



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

Asunción, 22 de julio de 2021

VISTA: la solicitud de Reconocimiento de la Denominación de Origen PISCO para el agua ardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de Uvas Pisqueras recientemente fermentados, clase Pisco Puro, Pisco mosto verde y Pisco Acholado, presentada el 6 de agosto del 2020 ante la Dirección Nacional de la Propiedad Intelectual por la Embajadora del Perú Milagros Castañón Seoane, representante de la República del Perú ante el Paraguay, y-----

CONSIDERANDO

Que, el artículo 2° inc. 1° a) de la ley 4923/13 "De Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen" define como Denominación de Origen: "*El nombre de un país, región, departamento, distrito o localidad, o de un lugar determinado, que sirve para designar un producto originario de alguno de estos, y cuya calidad o características se deban esencial o exclusivamente al medio geográfico en el cual se produce, comprendidos los factores naturales así como los que sean resultado de la actividad humana*".-----

Que, en ese sentido, el artículo 3° de la misma ley dispone: "*El reconocimiento... podrán ser solicitadas ante la Autoridad de Aplicación por quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar, así como las asociaciones que los agrupen...*".-----

Que, el art. 23 de la Ley 4.923/13 de Indicaciones Geográficas y denominaciones de origen, establece que .. "*el Registro de las Indicaciones Geográficas o denominaciones de origen previamente inscriptas en el país de origen, que ofrezca reciprocidad para los registros otorgados en nuestro país, se registrará en cuanto a los procedimientos de inscripción y derechos, por la presente ley y normas complementarias, siendo requisito esencial la presentación del certificado de reconocimiento expedido por el país de origen a nombre del solicitante...*".-----

Que, la embajadora del Perú ante la República del Paraguay, tiene el interés legítimo para solicitar el Reconocimiento de la Denominación de Origen PISCO conforme el Oficio N° 1168-2019/DSD-INDECOPI del 20 de setiembre de 2019 y la Nota N° V-018/19 del 29 de noviembre de 20119, cumpliéndose con los requisito del Artículo 3 de la Ley 4.923/13. -----





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

Que, la representante del Perú al presentar la solicitud de Reconocimiento de la Denominación de Origen PISCO, agregó los siguientes documentos: Resolución suprema N° 003-2020-RE por el cual Nombra Embajadora Extraordinaria y Plenipotenciaria del Perú en la República del Paraguay ; Resolución Directoral N° 07087 DIPI por el cual declara que la denominación PISCO es una denominación de origen peruano, para los productos obtenidos para la uva madura de acuerdo a lo estableció en la Norma Técnica Nacional Obligatoria TTINTE N 211.001, Elaboradas en la Costa de los Departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba Sama y Caplina del Departamento de Tacna y Disponer la inscripción de la Denominación PISCO en el Libro de Denominaciones de Origen de la Derechos de la Propiedad Industrial de del TTINTEC; la Resolución N° 002378-2011/DSD-INDDECOPI por el cual autoriza el funcionamiento de la Asociación Nacional de Productores de Pisco como Consejo Regulador, Aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco; El reglamento de la Denominación de Origen Pisco; El Derecho Supremo N° 001-91-ICTI-IND mediante el cual se da pleno reconocimiento a la denominación de origen Pisco; Decreto Legislativo N° 1397/2018 que modifica el Decreto Legislativo 1075 que aprueba disposiciones complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que establece el Régimen Común sobre propiedad industrial. Listado alfabético de personas con autorización de Uso de la Denominación de Origen Pisco.-----

Que, en el Dossier técnico presentado se describe el producto como *una bebida alcohólica obtenida por destilación de mostos frescos de uvas Pisqueras recientemente fermentados, utilizando métodos que mantenga el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción, y cuyas clases son los siguientes; Pisco Puro obtenido exclusivamente de una sola variedad de uva Pisqueras; Pisco mosto verde obtenido de la destilación de mostos frescos de uvas Pisqueras con fermentación interrumpida y Pisco Acholado obtenido con la mezcla de uvas Pisqueras, aromáticas y/o no aromáticas, Mostos de uvas Pisqueras aromáticas y/o no aromáticas, Piscos provenientes de uvas Pisqueras aromáticas y/o no aromáticas. La materia prima es la variedad de Uvas, VITIS VINIFERA L, a excepción de la UVINA que es híbrida, denominadas UVAS PISQUERAS, cultivadas en las zonas de producción reconocidas: Quebranta, Negra Criolla (primera uva en llegar al Perú), Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel, Uvina, cuyo cultivo y producción se circunscribe únicamente a los Distritos de Lunahuaná, Pacharán, Zúñiga, de la provincia de Cañete. Como Variedad Quebrantada: Tamaño del limbo pequeño y de forma pentagonal; tiene 5 lóbulos, tanto en el haz como en el envés carece de coloración rojiza en los nervios principales del limbo, la forma de los dientes es*

Abg. Patricia Schenbori
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

base del seno peciolar es en V" , contiene dientes en el seno peciolar, el grado de apertura de los senos laterales superiores es abierto, además la forma de la base de los senos laterales superiores en V" y presenta dientes en los senos laterales superiores, la densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es alta y la profundidad de los senos laterales superiores que es baja. Por otro lado, la longitud del racimo es mediana, compacto, la forma de racimo es cónica, la baya es mediana y esférica de color rosa, la pulpa es jugosa de consistencia dura con un sabor neutro, las pepitas están bien formadas y el peso de los racimos es medio. La Variedad Negra Criolla: el tamaño del limbo es medio y la forma pentagonal; tiene 5 lóbulos, tanto en el haz como en el envés tiene coloración rojiza en el punto peciolar, la forma de los dientes es convexo en ambos lados, el grado de apertura del seno peciolar es abierto y la forma de la base es en V" , contiene dientes en el seno peciolar, la apertura de los senos laterales superiores encontramos lóbulos ligeramente superpuestos, la forma de la base de los senos laterales superiores es en V" y presenta dientes en los senos laterales superiores, la densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es media al igual que la profundidad de los senos laterales superiores. Por otro lado, la longitud del racimo es medio, compacto, la forma del racimo es medio, compacto, la forma del racimo es cónico,, la baya esférica y mediana de color rojo violeta oscura, la pulpa es muy jugosa de consistencia blanda con un sabor particular de tipo herbáceo, las pepitas están bien formadas y el peso de los racimos es baja. La Variedad Mollar: El tamaño del limbo es pequeño y de forma orbicular; tiene de 3 a 5 lóbulos, tanto en el haz como en el envés carece de coloración rojiza en los nervios principales del limbo, la forma de los dientes es convexo en ambos lados, el grado de apertura del seno peciolar es abierto y cerrado, la forma de la base del seno peciolar es en V" , contiene dientes en el seno peciolar, le grado de apertura de los senos laterales superiores son abiertos, además la forma de la base de los senos laterales es en llave y presenta dientes en los senos laterales superiores, la densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es media al contrario de la profundidad de los senos laterales superiores que es superficial. Por otro lado, la longitud del racimo es corto, medio compartido, la forma del racimo es cilíndrico, la baya es elíptica corta de color rosa, la pulpa es jugosa de consistencia dura con un sabor particular neutro, las pepitas están bien formadas y el peso de los racimos es media. La variedad Italia: El tamaño del limbo es pequeño y de forma cuneiforme; tiene 5 lóbulos, tanto el haz como en el envés tiene coloración rojiza en los nervios principales del limbo hasta la primera bifurcación, la forma de los dientes es rectilíneo en ambos lados, el grado de apertura del seno peciolar, el grado de apertura de los senos laterales superiores es en V" y presenta dientes en los senos laterales superiores, la densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es alta al contrario de la profundidad de los senos laterales superiores ue es superficial. Por otro lado, la longitud del racimo es larga, mediana compacta, la forma del racimo es cónica, la baya es ovoide inversa de color verde amarilla, la pulpa es jugosa de consistencia blanda con un sabor particular moscatel, las pepitas están bien formadas y

Abg. Patricia Schembri
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual

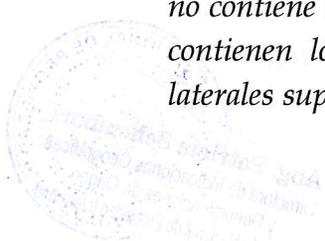




Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

peso de los racimos es elevado. La Variedad Moscatel: El tamaño del limbo es medio y de forma pentagonal; tiene 5 lóbulos, tanto en el haz como en el envés tienen coloración rojiza en los nervios principales del limbo hasta la primera bifurcación, la forma de los dientes es convexa en ambos lados, el grado de apertura del seno peciolar es abierto, la forma de la base del seno peciolar es en V", no contiene dientes en el seno peciolar, el grado de apertura de los senos laterales superiores es cerrada, además la forma de la base de los senos laterales superiores es en V", la densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es baja al contrario de la profundidad de los senos laterales superiores que es media. Por otro lado, la longitud del racimo es larga, medio compacta, la forma del racimo es cónica, la baya es esférica y mediana de color roja, la pulpa es ligeramente jugosa de consistencia blanda con un sabor particular moscatel, las pepitas están bien formadas el peso de los racimos es medio. La Variedad Albilla: El tamaño del limbo es mediado y de forma cuneiforme; tiene 5 lóbulos, el haz como tiene coloración rojiza en los nervios principales del limbo hasta la primera bifurcación y el envés no, la forma de los dientes es convexo en ambos lados, el grado de apertura del seno peciolar es abierto, la forma de la base del seno peciolar es en V", no contiene dientes en el seno peciolar, el grado de apertura de los senos laterales superiores contienen lóbulos ligeramente superpuestos, además la forma de la base de los senos laterales superiores es en llave, la densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es media al igual que la profundidad de los senos laterales superiores. Por otro lado, la longitud del racimo es larga, medio compacta, la forma del racimo es cónica, la baya es esférica mediana de color verde amarilla, la pulpa es ligeramente jugosa de consistencia blanda con ningún sabor particular, las pepitas están bien formadas y el peso de los racimos es elevado. La Variedad Albilla: El tamaño del limbo es mediano y de forma cuneiforme; tiene 5 lóbulos, el haz como tiene coloración rojiza en los nervios principales del limbo hasta la primera bifurcación y el envés no, la forma de los dientes es convexo en ambos lados, el grado de apertura del seno peciolar es abierto, la forma de la base del seno peciolar es en V", no contiene dientes en el seno peciolar, el grado de apertura de los senos laterales superiores contienen lóbulos ligeramente de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es media al igual que la profundidad de los senos laterales superiores. Por otro lado, la longitud del racimo es larga, medio compacta, la forma del racimo es cónica, la baya es esférica mediana de color verde amarilla, la pulpa es ligeramente jugosa de consistencia blanda con ningún sabor particular, las pepitas están bien formadas y el peso de los racimos es elevado. La variedad Torontel: el tamaño del limbo es medio y de forma cuneiforme; tiene 5 lóbulos, tanto en el haz como en el envés tienen coloración rojiza en los nervios principales del limbo hasta la primera bifurcación, la forma de los dientes es rectilíneo, el grado de apertura del seno peciolar es abierto, la forma de la base del seno peciolar es en V", no contiene dientes en el seno peciolar, el grado de apertura de los senos laterales superiores contienen lóbulos ligeramente superpuestos, además la forma de la base de los senos laterales superiores es en V" y presenta dientes en los senos laterales superiores, la densidad





Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es alta al contrario de la profundidad de los senos laterales superiores que es medio. Por otro lado, la longitud del racimo es larga, medio compacta, la forma del racimo es cónica, la baya es larga y esférica del color verde amarilla, la pulpa es ligeramente jugosa de consistencia ligeramente firme con un sabor particular moscatel, las pepitas están bien formadas y el peso de los racimos es medio. La Variedad Uvina: el tamaño del limbo es grande y de forma pentagonal; tiene 5 lóbulos , tanto en el haz como en el envés carece de coloración rojiza en los nervios principales del limbo, la forma de los dientes es convexo en ambos lados, el grado de apertura del seno peciolar es abierto, la forma de la base del seno peciolar es en V", no contiene dientes en el seno peciolar, el grado de apertura de los senos laterales superiores son abiertos y con lóbulos ligeramente superpuestos, además la forma de la base de los senos laterales superiores es en U" , la densidad de los pelos tumbados entre los nervios principales en el envés del limbo es baja al contrario de la profundidad de los senos laterales superiores que es media. Por otro lado, la longitud del racimo es larga compacta, la forma del racimo es cilíndrica, la baya es corta y esférica de color azul negra, la pulpa es muy jugosa de consistencia blanda con un sabor particular herbáceo, las pepitas están bien formadas y el peso de os racimos es bajo..".-----

Que, en el dossier presentado se describe el Proceso de producción del Pisco con las siguientes etapas: " .. Fermentación: puede realizarse sin maceración o con maceración parcial o completa de orujos de uvas Pisqueras, controlando la temperatura y el proceso de degradación de los azúcares del mosto. Destilación: Debe ser directa y discontinua, separando las cabezas y colas para seleccionar únicamente la fracción central del producto llamado cuerpo o corazón; la destilación de los mostros fermentados debe realizarse inmediatamente después de concluida su fomentación, a excepción del Pisco mosto verde. Equipos: deberán ser fabricados de cobre o estaño; se pueden utilizar pailas de acero inoxidable. Falca: olla, paila o caldero donde se calienta el mosto recientemente fermentado y , por un tubo denominado "Cañón" por donde recorre el destilado, que va angostándose e inclinándose a medida que se aleja de la Flaca y pasa por un medio Frio, generalmente agua que actúa como refrigerante. A nivel base, está conectado un caño o llave para descargar las vinazas o residuos de la destilación. Se permite el uso de un serpentín sumergido en la misma alberca o un segundo tanque con agua de renovación continua conectando con el extremo del Cañón". Alambique: Olla, paila o caldero donde se calienta el mosto recientemente fermentado, los vapores se elevan a un capitel, cachimba o sombrero de moro para luego pasar a través de un conducto llamado Cuello de Cisne" llegando finalmente a un serpentín o condensador cubierto por un medio refrigerante, generalmente agua. Alambique con caliente vinos: Además de las partes que constituyen el alambique, lleva un recipiente de la capacidad de la paila, conocido como Calentador". Instalado entre esta y el serpentín. Calienta previamente al mosto con el calor de los vapores que vienen de la paila y que pasan por el calentador a través de un serpentín instalado en el

Abg. Patricia Schenborn
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual

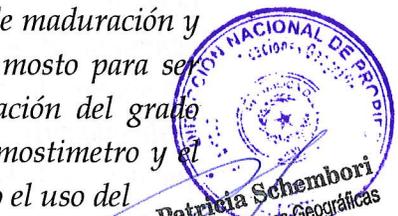




Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

interior por donde circulan los vapores provenientes del cuello de cisne intercambiando calor con el mosto allí depositado y continúan al serpentín de condensación. No se permitirán equipos que tengan columnas rectificadoras de cualquier tipo o forma ni cualquier elemento que altere durante el proceso de destilación, el color, olor, sabor y características propias del Pisco. Reposo: mínimo de tres (3) meses en recipientes de vidrio, acero inoxidable o cualquier otro material que no altere sus características físicas, químicas y organolépticas antes de su envasado y su comercialización, con el fin de promover la evolución de los componentes alcohólicos y mejora de las propiedades del producto final. El Pisco debe estar exento de: coloraciones, olores y sabores extraños causado por agentes contaminantes o artificiales que no sean propio de la materia prima utilizada. El pisco debe estar exento de impurezas de metales tóxicos o sustancias que puedan causar daños a los consumidores. El método de producción artesanal: se basa principalmente, en costumbres transmitidas de generación en generación y la practican pequeños productores siguiendo los siguientes pasos: (1) Cosecha de la uva, la cual se efectúa en canastas u otro tipo de envase (2) traslado de la uva a la planta de elaboración (3) recepción en lugares, depósitos de pequeña altura para acopiar la uva a procesar. (4) Trituración de la uva, mediante la "pisa" que responde a una antigua costumbre, o mediante prensas mecánicas, obteniéndose como resultado el mosto, el cual se traslada a otro deposito llamado "puntaya" , a través de un conducto ubicado en el propio lugar. (5) Almacenado del mosto en las botijas o tinajas de barro para el proceso de fermentación (6) Colocación de las botijas en hileras a la intemperie; en caso de las tinajas m estas se entierran en el piso. (7) Fermentación del mosto durante siete a quince días para la obtención de la cachina o mosto para la destilación. Los medianos productores realizan la fermentación en tanques de cemento revestidos, dentro de la bodega. (8) Conducción del mosto fermentado a flacas o en alambiques. (9) Destilación de los mostos en falcas o en alambiques simples o con calienta vinos. Al comienzo de la destilación se obtienen unos litros denominados "cabeza" que se separan y al final lo hacen los denominados "cola" que se mezclan y constituyen en el "pucho" toda la producción intermedia se llama "cuerpo" que es el pisco propiamente dicho y tiene generalmente 46°GL. (10) Conservación del pisco durante un mínimo de tres meses en botijas embreadas, en toneles de madera embreados o en tanques de cemento impermeabilizados. (11) Embotellado y , en algunos casis sellado con tapa metálica. El método de producción industrial: Pasos fundamentales: Elaboración del Vino-base, Destilación, Afinamiento y Embotellado Control de Calidad. Elaboración del vino base: Determinación de fecha de vendimia: Consiste en determinar el momento oportuno de cosecha, observando la apariencia de los racimos, determinando el contenido de azúcar y la acidez del mosto. Toma de muestra: Durante el cual se determina el grado de maduración y sanidad de la uva Obtención del mosto: Preparación de una muestra de mosto para ser analizada, la cual se realiza con diez (10) kilogramos de uva. Determinación del grado gluconométrico: Determinación de los grados Baumé mediante el uso del mostimetro y el refractómetro. Determinación de la acidez: Se obtiene mediante la cinta pH o el uso del

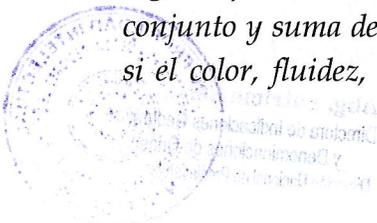

Abg. Patricia Schembori
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

phimetro. Vendimia o Cosecha: Se lleva a cabo en las mañanas utilizando cajas de madera, plástico o canasta de caña con capacidad máxima de veinte (20) Kg. Las cuales se transportan en camiones o camionetas. Recepción y pesada: Verificación de las condiciones de sanidad, madurez, color de la uva cosechada y del frado glucométrico. Estrujado y despalillado: Consiste en romper la uva para extraer el jugo sin romper la semilla y separar los palillos (escobajo), a fin de que el mosto entre al proceso libre de materias extrañas. Encubado: Vaciado del mosto a las cubas de fermentación, debiendo hacer las correcciones de acidez y grado de glucosa. Siembra de Levaduras para uso enológico: Consiste en la aplicación de levaduras indígenas al mosto una vez que se inicia la fermentación. Fermentación: Durante este proceso hay producción de calor, disminución de densidad y aumento de grado alcohólico, el mismo que debe ser vigilado dos veces al día a fin de regular la temperatura para que no supere los 25°C. Desencubado: Se efectúa para separar la parte sólida de la líquida del mosto. Destilación: Para la elaboración del pisco se utiliza la operación de destilación discontinua y solo deben utilizarse equipos de destilación directa. Para cumplir con la NTP 211.001, los equipos deben ser construidos de cobre y recubiertos internamente con estalo o acero inoxidable. Los equipos utilizados para la destilación, ya fueron descriptos precedentemente. Destilación discontinua: El procedimiento generalmente utilizado es la destilación directa en alambique de carga. La destilación hacerse inmediatamente después de finalizar la fermentación y se debe continuar en forma ininterrumpida hasta el término del procesamiento (1) Carga, colocando del vino en la caldera ocupando las dos terceras partes de su capacidad. (2) inyección de calor, encendido del horno y regulación de temperatura (3) Evaporación, los componentes del vino pasan al estado gaseoso al alcanzar el punto de ebullición, a mayor temperatura mayor cantidad de vapor (4) Condensación, se inicia cuando el serpentín recibe el vapor de la caldera y se le aplica agua de refrigeración para lograr una condensación eficiente (5) Fraccionamiento, es la separación de cabeza, cuerpo y cola de acuerdo al control de temperatura, grado alcohólico y rendimiento (6) Cabeza, tiene un punto de ebullición inferior a los 78,4°C, elimina el alcohol metílico y el acetato de etilo y constituye el 1 a 2% del volumen de carga. (7) Cuerpo, se obtiene entre 78,4°C a 90°C, representa la parte noble del destilado, rico en alcohol etílico y sustancias volátiles positivas; el contenido es de 40°GL-50°C (8) Cola, se obtiene cuando se superan los 90°C y se le conoce como "pucho. Afinamiento y embotellado del Pisco: Obtenido el pisco se hace el afinamiento, que consiste en la filtración para eliminar partículas en suspensión. Luego se procede a la maduración a fin de que alcance las características organolépticas. Finalmente se efectúa el embotellado, previo filtrado y se efectúa el encapsulado y etiquetado. Control de calidad del pisco: Se realiza mediante pruebas que permitan verificar que el producto obtenido se ajusta a las normas establecidas. Las operaciones de control se realizan en el siguiente orden: Análisis sensorial u organoléptico, Análisis físico-químico. Los análisis sensorial y organoléptico son el conjunto y suma de las sensaciones a través de los sentidos, con la finalidad de determinar si el color, fluidez, olor, aroma y sabor del aguardiente se ajustan a los establecidos.





Resolución N° 007

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

análisis físico-químicos consisten en realizar las determinaciones analíticas en el laboratorio de los indicadores de : grado alcohólicos, acidez y furfural.-----

Que, en los documentos presentados se narran los antecedentes históricos de la región y el producto: .. *“Pisco es una palabra quechua que ha dado nombre a un valle, nombre a un puerto y nombre de afamado aguardiente de uva del Perú. Pisco en lengua Inca, significa Ave. Cuando los Incas bajaron de la cordillera con sus ejércitos para sojuzgado la costa, lo hicieron siguiendo la ruta del cóndor y ello los llevó a nominar el valle que se les iba mostrando con el nombre de CUNTUR, eso es, cóndor. Los indios jungas del lugar, ya bastante quechuizados, dieron ellamarlo “pisco” haciendo el vocablo extensivo a muchas aves terrestres y marinas de la región. De este modo, el valle del cóndor se convirtió en el Valle del Pájaro Gigante o del Valle de los Pájaros menores. Se afirma que la vid llego al Perú traída por el toledano Francisco de Caravantes, “antiguo conquistador de los primeros de Perú”. Las cepas, según se sabe, fueron de uva prieta, recogidas de las Islas Canarias. Por otro lado, es bien sabido que el primer vino producido en el Perú fue elaborado en Cusco, en el año 1560, en la hacienda de Marcahuasi, propiedad de Pedro López de Cazalla. Antes de este, se elaboraba un vino “no del todo tinto”, de muy baja calidad al que se dio el nombre de aloque o aloquillo. La llegada de la vid al Perú se debió a las ansias que los españoles tuvieron por ver cosas de su tierra en las Indias. Así durante las etapas iniciales de su expansión por tierras del nuevo continente, España estimulo la siempre de la vid en sus colonias. La vid, que germino en tierra propicia, y fue tan exitoso que su cultivo se extendió por caso toda la superficie del Virreinato del Perú. Especialmente en Ica y Moquegua, donde se la cultivo a gran escala convirtiéndose tales zonas en los más importantes centro de producción vitivinícola del país. A mediados del siglo XVII la viticultura no solo estaba muy difundida, sino que ya se cosechaba gran variedad de uvas: mollar, albilla, moscatel, blanca , negra entre otras..”* -----

Que, se observa en el dossier presentado que todo el proceso de transformación del agua ardiente de uva como producto final se realiza en la una delimitación comprendida en la siguiente región: *Inicia con el Departamento de LIMA, el cual limita al norte con el departamento de Áncash, al este con Huánuco, Pasco y Junín, al sur con ICA y Huancavelica, y al oeste con la provincia Constitucional del Callao y el océano Parífico. La zona Pisqueras continúa por la costa del Perú y abarca al departamento de ICA que está ubicado en el centro oeste del país, limitando al norte con LIMA, al este con Huancavelica y Ayacucho, al sur con AREQUIPA y al oeste con el Océano Pacífico. El siguiente departamento que abarca a las zonas de producción de Uvas Pisqueras, es AREQUIPA que está ubicado al sur del país, limitando al norte con Ayachicho, Apurímac y Cuzco, al este con Puno, al sureste con MOQUEGUA, al oeste con el océano Pacífico y al Noroeste con ICA. El límite sureste de AREQUIPA, que es el departamento de MOQUEGUA, el cual se encuentra ubicado al sur del país, en la vertiente*

Abg. Patricia Sobrino
Directora de Indicaciones Geográficas
y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual



Resolución N° 001

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

occidental de la cordillera de los Andes. Limita al norte con AREQUIPA, al este con Puno, al sur con TACNA y al oeste con el océano Pacífico. El último departamento de la costa del Perú, que abarca la zona Pisquera es el departamento de TACNA, ubicado en el extremo sur del país, limitando al norte con MOSQUEGUA, al noroeste con Puno, al este con Bolivia, al sur con Chile y al oeste con el océano Pacífico..”, lo que indica que la denominación de origen cumple con la definición en toda su extensión.-----

Que, la solicitud presentada reúne y cumple con todos los requisitos establecidos en el artículo 6° de la Ley 4.923/13 y el Dto. Reglamentario 1286/19 para la presentación de solicitud de Reconocimiento de la Denominación de origen PISCO para el agua ardiente de uva del Perú.-----

Que, la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI) fue creada por Ley No. 4798/12 como persona jurídica de derecho público y como órgano de ejecución de la política nacional de propiedad intelectual, en virtud de ello, se encuentra plenamente facultada para entender, analizar y aprobar solicitudes de Reconocimientos de Denominaciones de Origen, como la presentada por Milagros Castañón Seoane, embajadora del Perú en Paraguay en representación de la República del Perú, conforme al Artículo 4°, inc. A y L de la referida Ley y su Dto. Reglamentario N°460/13.-----

Por tanto; la Dirección de Indicaciones Geográficas conforme el Artículo 7 de la Ley 4.923/13 y el Artículo 26 del Dto. Reglamentario 1.286/19, -----

RESUELVE:

1. **APROBAR** el RECONOCIMIENTO de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN PISCO de la República del Perú para la bebida, alcohólica obtenida exclusivamente por destilación de mostos frescos de uvas Pisqueras” recientemente fermentados, de las clases **Pisco puro, Pisco mosto verde y Pisco acholado.** -----
2. **DELIMITAR** la zona geográfica para la elaboración del producto, la cual se constituye en el territorio individualizado como Zona Pisqueras: Costeras: Costa del departamento de Lima, costa del Departamento de Ica, costa del departamento de Arequipa, costa del departamento de Moquegua. VALLE de Locuma, de Cama y Caplina del departamento de Tacna, de la República del Perú.-----





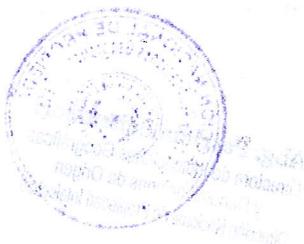
Resolución N° 104

POR EL CUAL SE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO PARA DISTINGUIR AL AGUA ARDIENTE PROVENIENTE DE LA REPUBLICA DEL PERU.

3. **ESTABLECER** el plazo de sesenta días hábiles, contados a partir de la fecha de la presente resolución, para que la Embajada del Perú presente en consulta, ante la DINAPI, los estatutos del Comité Regulador a constituir, bajo pena de caducidad de pleno derecho de la aprobación de la solicitud preliminar, conforme a lo dispuesto por el Artículo 10 de la Ley 4.923/13.----
4. **DISPONER** la notificación de la presente resolución al solicitante.-----
5. **REMITIR** copia a la Dirección General de la Propiedad Industrial a sus efectos. -----


Abg. Patricia Schembori
Directora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual

Dirección de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
Dirección Nacional de Propiedad Intelectual - DINAPI



Dir.