



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	01 OCT. 2008
Hora	11.30
Nº Ingreso	4856

COMPLEMENTO DE INFORME FINAL

**"EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA
DE LA ELABORACIÓN DE VINO DE MIEL DE ALTA CALIDAD
(HIDROMIEL) COMO ALTERNATIVA DE PRODUCCIÓN,
COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO,
COMO ACTIVIDAD SUSTENTABLE,
INCORPORANDO VALOR AGREGADO
A LA MIEL PRODUCIDA EN LA SEXTA REGIÓN"**

CÓDIGO: IDP-ES-C-2006-2-A-002

SEPTIEMBRE DE 2008



IMPACTOS LOGRADOS CON LA DIFUSIÓN

El día 23 de Agosto, en la casa de la cultura de la comuna de San Fernando, se realizó la última actividad de difusión considerada para este estudio, dirigida principalmente a apicultores. Además se contó con la participación de distintas autoridades y medios de comunicación:

- Sr. Horacio Merlett, SEREMI de Agricultura
- Sra. Rosa Sacconi, SEREMI SERPLAC
- Sr. Álvaro Alegría, Director Regional SAG
- Sr. Miguel Ibáñez, representante FUCOA
- Sr. José Manuel Mancisidor, encargado apícola INDAP regional

En esta actividad se ejecutaron todos los objetivos planteados, dando pleno cumplimiento a los compromisos adquiridos. Pero un aspecto distinto e interesante y que motivó éste informe, es que a partir de esta actividad y de la nota de prensa que publicó FIA en internet, se generó un efervescente interés por conocer los resultados del estudio y el producto.

Hasta el día 23 de agosto, y realizando una simple búsqueda por Google en internet, con la palabra Hidromiel (Chile), se encontraban 2 publicaciones de asignación de recursos de FIA, una tesis del año 2004, artículos legales del SAG y muchos sitios relacionados a tribus urbanas y juegos de cartas y roles donde el Hidromiel participa como personaje. Actualmente y realizando la búsqueda "hidromiel + vallebendito", se pueden encontrar 24 sitios con comunicados de prensa, de al menos 20 instituciones, periódicos y revistas especializadas, incluido un portal argentino, como por ejemplo:

cavaargentina.com/content/view/4383/122/lang,es/ - 78k (Argentina)

www.lasegunda.com/ediciononline/economia/detalle/index.asp?idnoticia=434320 - 64k -

www.paraemprender.cl/prontus_paraemprender/site/artic/20080916/pags/20080916120831.html - 27k -

www.chile.com/tpl/articulo/detalle/ver.tpl?cod_articulo=103750 - 38k -

www.elmorrocotudo.cl/admin/render/noticia/17220 - 32k



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

www.vendimia.cl/cgi-bin/procesa.pl?plantilla=/despliegue_noticias.html&id_art=2267&nseccion... - 40k -
www.elrancaguino.cl/noticias/noticia.php?id_ultima_hora=1770 - 9k -

www.chilevision.cl/apspanish/detnoti.php?keyy=124697 - 4k-

www.minagri.gob.cl/noticias/detallenoticia.php?codnoticia=2529 - 11k -

Si la búsqueda solo considera "hidromiel" en Chile, se podrá encontrar una variedad mucho más amplia de información sobre el tema, en comparación a 18 meses atrás, donde destacan medios de comunicación y otras pequeñas empresas que han incorporado el tema Hidromiel como base de información de sus distintas páginas web, como ejemplo:

www.murtillachile.cl/pdf/ELABORACION%20DELICORESENBASEAALCOHOL.pdf -

yerbasana.cl/?a=1438 - 35k

www.folklore.cl/reportajes/medicinal/fichaplantas.html - 74k -

www.chlorischile.cl/chichas/chichas.htm - 224k -

www.vitalbee.cl/capacitacion.htm - 29k -

A esto se suman otros medios de comunicación que se acercaron a Apícola Vallebendito para tomar conocimiento del estudio, como fue la radio Agricultura, TVN y Chilevisión.

Por otra parte, para el día 2 de octubre está programada la primera visita de un grupo de apicultores de la comuna de Malloa, que participan de un curso de capacitación y están interesados en acercarse a la empresa y conocer en terreno la experiencia lograda. Con la misma consultora ya se han planeado otras dos visitas de otros grupos de aquí a fin de año.

El interés que ha generado este estudio y especialmente el producto ha sido sorpresivo, llamando no solo la atención de apicultores y periodistas, sino también de personas relacionadas al mundo del vino, específicamente de promotores de la industria y comerciantes que ven en este producto una interesante alternativa de negocio para mercados de nicho. Es así como ya se le extendió, a Apícola Vallebendito, una invitación para participar, como expositores, en la primera fiesta de la vendimia de Santiago, fijada para marzo de 2009.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

FIESTA DE LA VENDIMIA

de Santiago 2009

CENTRO CULTURAL ESTACION MARTINEZ

Como se mencionó anteriormente, el INDAP también asistió a la última actividad de difusión, mostando gran interés en el proyecto. Tanto así que el 11 de septiembre, el director regional de este organismo, Sr. Eduardo Fraiser, visitó por primera vez las instalaciones de Apícola Vallebendito, acompañado por el encargado Apícola regional. En esta importante reunión se estableció un pre-acuerdo de apoyo a la iniciativa de producción de Hidromiel con mieles regionales diferenciadas. Este importante pre-acuerdo consiste en apoyar la formación de grupos de pequeños apicultores pertenecientes al secano costero, que cuentan con el potencial de producir mieles limpias, pero por su situación de aislamiento les impide participar de proyectos apícolas de mayor embergadura. La idea consistiría en guiarlos hacia la producción de mieles diferenciadas, el Indap los apoyaría con la implementación de pequeñas salas de extracción, para evitar que su producto se mezcle con otras y Apícola Vallebendito los incorporaría a la cadena productiva como proveedores de mieles de calidad. Cabe mencionar, como nota al margen, que productores de estas características generalmente no están inscritos al RAMEX, no cuentan con normas de inocuidad básicas, no llevan un estricto control de aplicaciones sobre sus abejas (muchas veces ocupando recetas brujas para el tratamiento de enfermedades), etc., vendiendo sus mieles a la persona que le da el mejor precio, sin saber el comprador que está comprando, asumiendo todos los riesgos que esta situación lleva. Una iniciativa como esta propiciaría el rescate de la apicultura en sectores aislados, obteniendo un producto diferenciado y manteniendo el rubro como una actividad importante para estas personas.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

El impacto generado con la aparición del Hidromiel fue sorprendente, desde público en general, apicultores, comerciantes, etc., existe consenso sobre el posible potencial que posee este producto, aprovechando la buena imagen de la miel y sus especiales cualidades organolépticas, que no son comparables con un vino de uvas.

Hidromiel es un producto que recién nace y tiene un futuro muy amplio de investigación y desarrollo, donde se podrá poner en práctica todo el ingenio y versatilidad de los apicultores, en búsqueda de la mejor receta, propiciando encuentros, competencias y concursos lo que sin duda logrará desarrollo entre los apicultores, una mejor valorización del producto miel, mejor rentabilidad y aumento en el consumo interno.

Sergio Valdebenito G
Coordinador.



Chile Producirá Vino de Miel para Exportación

Agroapícola Vallebendito elaborará hidromiel, el "elixir de los dioses" en Europa, que es reconocido como la primera bebida alcohólica hecha por el hombre...

Resulta factible producir hidromiel en Chile, bebida alcohólica preparada en base a miel, no muy conocida en nuestro país pero que a nivel internacional cuenta con un mercado interesante y una amplia difusión de sus beneficios como bebida orgánica. Sus ventas en Europa occidental corresponden en promedio al 10% del consumo total de vinos, mientras que en Europa oriental llegan al 30%, y es a ese nicho de mercado que el producto chileno pretende llegar.

De acuerdo al "Estudio Evaluación técnica y económica de la elaboración de vino de miel de alta calidad (hidromiel), incorporando valor agregado a la miel producida en la VI Región", desarrollado por la Sociedad Agroapícola Vallebendito Ltda. y cofinanciado por FIA, es absolutamente factible producir hidromiel de alta calidad en Chile para exportar a diversos mercados europeos.

El estudio se concentró en las posibilidades de mercado del vino de miel en Francia, Bélgica y Suiza, donde su consumo es habitual y el producto puede venderse entre 10 y 15 euros (entre \$7.000 y \$10.000) la botella de 700 cc. Dentro de poco, representantes de la Sociedad Vallebendito realizarán una gira técnica a estos países, a fin de entrevistarse con posibles compradores, algunos de los cuales ya los han visitado en la Región de O`Higgins.

Pero ese no es el único mercado al que aspiran. En febrero asistirán como expositores, con apoyo de ProChile, al Festival de Hidromiel en Colorado Springs (Estados Unidos), donde participan productos de 160 países.

"En general, Estados Unidos consume vinos orgánicos por un total de US\$ 15,4 billones anuales, dentro de los que se encuentra el hidromiel, por lo que nos interesa mucho estar presentes en ese festival internacional", señala Sergio Valdebenito, encargado de Producción y Desarrollo de la Sociedad y jefe técnico del estudio.

De acuerdo al estudio cofinanciado por FIA, a partir de un kilo de miel se pueden obtener 3 litros de vino. Respecto de la calidad y variedad de productos, los apicultores pueden obtener chicha de miel, vino seco, vino dulce y un vino seco aromatizado con hierbas y especias. Incluso, pueden manejar el grado alcohólico y hacerlo variar entre los 6 y los 22 grados.

Agroapícola Vallebendito Ltda. espera iniciar el 2009 la producción de hidromiel a menor escala. Para partir, se plantean producir 15.000 litros e ir aumentando paulatinamente esta cifra. Con este fin, han comenzado a capacitar a algunos apicultores del secano costero, a fin de que produzcan miel orgánica de calidad, para así contar con un producto libre de impurezas y que pueda ser certificado como orgánico.

Degustaciones de este vino serán ofrecidas en ferias a lo largo de todo Chile para conocer la respuesta del público e ir evaluando los consejos de los consumidores.

¿Qué es el hidromiel?

El hidromiel es una bebida alcohólica, que se prepara a partir de la fermentación de una mezcla de miel, agua y levaduras. Dependiendo de las características de la materia prima que se utiliza, su contenido alcohólico puede ir desde los 4 hasta los 22 grados alcohólicos, de allí que se la considere un "vino de miel" que necesita por lo menos 6 meses de añejamiento.

Históricamente, el vino de miel es reconocido como la primera bebida alcohólica elaborada por el hombre, probablemente unos diez mil años atrás. Se cree, incluso, que la primera partida de hidromiel se produjo accidentalmente cuando llovió sobre recipientes de miel abiertos y luego las levaduras nativas hicieron el resto.

Posteriormente, la miel ha sido usada como fuente de azúcar para preparar el mosto de diversas bebidas alcohólicas de pueblos tan diferentes como los celtas, sajones y normandos, que consumían esta bebida abundantemente, formando parte de sus ritos y de su mitología,

Empresa chilena producirá "vino" de miel para la exportación

miércoles, 17 de septiembre de 2008

Como resultado de un estudio cofinanciado por FIA, Agroapícola Vallebendito elaborará hidromiel -llamado en Europa "el elixir de los dioses"-, para dar valor agregado a la miel de calidad y buscar una nueva alternativa de negocios a la apicultura chilena.

SANTIAGO, septiembre 16.- Resulta factible producir hidromiel en Chile, bebida alcohólica preparada en base a miel, no muy conocida en nuestro país pero que a nivel internacional cuenta con un mercado interesante, con amplia difusión de sus beneficios como bebida orgánica. Sus ventas en Europa occidental corresponden en promedio al 10% del consumo total de vinos, mientras que en Europa oriental llegan al 30%, y es a ese nicho de mercado que el producto chileno pretende llegar.

De acuerdo al "Estudio Evaluación técnica y económica de la elaboración de vino de miel de alta calidad (hidromiel), incorporando valor agregado a la miel producida en la VI Región", desarrollado por la Sociedad Agroapícola Vallebendito Ltda. y cofinanciado por FIA, es absolutamente factible producir hidromiel de alta calidad en Chile para exportar a diversos mercados europeos.

El estudio se concentró en las posibilidades de mercado del vino de miel en Francia, Bélgica y Suiza, donde su consumo es habitual y el producto puede venderse entre 10 y 15 euros (entre \$7.000 y \$10.000) la botella de 700 cc. Dentro de poco, representantes de la Sociedad Vallebendito realizarán una gira técnica a estos países, a fin de entrevistarse con posibles compradores, algunos de los cuales ya los han visitado en la Región de O'Higgins.

Pero ese no es el único mercado al que aspiran. En febrero asistirán como expositores, con apoyo de ProChile, al Festival de Hidromiel en Colorado Springs (Estados Unidos), donde participan productos de 160 países.

"En general, Estados Unidos consume vinos orgánicos por un total de US\$ 15,4 billones anuales, dentro de los que se encuentra el hidromiel, por lo que nos interesa mucho estar presentes en ese festival internacional", señala Sergio Valdebenito, encargado de Producción y Desarrollo de la Sociedad y jefe técnico del estudio.

Alternativa rentable

El estudio apoyado por FIA surgió de la necesidad de ofrecer una nueva alternativa de procesamiento a la miel chilena que se comercializa tanto en el país como en el extranjero. Se busca con ello diversificar la matriz productiva del rubro apícola, aprovechando la existencia de mieles diferenciadas y de calidad superior, que permitan agregar valor a la miel nacional con el desarrollo de nuevos productos que permitan a los apicultores acceder a nuevos canales de comercialización.

La mayoría de los agricultores chilenos mantiene la actividad apícola dentro de un lugar secundario de su quehacer, obteniendo **polen** y miel a granel que entregan a empresas exportadoras, de las que a su vez reciben bajas ganancias.

"Desde esta perspectiva, el hidromiel puede dar valor agregado a la miel y contribuir a diversificar los usos de ésta, mejorando las utilidades de los pequeños productores que no ganan casi nada con la venta a granel", indica Víctor Miguel Valdebenito, propietario de Sociedad Agroapícola Vallebendito.

Productores de miel libre de impurezas y residuos reciben \$800 por el kilo en nuestro país, mientras que una botella de 700 cc de esta bebida alcohólica puede comercializarse en Francia hasta en \$ 10.800.

De acuerdo al estudio cofinanciado por FIA, a partir de un kilo de miel se pueden obtener 3 litros de vino. Respecto de la calidad y variedad de productos, los apicultores pueden obtener chicha de miel, vino seco, vino dulce y un vino seco aromatizado con hierbas y especias. Incluso, pueden manejar el grado alcohólico y hacerlo variar entre los 6 y los 22 grados.

Agroapícola Vallebendito Ltda. espera iniciar el 2009 la producción de hidromiel a menor escala. Para partir, se plantean producir 15.000 litros e ir aumentando paulatinamente esta cifra. Con este fin, han comenzado a capacitar a algunos apicultores del secano costero, a fin de que produzcan miel orgánica de calidad, para así contar con un producto libre de impurezas y que pueda ser certificado como orgánico.

Degustaciones de este vino serán ofrecidas en ferias a lo **largo** de todo Chile para conocer la respuesta del público e ir evaluando los consejos de los consumidores.

¿Qué es el hidromiel?

El hidromiel es una bebida alcohólica, que se prepara a partir de la fermentación de una mezcla de miel, agua y **levaduras**. Dependiendo de las características de la materia prima que se utiliza, su contenido alcohólico puede ir desde los 4 hasta los 22 grados alcohólicos, de allí que se la considere un "vino de miel" que necesita por lo menos 6 meses de añejamiento.

Históricamente, el vino de miel es reconocido como la primera bebida alcohólica elaborada por el hombre, probablemente unos diez mil años atrás. Se cree, incluso, que la primera partida de hidromiel se produjo accidentalmente cuando llovió sobre recipientes de miel abiertos y luego las levaduras nativas hicieron el resto.

Posteriormente, la miel ha sido usada como fuente de azúcar para preparar el **mosto** de diversas bebidas alcohólicas de pueblos tan diferentes como los celtas, sajones y normandos, que consumían esta bebida abundantemente, formando parte de sus ritos y de su mitología, atribuyéndole propiedades energéticas, digestivas y relajantes. Incluso dicen que el propio Julio Cesar hizo de ella su bebida predilecta en la Roma antigua.

Algunos datos

Según cifras proporcionadas por ProChile, en el año 2007 Chile exportó miel natural por un monto de US\$ 12, 7 millones a diversos países, lo que representa un aumento de 5,7% respecto de las ventas al exterior del 2006.

Los principales destinos de la miel chilena fueron Alemania, con 75% del total, siguiéndole Estados Unidos con el 6,2% del total exportado.

Link a nota: http://ar.invertia.com/noticias/noticia.aspx?idNoticia=200809162218_INV_77421501



Fuente: ar.invertia.com

Empresa Chilena producirá Vino de Miel Para la Exportación

categorías: Cultura - Local

Agroapícola Vallebendito elaborará hidromiel —llamado en Europa "el elixir de los dioses"—, para dar valor agregado a la miel de calidad y buscar una nueva alternativa de negocios a la apicultura chilena.

Leído 77 veces

Escrito por Corresponsales El Morrocotudo



Por Lidia Castillo

Hoy por hoy resulta factible producir hidromiel en Chile, bebida alcohólica preparada en base a miel, no muy conocida en nuestro país pero que a nivel internacional cuenta con un mercado interesante, con amplia difusión de sus beneficios como bebida orgánica. Sus ventas en Europa occidental corresponden en promedio al 10% del consumo total de vinos, mientras que en Europa oriental llegan al 30%, y es a ese nicho de mercado que el producto chileno pretende llegar.

De acuerdo al "Estudio Evaluación técnica y económica de la elaboración de vino de miel de alta calidad (hidromiel), incorporando valor agregado a la miel producida en la VI Región", desarrollado por la Sociedad Agroapícola Vallebendito Ltda. y cofinanciado por FIA, es absolutamente factible producir hidromiel de alta calidad en Chile para exportar a diversos mercados europeos.

El estudio se concentró en las posibilidades de mercado del vino de miel en Francia, Bélgica y Suiza, donde su consumo es habitual y el producto puede venderse entre 10 y 15 euros (entre \$7.000 y \$10.000) la botella de 700 cc. Dentro de poco, representantes de la Sociedad Vallebendito realizarán una gira técnica a estos países, a fin de entrevistarse con posibles compradores, algunos de los cuales ya los han visitado en la Región de O'Higgins.

Pero ése no es el único mercado al que aspiran. En febrero asistirán como expositores, con apoyo de ProChile, al Festival de

Hidromiel en Colorado Springs (Estados Unidos), donde participan productos de 160 países.

"En general, Estados Unidos consume vinos orgánicos por un total de US\$ 15,4 billones anuales, dentro de los que se encuentra el hidromiel, por lo que nos interesa mucho estar presentes en ese festival internacional", señala Sergio Valdebenito, encargado de Producción y Desarrollo de la Sociedad y jefe técnico del estudio.

Según cifras proporcionadas por ProChile, en el año 2007 Chile exportó miel natural por un monto de US\$ 12, 7 millones a diversos países, lo que representa un aumento de 5,7% respecto de las ventas al exterior del 2006.

Los principales destinos de la miel chilena fueron Alemania, con 75% del total, siguiéndole Estados Unidos con el 6,2% del total exportado.

Alternativa rentable

El estudio apoyado por FIA surgió de la necesidad de ofrecer una nueva alternativa de procesamiento a la miel chilena que se comercializa tanto en el país como en el extranjero. Se busca con ello diversificar la matriz productiva del rubro apícola, aprovechando la existencia de mieles diferenciadas y de calidad superior, que permitan agregar valor a la miel nacional con el desarrollo de nuevos productos que permitan a los apicultores acceder a nuevos canales de comercialización.

La mayoría de los agricultores chilenos mantiene la actividad apícola dentro de un lugar secundario de su quehacer, obteniendo polen y miel a granel que entregan a empresas exportadoras, de las que a su vez reciben bajas ganancias.

Productores de miel libre de impurezas y residuos reciben \$800 por el kilo en nuestro país, mientras que una botella de 700 cc de esta bebida alcohólica puede comercializarse en Francia hasta en \$ 10.800.

De acuerdo al estudio cofinanciado por FIA, a partir de un kilo de miel se pueden obtener 3 litros de vino. Respecto de la calidad y variedad de productos, los apicultores pueden obtener chicha de miel, vino seco, vino dulce y un vino seco aromatizado con hierbas y especias. Incluso, pueden manejar el grado alcohólico y hacerlo variar entre los 6 y los 22 grados.

Agroapícola Vallebendito Ltda. espera iniciar el 2009 la producción de hidromiel a menor escala. Para partir, se plantean producir 15.000 litros e ir aumentando paulatinamente esta cifra. Con este fin, han comenzado a capacitar a algunos apicultores del secano costero, a fin de que produzcan miel orgánica de calidad, para así contar con un producto libre de impurezas y que pueda ser certificado como orgánico.

La Segunda

Empresa chilena producirá vino de miel para la exportación

Miércoles 17 de Septiembre de 2008

Fuente :La Segunda Online

Resulta factible producir hidromiel en Chile, bebida alcohólica preparada en base a miel, no muy conocida en nuestro país pero que a nivel internacional cuenta con un mercado interesante, con amplia difusión de sus beneficios como bebida orgánica. Sus ventas en Europa occidental corresponden en promedio al 10% del consumo total de vinos, mientras que en Europa oriental llegan al 30%, y es a ese nicho de mercado que el producto chileno pretende llegar.

De acuerdo al "Estudio Evaluación técnica y económica de la elaboración de vino de miel de alta calidad (hidromiel), incorporando valor agregado a la miel producida en la VI Región", desarrollado por la Sociedad Agroapícola Vallebendito Ltda. y cofinanciado por FIA, es absolutamente factible producir hidromiel de alta calidad en Chile para exportar a diversos mercados europeos.

El estudio se concentró en las posibilidades de mercado del vino de miel en Francia, Bélgica y Suiza, donde su consumo es habitual y el producto puede venderse entre 10 y 15 euros (entre \$7.000 y \$10.000) la botella de 700 cc. Dentro de poco, representantes de la Sociedad Vallebendito realizarán una gira técnica a estos países, a fin de entrevistarse con posibles compradores, algunos de los cuales ya los han visitado en la Región de O'Higgins.

Pero ese no es el único mercado al que aspiran. En febrero asistirán como expositores, con apoyo de ProChile, al Festival de Hidromiel en Colorado Springs (Estados Unidos), donde participan productos de 160 países.

"En general, Estados Unidos consume vinos orgánicos por un total de US\$ 15,4 billones anuales, dentro de los que se encuentra el hidromiel, por lo que nos interesa mucho estar presentes en ese festival internacional", señala Sergio Valdebenito, encargado de Producción y Desarrollo de la Sociedad y jefe técnico del estudio.

Alternativa rentable

El estudio apoyado por FIA surgió de la necesidad de ofrecer una nueva alternativa de procesamiento a la miel chilena que se comercializa tanto en el país como en el extranjero. Se busca con ello diversificar la matriz productiva del rubro apícola, aprovechando la existencia de mieles diferenciadas y de calidad superior, que permitan agregar valor a la miel nacional con el desarrollo de nuevos productos que permitan a los apicultores acceder a nuevos canales de comercialización.

La mayoría de los agricultores chilenos mantiene la actividad apícola dentro de un lugar secundario de su quehacer, obteniendo polen y miel a granel que entregan a empresas exportadoras, de las que a su vez reciben bajas ganancias.

"Desde esta perspectiva, el hidromiel puede dar valor agregado a la miel y contribuir a diversificar los usos de ésta, mejorando las utilidades de los pequeños productores que no ganan casi nada con la venta a granel", indica Víctor Miguel Valdebenito, propietario de Sociedad Agroapícola Vallebendito.

Productores de miel libre de impurezas y residuos reciben \$800 por el kilo en nuestro país, mientras que una botella de 700 cc de esta bebida alcohólica puede comercializarse en Francia hasta en \$ 10.800.

De acuerdo al estudio cofinanciado por FIA, a partir de un kilo de miel se pueden obtener 3 litros de vino. Respecto de la calidad y variedad de productos, los apicultores pueden obtener chicha de miel, vino seco, vino dulce y un vino seco aromatizado con hierbas y especias. Incluso, pueden manejar el grado alcohólico y hacerlo variar entre los 6 y los 22 grados.

¿Qué es el hidromiel?

El hidromiel es una bebida alcohólica, que se prepara a partir de la fermentación de una mezcla de miel, agua y levaduras. Dependiendo de las características de la materia prima que se utiliza, su contenido alcohólico puede ir desde los 4 hasta los 22 grados alcohólicos, de allí que se la considere un "vino de miel" que necesita por lo menos 6 meses de añejamiento.

Históricamente, el vino de miel es reconocido como la primera bebida alcohólica elaborada por el hombre, probablemente unos diez mil años atrás. Se cree, incluso, que la primera partida de hidromiel se produjo accidentalmente cuando llovió sobre recipientes de miel abiertos y luego las levaduras nativas hicieron el resto.

Posteriormente, la miel ha sido usada como fuente de azúcar para preparar el mosto de diversas bebidas alcohólicas de pueblos tan diferentes como los celtas, sajones y normandos, que consumían esta bebida abundantemente, formando parte de sus ritos y de su mitología, atribuyéndole propiedades energéticas, digestivas y relajantes. Incluso dicen que el propio Julio Cesar hizo de ella su bebida predilecta en la Roma antigua.

Algunos datos

Según cifras proporcionadas por ProChile, en el año 2007 Chile exportó miel natural por un monto de US\$ 12, 7 millones a diversos países, lo que representa un aumento de 5,7% respecto de las ventas al exterior del 2006.

Los principales destinos de la miel chilena fueron Alemania, con 75% del total, siguiéndole Estados Unidos con el 6,2% del total exportado.

/ UPI

Empresa chilena exportará vino de miel a mercados europeos

La empresa chilena Agroapícola Vallebendito, informó que elaborará vino de miel (hidromiel) con el objetivo de exportarlo al viejo continente y así, incrementar la participación nacional en otros mercados.

De acuerdo a un estudio desarrollado por la Sociedad Agroapícola Vallebendito y cofinanciado por Fundación para la Innovación Agraria (FIA), se determinó la factibilidad de producir hidromiel de alta calidad en Chile, para ser enviada a diversas naciones europeas.

El documento se concentró en las posibilidades de penetración del vino de miel en el mercado europeo, apuntando específicamente a Francia, Bélgica y Suiza, donde su consumo es habitual y el producto puede venderse entre 10 y 15 euros (entre \$7.000 y \$10.000) la botella de 700 cc.

Actualmente el porcentaje de ventas de hidromiel en Europa occidental, corresponden en promedio al 10% del consumo total de vinos, mientras que en Europa oriental llegan al 30 por ciento. Nicho de mercado al cual este producto chileno pretende llegar.

Empresa apícola comenzará a producir vino de miel

26/08/2008

15:43:38

Los antiguos germanos en la edad media serían los creadores de una bebida fermentada a base de miel y agua, líquido que brindaban los dioses y los héroes en sus batallas. La embriaguez que producía, significaba la transferencia de poderes divinos a aquellos seres humanos privilegiados. Esta es una de las leyendas de la "Hidromiel" o vino de miel. También se comenta que la "luna de miel" corresponde a una vieja tradición Babilónica: festejar el matrimonio tomando "Hidromiel", donde la pareja de recién casados debían solo consumir este elixir durante los primeros 30 días, a fin de tener buena fecundidad. La Fundación para la Innovación Agraria, fue parte del apoyo para realizar los respectivos estudios de la producción de "Hidromiel" en San Fernando. Claudia Fernández, ejecutiva de la fundación, fue la encargada de presentar los resultados finales para la producción de este vino, que se prepara en base a miel.

La ejecutiva, además, realizó una exposición sobre el apoyo que brinda la fundación en la agricultura familiar campesina, y realizó una presentación en el tema de la innovación. El objetivo de la fundación, señaló la ejecutiva es "instalar la cultura de la innovación en el agro, para ayudar a mejorar la competitividad, el desarrollo, la internalización, el acceso a nuevos mercados de todos los segmentos de cadenas productivas, tanto a nivel nacional como internacional". El denominado "Elixir de los Dioses" se comenzará a producir en la ciudad de San Fernando.

VITINOTICIAS al día

Lunes 29 de Octubre de 2008 9:46 hrs.

www.vendimia.cl



17/09/2008

Empresa chilena producirá vino de miel para la exportación

A través de un estudio cofinanciado por FIA, Agroapícola Vallebendito elaborará hidromiel —llamado en Europa “el elixir de los dioses”—, para dar valor agregado a la miel de calidad y buscar una nueva alternativa de negocios a la apicultura chilena.

Pese a que esta bebida, hecha a base de miel, es poco conocida en Chile, a nivel internacional existe un interesante mercado para su comercialización, con amplia difusión de sus beneficios como bebida orgánica. En Europa occidental, las ventas de esta bebida corresponden en promedio al 10% del consumo total de vinos, mientras que en Europa oriental llegan al 30%, y es a ese nicho de mercado que el producto chileno pretende llegar.

Para ello, FIA y la Sociedad Agroapícola Vallebendito Ltda. Desarrollaron el estudio “Evaluación técnica y económica de la elaboración de vino de miel de alta calidad (hidromiel) en la VI Región”. El informe concluye que es absolutamente factible producir hidromiel de alta calidad en Chile para exportar a diversos mercados europeos.

La investigación se concentró en las posibilidades del mercado del vino de miel en Francia, Bélgica y Suiza, donde su consumo es habitual y puede venderse entre 10 y 15 euros (entre \$7.000 y \$10.000) la botella de 700 cc.

El hidromiel es una bebida alcohólica, que se prepara a partir de la fermentación de una mezcla de miel, agua y levaduras. Dependiendo de las características de la materia prima, su contenido alcohólico puede ir desde los 4 hasta los 22 grados alcohólicos, de allí que se la considere un “vino de miel” que necesita por lo menos 6 meses de añejamiento.

En poco tiempo, los representantes de la Sociedad Vallebendito realizarán una gira técnica a esos países, a fin de entrevistarse con posibles compradores, algunos de los cuales ya los han visitado en la Región de O`Higgins. Asimismo, en febrero asistirán como expositores, con apoyo de ProChile, al Festival de Hidromiel en Colorado Springs (Estados Unidos), donde participan productos de 160 países.

“En general, Estados Unidos consume vinos orgánicos por un total de US\$ 15,4 billones anuales, dentro de los que se encuentra el hidromiel, por lo que nos interesa mucho estar presentes en ese festival internacional”, señaló Sergio Valdebenito, encargado de Producción y Desarrollo de la sociedad y jefe técnico del estudio.



Miércoles 24 de septiembre de 2008, 5:00 AM **Economía**

SEGÚN ESTUDIO

Comprueban potencial exportador de vino de miel

- De acuerdo a un informe desarrollado por la Sociedad Agroapícola Vallebendito y cofinanciado por FIA, es absolutamente factible producir hidromiel de alta calidad en Chile para exportar a diversos mercados europeos.



Empresa chilena exportará vino de miel a mercados europeos 21/09/2008 16:43

RANCAGUA, Chile, Septiembre 21 (UPI) -- La empresa chilena Agroapícola Vallebendito, informó que elaborará vino de miel (hidromiel) con el objetivo de exportarlo al viejo continente y así, incrementar la participación nacional en otros mercados.

De acuerdo a un estudio desarrollado por la Sociedad Agroapícola Vallebendito y cofinanciado por Fundación para la Innovación Agraria (FIA), se determinó la factibilidad de producir hidromiel de alta calidad en Chile, para ser enviada a diversas naciones europeas.

El documento se concentró en las posibilidades de penetración del vino de miel en el mercado europeo, apuntando específicamente a Francia, Bélgica y Suiza, donde su consumo es habitual y el producto puede venderse entre 10 y 15 euros (entre \$7.000 y \$10.000) la botella de 700 cc.

Actualmente el porcentaje de ventas de hidromiel en Europa occidental, corresponden en promedio al 10% del consumo total de vinos, mientras que en Europa oriental llegan al 30 por ciento. Nicho de mercado al cual este producto chileno pretende llegar.



**ANÁLISIS DE RESULTADOS
EN LA EVALUACIÓN DE PRODUCTO**

HIDROMIEL ORGÁNICA

Estudio FIA:

IDP-ES-C-2006-2-A-002

Jorge Ugás Opitz
Ingeniero Agrónomo
Enólogo

SEPTIEMBRE 2008

Evaluación de Producto Hidromiel

Al realizar un análisis de un producto de tipo bebida o alimento es necesario entender que los sentidos son la principal herramienta que nos ayudará a entregar una descripción adecuada del producto. Por ello es que la visión, el olfato, el gusto, el tacto son las principales herramientas para juzgar.

En el caso particular del Hidromiel, no existe en el país parámetros de referencia de calidad aplicables, por lo que se debe hacer referencia a literatura extranjera y a la opinión técnica objetiva de expertos en la elaboración de vinos blancos, rosé o cosecha tardía.

En particular del producto Hidromiel es posible desprender que:

- Corresponde a una bebida que en términos de Apariencia presenta un color amarillo oro, con muy poco brillo y que necesita pasar por procesos de filtración para presentar un mejor producto.
- En nariz se podría decir que las notas a miel afloran en un primer momento y tienen una larga persistencia.
- En boca se denota un producto muy balanceado ya que no hay una sensación marcada del alcohol, aunque la muestra contenía 14.8°.

La Acidez Total es baja (2,3 g/l H_2SO_4), si se piensa que valores normales varían entre 3.4 - 3.7 g/l H_2SO_4 ; el dulzor presente ayuda a dar estructura y cuerpo al hidromiel y permite disminuir la percepción del alcohol. Aquí también es posible percibir que el hidromiel presenta un cuerpo medio (no se siente graso o gordo en boca). Todas situaciones que pueden ser mejoradas con la adición de diferentes agentes que ayudan con éstos objetivos.

- Al realizar la degustación es posible denotar que presenta además un final largo, es decir, los sabores originados de la miel permanecen en boca por un largo tiempo.

La muestra evaluada no presenta burbujas y es posible que al realizar una segunda fermentación ya sea en botella o estanque el producto se pueda diversificar, ya que se puede lograr un vino espumoso, el cual podría ser un producto posible de comercializar.

- Si bien el análisis muestra un valor de Acidez Volátil Importante (1,0 g/l ácido acético) y que podría llevar a una persona a encontrar el producto con un defecto severo (valores mayores a 0,8 g/l ácido acético, denotan ataques de bacterias por sobre los azúcares remanentes del producto), sin embargo en éste caso se puede decir que aportan en términos de dar complejidad en boca. El pH del hidromiel, permite asegurar una vida media durante el proceso de embotellado ya que actúa como agente de seguridad contra el ataque de microorganismos
- El contenido de azúcar residual (Materias Reductoras) denotado como 14,3 g/l, nos permite definir al producto como avocado (seco y dulce), ya que si se realiza una comparación con vinos de tipo cosecha tardía, estos presentan valores mayores a 80 g/l de materias reductoras.

El producto hidromiel debido a que se produce a partir de miel, no presenta una actividad antioxidante importante desde el punto de vista funcional para el organismo humano.

Al contrario y al igual que sucede con los vinos blancos y rosé debido a que no presentan taninos, permite que éstos sean fácilmente oxidables en presencia de oxígeno y por tanto deben ser mantenidos bajo una condición de inertización, es decir se deben aplicar gases como el Anhídrido Carbónico (hielo seco) para impedir el contacto con el aire. Ésta situación sucede debido a que el gas carbónico es más pesado que el oxígeno.

Pero en el caso del Hidromiel, y considerando el corto período de experimentación, se podría decir que es un fermentado que evoluciona favorablemente con el paso del tiempo y contacto con el oxígeno, se han degustado muestras fermentadas en el mes de febrero de 2008, encontrándose con un producto muy interesante y atractivo, muy distinto a lo logrado en una fermentación reciente.

En mi opinión, el Hidromiel es un producto con un amplio espectro de posibilidades de experimentación y creación de nuevas bebidas alcohólicas con la utilización de maderas, frutos, esencias o mieles con características especiales. Es un producto de fácil manejo en el proceso de fermentación, presentando una insignificante cantidad de impurezas (muy distinto al vino), una alta concentración de azúcares, mínimo daño por efecto de bacterias y microorganismos y una positiva evolución con el paso del tiempo, esta ductibilidad en el proceso permitiría lograr además, vinos espumosos muy especiales, pues su sabor y aromas destacan en forma natural. Con estos argumentos y el adecuado manejo técnico, el Hidromiel se podría constituir en un producto de características muy especiales, que si se desarrolla adecuadamente, puede penetrar en los mercados más exigentes como un producto exclusivo.

Atte.

JORGE UGAS OPITZ

Enólogo.



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE
FACULTAD DE AGRONOMÍA E INGENIERÍA FORESTAL

INFORME
CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE HIDROMIEL

MUESTRA N°0809021301

GLORIA MONTENEGRO R.
Profesor Titular
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal

Julio 2008

Introducción

La abeja melífera (*Apis mellifera*), utiliza el néctar producido por las plantas para elaborar miel y mantener la colmena. La abeja es selectiva al usar las especies vegetales que se encuentran a su disposición, prefiriendo aquellas que entrega un néctar de mejor calidad (mayor volumen y con una concentración adecuada de azúcares). Cuando la abeja recolecta el néctar en la flor, arrastra consigo los granos de polen, transportándolos de una flor a otra y produciendo la polinización. Parte de ese polen cae en el néctar que la abeja colecta, por lo cual aparecerá en la miel que se elabore con él. El grano de polen es específico, pues su forma y estructura están determinadas genéticamente, por lo que la identificación y análisis de frecuencias de los pólenes presentes en la miel permite determinar su origen botánico y geográfico, denominándose entonces a la miel según ese origen. Gracias a esto, la miel hereda propiedades biológicas y características químicas específicas desde las plantas con cuyo néctar fue elaborada.

A partir de la miel pueden elaborarse muchos otros productos con mayor o menor grado de elaboración. Uno de estos productos es la hidromiel, que consiste en una bebida preparada diluyendo miel con agua y luego agregando levadura (entre otros ingredientes) que realizan la transformación de los azúcares de la miel en alcohol etílico y CO₂, fenómeno conocido como fermentación.

Por su parte, la Capacidad Antioxidante (CAOx) en las muestras muestra la capacidad de las muestras para eliminar o atenuar el efecto de radicales libres u otras moléculas oxidantes. Mientras más alta la actividad antioxidante, mayor será dicha capacidad. Esto podrá otorgar un valor agregado a la miel, toda vez que podrá usarse como una fuente natural de antioxidantes (alimento funcional), así como lo son, actualmente, algunos frutos, como los berries, y bebidas, como el té o el vino.

Materiales y Métodos.

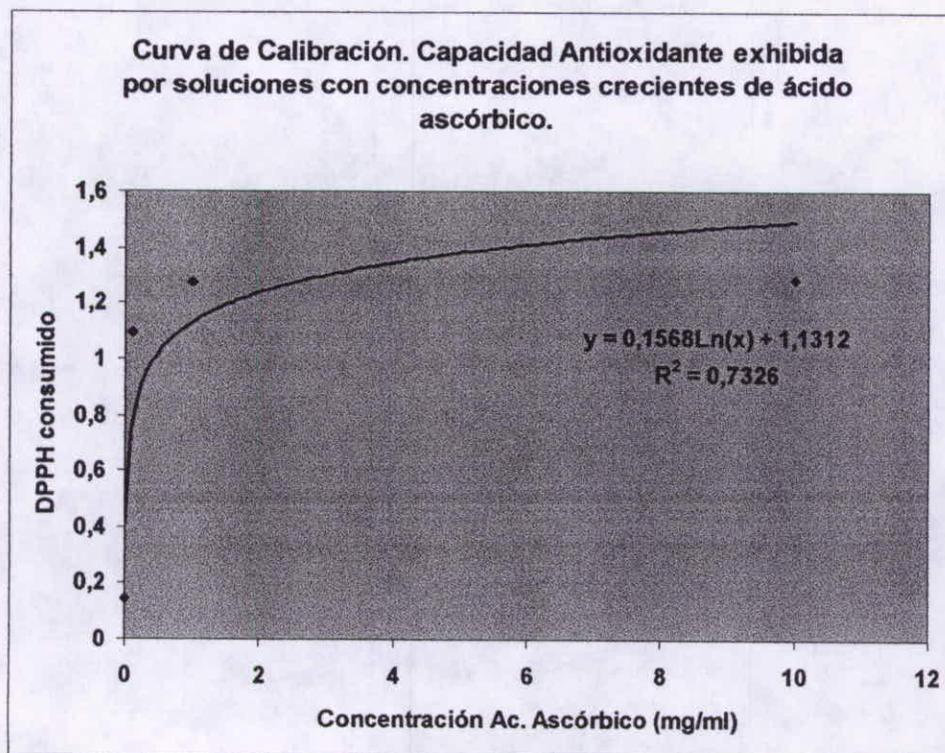
La muestra correspondió a una botella de 700 ml de hidromiel elaborada por la Sociedad Apícola Valdebenito Ltda., la cual fue hecha llegar al Laboratorio de Botánica de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile en Septiembre de 2008.

La CAOx se determinó usando el método espectrofotométrico del DPPH. El DPPH (difenilpicrilhidrazilo) es un compuesto considerado un radical libre, y en solución presenta una marcada coloración violeta. Su absorbancia alcanza su pick máximo a los 517 nm, longitud de onda a la cual se determina en este ensayo. Cuando se encuentra con un compuesto antioxidante, se estabiliza y pierde su coloración, por lo que la disminución de la absorbancia de una solución de DPPH al añadirle un compuesto cualquiera indicará el potencial antioxidante de dicho compuesto, el que será mayor mientras mayor y más rápida sea dicha pérdida de coloración. La medición se realizó en triplicado, y el resultado es el promedio de esas 3 mediciones. Para establecer la capacidad, este resultado se comparó con el obtenido con un antioxidante de uso común en alimentos (ácido ascórbico).

Resultados

La capacidad antioxidante medida para cada una de las muestras analizadas es la siguiente:

Muestra		Promedio	mmol DPPH consumido/ml extracto
Ác. Ascórbico (10 mg/ml)	<i>Abs inicial</i>	0,7794	
	<i>Abs Final</i>	0,4086	
	Δ Abs.	0,37085	1,28701
Ác. Ascórbico (1 mg/ml)	<i>Abs inicial</i>	0,7798	
	<i>Abs Final</i>	0,3051	
	Δ Abs.	0,47475	1,27742
Ác. Ascórbico (0,1 mg/ml)	<i>Abs inicial</i>	0,7752	
	<i>Abs Final</i>	0,4497	
	Δ Abs.	0,3255	1,09345
Ác. Ascórbico (0,01 mg/ml)	<i>Abs inicial</i>	0,7801	
	<i>Abs Final</i>	0,2528	
	Δ Abs.	0,52735	0,14460
Hidromiel	<i>Abs inicial</i>	0,7841	
	<i>Abs Final</i>	0,2788	
	Δ Abs.	0,5053	0,11062



Análisis de los resultados

La muestra de hidromiel mostró una baja capacidad antioxidante, pues es la que mostró la menor capacidad de neutralizar (consumir) DPPH, en comparaciones con las soluciones de antioxidante Standard. Como referencia, podemos indicar que el ácido ascórbico es usado en concentraciones de entre 10 y 100 mg/lit (equivalente a concentraciones entre 0,01 y 0,1 mg/ml) cuando es usado como conservante en la industria alimentaria.

Referencias

- Ferreres F., Tomás-Barberán F. A., Gil M. I. & Tomás-Lorente F. 1991. An HPLC technique for flavonoid analysis in honey. *J. of the Science of Food and Agriculture* 56(1): 49-56.
- Tomás-Barberán F. A., Ferreres F., García-Viguera C. & Tomás-Lorente F. 1993. Flavonoids in honey of different geographical origin. *Zeitschrift fur Lebensmittel-Untersuchung und-Forschung* 196(1): 38-44

Se extiende el presente informe a nombre de la Sociedad Apícola Valdebento Ltda., para los fines que estime conveniente.

Gloria Montenegro Rizzardini
Profesor Titular de Botánica
Departamento de Ciencias Vegetales
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal
Pontificia Universidad Católica de Chile.



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



PROPUESTA DE TRABAJO

Proyecto FIA:

"Evaluación técnica y económica de la elaboración de vino de miel de alta calidad (Hidromiel), como una alternativa de producción, comercialización y consumo como actividad sustentable incorporando valor agregado a la miel producida en la sexta región."

Código: IDP-ES-C-2006-2-A-002

**Consultor : JUAN ROBERTO FIGUEROA OROSTICA
Ingeniero Comercial
Julio del 2008.-**

ESTRUCTURA

1.	Introducción	3
2.	Lineamientos de Planificación Estratégica.....	4
	<i>Fortalezas</i>	4
	<i>Debilidades</i>	4
	<i>Oportunidades</i>	5
	<i>Amenazas</i>	5
3.	Propuesta de Plan de Trabajo.....	6
	<i>Cuadro "Plan de trabajo"</i>	7

ANEXO : Asesorías y Capacitaciones requeridas

INTRODUCCIÓN

Para el diseño de la propuesta se realizó una sistematización de la información técnica y económica que afecta el diseño y proyección del negocio, y de acuerdo a una planificación estratégica se definirá el Plan de acción para la implementación. Por ello es que esta etapa de desarrollo es necesario identificar determinados lineamientos de análisis estratégico claves del proyecto, en función de los cuáles se enmarca la propuesta de trabajo, ajustada y validada conforme lo programado. Y posteriormente se define la Propuesta de Plan de Trabajo, ajustada y validada conforme procedimientos preestablecidos.

Julio del 2008.-

1.- LINEAMIENTOS DE PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

1.1.- Fortalezas

- Ser pioneros en el desarrollo de un producto innovativo y consecuentemente con ello la generación de un sistema de producción con un alto grado de innovación en sus procesos y metodologías aplicadas, incorporando *plus* de certificación orgánica alemana (de la producción), un BPA y además un sistema de producción limpia.
- Crecimiento en la escala de valor de los canales de comercialización y producción, que conforme el desarrollo de este nuevo producto, el hidromiel, significarán un gran avance desde la tradicional obtención de miel, hasta el desarrollo de un producto terminado, innovativo y que permite al típico productor dar un salto de desarrollo hacia el de proveedor y comercializador de un producto con alto valor agregado, procesado con mayor grado de tecnificación y nivel de conocimientos, además de posibilitar una mejoría en el nivel de ingresos de los antiguos productores.
- Identificación, incorporación y enlace de soporte tecnológico existente para rubros da totalmente innovativa para la obtención de un producto real y nuevo, el Hidromiel.
- La empresa apícola Vallebendito cuenta con certificación orgánica BCS/Alemana para su producción de miel. Lo que le abre las puertas a la comercialización del nuevo producto, en nichos de mercado orgánico en Chile y el mundo.
- El *know how* que otorga haber desarrollado un estudio de factibilidad técnica y económica en forma previa, permite generar un análisis certero y confiable respecto de los mercados de comercialización en el ámbito internacional.
- Desarrollo del capital humano, al interior de la empresa Apícola Vallebendto, en cuánto al dominio de capacidades, técnicas, procesos y tecnología del rubro apícola, específicamente el Hidromiel. Con amplio manejo y desarrollo de conocimiento de los programas y proyectos, que son instrumentos propios de la red de fomento productivo que fortalece actualmente el sector.
- Amplio desarrollo de competencias y habilidades técnicas en términos del manejo técnico, producción, comercialización y desarrollo del producto, de parte del equipo de productores apícolas.
- El bajo costo de las materias primas, lo que permite abaratar costos y generar mayores ingresos por ventas.

1.2.- DEBILIDADES

- En Chile existe un total desconocimiento respecto del producto Hidromiel.
- Se requiere de un excesivo gasto en marketing, para implementar la estrategia de promoción y publicidad del producto, de modo que el público chileno conozca el producto. Y en el caso del público extranjero, para dar a conocer este producto chileno, de tipo especial.

1.3.- OPORTUNIDADES

- Dado que el producto Hidromiel actualmente es reconocido en el mercado internacional como un producto asociado a la mítica creencia medieval europea que la describe como la bebida de los recién casados (luna de miel) y en otras regiones, como Grecia, para dioses, reyes y magos, posibilita que al ofrecerlo en el exterior sea más fácil la comercialización y ventas de éste. Paralelamente al ofrecerse en el mercado interno está la posibilidad de utilizar esta plataforma de promoción y conocimiento del producto, de modo de ofrecerlo a los consumidores como un producto novedoso, por su origen geográfico y étnico.
- En términos de imagen país del producto Hidromiel. Se plantea la oportunidad de incorporarlo a Chile, directamente en el rubro apícola pudiendo aprovechar las distintas riquezas geográficas del para presentarlo por ej. Como un producto con identidad local del lugar en donde se elabore.
- Generar iniciativas de asociatividad con pequeños productores apícolas, que actualmente desarrollan su producción en condiciones de aislamiento. Propendiendo a la producción de mieles limpias.
- Oportunidad de introducir en el mercado externo un producto diferenciado y de alto precio internacional, con grandes proyecciones de ganancias.
- Este proyecto concuerda plenamente con las estrategias y políticas de gobierno dirigidas a incorporar competitividad e innovación en el desarrollo de las pequeñas empresas agrícolas campesinas.
- Por lo atractivo del producto y el proceso, es posible enlazarlo y/o articularlo con otros Programas y Proyectos disponibles en distintas instituciones públicas interesadas en fortalecer la agricultura familiar campesina, asociándolo a variadas estrategias de desarrollo económico productivo en gran parte del país.
- Lo replicable de este proyecto, como instancia de desarrollo de otras pequeñas empresas apícolas de la agricultura campesina.

1.4.- AMENAZAS

- Mercado financiero, en términos de un efecto negativo provocado por una crisis económica o por la variabilidad en los precios, entre otros cambios de parámetros e indicadores financieros.
- Problemas Agro-climáticos impredecibles desfavorables para la producción de miel, insumo básico del *Hidromiel*.
- La competencia nacional a partir del producto sustituto del Hidromiel, *late harvest (importada)*.

2.- PROPUESTA DE PLAN DE TRABAJO

A continuación se presenta la propuesta final, validada conforme los procesos definidos por el Consultor Jefe del Estudio en referencia, con los ajustes necesarios (en la planificación de actividades) ya validados con los productores apícolas. De modo que esta asegure la ejecución exitosa de un futuro proyecto productivo en torno al hidromiel, generada a partir del presente Estudio.

Esta Propuesta de Plan de Trabajo ha sistematizado la información técnica y económica del estudio realizado, constituyéndose también en una nueva metodología factible de promover las características de calidad del hidromiel desarrollada, resaltando su origen floral y geográfico.

CUADRO : PLAN DE TRABAJO

Estrategias	Programas	Acciones	2007	2008	2009	2010	2011
Desarrollar un producto « Hidromiel », a partir de la ejecución de un Estudio de Factibilidad Técnico-Económica con financiamiento FIA.¹	1.- Desarrollo del Producto, Fase experimental y especificaciones técnicas	1.1.- Determinar la factibilidad técnica y económica de producir miel.	X	X			
		1.2.- Definición de especificaciones técnicas de la maquinaria necesaria	X	X			
		1.3.- Análisis de las regulaciones y normativas en el proceso de obtención y comercialización de hidromiel	X	X			
		1.4.- Análisis y evaluación de los efectos ambientales de la elaboración de hidromiel	X	X			
		1.5.- Desarrollo un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Hidromiel acordes a las normativas vigentes, que incluye un sistema de control de calidad.	X	X			

¹ Estudio : "Evaluación técnica y económica de la elaboración de vino de miel de alta calidad (Hidromiel), como una alternativa de producción, comercialización y consumo como actividad sustentable incorporando valor agregado a la miel producida en la sexta región."

		1.6.- Caracterización de la miel.	X	X			
		1.7.- Desarrollo de varias formulaciones de hidromiel	X	X			
		1.8.- Evaluación de impactos del desarrollo del hidromiel	X	X			
	2.- Desarrollo de la Estrategia Comercial	2.1.- Definición de demanda y mercado existente	X	X			
		2.2.- Determinación de las vías de comercialización del hidromiel	X	X			
		2.3.- Análisis y Definición de Estrategias comerciales nacional e internacional	X	X			
		2.4.- Definición de Mix Comercial	X	X			
		2.5.- Caracterización de la oferta	X	X			
	3.- Análisis de Factibilidad Económica – Etapa de Preinversión	3.1.- Evaluación económica del Estudio en función de las actividades y de la propuesta de diseño de una nueva Planta.	X	X			
Transferencia de Competencias técnicas en la producción de miel a los productores del Secano Costero de la VI región.	1.- Levantamiento de información y análisis Técnico Productivo de apicultores de la comuna de Paredones. de apicultores	1.1.- Desarrollo de un Estudio Técnico Productivo de apicultores de la comuna de Paredones.	X	X			

	2.- Detección de requerimientos de asesoramiento y capacitación a un grupo experimental	2.1. Programa de Asistencia técnica aplicado a grupo experimental de apicultores	X	X			
	3.- Análisis en terreno de la situación de manejo y Producción de miel, aplicado a la realidad local de estos productores	3.1. Elaboración del Manual de Producción de miel y tratamiento de post cosecha, aplicado a la realidad local de estos productores.	X	X			
Programación y Ejecución de la Inversión	1.- Programación financiera de la Inversión en Planta Tipo.	1.1. Determinación de proyección de costos de la Inversión	X	X			
	2.- Adquisición de Maquinarias, según especificaciones.	2.1. Proceso de Re-cotización. 2.2 Proceso de Pagos y rendiciones			X		
	3.- Construcción de la Planta : - Edificación e instalación de suministros	3.1. Construir las áreas productivas.			X		
	4.- Montaje de equipos y maquinarias.	4.1. Instalación de los equipos adquiridos			X		
	5.- Permisos y Tramitaciones (Municipalidad, Servicio de Salud, SAG, SII, otros)	5.1. Proceso de trámites y autorizaciones legales y resoluciones requeridas para el funcionamiento de la Planta.			X		
	6.- Puesta en marcha de la Planta.	6.1. Calibración de equipos, pruebas de funcionamiento			X		
	7.- Ejecución de Ensayos	7.1. Realizar las primeras pruebas de			X		

		fermentación					
	8.- Ajustes productivos.	8.1. Ajustes en función de los ensayos previos.			X		
	9.- Definición de Procedimientos	9.1. Establecimiento de procedimientos definitivos (procesos, flujogramas, estándares de control			X		
	10.- Elaboración de la Primera Fermentación Comercial				X		
	11.- Desarrollo de Producción	11.1. Producción inicial			X		
		11.2. Producción en serie				X	X
		11.3 Incorporación de línea de proveedores externos, esto es los apicultores.				X	X
Desarrollo de la Etapa Productiva, con certificación orgánica del insumo miel.	1.- Producción Propia	1.1. Desarrollo de Hidromiel, con miel producida por Apícola Vallebendito, la que cuenta con certificación orgánica de miel.			X	X	X
	2.- Incorporación de Proveedores al sistema productivo.	2.1. Incorporar a apicultores al proceso de certificación orgánica con la que cuenta Apícola Vallebendito.				X	X
Desarrollo de la Estrategia Comercial de	1.- Prospección del mercado nacional	1.1. Contactos, Entrevistas y visitas con			X	X	X

Diferenciación en el mercado Interno		potenciales compradores para la presentación y futura venta del producto					
	2.- Comercialización del producto a nivel interno.	2.1 Ventas con campañas publicitarias vía: folletaje y material publicitario, degustaciones e información al público en los diferentes puntos de venta.			X	X	X
	3. Aplicación de Mix de marketing Y Actividades de difusión y participación en ferias	3.1. Participación en Eventos de Promoción, como Ferias costumbristas, artesanales y gastronómicas; Vinotecas y licorerías; Rutas turísticas; Tiendas gourmet, especializadas; Supermercados y Multitiendas Retail.			X	X	X
		3.2. Generar contratos para eventos especiales.				X	X
Desarrollo de la Estrategia Comercial de Diferenciación en el mercado Externo	1.- Prospección del mercado internacional	1.1. Contactos, Entrevistas y visitas con potenciales compradores para la presentación y futura venta del producto				X	X
	2.- Comercialización del producto a nivel internacional	2.1 Ventas con campañas publicitarias vía: folletaje y material publicitario,					X

		degustaciones e información al público en los diferentes puntos de venta.					
	3. Aplicación de Mix de marketing Y Actividades de difusión y participación	3.1. Participación en Eventos de Promoción, como Ferias Med Festival de Colorado /EEUU; Tiendas especializadas del tipo gourmet del sector orgánico y de productos de alta calidad, Tiendas de vino.					X
Asociatividad con apicultores del secano costero	1. Incorporar a apicultores para que adquieran conocimientos para el desarrollo de Producción Limpia de Miel	1.1. Asistencia Técnica	X	X	X	X	X
	2.- Acercar a estos productores a diferentes instrumentos de fomento productivo para que mejore su infraestructura productiva	2.2. Vincular a los pequeños productores apícolas en el desarrollo de programas conjuntos con Instituciones públicas				X	X
Capacitación y Asistencia Técnica	Programa de capacitación en áreas especializadas, según Anexo adjunto citado a continuación.	1.1 Asesorías y Cursos de capacitación, grupales e individualizadas.	X	X	X	X	X

ANEXO
PLAN DE ASESORÍAS TÉCNICAS Y CAPACITACIÓN

Asesoría técnica / Capacitación	Área de especialización a investigar
Diseño de Planta	Ingeniero en Alimentos, diseña y dimensiona la estructura final, de acuerdo a características técnicas, capacidades y equipamiento necesario.
Plano de Construcción	Arquitecto, Firma del Plano y autoriza la estructura.
Proyecto eléctrico	Ingeniero Eléctrico, Elaboración y firma del plano e implementación del sistema eléctrico de toda la planta.
Proyecto red de agua potable y foso séptico	Especialista, Elaboración y firma de plano e implementación del sistema de agua potable y el sistema de desecho de evacuación de aguas residuales.
Compra de maquinaria, utensilios e insumos	Especialista, Cotización y compra de materiales de acuerdo a especificaciones técnicas.
Puesta en Marcha	Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Industrial, Asesoría en obtención de la Resolución Sanitaria, Verificación del funcionamiento de los equipos y línea de procesamiento, desde la recepción de materia prima hasta obtención de producto terminado.
Implementación sistema de calidad	Ingeniero en Alimentos, Elaboración e implementación de un Manual de Buenas Practicas de Manufactura
Implementación Laboratorio de Calidad	Ingeniero en Alimentos, implementación de un laboratorio de control de calidad
Certificación Orgánica	Especialista, Revisión del proceso, mejoras y certificación
ESPECIALISTA EN MARKETING	Diseñador gráfico, publicista, generar líneas de apoyo marketing nacional e internacional
ENÓLOGO	Experiencia en preparación de vinos blancos.
INGENIERO EN ALIMENTOS	Experiencia en la implementación de programas de gestión y control de proceso.
INGENIERO MECANICO O SIMILAR	Experiencia en diseño de plantas, equipos y puesta en marcha.
ESPECIALISTA ORGANICO	Experiencia en manejo de unidades productivas orgánicas.
ESPECIALISTA EN COMERCIO	Dominio de lengua extranjera con conocimientos del mercado
INGENIERO EN GESTION	Diversos profesionales con domino en las áreas Contables, desarrollo organizacional, manejo de conflictos, control de gestión, etc.

INGENIERO AGRÓNOMO	Con experiencia en apicultura y trabajo con pequeños productores.
ASESORIA EN OBRAS CIVILES	Implementación del sistema eléctrico de toda la Planta. E implementación del sistema de agua potable y el sistema de desecho de evacuación de aguas residuales.
CAPACITACIONES	Varias

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y
FARMACÉUTICAS
LABORATORIO DE PROCESO DE LOS ALIMENTOS



INFORME N° 3.7 Y 3.8

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES
Y ETIQUETADO HIDROMIEL

INDICE GENERAL

	<i>Pág.</i>
1. INTRODUCCIÓN	3
Legislación Vigente en Chile	3
Información Etiquetado	3
2. VIDA ÚTIL Y EVALUACIÓN SENSORIAL DEL HIDROMIEL	5
3. ETIQUETADO DEL HIDROMIEL	8
4. ANEXOS	12
Ficha cata hidromiel traducida y adaptada	
Rueda de aromas	
Decreto 464 SAG	
Reglamento 18455	
Manual de Bebidas Alcohólicas y Vinagres	
Proyecto de Reforma Etiquetado de Bebidas Alcohólicas	

1. INTRODUCCIÓN

El uso del alcohol por el hombre como sustancia se remonta a la época paleolítica, una historia que sigue después de haberse iniciado hace unos 30.000 años.

La ingesta de esta sustancia embriagante, debió ser conocida desde épocas muy tempranas por una gran diversidad de tribus ya que, por muy primitiva que fuera su cultura, utilizaban y utilizan bebidas fermentadas.

A partir del siglo XIX la organización de la nueva sociedad industrial rompe los moldes y tradiciones, en relación al consumo de bebidas alcohólicas, de un mundo rural que se alcoholizaba a un ritmo más lento, a un perfeccionamiento de los métodos de destilación, fermentación y variedades, que permitió agilizar la producción y difusión de alcoholes de alta graduación, incrementando la demanda por productos nuevos.

Legislación vigente en Chile

- Ley N° 17.105, Ley de Alcoholes, establece normas acerca de las patentes de los establecimientos de expendio de bebidas alcohólicas, tipifica y sanciona penalmente las conductas relacionadas con la venta y consumo de alcohol, estableciendo además medidas preventivas.
- Ley 18.455, fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, y deroga el libro I de la Ley 17.105.

INFORMACION ETIQUETADO

Ante la necesidad del control de la oferta, mediante una acción preventiva e informativa, a través de dar cuenta a los consumidores sobre las características de los alcoholes, es que se han implementado leyendas y recomendaciones en las etiquetas.

En USA desde 1989 cada botella de cerveza, vino o licores vendida debe llevar una advertencia gubernamental de dos partes:

- a) “De acuerdo a la autoridad de Salud, las mujeres no deben beber alcohol durante el embarazo por el riesgo de defectos en el recién nacido”.
- b) “El consumo de bebidas alcohólicas interviene en su habilidad para manejar un auto u operar maquinarias y puede causar problemas de salud”.

En Francia la Ley Evin del 10 de enero de 1991 está particularmente ligada a la protección de menores contra el alcoholismo (prohíbe la venta de alcohol a menores de 16 años, y la venta de alcohol dentro de los recintos deportivos). También limita el contenido de los avisos de publicidad para las bebidas alcohólicas informando a los consumidores sobre su abuso en el consumo. Sobre este último punto, el Código de la Salud dispone la obligación que toda publicidad en las bebidas alcohólicas debe contener un mensaje sanitario precisando que: “El abuso del alcohol es peligroso para la Salud”.

El Parlamento Europeo, en propuesta de recomendación del Consejo relativa al consumo de alcohol por parte de niños y adolescentes (COM (2000)736-C5-0020/2001-2001/0801(CNS), particularmente en su Enmienda 2, Apartado 3, apoya como medida de sensibilización *el etiquetado* con información al consumidor sobre el volumen de alcohol contenido en los productos, *sobre los efectos del consumo de alcohol, especialmente sobre los riesgos del consumo masivo para todos los consumidores de alcohol, pero especialmente para los niños y los adolescentes, y sus consecuencias para las personas y la sociedad.*

En Latinoamérica las legislaciones de México, Ecuador, Paraguay, Colombia, por decir algunas, establecen que en la impresión de la etiqueta de toda bebida alcohólica se requiere que contenga una leyenda referida a advertir los daños que puede provocar el consumo excesivo del producto. Así la Ley 30 de Colombia, del año 1996, en el capítulo II “Campañas de prevención contra el consumo de alcohol y tabaco”, establece en su artículo 16, la siguiente norma: “En todo recipiente de bebida alcohólica nacional o extranjera deberá imprimirse, en el extremo inferior de la etiqueta y ocupando al menos una décima parte de ella, la leyenda “El exceso de alcohol es perjudicial para la salud””.

En Chile, la iniciativa de un grupo de senadores presentó en el 2006 una moción para incluir mensajes de advertencia en las etiquetas de los vinos -y otros alcoholes- que podrían

llegar a cubrir el 40% de la misma, mostrando estadísticas de accidentes por alcoholismo e incluso sumando fotografías.

Ante esta iniciativa la industria del vino nacional opinó que es “una muy mala iniciativa”, ya que se trata de un factor negativo para el vino que limita el consumo del mismo. Haciendo notar que existen artículos relacionados con la salud, el vino y otros alcoholes, en consecuencia también debería señalar que el tomar vino moderadamente es bueno para la salud.

Otro ejemplo es que en Argentina aplican mensajes muy simples, como consumo moderado, pero Chile va más rápido que otros países.

2. VIDA UTIL Y EVALUACION SENSORIAL DEL HIDROMIEL

El estudio de vida útil tuvo como objetivo evaluar las características del producto a lo largo del tiempo, se realizó exponiendo el producto obtenido a condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiental 20-25 °C, humedad ambiental 75-85 %).

La evaluación sensorial se define como una cata, donde se evaluaron las características sensoriales de los productos elaborados, mediante un panel entrenado midiendo la aceptabilidad con la metodología pertinente.

La evaluación de características sensoriales del hidromiel elaborado esta directamente relacionado con mediciones instrumentales tales como: color y acidez, factores importantes en la aceptación del producto elaborado por parte del consumidor.

Los parámetros sensoriales medidos fueron:

- Color
- Limpidez
- Brillo
- Aroma
- Cuerpo
- Sabor
- Dulzor
- Acidez
- Astringencia
- Intensidad de alcohol y

➤ Sabor residual

El análisis descriptivo describió las propiedades sensoriales (parte cualitativa) y su medición (parte cuantitativa), esta metodología es la mas completa, en una primera etapa los jueces reconocen e identifican con recuerdos los aromas y olores químicos preparados, y a medida que transcurre el entrenamiento la persona reconoce y se familiariza con los olores e inmediatamente describe, es decir que agilizamos el proceso mental de estímulo respuesta.

En esa fase se comenzó a trabajar con el producto elaborado y los jueces.



El sabor del hidromiel es sin duda el parámetro que identifica mas a este producto (mejor nota), de aquí es que podemos definir un producto insípido de otro con sabor a miel. Este parámetro es muy importante al momento de comercializarlo ya que será por su materia prima principal (miel) que será identificado, y consecuentemente identificado con la zona donde se recolectó la miel.

El color también es un parámetro importante, ya que el hidromiel se identifica con el este parámetro natural de la miel, si esta es oscura o clara va depender de su origen floral, y esto de su calidad en minerales y fenoles, antioxidantes naturales que quedan en el producto, considerándose además como un elemento funcional.

En la actualidad la industria alimentaria presenta un creciente interés sobre el contenido de antioxidantes en diferentes alimentos, debido a los beneficios salutíferos asociados. Este producto es un buen aporte a esta línea.

En la identificación de características generales del hidromiel desarrollado, los jueces tuvieron una tendencia a destacar la miel en el olor, gusto y retrogusto del producto, de igual manera pero con un % menor también se encontró en el aroma (ver tabla adjunta).

Olor	%	Aroma	%	Gusto	%	Retrogusto	%
Miel	53,8	Frutal	35,7	Miel	44,4	Miel	31,2
Frutal	23,1	Miel	28,6	Frutal	27,8	Madera	25,0
Químico	7,7	Químico	14,3	Corchado	11,1	Químico	12,5
Floral	7,7	Floral	14,3	Animal	5,6	Animal	6,3
Vegetal	7,7	Vegetal	7,1	Químico	5,6	Corchado	6,3
				Floral	5,6	Frutal	6,3
						Especia	6,3
						Vegetal	6,3

En cuanto a la medición del balance del hidromiel este se definió como dulce en su olor y aroma, y alcohólico en el gusto y retrogusto (ver tabla adjunta).

Olor	%	Aroma	%	Gusto	%	Retrogusto	%
Dulce	33,3	Dulce	60,0	Alcohólico	45,0	Alcohólico	36,4
Alcohólico	33,3	Amargo	20,0	Dulce	25,0	Ácido	27,3
Ácido	33,3	Alcohólico	20,0	Amargo	25	Amargo	18,2
				Ácido	5	Dulce	18,2

Para definir la preferencia se evaluó la satisfacción de los jueces al probar el producto, este parámetro está directamente relacionado con la posibilidad de que el producto lo compren o no. Y un 70% estaría dispuesto a comprarlo si existiera en el mercado.

Grado de Satisfacción		%
1.	Me disgusta mucho	0
2.	Me disgusta	10
3.	Ni me gusta ni me disgusta	20
4.	Me gusta algo	70
5.	Me gusta mucho	0
Total		100

El producto desarrollado es el resultado de varias formulaciones, donde fue posible reconocer productos con mayor y menor grado alcohólico (tiempo de fermentación), mas o menos dulce (calidad de la miel), con mayor o menor aroma a miel (calidad de la miel), entre otros, sin descartar la variedad de productos obtenidos agregando frutas o especias, para otorgar otra característica diferencial que sirva para identificarla con un grupo etario o mercado específico.

3. ETIQUETADO DEL HIDORMIEL

El etiquetado del hidromiel constituye un valioso instrumento para la educación y la información de los consumidores, informa sobre las características del vino y responden a una serie de normas oficiales dictadas por los organismos nacionales pertinentes.

Consiste en presentar de manera simple las características y propiedades que lo identifiquen, como por ejemplo, hidratos de carbono, grado alcohólico, lugar de origen, poder antioxidante, etc.

Se pretende ayudar tanto en la educación como en la comercialización del producto, dando al consumidor la información necesaria para que pueda seleccionar adecuadamente este producto según tipo y calidad.

Además el etiquetado entrega beneficios como:

- Mensaje nutricional (poder antioxidante, minerales, etc.)
- Identifica el producto con su lugar de origen.
- Unifica y estandariza la forma de expresión y contenidos de la información.

- Contribuye a la selección de un producto orgánico por parte del consumidor.
- Incentiva a la industria a mejorar la calidad y variedad para este tipo de producto.

Durante el almacenamiento de los vinos blancos jóvenes (que es la categoría donde se ubicó a esta preparación), se producen una serie de modificaciones tanto físicas como químicas y biológicas que afectan a la calidad de éste. Por esto, es que después de ser embotellado debe ser consumido en el tiempo máximo de un año, para así evitar las pérdidas de sus características; el frescor, carácter “amielado”, formación de compuestos no deseables, remontados de color, sabor, aroma, etc. Estos importantes cambios que repercuten en la calidad, y por tanto en la economía de quien lo elabore. También depende de una serie de factores o condiciones ambientales de conservación. Y es que “la vida útil de un vino joven puede prolongarse en el tiempo si se conserva en condiciones adecuadas”.

Esto último fundamenta la alternativa de elaborar un producto de guarda, manteniendo las condiciones adecuadas de temperatura y humedad ambiental del lugar donde se guarde, ya sea embotellado o en barricas.

Los primeros desarrollos del producto permitieron observar que para que no pierda la calidad durante el almacenamiento, las botellas deben mantenerse a una temperatura constante de unos 15-18° C. Así se prolongará su vida útil sin que se produzcan cambios en sus características organolépticas que impidan su venta.

Características del producto obtenido:

➤ Sólidos solubles	11°Brix
➤ Acidez total	2,3 g/l H ₂ SO ₄
➤ Acidez volátil	1,0 g/l ácido acético
➤ Azúcares reductores	14,3 g/l
➤ Grado alcohólico	14,8 °
➤ pH	3,3
➤ SO ₂ Total	51,2 mg/l de SO ₂ total

Grado Alcohólico

Es la proporción de alcohol contenido en el producto, que se expresa en grados alcohólicos, de acuerdo al principio de Gay- Lussac, en donde el alcohol puro tiene un título igual a 100 grados. El grado alcohólico es igual al número de litros de alcohol etílico que contienen 100 litros de vino; en otras palabras, 1 grado alcohólico corresponde a 1 mL de alcohol puro en 100 mL de vino.

En enología se emplean tablas que permiten, a partir de la densidad del mosto, conocer el grado alcohólico probable.

Acidez total y pH

Los vinos en general son soluciones ácidas muy diluidas, sin los ácidos tendrían un sabor muy insípido y una estabilidad mínima. La acidez total se define como la suma de los ácidos en estado libre que son valorables.

Generalmente es del orden de g/L expresado en ácido tartárico o 3 g/L de ácido sulfúrico, lo cual equivale aproximadamente a un rango de pH entre 3,2 y 3,7.

Acidez volátil

La acidez volátil se expresa como g/L de ácido acético, y varía entre 0,2 y 1,0 g/L, valores mayores hace perceptible el deterioro de los vinos.

Azúcares reductores

Son los monosacáridos de la miel que actúan como agentes oxidantes en la elaboración del hidromiel. Por su alto nivel nutritivo son el alimento de las levaduras que producen la fermentación generando el mosto. En los vinos por lo general es vital que sean consumidos totalmente, permitiendo que las levaduras, ya sin alimento, se consuman entre sí. Las bodegas de vinos chilenas generalmente establecen un máximo de azúcar residual de hasta 2 gramos por litro. El alto valor en el hidromiel elaborado nos permite predecir que el producto puede seguir generando grados alcohólicos.

La mayor parte del azúcar que permanece hacia el final de la fermentación es la fructosa. Esta tiene un sabor mucho mas azucarado que la glucosa e incluso más que la sacarosa. Los sólidos solubles es otra unidad para medir azúcares reductores.

Otra propiedad que posee la materia prima principal (miel) que pudiera ser ocupada en la etiqueta del producto es el poder antioxidante con que queda al final de su vida útil.

Por estudios se conoce que la miel tiene un gran potencial antioxidante, fundamentalmente, a su alto contenido en elementos fenólicos y, en menor medida, al ácido ascórbico (vitamina C) y a ciertas enzimas como la glucosa oxidasa, la catalasa y la peroxidasa.

Es recomendable realizar la medición por la técnica de espectrofotometría, y será posible evaluar que el poder del producto elaborado frente a los radicales libres.

De acuerdo a las formulaciones y proporciones en que se utiliza la miel, es posible adelantar que la presencia de los antioxidantes no afectaría a las levaduras en el proceso de fermentación, impidiendo el consumo normal del azúcar.

En caso de que exista en una concentración alta, es posible que se perciban fácilmente malos sabores, olores a sulfídrico o simplemente vinagre, lo que es bueno como producto para las ensaladas pero no como hidromiel.

El desarrollo de una etiqueta que atractiva en cuanto a color, imagen afecta de forma positiva en el producto, otorgando diversidad e identidad.

FICHA CATA HIDROMIEL
TRADUCIDA Y ADAPTADA

Catador: _____ Fecha: __/__/__

Nº Hidromiel: _____ % Alcohol: ____

Otros Ingredientes: _____

Tipo: __ Seca __ Semi Dulce __ Dulce __ Espumante

Categoría: __ Hidromiel Tradicional __ Miel Varietal (Flor en especial)

 __ Cyser (Miel y jugo de manzana) __ Pyment (Miel y jugo de uvas)

 __ Melomel (Miel y frutas) __ Metheglin (Miel con hierbas y
especies)

 __ Braggot (Miel con malta) __ Mixta

A

1. Taponado:

- Corcho Natural
- Corcho Reconstituido
- Corcho Sintético
- Tapa Rosca

2. Apariencia:

Color

amarillo pálido _____ ámbar

Limpidez

turbio _____ limpio

Brillo

opaco _____ brillante

Burbujas

finas _____ gruesas

3. Olor (O), Aroma (A), Gusto(G), Dejo o Regusto (R)

Animal	O	A	G	R	Químico	O	A	G	R
Corchado	O	A	G	R	Floral	O	A	G	R
Frutal	O	A	G	R	Miel	O	A	G	R
Especia	O	A	G	R	Vegetal	O	A	G	R
Madera	O	A	G	R	_____	O	A	G	R

4. Gusto y su Balance

Acido	O	A	G	R
Amargo	O	A	G	R
Dulce	O	A	G	R
Alcohólico	O	A	G	R

5. Impresión General

Balanceado	O	A	G	R
Limpio	O	A	G	R
Complejo	O	A	G	R
_____	O	A	G	R

6. Cuerpo

___Ligero ___Medio ___Pesado

7. Preferencia

___Si me gustó ___No me gustó

B

• **Apariencia: ___/3**

Objetable (Turbia o falta de color)	0
Deficiente (muy poco color)	1
Buena (Color notorio)	2
Excelente (Color muy marcado)	3

Comentarios:

• **Aroma: ___/6**

Objetable (Desagradable)	0
Pobre (sin aroma)	1
Deficiente (aroma casi imperceptible)	2
Aceptable (aroma leve, ligeramente agradable)	3
Bueno (agradable)	4
Muy Bueno (muy agradable, complejo, bien balanceado)	5
Excelente (aroma inolvidable, fuera de serie)	6

Comentarios:

Sabor y Textura: ___/6

Objetable (Sabor y Textura muy mala)	0
Pobre (Sabor desagradable, pobremente balanceado, textura desagradable)	1
Deficiente (Gusto y textura indistinguible, con faltas pronunciadas)	2
Aceptable (Gusto indistinguible pero agradable, defectos menores)	3
Bueno (Buen balance, suave, defectos imperceptibles)	4
Muy Bueno (muy agradable, complejo, bien balanceado, cuerpo marcado)	5
Excelente (Sabor inolvidable, muy buen balance)	6

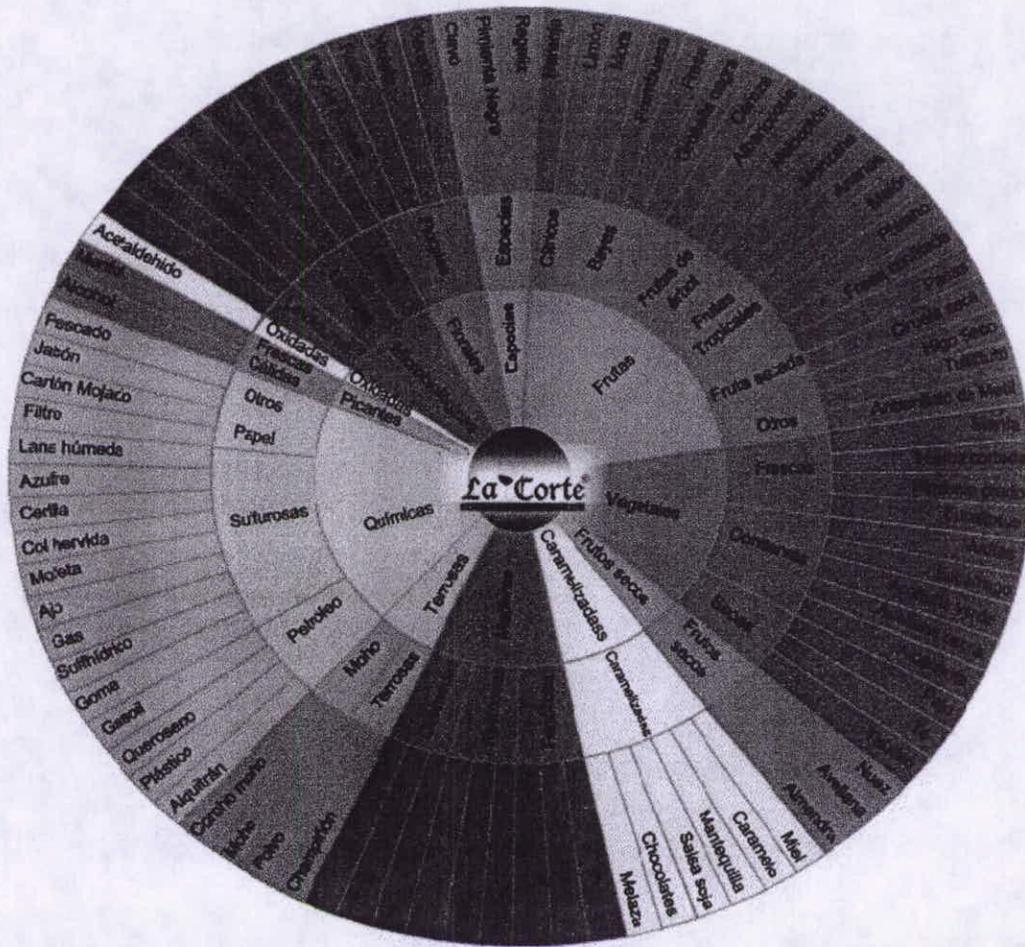
Comentarios:

Dejo o Regusto: ___/2

Objetable (desagradable)	0
Aceptable (final agradable pero corto)	1
Excelente (final persistente, sobresaliente)	2

Comentarios:

RUEDA DE AROMAS UTILIZADA EN VINO POSIBLE DE TRASFORMAR PARA EL HIDROMIEL



-
Identificación de la Norma : DTO-464
Fecha de Publicación : 26.05.1995
Fecha de Promulgación : 14.12.1994
Organismo : MINISTERIO DE AGRICULTURA
Ultima Modificación : DTO-72, AGRICULTURA 21.10.2006

ESTABLECE ZONIFICACION VITICOLA Y FIJA NORMAS PARA
SU UTILIZACION

Santiago, 14 de Diciembre de 1994.- Hoy se decretó lo que sigue:

Núm. 464.- Visto: Lo dispuesto en el artículo 27° de la ley N° 18.455, y en el artículo 55° de su Reglamento; en la letra n) del artículo 7° de la ley N° 18.755, modificada por la ley N° 19.283; lo establecido en el artículo 32°, N° 8, de la Constitución Política de la República,

Decreto:

Artículo 1°.- Establécese la siguiente Zonificación Vitícola o denominación de origen, para los vinos que se produzcan en el país.

DTO 10, AGRICULTURA
Art. único N° 1
D.O. 06.06.2003

1. REGION VITICOLA DE ATACAMA: abarca la III Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle de Copiapó y Valle del Huasco, cuyos límites se extienden a las provincias de igual nombre.
2. REGION VITICOLA DE COQUIMBO: abarca la IV Región Administrativa e incluye las siguientes Subregiones: Valle del Elqui, Valle del Limarí y Valle del Choapa, cuyos límites se extienden a las provincias de igual nombre.
El Valle del Elqui comprende las Areas de Vicuña y Paiguano, que corresponden a las comunas del mismo nombre y la comuna de La Serena.
El Valle del Limarí comprende las Areas de Ovalle, Monte Patria, Punitaqui y Río Hurtado, que corresponden a las comunas del mismo nombre.
El Valle del Choapa comprende las Areas de Salamanca e Illapel, que corresponden a las comunas del mismo nombre.
3. REGION VITICOLA DE ACONCAGUA: abarca la V Región Administrativa y comprende las Subregiones: Valle del Aconcagua, Valle de Casablanca y Valle de San Antonio y el Area del Valle del Marga-Marga de la comuna de Quilpué.
El Valle del Aconcagua comprende las provincias de San Felipe de Aconcagua y Los Andes, y en él se

encuentra el Area de Panquehue que corresponde a la comuna del mismo nombre.

El Valle de Casablanca comprende a la comuna del mismo nombre.

"El Valle de San Antonio comprende a la provincia de igual nombre y en él se encuentra la zona Valle de Leyda, que corresponde a las comunas de San Antonio y Santo Domingo y en la que se incluye el área de San Juan que comprende a la comuna de San Antonio".

4. REGION VITICOLA DEL VALLE CENTRAL: se extiende desde la provincia de Chacabuco de la Región Administrativa Metropolitana, hasta las provincias de Cauquenes y Linares, de la VII Región Administrativa.

Incluye las siguientes Subregiones: Valle del Maipo, Valle del Rapel, Valle de Curicó y Valle del Maule.

A) Valle del Maipo: comprende todas las provincias de la Región Administrativa Metropolitana, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Santiago, que incluye las comunas de Peñalolén y La Florida.
- b) Pirque, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) Puente Alto, que incluye la comuna del mismo nombre.
- d) Buin, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Paine y San Bernardo.
- e) Isla de Maipo, que incluye la comuna del mismo nombre.
- f) Talagante, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Peñaflor, El Monte y Padre Hurtado.
- g) Melipilla, que incluye la comuna del mismo nombre.
- h) Alhué, que incluye la comuna del mismo nombre.
- i) María Pinto, que incluye la comuna del mismo nombre.

B) Valle del Rapel: comprende las provincias de Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro de la VI Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Cachapoal y Valle de Colchagua.

El Valle del Cachapoal comprende las provincias de igual nombre, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Rancagua, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Graneros, Mostazal, Codegua y Olivar.
- b) Requínoa, que incluye la comuna del mismo nombre.

- c) Rengo, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Malloa y Quinta de Tilcoco.
- d) Peumo, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Pichidegua, Las Cabras y San Vicente.

El Valle de Colchagua comprende la provincia de Colchagua y Cardenal Caro, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) San Fernando, que incluye la comuna del mismo nombre.
- b) Chimbarongo, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) Nancagua, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Placilla.
- d) Santa Cruz, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Chépica.
- e) Palmilla, que incluye la comuna del mismo nombre.
- f) Peralillo, que incluye la comuna del mismo nombre.
- g) Lolol, que incluye la comuna del mismo nombre.
- h) Marchigüe, que incluye la comuna del mismo nombre.

C) Valle de Curicó: comprende la provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la provincia de Talca de la VII Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Teno y Valle del Lontué.

El Valle del Teno comprende las comunas de Teno, Romeral, Rauco y Hualañé de la provincia de Curicó, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Rauco, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Hualañé.
- b) Romeral, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Teno.

El Valle del Lontué comprende las comunas de Curicó, Molina y Sagrada Familia de la provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la provincia de Talca, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Molina, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Río Claro y Curicó.
- b) Sagrada Familia, que incluye la comuna del mismo nombre.

D) Valle del Maule: comprende la provincia de Talca, con excepción de la comuna de Río Claro, la provincia de Linares y la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre de la VII Región

Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Zonas: Valle del Claro, Valle del Loncomilla y Valle del Tutuvén.

El Valle del Claro comprende las comunas de Talca, San Clemente, Pencahue, Maule, Pelarco y San Rafael de la provincia de Talca, en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Talca, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Maule y Pelarco.
- b) Pencahue, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) San Clemente, que incluye la comuna del mismo nombre.
- d) San Rafael, que incluye la comuna del mismo nombre.

El Valle del Loncomilla comprende las comunas de San Javier, Villa Alegre, Retiro, Parral, Linares y Yervas Buenas de la provincia de Linares, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) San Javier, que incluye la comuna del mismo nombre.
- b) Villa Alegre, que incluye la comuna del mismo nombre.
- c) Parral, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Retiro.
- d) Linares, que incluye la comuna del mismo nombre y la de Yervas Buenas.

El Valle del Tutuvén comprende la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre, y en él se encuentra el Area de Cauquenes, que corresponde a esa misma comuna.

5. REGION VITICOLA DEL SUR: se extiende desde la provincia de Ñuble de la VIII Región Administrativa, hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el desarrollo de la vid. Incluye las siguientes Subregiones: Valle del Itata, Valle del Bio-Bío y Valle del Malleco.

A) Valle del Itata: comprende las comunas de Chillán, Coelemu, Ranquil, Quillón, Portezuelo, Ninhue, Treguaco, Quirihue, San Nicolás, Bulnes y San Carlos de la provincia de Ñuble y la comuna de Florida de la provincia de Concepción de la VIII Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Areas:

- a) Chillán, que incluye la comuna del mismo nombre y las de Bulnes y San Carlos.
- b) Quillón, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Ranquil y Florida.
- c) Portezuelo, que incluye la comuna del mismo

nombre, y las de Ninhue, Quirihue y San Nicolás.

d) Coelemu, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Treguaco.

B) Valle del Bío-Bío, comprende las comunas de Yumbel, Nacimiento, Mulchén, Negrete y Laja de la provincia de Bío-Bío de la VIII Región Administrativa, y en él se encuentran las siguientes Areas:

a) Yumbel, que incluye la comuna del mismo nombre, y la de Laja.

b) Mulchén, que incluye la comuna del mismo nombre, y las de Nacimiento y Negrete.

C) Valle del Malleco: comprende las comunas de Angol, Collipulli, Ercilla, Los Sauces, Lumaco, Purén, Renaico, Traiguén y Victoria de la provincia de Malleco de la IX Región Administrativa, y en él se encuentra el Area de Traiguén que incluye la comuna del mismo nombre.

En las etiquetas de los envases se podrá señalar las Regiones, Valles y/o Areas precedentemente establecidas, las cuales se presentan en el siguiente cuadro:

Región	Subregión	Zona	Area
Vitivinícola			
1. Región de Atacama	Valle de Copiapó		
	Valle del Huasco		
	Valle del Elqui		- Vicuña - Paiguano
2. Región de Coquimbo	Valle del Limarí		- Ovalle - Monte Patria - Punitaqui
	Valle del Choapa		- Río Hurtado - Salamanca - Illapel
	Valle del Aconcagua		- Panquehue
3. Región de Aconcagua	Valle de Casablanca		
	Valle de San Antonio	Valle de Leyda	- San Juan - Valle del Marga-Marga
	Valle del Maipo		- Santiago - Pirque - Puente Alto

		- Buin
		- Isla de Maipo
		- Talagante
		- Melipilla
		- Alhué
		- María Pinto
	Valle del Rapel	
	Valle del Cachapoal	- Rancagua
		- Requínoa
		- Rengo
		- Peumo
	Valle de Colchagua	- San Fernando
		- Chimbarongo
4. Región del Valle Central		- Nancagua
		- Santa Cruz
		- Palmilla
		- Peralillo
		- Lolol
		- Marchigüe
	Valle de Curicó	- Rauco
	Valle del Teno	- Romeral
	Valle del Lontué	- Molina
		- Sagrada Familia
	Valle del Maule	- Talca
	Valle del Claro	- Penciahue
		- San Clemente
		- San Rafael
	Valle del Loncomilla	- San Javier
		- Villa Alegre
		- Parral
		- Linares
	Valle del Tutuvén	- Cauquenes
5. Región del Sur	Valle del Itata	- Chillán
		- Quillón
		- Portezuelo
		- Coelemu
	Valle del Bío-Bío	- Yumbel
		- Mulchén
	Valle del Malleco	- Traiguén

Artículo 2°.- Los vinos se clasificarán en tres categorías:

- a) Vinos con denominación de origen. Son los vinos provenientes de alguna de las regiones vitícolas señaladas en el artículo 1°, elaborados con las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3° y que cumplen con los demás requisitos establecidos para esta categoría en el presente decreto.
- b) Vinos sin denominación de origen. Son los vinos elaborados con uvas obtenidas en cualquier región del

DTO 129, AGRICULTURA
ART. UNICO A)
D.O. 17.08.1998

país, pertenecientes a las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3° o con otras cepas viníferas tradicionales no incluidas en dicha nómina.

c) Vinos de mesa. Son los vinos obtenidos de uvas de mesa.

Los vinos, según su categoría, podrán indicar en sus etiquetas menciones de zonificación o denominación de origen, cepaje, año de cosecha, y la expresión "Embotellado en Origen", de acuerdo a las normas que más adelante se establecen.

Artículo 3°.- La denominación de origen de Regiones Vitícolas, Valles y/o Areas señaladas en el artículo 1°, podrá usarse en las etiquetas solamente bajo las siguientes condiciones:

a) A lo menos el 75 por ciento del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado. Este porcentaje podrá enterarse con vinos producidos por terceros productores siempre que dichos vinos hayan sido previamente certificados respecto a su procedencia geográfica, cepaje y año de cosecha, por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste de acuerdo a las normas de este decreto.

b) Los siguientes cepajes de uva o sus sinónimos internacionalmente aceptados, son los únicos que pueden señalarse en la etiqueta:

DTO 10, AGRICULTURA
Art. único N° 2
D.O. 06.06.2003

Variedades Blancas	Sinónimos
Chardonnay Pinot	Chardonnay
Chenin blanc	Chenin
Gewurztraminer	
Marsanne	
Moscatel de Alejandría	Blanca Italia
Moscatel Rosada	
Pedro Jiménez	Pedro Ximénez
Pinot blanc	Pinot blanco, Burgunder
	Weisser
Pinot gris	
Riesling	
Roussanne	
Sauvignon blanc	Blanc Fumé, Fumé
Sauvignon gris	Sauvignon rose
Sauvignon vert	
Semillón	
Torontel	
Viognier	
Variedades Tintas	Sinónimos
Cabernet franc	Cabernet franco
Cabernet sauvignon	Cabernet
Carignan	Carignane, Cariñena

Carmenère	Grande Vidure
Cot	Cot rouge, Malbec, Malbek, Malbeck
Merlot	
Mourvedre	Monastrell, Mataro
Nebbiolo	
Petit verdot	
Petite Syrah	Durif
Pinot noir	Pinot negro
Portugais bleu	
Sangiovese	Nielluccio
Syrah	Sirah, Shiraz
Tempranillo	
Verdot	
Zinfandel	

- c) Podrá contener hasta un 25 por ciento de vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas a las señaladas en la letra b), con excepción de las uvas de mesa.
- d) El vino debe obtenerse de uvas propias o compradas a terceros productores.
- e) El vino con denominación de origen deberá ser envasado en el territorio nacional y sólo podrá comercializarse en unidades de consumo.

Artículo 3° Bis. La denominación de origen especial "Secano Interior" podrá señalarse en las etiquetas seguido de la respectiva área vitivinícola, siempre que corresponda a vinos de los cepajes País y Cinsault y que éstos provengan exclusivamente de las áreas de secano de Rauco, Romeral, Molina, Sagrada Familia, Talca, Pencahue, San Clemente, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Portezuelo, Coelemu o Yumbel. Los límites geográficos de cada una de las áreas indicadas serán los que para cada una de ellas se indican en el artículo 1° precedente. Podrán usar también esta denominación especial, seguida del nombre de las comunas de Curepto o Ñiquén, los vinos provenientes de las cepas indicadas, obtenidos en las áreas de secano de dichas divisiones administrativas.

DTO 75, AGRICULTURA
Art. único
D.O. 21.10.2006

El cepaje País tiene como sinónimos internacionalmente aceptados, los de Mission y Criolla.

DTO 10, AGRICULTURA
Art. único N° 3
D.O. 06.06.2003

Artículo 3° Ter. Tratándose de mezcla y cuando la totalidad del vino sea de un mismo cepaje, las etiquetas de vinos con denominación de origen, podrán señalar hasta tres regiones o hasta tres subregiones de las cuales provengan los componentes de la misma, en orden decreciente de importancia, de izquierda a

DTO 17, AGRICULTURA
Art. único N° 3
D.O. 10.05.2002

derecha, y siempre que la participación menor que intervenga en la mezcla no sea inferior al 15%. Cuando se opte por utilizar el nombre de regiones, no se podrá emplear el nombre de subregiones.

Artículo 4°.- Las etiquetas de los vinos con denominación de origen, podrán hacer mención de la variedad de uva con que fueron producidos, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75 por ciento, y debe corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3°.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de hasta 3 variedades, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas y siempre que el cepaje minoritario intervenga en la mezcla en una proporción mínima de 15 por ciento. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en la letra b) del Artículo 3°.

Artículo 5°.- Las etiquetas de los vinos con denominación de origen, podrán hacer mención del año de cosecha. En tal caso, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75 por ciento.

Artículo 6°.- La expresión "Embotellado en Origen", o sus sinónimos en el idioma extranjero, sólo podrá usarse en la etiqueta si el vino tiene denominación de origen y, además:

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

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

La expresión "embotellado en origen", también podrá utilizarse en las etiquetas de los vinos a que se refiere el inciso primero, producidos en subregiones que no tengan establecida un área geográfica, siempre

DTO 10, AGRICULTURA
Art. único N° 4
D.O. 06.06.2003

que se señale la subregión comprendida en la denominación de origen y se cumpla con los requisitos contemplados en las letras a) y b) de este artículo, entendiéndose que la referencia que la letra a) hace al Area Geográfica, corresponde a la Subregión.

Artículo 7°.- Según su contenido de azúcar residual, los vinos podrán indicar en las etiquetas de sus envases, las siguientes menciones, de acuerdo a los rangos que se indican:

- a) Seco, Sec o Dry: Cuando no sobrepasa los 4 gramos por litro. Sin embargo, el contenido de azúcar residual podrá llegar hasta 9 gramos por litro, cuando su acidez total (expresada en gramos de ácido tártrico por litro) no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido de azúcar residual.
- b) Semi Seco, Demi Sec o Medium Dry: Cuando contiene más que la clasificación anterior y alcanza un máximo de 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro, cuando el tenor en acidez total es fijado en aplicación de lo 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 gramos por litro.
- d) Dulce, Doux o Sweet: Cuando su contenido de azúcar residual es de a lo menos 45 gramos por litro.

No se podrán usar otras menciones relativas al contenido de azúcar en vinos. Tampoco podrán utilizarse las indicadas en las letras precedentes cuando no correspondan a los rangos indicados.

Artículo 8°.- Los vinos con denominación de origen incluirán en sus etiquetas la indicación geográfica que corresponda, precedida de la expresión "Denominación de Origen" o las iniciales "D.O.". Además se podrá incluir una de las siguientes menciones complementarias de calidad, o sus traducciones en un idioma extranjero, precedidas o no de la expresión "vino", sólo cuando éste proceda de alguna de las variedades indicadas en el artículo 3° de este decreto y el envasado se haya efectuado en Chile.

DTO 10, AGRICULTURA
Art. único N° 5
D.O. 06.06.2003

DTO 55, AGRICULTURA
Art. único
D.O. 22.09.2005

Dichas menciones, ordenadas de menor a mayor categoría, son las siguientes:

1. Superior: Mención reservada para vinos de características organolépticas distintivas y propias.
2. Reserva o Reservas: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con

madera.

3. Reserva Especial: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0,5 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

4. Reserva Privada: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.

5. Gran Reserva: Mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 1 grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

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

- a) Clásico: Mención reservada para vinos que proceden de algunas de las variedades tradicionales, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sauvignon Vert que integren la mezcla al menos en un 85% de su composición total, dándole características organolépticas distintivas y propias.
- b) Noble: Mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 16 grados, los cuales han sido obtenidos de uvas afectadas por pudrición noble.
- c) Grand Cru: Mención que debe usarse conjuntamente con la Denominación de Origen que corresponda, tratándose de un vino de buena calidad.

Artículo 8° Bis.- Las siguientes menciones complementarias de calidad serán comprensiva de los vinos que en cada caso se señalan:

DTO 10, AGRICULTURA
Art. único N° 6
D.O. 06.06.2003

- a) "Vino Generoso": Vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) "Añejo": Vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproducto de uva, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado, debiendo cumplir con los demás requisitos establecidos en el artículo 19° letra c) del decreto supremo N°78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Artículo 8° Ter.- Los vinos con denominación de origen, también podrán utilizar las siguientes menciones complementarias de calidad, siempre que no

DTO 10, AGRICULTURA
Art. único N° 6
D.O. 06.06.2003

se haya utilizado ninguna de las señaladas en los artículos números 8° y 8° Bis:

- a) Reservado
- b) Gran Vino.

Artículo 9°.- Los vinos sin denominación de origen, podrán indicar en sus etiquetas la expresión "Vino Elaborado con Cepajes Tradicionales", la que no podrá emplearse en vinos provenientes de uva de mesa.

DTO 17, AGRICULTURA
Art. único N° 5
D.O. 10.05.2002
NOTA

NOTA:

El artículo Transitorio del DTO 17, Agricultura, publicado el 10.05.2002, dispone que los productos rotulados de acuerdo al anterior artículo 9°, sustituido por el N° 5 artículo único, podrá comercializarse, con sus actuales etiquetas y envases, hasta por el término de un año a contar de la publicación del citado decreto.

Artículo 10.- Los vinos sin denominación de origen podrán señalar en sus etiquetas menciones de cepaje y año de cosecha, cuando cumplan los siguientes requisitos:

DTO 129, AGRICULTURA
ART. UNICO D)
D.O. 17.08.1998

a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75% y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del artículo 3° o a otras no mencionadas en esa nómina.

b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de hasta 3 variedades, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas y siempre que el cepaje minoritario intervenga en la mezcla en una proporción mínima de un 15%.

c) Cuando se haga mención del año de cosecha, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%.

d) Los requisitos indicados en las letras precedentes deberán ser verificados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora, autorizada por éste.

En ningún caso podrán mezclarse vinos de mesa con vinos o mostos provenientes de variedades de cepas viníferas tradicionales.

Artículo 10 bis.- Los envases en que se expenda vino de mesa deberán contener en la etiqueta principal la expresión "'Vino de Mesa'", con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, los que en ningún caso podrán tener una altura inferior a 10 milímetros.

DTO 129, AGRICULTURA
ART. UNICO E)
D.O. 17.08.1998

Los caracteres tipográficos que se empleen para indicar la dirección o el nombre de la ciudad o localidad en donde se envasó el producto no deberán ser de un tamaño mayor que la mitad del utilizado para

señalar que se trata de ''vino de mesa''. Las demás menciones que se contengan en las etiquetas se ceñirán a las normas generales establecidas por la legislación vigente.

Los vinos de mesa sólo podrán expresar en su rotulación la marca comercial y recomendaciones a los consumidores, y no podrán contener menciones de cepaje, de calidad, ni año de cosecha.

Artículo 11°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 8° y 9° precedentes, se podrá incluir en las etiquetas de estos vinos expresiones que correspondan a marcas comerciales debidamente registradas, siempre que no creen confusión respecto de la denominación de origen, de las variedades de vid, del año de cosecha, ni de las menciones de calidad establecidas en este decreto.

Artículo 12°.- Para utilizar en las etiquetas las menciones a que se refiere el artículo 2° de este decreto, será necesario que el interesado se inscriba en un registro especial que para tal efecto llevará el Servicio Agrícola y Ganadero.

Artículo 13°.- El Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero podrá celebrar convenios, de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo N° 138, de 1986, del Ministerio de Agricultura, con personas jurídicas del sector público o privado para que, a través de sus laboratorios, puedan efectuar las acciones de certificación de vinos con denominación de origen, las que se denominarán empresas certificadoras autorizadas.

Artículo 14°.- Las empresas certificadoras autorizadas tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Certificar todo lo relativo a denominación de origen de los vinos y lugares de envase.
- b) Verificar y certificar todo lo que diga relación con cepajes, año de cosecha y signos distintivos de calidad.
- c) Verificar y certificar todo lo relacionado con la expresión "Embotellado en Origen", tanto de viñas como de cooperativas adscritas al sistema.
- d) Llevar un registro de las viñas y cooperativas vitivinícolas que suscriban convenio con la empresa certificadora autorizada, respecto de lo indicado en las letras a), b) y c) precedentes.

Artículo 15°.- Créase una Comisión Asesora al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, que tendrá por función proponer las medidas necesarias que tiendan a perfeccionar el sistema de denominación de origen.

Artículo 16°.- La Comisión Asesora estará

DTO 17, AGRICULTURA

constituida, a lo menos, por los siguientes miembros designados o invitados a participar por el Director Nacional:

Art. único N° 6
D.O. 10.05.2002

- . Dos representantes del Servicio Agrícola y Ganadero.
- . Un representante de las Empresas Certificadoras Acreditadas.
- . Tres representantes de los usuarios adheridos al sistema de denominación de origen.
- . Dos representantes técnicos que provengan de las Universidades y de la Asociación de Enólogos.

Artículo 17°.- Las empresas certificadoras a que se refiere el Artículo 13 llevarán un registro de las materias primas de los productores que hayan contratado sus servicios, sobre la base, entre otra, de la siguiente documentación:

- a) Declaración de cosecha, con indicación de Rol Unico Tributario, origen y cepaje.
- b) Guías de despacho o facturas timbradas por el Servicio de Impuestos Internos que amparen las compras de uva. Deberán indicar origen y cantidad de kilos de cada cepaje.
- c) Copia de los contratos de compra de uva.
- d) Declaración de existencia, con indicación de Rol Unico Tributario, origen y cepaje. Esta declaración deberá ser coincidente con la que se presenta al Servicio Agrícola y Ganadero.

Toda la documentación anterior deberá estar registrada en un libro o computacionalmente.

La documentación de respaldo deberá mantenerse permanentemente en el establecimiento y estará siempre a disposición de la empresa certificadora autorizada.

Artículo 18°.- Los análisis que sea menester practicar, podrán ser efectuados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por laboratorios autorizados por éste.

Artículo 19°.- La fiscalización de la zonificación vitícola o denominación de origen y demás normas de este reglamento, corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero.

Las infracciones a lo dispuesto en el presente decreto serán sancionadas conforme a lo dispuesto en la Ley 18.455, sin perjuicio de las medidas que se fijen en los respectivos convenios.

Artículo 20°.- Lo dispuesto en este decreto no se aplicará a los vinos especiales señalados en el Artículo 19° del decreto N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Deróganse los decretos de Agricultura N° 257, de 5 de septiembre de 1979, y N° 82, de 26 de marzo de 1980.

Artículo 21°.- Modifícase el decreto N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, en la siguiente forma:

- 1.- Elimínanse las letras d) y g) del Artículo 19°.
- 2.- Suprímese el N° 9 del Artículo 63°.
- 3.- Agrégase el vino, a la lista de bebidas alcohólicas del inciso primero del Artículo 30, en la siguiente forma.
"Vino: 11,5 graduación real".

Agrégase inmediatamente a continuación de esa lista de bebidas alcohólicas el siguiente inciso:

"En los vinos y vinos especiales se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto".

Artículo 22°.- El presente decreto comenzará a regir vencido el plazo de 6 meses desde su publicación en el Diario Oficial.

Artículo transitorio {ART. 1TRANS}

Artículo 1°.- Los vinos sin denominación de origen, cuyas etiquetas señalen variedad o cepaje o menciones que denoten calidad, en contraposición a lo dispuesto en el artículo 9° de este decreto, tendrán un plazo de 9 meses a contar desde la fecha de su publicación, para adecuarse a la nueva normativa. Expirado ese plazo, no podrán ser comercializados, a menos que la documentación pertinente demuestre que fueron envasados antes de esa fecha. Lo mismo regirá para los vinos a los cuales se les aplicaba la letra g) del Artículo 19° y el N° 9 del Artículo 63° del Decreto de Agricultura N° 78, de 1986, ambas disposiciones derogadas por este decreto.

Anótese, tómese razón, publíquese y comuníquese.-
EDUARDO FREI RUIZ-TAGLE, Presidente de la República.-
Emiliano Ortega Riquelme, Ministro de Agricultura.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.-
Saluda atentamente a Ud., Alejandro Gutiérrez Arteaga,
Subsecretario de Agricultura.