivel mundial

Producción de vino a nivel mundial	2017	2018	2019	2020	2021	Variación 2020-2021
Italia	42,5	54,8	47,5	49,1	50,2	2%
Francia	36,4	49,2	42.2	46,7	37,6	-19%
España	32,5	44,9	33,7	40,9	35,3	-14%
Estados Unidos	24,5	26,1	25,6	22,8	24,1	6%
Australia	13,7	12,7	12	10,9	14,2	30%
Chile	**9,5**	**12,9**	**11,9**	**10,3**	**13,4**	**30%**
Argentina	11,8	14,5	13	10,8	12,5	16%
Sudáfrica	10,8	9,5	9,7	10,4	10,6	2%
Alemania	7,5	10,3	8,2	8,4	8	-5%
Portugal	6,7	6,1	6,5	6,4	7,3	14%
China	11,6	9,3	7,8	6,6	5,9	-10%

Fuente: Informe Organización Internacional de la Viña y el Vino

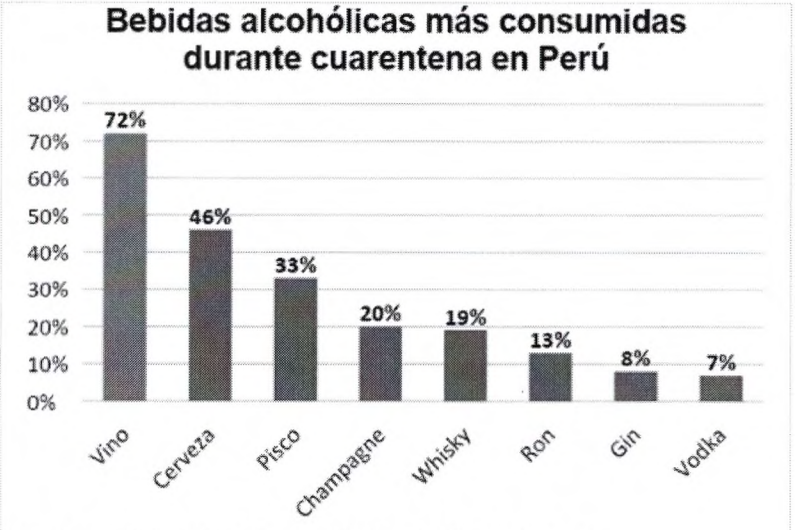
El sector vitivinícola tiene una gran importancia, debido a su valor económico, social, cultural y medioambiental tanto en el Perú como en el mundo; debiendo considerar que es un sector que en el Perú genera millones de empleos de forma directa e indirecta, no obstante, no se le han brindado las condiciones jurídicas necesarias para un mayor crecimiento, lo que muchas veces ha contribuido a retrasar su desarrollo en comparación con la industria vitivinícola en otros países.

Respecto a la situación del sector vitivinícola en el Perú, mediante artículo publicado por la Universidad ESAN[4], en el territorio nacional, tres empresas concentran más del 70 % del mercado del sector vitivinícola: Santiago Queirolo SA (41 %), Viña Tacama SA (28 %) y Bodegas y Viñedos Tabernero SA (13 %). Según Cabeller, C. (2021), en el Perú se consumen 1.8 litros de vino per cápita al año, cifra que está muy por debajo del nivel de consumo anual de Argentina (40 litros) o Chile (17 litros).

[4] https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/sector-vitivinicola-en-el-peru-como-se-adaptaron-estas-empresas-a-la-pandemia

Asimismo, a través de la página web de noticias de El Comercio[5], se indica que según un estudio online realizado por Global Research Marketing y aplicado a 400 hombres y mujeres de 18 a 45 años de los núcleos socioeconómicos (NSE) A, B, C y D que viven en Lima, la bebida alcohólica que más se consumió durante la cuarentena en el Perú fue el vino, con un 72% de preferencia de los encuestados. La cerveza ocupó el segundo lugar con un 46%.

Gráfico 2: Bebidas alcohólicas más consumidas durante la cuarentena en Perú



Fuente: ESAN Graduate School of Business

Siendo esto así, se evidencia el importante aumento del consumo del vino en el Perú, justificando más que nunca la obligación de emitir una norma que regule con mayor enfoque esta actividad económica, ya que tal como se precisa en el artículo de noticias del diario GESTIÓN[6], el Comité Vitivinícola de la Cámara de Comercio de Ica proyectó que el consumo de vino nacional crecerá 10% en el 2022.

Es así que al 2022, el consumo de vino en Perú creció tras su auge durante la pandemia, aproximadamente ubicándose en los tres litros per cápita. Un panorama que, además, ha influenciado otro tipo de inversiones por parte de las bodegas y viñedos en las regiones productoras como la Región Ica que concentra más del 60% de las áreas plantadas de uva en el país, que han empezado a destinar inversiones para desarrollar el enoturismo, que supone un modo de turismo que conjuga el disfrute de los vinos con aspectos relacionados con la cultura, como lo son el conocimientos sobre elaboración de los vinos, sobre los ecosistemas asociados a los viñedos, sobre expresiones artísticas, etc.; lo que constituye parte del desarrollo cultural de las regiones vitivinícolas

[5] https://elcomercio.pe/economia/negocios/coronavirus-peru-bebida-alcoholica-cuales-estan-consumiendo-mas-los-peruanos-durante-la-cuarentena-cerveza-vino-pisco-covid-19-fotos-noticia/
[6] https://gestion.pe/economia/vinedos-de-ica-y-chincha-empiezan-a-destinar-inversiones-para-desarrollar-el-enoturismo-noticia/

como Ica, en las que la cultura del vino ha marcado su sobrevenir histórico y lo que son a la actualidad, por lo tanto, se puede afirmar que la cultura del vino, y su uso a través de las experiencias como las enoturísticas, está claramente relacionada con la sostenibilidad social, económica, ambiental y cultural del Perú.

Gráfico 3: Mapa Vitivinícola en el Perú

Fuente: Diario El Comercio

En cuanto a las cifras de exportación en el Perú, PROMPERU detalló que las exportaciones de vinos y bebidas espirituosas 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, siendo que al cierre del año 2020 se alcanzaron los US$9 millones.

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.

En consecuencia, se observa una gran mejora de los viticultores peruanos que, siendo ya reconocidos por nuestra bebida bandera el pisco, están ofreciendo muchos más vinos de exportación con calidad superior al mundo.

1.4 ANTECEDENTES LEGISLATIVOS

En los períodos parlamentarios 2001-2006/ 2011-2016/ 2016-2021/ 2021-2026 se han presentado los proyectos de ley relacionados a la vitivinicultura siguientes:

ANTECEDENTES LEGISLATIVOS (2001-2006, 2011-2016, 2016-2021 Y 2021-2026)					
N° del Proyecto	**Fecha de presentación**	**Título**	**Proponente**	**Partido Político**	**Último estado procesal**
4544/2002-CR	11/11/2002	Propone la aprobación de la adhesión del Perú al "Acuerdo por el cual se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino"	Poder Ejecutivo	-	Resolución Legislativa N° 27955, "Resolución Legislativa que aprueba la adhesión al "Acuerdo por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino"
9234/2003-CR	02/12/2003	Ley que dispone la promoción permanente del Pisco y Vino Peruanos a nivel internacional	Pedro Carlos Ramos Loayza	No Agrupado	Archivo del Congreso
4388/2014-CR	09/01/2015	Ley que declara el vino y el pisco peruano bebida nacional y patrimonio cultural y gastronómico del Perú	José Luis Elías Avalos	Fuerza Popular	Ley N° 30460, "Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del Vino Peruano y del Pisco como bebidas nacionales"
	09/05/2022	Ley de promueve la Industria			En Comisiones de:

1972/2021-CR		Vitivinícola y Pisquera Nacional	Guido Bellido Ugarte	Perú Libre	- Presupuesto y Cuenta General de la República - Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas

Es pertinente añadir que, el proyecto de ley 4388/2014-CR, Ley que declara el vino y el pisco peruano bebida nacional y patrimonio cultural y gastronómico del Perú, contó con **DICTAMEN FAVORABLE POR UNANIMIDAD**, decidido en la Segunda Sesión Extraordinaria de la Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural, de fecha 09 de diciembre de 2015. Siendo posteriormente emitida la Ley N° 30460, "Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del Vino Peruano y del Pisco como bebidas nacionales"

1.5 LEGISLACIÓN COMPARADA

Cabe indicar que la presente propuesta normativa toma como referencia la legislación vitivinícola existente en diversos países, siendo en particular la de mayor influencia la regulación argentina.

En ese sentido, se desarrolla el marco normativo internacional respecto a la producción vitivinícola a continuación:

1.5.1 ARGENTINA

Al respecto de las iniciativas que regularizan la industria vitivinícola en países como Argentina, cuenta con la **Ley N°14.878, "Ley General del Vino"**, promulgada el **06 de noviembre de 1959**, es decir tiene más de 63 años vigente, que tiene por objetivo ordenar la producción, industria y comercio vitivinícola en el territorio de Argentino, quedando sujetas a las disposiciones de la Ley General de Vinos y su reglamentación. Asimismo, mediante dicha ley se crea el **Instituto Nacional de Vitivinicultura**, como un organismo con autarquía técnica, funcional y financiera, competente para entender en la promoción y el control técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícola en Argentina.

La Ley N°14.878, "Ley General del Vino" de Argentina consta de alrededor de 45 artículos, entre los cuales se busca regular lo concerniente a la clasificación de vinos; actuaciones permitidas y prohibidas en la industria vitivinícola; infracciones y sanciones por incumplimiento de la ley; entre otros.

El cuidado que tuvo Argentina por regular la producción de su vino a nivel nacional, incluso desde el año de 1959, justifican el motivo por el que Argentina se encuentra reconocido como uno de los mayores productores de vino de esta calidad a nivel mundial, solo por detrás de países como Italia, España, Francia y Estados Unidos.

1.5.2 BOLIVIA

En Bolivia se cuenta con la **Ley N° 774, "Ley de promoción de la Uva, Singani, Vinos de Altura Bolivianos y Vinos Bolivianos",** de fecha 04 de enero de 2016, cuyo objeto es promover y fortalecer el desarrollo del Complejo Productivo de Uva de Alejandría, con su producto el Singani, Vinos de Altura Bolivianos y Vinos Bolivianos, de forma integral, articulada y coordinada con el conjunto de actores de la economía plural y con todos los niveles de gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, de acuerdo a sus competencias.

De igual manera, en su articulado compuesto por 17 disposiciones, la mencionada ley declara al Singani y a los Vinos de Altura Bolivianos como Patrimonio Cultural del Estado Plurinacional de Bolivia, fomentando y regulando (importación, medidas de protección, sanciones, entre otros) su producción a nivel nacional. En ese sentido, se crea el **Centro Multipropósito de Innovación Vitivinícola – CEMIVIT**, como el organismo que realiza trabajos de investigación para alcanzar estándares de productividad y calidad, fortaleciendo los procesos de producción y transformación de los productos vitivinícolas; además de constituir el **Comité Plurinacional de Innovación de Uva, Singani y Vinos**, como mecanismo de coordinación y articulación para la promoción del Complejo Productivo de Uva, Singanis, Vinos de Altura Bolivianos y Vinos Bolivianos.

1.5.3 CHILE

El marco regulatorio del sector vitivinícola chileno está conformado por las siguientes normas:

- **Ley 18.455,** publicada con fecha 11 de noviembre de 1985, que **"fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres";** la mencionada norma constituye la disposición normativa básica de la producción, elaboración, comercialización, exportación e importación del vino chileno, entre otras bebidas alcohólicas.
- **El Decreto Supremo de Agricultura N° 78,** publicado el 23 de octubre de 1986, que **"reglamenta la Ley 18.455, que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres"**; detallando y regulando sus disposiciones.
- **El Decreto Supremo de Agricultura N° 464,** publicada el 26 de mayo de 1995, **"establece Zonificación Vitícola y fija normas para su utilización",** que tiene por objeto determinar Zonificación Vitícola o denominación de origen, para los vinos que se produzcan en Chile, constituyéndose como la norma específica de comercialización del vino chileno.
- **Ley 19925,** publicado el 19 de enero de 2004, **"Ley sobre Expendio y Consumo de Bebidas Alcohólicas";** cuyo objeto es regular el expendio de bebidas alcohólicas, su etiquetado y normas sobre publicidad; las

medidas de prevención y rehabilitación del alcoholismo, y las sanciones y los procedimientos aplicables a quienes infrinjan dichas disposiciones.

La regulación chilena respecto al sector vitivinícola es muy especifica y busca revisar todos los aspectos relacionados a la producción de sus vinos, además de encontrarse en constante actualización.

1.5.4 PARAGUAY

El Parlamento paraguayo con fecha 23 de julio de 1957, una de las más antiguas, promulgo la **Ley N° 435, "Por la cual se establecen normas para la elaboración del vino nacional"**, esta norma se compone de nueve (09) capítulos que se detallan a continuación:

- Capítulo I: La nomenclatura
- Capítulo II: Clasificación
- Capítulo III: De las prácticas enológicas que son lícitas para el manejo de los mostos y vinos
- Capítulo IV: Prácticas Generales
- Capítulo V: De las Prohibiciones en General
- Capítulo VI: De las condiciones que deben reunir los establecimientos vinícolas y bodegas
- Capítulo VII: Disposiciones penales
- Capítulo VIII: Disposiciones Transitorias
- Capítulo IX: Disposiciones Finales

Siendo esto así, es posible apreciar que, a diferencia del estado peruano, la legislación paraguaya posee una ley que contempla los aspectos pertinentes para regular la elaboración de su vino a nivel nacional.

1.5.5 URUGUAY

Por su parte Uruguay, al igual que los países antes mencionados, cuenta con un organismo público que se encarga de la ejecución de la política vitivinícola nacional, regulado mediante la **Ley 18.462, "Instituto Nacional de Vitivinicultura"**, promulgada el 02 de febrero de 2009.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura de Uruguay en semejanza con los organismos rectores que existen en los países de Argentina y Bolivia, ostentan las prerrogativas suficientes para manejar la actividad vitivinícola en su territorio, es decir, según establece el instituto en su propia página institucional, el INAVI[7], tiene la posibilidad de asesorar, diagramar y pautar el desarrollo económico del proceso industrial desde su inicio, la etapa de producción y las subsiguientes. El régimen jurídico tiende al control del proceso productivo, regulando volumen y calidad, así como al desarrollo del proceso industrial. Asimismo, cumple un rol

[7] https://www.inavi.com.uy/que-es-inavi/

trascendente en la promoción, desarrollo e investigación de la actividad vitivinícola. Además de los cometidos asignados por ley, INAVI tiene la función de asesorar al Poder Ejecutivo en forma preceptiva y fiscalizar el cumplimiento de las normas que se dicten en materia vitivinícola en la nación uruguaya.

1.5.6 MEXICO

En Centro América tenemos el ejemplo de México, mediante su **"Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola"**, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de mayo de 2018.

El propósito de esta norma mexica es el impulsar, fomentar, promover y difundir las actividades relacionadas al sector vitivinícola de México, en concordancia con la Ley para Impulsar el Incremento Sostenido de la Productividad y la Competitividad de la Economía Nacional, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, y demás ordenamientos legales aplicables a la nación mexicana, para impulsar una mayor productividad y competitividad de la actividad. Además de establecer las bases para el impulso y desarrollo de la industria vitivinícola mexicana.

El Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos decreta también mediante esta ley, la creación de la **Comisión Intersecretarial de Fomento a la Industria Vitivinícola**, como órgano de consulta y coordinación de la Administración Pública Federal, cuyo objeto es orientar, promover, apoyar y proponer políticas públicas para el fomento de la industria vitivinícola nacional.

Cabe precisar que, la legislación en materia de vitivinicultura mexica hace mucho énfasis en la coordinación que debe existir entre la Comisión Intersecretarial de Fomento a la Industria Vitivinícola y las Dependencias de la Administración Pública, reconociéndose el valor que le confieren a la industria vitivinícola en México, apreciando la necesidad de que el aparato estatal de un país en su totalidad realice un esfuerzo conjunto para fomentar el desarrollo de esta actividad. De igual modo, se hace énfasis en la normativa mexicana de que esta industria debe avanzar observando el uso de energías renovables en los procesos de producción del vino mexicano.

1.5.7 ESPAÑA

El marco general del sector vitivinícola de España está constituido por las normas siguiente:

a) **Ley 24/2003, de la Viña y del Vino**, de fecha 10 de julio de 2003, tiene por objeto de la ordenación básica, en el marco de la normativa de la Unión Europea, de la viña y del vino, así como su designación, presentación, promoción y publicidad. Asimismo, se regulan en esta ley

los niveles diferenciados del origen y la calidad de los vinos, así como el sistema de protección, en defensa de productores y consumidores, de las denominaciones y menciones que legalmente les están reservados frente a su uso indebido. También se incluye en el ámbito de esta ley el régimen sancionador de las infracciones administrativas en las materias a las que se refieren los dos apartados anteriores.

En ese orden, se decreta también la creación del **Consejo Español de Vitivinicultura**, el cual se encuentra adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, como un órgano de carácter consultivo. El Consejo Español de Vitivinicultura estará integrado por representantes de la Administración General del Estado, de las comunidades autónomas y de las organizaciones económicas y sociales que operan en el sector vitivinícola en el territorio español, en la forma que determine su gobierno a través de Real Decreto dictado a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

b) **Real Decreto 1651/2004, de 9 de julio de 2004, por el que se establecen normas de desarrollo para la adaptación de los reglamentos y órganos de gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino**: tiene como fin la adaptación de los reglamentos de la Denominación Cava, de la Denominación de Origen Calificada Rioja y de la Denominación de Origen Jumilla, a lo dispuesto Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, de fecha 10 de julio de 2003.

Por lo expuesto, se hace evidente la necesidad de que el Perú cuente con su propia legislación vitivinícola en la búsqueda de desarrollar a nivel nacional una viticultura dinámica que se pueda adaptar y alinear a los avances mundiales en este trascendental sector.

II. ANALISIS COSTO BENEFICIO

A) BENEFICIOS

Entre los principales beneficios de fondo de la presente iniciativa legislativa se tiene:

- Establecer los lineamientos y las normas vigentes en la materia de vitivinicultura y, en general, contribuyendo efectivamente en la producción, la industria y el comercio vitivinícola en todo el territorio de la Nación.

- La regulación en la calidad de la producción vitivinícola, introduciendo figuras de calidad para incrementar el valor añadido de los productos vitivinícolas del Perú, obteniendo un mayor reconocimiento a nivel internacional.

- Incrementar las acciones que den mayor seguridad jurídica a las actividades que se desarrollan dentro de la cadena productiva a la actividad vitivinícola.

- Protección de la salud de la población evitando la intoxicación por metanol u otros adulterantes.

- Fomento a la promoción y difusión del vino nacional desde los distintos ámbitos y órdenes de gobierno, e incentivar la certificación voluntaria del vino peruano a fin de elevar la calidad del producto final.

B) COSTOS

Por otro lado, entre los costos o dificultades de la propuesta se tiene que:

- No genera costos adicionales al tesoro público, por tratarse de una propuesta cuya implementación se financia con cargo al presupuesto institucional de los pliegos involucrados.

III. VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACION

La presente iniciativa de ley no colisiona con la Carta Magna, Ley, ni contraviene norma alguna, muy por el contrario, se reforzará el ordenamiento jurídico en lo referente a la elaboración, producción, la industria y el comercio vitivinícola en todo el territorio peruano, lo que permitirá que se promueva un producto de calidad y se pueda desarrollar con más amplitud la investigación, innovación, promoción y los compromisos medioambientales para la sostenibilidad del sector vitivinícola.

Cabe finalmente mencionar que conforme lo dispuesto en el artículo 4 del código de ética parlamentaria, hago explicita mi vinculación con el sector vitivinícola del país, en mi condición de empresario, al ser productor devino y pisco. No obstante, la ley apunta a mejorar la calidad, control e internacionalización de la producción enológica y del Pisco en el país.