

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DEL PISCO

(2011/C 141/16)

INTRODUCCIÓN

El 27 de julio de 2009 la República del Perú presentó una solicitud de registro como indicación geográfica de la denominación «Pisco» en virtud del Reglamento (CE) n° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 1576/89 del Consejo.

De acuerdo con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 110/2008, la Comisión debe comprobar en un plazo de doce meses a partir de la fecha de presentación de la solicitud contemplada en el apartado 1 si dicha solicitud se atiene a ese Reglamento.

La comprobación se llevó a cabo de conformidad con el artículo 17, apartado 6, y los servicios de la Comisión anunciaron que la solicitud se atenía al Reglamento en la 101ª reunión del Comité de Bebidas Espirituosas, celebrada el 17 de noviembre de 2010.

Por consiguiente, las principales especificaciones del expediente técnico se publicarán en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C.

Con arreglo al artículo 17, apartado 7, dentro de los seis meses siguientes a la fecha de publicación del expediente técnico, cualquier persona física o jurídica que tenga interés legítimo puede oponerse a que esa indicación geográfica se registre en el anexo III alegando el incumplimiento de las condiciones exigidas en dicho Reglamento. Esa objeción, que deberá estar debidamente motivada, se ha de presentar a la Comisión en una de las lenguas oficiales de la Unión Europea o acompañada de una traducción a una de esas lenguas.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DEL PISCO

1. **Denominación:** Pisco

2. **Categoría de bebida espirituosa:** Aguardiente de fruta

3. **Descripción:**

Aguardiente producido a partir de la fermentación del fruto de la vid (*Vitis vitifera*).

Existen tres tipos de Pisco cuya distinción está determinada por el tipo de uva pisquera (aromáticas o no aromáticas) que se haya utilizado para la elaboración, así como por el nivel de fermentación al que sea sometido el mosto.

- Pisco Puro: Se obtiene de una sola variedad de uvas pisqueras, pudiendo asimismo denominarse Pisco Puro de uvas aromáticas, o Pisco Puro de uvas no aromáticas.
- Pisco Acholado: Se obtiene de la mezcla de distintas variedades de uvas pisqueras, antes de la fermentación, o con posterioridad a la destilación.
- Pisco Mosto Verde: Se obtiene de la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras con fermentación interrumpida.

4. Características físicas y químicas:

Grado alcohólico volumétrico a 20/20 °C (%): mínimo 38,0, máximo 48,0

Extracto seco a 100 °C (g/l): 0,6

Componentes volátiles y congéneres (mg/100 ml A.A.):

- ésteres, como ésteres totales: mínimo 10, máximo 330,
- formiato de etilo: 0,
- acetato de etilo: mínimo 10, máximo 280,
- acetato de Iso-Amilo: 0.

Furfural: máximo 5

Aldehídos, como aldehído acético: mínimo 3, máximo 60

Alcoholes superiores, como alcoholes superiores totales: mínimo 60, máximo 350

Acidez volátil, como ácido acético: máximo 200

Alcohol metílico

- Pisco Puro y Mosto Verde de uvas no aromáticas: mínimo 4, máximo 100,
- Pisco Puro y Mosto Verde de uvas aromáticas y Pisco Acholado: mínimo 4, máximo 150.

5. Zona geográfica:

Todas las etapas de procesamiento del Pisco, desde el cultivo de la vid, el procesamiento de la uva, y posterior embotellado del producto final, se llevan a cabo en la «zona Pisquera», la cual se encuentra incluida en los siguientes departamentos y provincias de la República del Perú:

- 1) departamento de Lima, comprendiendo las provincias de Lima, Barranca, Cañete y Huaral, además de los distritos de Pativilca, Lunahuaná, Mala, Pacarán y Zúñiga;
- 2) departamento de Ica, comprendiendo las provincias de Chincha, Ica, Nazca y Pisco, además del distrito de Ocucaje;
- 3) departamento de Arequipa, comprendiendo la provincia de Caravelí, además de los distritos de Majes, Vitor y Santa Rita de Siguan;
- 4) departamento de Moquegua, comprendiendo la provincia de Ilo, además del distrito de Omate;
- 5) departamento de Tacna, comprendiendo los Valles de Caplina, Locumba y Sama.

6. Método de obtención:

La vendimia: Se realiza entre los meses de marzo a abril y es totalmente manual.

Estrujado y despalillado: Las uvas destinadas a los lotes para la elaboración del producto final se estrujan y despalillan. Ello consiste en romper la uva para extraer el jugo evitando desgarrar las semillas, y separando el escobajo, raspón o raquis. El despalillado es imprescindible en la obtención de mosto fermentado para la elaboración de la bebida protegida bajo la IGP.

Encubado y maceración: El encubado consiste en colocar el mosto en los depósitos de fermentación. Para conseguir una carga aromática en el vino base, una vez encubado, se macera el hollejo con el mosto de uva, dependiendo de las características de la variedad se decide el tiempo de maceración.

Prensado: Concluida la maceración, el orujo es prensado.

Fermentación: Se lleva a cabo en recipientes que pueden ser cubas de fermentación que hoy en día son de cemento en los centros de producción más grandes, o las tinajas o botijas de cerámica tradicional en los centros de producción más pequeños.

Puede llevarse a efecto sin maceración o con maceración parcial o completa de orujos, dependiendo del tipo de Pisco que se vaya a elaborar a partir de cada lote. Después del proceso de maceración, se realiza el denominado tradicionalmente «descube», que consiste en separar la parte sólida del mosto, es decir los orujos (hollejo y semilla) del líquido (jugo de uva fermentado), dejando concluir su fermentación.

Destilación: El Pisco se caracteriza por que su obtención se somete a destilación directa y discontinua, separando las cabezas y colas para seleccionar únicamente la fracción central del producto llamado cuerpo o corazón. El mosto se calienta en falcas, alambiques o alambiques con calienta vinos, de cobre o estaño.

Maduración o guardia: El aguardiente debe conservarse en recipientes apropiados durante un mínimo de tres meses antes de su envasado. Antes de envasar el producto, se realiza el proceso de filtración para eliminar partículas en suspensión, para ello se utilizan filtros de placas abrillantadoras.

7. Vínculo geográfico:

La costa sur del Perú, donde se localiza la zona Pisquera, es seca por efecto de las corrientes marinas, donde solo se encuentra una especie de humedad natural debido a escasas lloviznas y neblinas que se presentan durante el invierno. La baja presencia de humedad y ligera ausencia de precipitaciones durante el año otorgan condiciones óptimas para la uva, que una vez cosechada será de alta calidad y adecuada para la producción de la bebida.

El promedio multianual de la temperatura máxima en el ámbito geográfico de la zona Pisquera, oscila entre 30,8 °C y 24,4 °C. El promedio anual de la temperatura mínima presenta valores que oscilan, entre los 16,7 °C y 11,6 °C, mientras que la temperatura promedio anual alcanza valores entre 22,4 °C y 18,5 °C. Este gradiente térmico tan singular permite a la vid obtener una madurez fisiológica y tecnológica óptima, lo cual permite una correcta fermentación de los mostos. Las uvas alcanzan una concentración de azúcares adecuadas que permiten una mayor generación de alcohol por parte de las levaduras y por lo tanto una extraordinaria riqueza alcohólica durante la destilación del producto.

La zona Pisquera, se caracteriza por tener suelos francos (presencia de tierra arcillosa, arenosa y limosa en equivalentes proporciones) y franco-arenosos, siendo el agua utilizada en los riegos provenientes de las avenidas de los ríos, ya que estas zonas se encuentran cercanas a los pies de la cordillera de los Andes. De esta manera los viñedos se riegan con aguas frescas y dulces, las cuales ayudan a que haya una mejor producción y alta calidad de uvas.

Se suman a estos elementos las labores culturales que realiza el productor en sus viñas, así como el método tradicional aplicado en la elaboración del producto, que debe su singularidad a la combinación de arte, costumbre y valiosa experiencia.

8. Requisitos exigidos por la legislación nacional:

El «Pisco» está protegido en Perú como denominación de origen mediante Resolución Directoral n° 072087-DIPI emitida por el INDECOPI en fecha 12 de diciembre de 1990.

El procedimiento administrativo que debe seguir un productor ante INDECOPI para obtener una autorización de uso, incluye el requisito de acreditar que su producto cumple con la Norma Técnica Peruana 211.001:2006.

9. Solicitante:

Instituto nacional de defensa de la competencia y de la protección de la propiedad intelectual «INDECOPI», calle De la Prosa, 138 — San Borja, Lima, Perú.

10. Autoridad de control:

Comisión nacional del Pisco «CONAPISCO», Calle Uno Oeste 060. Urb. Corpac — San Isidro, Lima, Perú.

11. Etiquetado:

El rotulado de las etiquetas debe considerar las especificaciones técnicas vigentes en las normas NTP 210.027/2004, NTP 209.038/2003 y la NMP 001/1995 para ser posteriormente comercializados en el mercado nacional e internacional.

En la etiqueta se indica la variedad de la uva pisquera y la ubicación de la bodega elaboradora. Además se podrá indicar el lugar de producción, bajo el título «Zona de Producción» únicamente cuando el Pisco se elabore y envase en la misma zona Pisquera de donde proceden la uvas pisqueras utilizadas en su elaboración.