



CHILE

REQUISITOS PARA EXPORTAR

Informe elaborado por Coordinación de Promoción y Asuntos Técnicos

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Mendoza, Argentina

Tel. 54 261-521 6656 - 6658

www.inv.gob.ar

INTRODUCCIÓN

La Sección Viñas y Vinos de la División de Protección Agrícola y Forestal del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) tiene entre sus funciones controlar y fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias que regulan la producción, elaboración, comercio, exportación e importación de vinos.

En virtud de formar parte del Grupo Mundial de Comercio del Vino (GMCV), junto con Argentina, Australia, Canadá, Estados Unidos, Georgia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Uruguay, para sus Miembros se aplican exenciones a determinados requerimientos.

ARANCELES

Por ser parte de MERCOSUR, el arancel de importación para los productos argentinos es 0.

REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

- **Importador Registrado**

El importador debe estar registrado ante el SAG, y tramitar la inscripción en el Registro de Bebidas Alcohólicas, para cada producto a importar.

- **Limitación de comercialización**

El vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 11,5%.

- **Control de Importación**

Los productos que se estén importando por primera vez son analizados para verificar sus condiciones de potabilidad y genuinidad, así como los requisitos exigidos para los productos nacionales similares.

Al momento de ingresar el producto al país, el importador solicita el permiso de importación, interviniendo el SAG para efectuar la inspección física y/o documental. Junto a la solicitud deberá



acompañarse un certificado otorgado por el organismo oficial del país de origen en que consten las determinaciones analíticas físico-químicas que se practican en Chile a los productos similares. La partida quedará retenida hasta que se notifica el resultado del análisis. A solicitud del importador la extracción de muestras podrá ser en su depósito de destino.

El SAG califica al producto como "APTO PARA IMPORTAR" a través del Boletín de análisis, con una vigencia máxima de 24 meses. Si dentro de ese período se verifican importaciones de un producto del mismo origen o país, marca, tipo y nombre de fantasía, efectuadas por un mismo importador, no se realizará muestreo para su análisis. Para hacer uso de la vigencia máxima de 24 meses, el importador deberá presentar al momento de llenar la solicitud de inspección, toda la documentación respectiva que amerite que puede acogerse a la misma, a fin de que el inspector resuelva si procede o no su otorgamiento. No es aplicable a los productos a granel. Si el producto es calificado como "NO APTO PARA IMPORTAR", debe ser reexportado o destruido.

La Circular de Importaciones N° 3.361 de fecha 30/04/2013 establece excepciones de muestreo y análisis a muestras sin valor comercial (hasta 30 litros) y a productos importados cuando se trate de países que tengan acuerdos o tratados comerciales con Chile.

Las partidas de Vinos provenientes de los países miembros del Grupo Mundial de Comercio del Vino; Australia, Argentina, Canadá, Estados Unidos, Georgia, Nueva Zelanda y Sudáfrica, que suscribieron el Memorando de Entendimiento sobre requisitos de certificación en vinos, no requerirán la certificación de rutina de la composición del vino, o un certificado de libre venta o de informes analíticos sobre los componentes del vinos, a menos que sea necesario para proteger la salud humana y la seguridad.

- Documentación de carácter general exigida para Importación

- Factura Comercial
- Documentos de transporte y otros requeridos en el ámbito aduanero
- Certificado de origen MERCOSUR
- Solicitud de inspección por parte del Importador



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

- Presentar Análisis de Exportación emitido por el INV (si es requerido)

Para autorizar la exportación, el INV realiza el análisis con determinaciones de rutina, al cual agrega:

- Anhídrido sulfuroso libre mg/l
- Cloruros g/l
- Malvidina
- Ácido sórbico mg/l
- Sacarosa

De ser necesaria una comprobación analítica, se admitirán las siguientes tolerancias en mas o en menos:

- Densidad a 20 grados Celsius: 2 milésimas
- Grado alcohólico a 20 grados Celsius: 0,3 décimas de grado
- Acidez total expresada en ácido sulfúrico: 0,2 g/l
- Acidez volátil expresada en ácido acético: 0,2 g/l
- Azúcares reductores: 1 g/l
- Extracto seco total: 1 g/l
- Sulfatos expresados en sulfato de potasio: 0,2 g/l
- Cloruros expresados en cloruro de sodio: 0,1 g/l

- El SAG podrá exigir que se acredite oficialmente la materia prima que fue empleada en su elaboración, y en el caso de productos que se importen envasados con denominación de origen, podrá igualmente exigir que se certifique su procedencia. No debería exigirse para productos originarios de países Miembros del GMCV.
- En caso de ser solicitado por el Importador, el INV puede emitir Certificado de Calidad y Libre Venta.



ETIQUETADO

El etiquetado debe cumplir con lo que especifica el artículo 35 de la Ley 18.455 y el artículo 63 del Decreto 78 del Ministerio de Agricultura.

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

Los productos que se importen en envases cerrados podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ella se señalen. No obstante, deberá darse cumplimiento a las exigencias indicadas, las que podrán agregarse en una etiqueta complementaria.

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

Menciones obligatorias

- Denominación del producto: deberá indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no sólo genérica, de forma destacada en la etiqueta principal y con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, cuando esta dimensión sea igual o superior a 6 cm. En alturas inferiores, el tamaño mínimo será de 2 mm.
- Contenido neto: deberá expresarse en unidades del sistema métrico decimal
- Grado alcohólico: en grados Gay Lussac. Cuando se importen productos cuya etiqueta original registre estas menciones expresadas en otras unidades, deberá señalarse su equivalencia en una etiqueta complementaria.
- Se acepta una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta.



- Nombre y domicilio del envasador
- País de origen
- Nombre y domicilio del importador
- Nro de lote
- Según su contenido en azúcares, los vinos espumantes o vinos espumosos se clasifican en:
 - Brut Nature: hasta 3 g/l, mención que únicamente podrá usarse en vinos espumosos a los cuales no se le añade azúcar después del degüello.
 - Extra Brut: si su contenido en azúcar está comprendido entre 0 y 6 g/l
 - Brut: si su contenido es inferior a 12 g/l.
 - Sec, Seco o Dry: si su contenido de azúcar se sitúa entre 12 y 21 g/l
 - Demi sec, Semi seco o Médium Dry: si su contenido de azúcar se sitúa sobre 21 y hasta 50 g/l
 - Doux o Dulce: si su contenido en azúcar es superior a 50 g/l

Se acepta una tolerancia analítica de 3 g/l en mas o en menos respecto de la clasificación utilizada.
- Declaración del valor energético: A partir del 07/07/2024, las bebidas alcohólicas deberán informar en los envases o etiquetas, la cantidad de energía presente en ellas en kilocalorías por cada 100 mililitros del producto, en números enteros. Cuando el valor energético en la expresión numérica tenga valores decimales, se deberá aproximar al valor entero de acuerdo al siguiente criterio:
 - i) Si el valor decimal es igual o mayor que 5, se aumenta en una unidad el dígito anterior.
 - ii) Si el valor decimal es menor que 5, se mantiene el dígito anterior.

El valor que figure en la declaración de energía deberá ser derivado de datos específicamente obtenidos de una determinación analítica en un laboratorio.

El límite de tolerancia permitida entre el valor declarado y el valor obtenido por determinación analítica derivado de la fiscalización de los productos será de hasta un 20% superior o inferior al valor declarado en el rótulo del producto.

El valor energético deberá incluirse en la cara posterior del envase, caja o embalaje, mediante un rectángulo de bordes color negro y con fondo de color blanco, que señalará en su parte superior, el título "valor energético" en letras mayúsculas y de color negro.

Dentro del rectángulo señalado, de manera separada con el título antes expresado y bajo esta, deberá incorporarse una columna, al lado izquierdo donde se incluirá la palabra "Calorías cada 100 ml" en color negro. A continuación de esta columna, al lado derecho, se agregará otra que indique las calorías que corresponda, en números color negro y fuente de la familia "Arial"

El tamaño mínimo de la letra a utilizar será de 1,5 milímetros para envases menores de 237 mililitros; de 2 milímetros para envases de hasta 1,5 litros; y de 3 milímetros para envases de más de 1,5 litros. Asimismo, se establece un máximo de 5 caracteres por centímetro para letras de 1,5 milímetros; de 8 caracteres por centímetro para letras de 2 milímetros y de 10 caracteres por centímetro para letras de 3 milímetros.

- Advertencias sanitarias: también a partir del 07/07/2024, las bebidas alcohólicas deberán llevar una advertencia clara, precisa y visible sobre las consecuencias de su consumo nocivo. Igual advertencia deberán contener las cajas o embalajes de carácter promocional destinadas al consumidor. La advertencia referida incluye una leyenda y una advertencia gráfica (pictograma) destinada a embarazadas, menores de edad y conductores.



El tamaño mínimo de la advertencia no podrá abarcar menos del 15% de la superficie de la cara o etiqueta posterior del respectivo envase, caja o embalaje. En el caso que el envase, caja o embalaje, según corresponda, no posea una etiqueta posterior, el valor antes indicado se considerará respecto de la etiqueta frontal.



La advertencia completa no podrá tener una dimensión inferior a 6,2 cm de ancho y 3,5 cm de alto. Cada uno de los símbolos octagonales a los que se refiere el artículo anterior, no podrán tener una dimensión inferior a 1,7 cm de alto y 1,7 cm de ancho. Siguiendo las reglas anteriores, no deberá la advertencia ocupar más de un 30% el envase, caja o embalaje y deberá asegurarse que el contenido de la advertencia sea legible a simple vista.

En aquellos casos en que el tamaño del envase, caja o embalaje lo haga necesario, las dimensiones señaladas para la advertencia deberán adaptarse para cumplir con los porcentajes mínimos y máximos que deben abarcar en la etiqueta respectiva.

Menciones optativas

- Designación de origen
- Variedad: el mínimo establecido para indicar una variedad es del 75%. Se podrán indicar hasta tres variedades, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas y señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas, información que puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes.
- En la etiqueta se podrá señalar la mezcla de variedades, pero si ninguna de ellas hubiera intervenido en una proporción de al menos un 85%, no podrá usarse la expresión "varietal".
- Año de cosecha: mínimo 75% del año mencionado.
- En las etiquetas de vinos espumantes o vinos espumosos, la mención "fermentado en botella" podrá ser reemplazada por "fermentado en botella por el método tradicional", "método tradicional", "método clásico" o "método clásico tradicional". No puede utilizarse la mención "champenoise".

Clasificación de vinos según su contenido de azúcar residual:

- a) Seco, Sec o Dry: hasta 4 g/l o hasta 9 g/l cuando su acidez total expresada en gramos de ácido tártrico por litro no sea inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual.



b) Semi Seco, Demi Sec o Medium Dry: mayor a 4 g/l y hasta 12 g/l, o 18 g/l cuando el tenor en acidez total es el expresado en la letra a) precedente.

c) Semi dulce Moelleux o Medium Sweet: Cuando contiene más que las cifras consideradas en la letra b) y alcanza un máximo de 45 g/l.

d) Dulce, Doux o Sweet: Cuando su contenido de azúcar residual es mayor a 45 g/l

No se podrán usar otras menciones relativas al contenido de azúcar en vinos.

REFERENCIAS NORMATIVAS

- Ley N° 18.455 de 1985, que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.
- Decreto N° 78 de 1986 del Ministerio de Agricultura, Reglamento de la Ley N° 18.455.
- Decreto N° 464/1994.
- Decreto N° 129/1998.
- Resolución SAG N° 2.388 de 2013, que establece requisitos para la importación de bebidas alcohólicas y vinagres.
- Resolución Exenta N° 2343/2013.
- Resolución Exenta N° 863/2022.
- Ley N° 19925 modificada por Ley N° 21363.
- Decreto N° 98, Reglamento de los Artículos 40 bis y 40 ter de la Ley N° 19.925.
- Circular N° 3.361/2013.