



DSD

Dirección de Signos Distintivos

El Indecopi ofrece 7 recomendaciones principales para identificar que el Pisco que adquieren los ciudadanos se encuentre autorizado y no adulterado

- ✓ Mediante un 'Indecotip' y una 'Guía Práctica' promueve la historia, características, protección y defensa de nuestra bebida nacional.
- ✓ 526 personas, entre empresas y personas naturales, cuentan con la autorización de uso de la Denominación de Origen Pisco.

En el Día Nacional del Pisco, que se celebra cada cuarto domingo de julio, el Indecopi pone a disposición de la ciudadanía un 'Indecotip' (infografía amigable) para que conozca más sobre la Denominación de Origen (DO) Pisco (<https://bit.ly/2JR6CYy>). Asimismo, ofrece estas siete recomendaciones principales para verificar que la bebida que comprará no haya sido adulterada y que cuente con la debida autorización:

1. La tapa de la botella debe estar perfectamente sellada y sin óxido, raspones o abolladuras. Algunas botellas, incluso, cuentan con una cinta de seguridad.
2. El Pisco es incoloro y debe estar exento de residuos o partículas extrañas. Ello puede ser comprobado girando y agitando la botella y mirándola a contraluz.
3. Las letras de la tapa y de la etiqueta deben ser nítidas y no deben borrarse al pasar el dedo.
4. La etiqueta no debe estar rota, mal pegada o superpuesta.
5. Adquiera esta bebida, únicamente en envases de vidrio o cerámica, en establecimientos formales y exija el respectivo comprobante de pago.
6. Verifique el registro sanitario en el etiquetado del producto y que cuente con autorización de uso de la DO. Esta información la puede verificar en este enlace: <https://bit.ly/2YftMTH>.
7. Si adquiere algún producto en promoción, debe verificar las condiciones y restricciones informadas en la publicidad.

Además, ha elaborado la *Guía Práctica de la Denominación de Origen Pisco* (<https://bit.ly/2Gu1Vc9>), que contiene la historia de nuestra bebida de bandera, las características que la hacen única en el mundo, así como su protección, defensa y promoción.

Este amigable documento digital destaca que el Pisco se produce únicamente en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y en los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna.

Se obtiene únicamente por destilación de mostos frescos de 'uvas pisqueras' cultivadas en la zona geográfica mencionada, recientemente fermentadas, con métodos tradicionales y ancestrales de calidad, que dan lugar a un proceso de elaboración puro sin aditivos, azúcares, agua ni otros elementos distintos a la uva.

Misión del Indecopi

Defender, promover y fortalecer la competencia en los mercados, la creatividad e innovación y el equilibrio en las relaciones de consumo, en favor del bienestar de la ciudadanía, de forma transparente, sólida, predecible y en armonía con la libertad empresarial.

Para mayor información:
prensa@indecopi.gob.pe
2247800 anexos: 5011 - 5016





DSD

Dirección de Signos Distintivos

Esta DO, cuya titularidad pertenece al Estado, tiene a la Dirección de Signos Distintivos (DSD) del Indecopi, como la autoridad nacional competente para velar por su correcto uso, así como para evaluar y conceder las autorizaciones de uso.

La Guía también precisa las principales infracciones que afectan a la citada DO y que la DSD puede sancionar hasta con 150 UIT (unidades impositivas tributarias).

Así, el Reglamento establece que el Pisco no debe presentar olores y sabores o elementos extraños; debe tener un aspecto limpio, brillante e incoloro. Tampoco se le debe agregar, ni insumos adicionales como frutas, verduras, canela, entre otros elementos, por lo que el incumplimiento de ello es considerado una infracción y se sanciona.

Para su comercialización no se pueden usar envases de plástico (botellas, galoneras o tanques). Asimismo, está prohibida la venta de Pisco a granel. Mientras que la etiqueta debe consignar la expresión “Denominación de Origen Pisco”, en caracteres legibles, seguida del número de certificado de la autorización de uso. Además, debe indicarse el tipo de Pisco, la variedad de la uva pisquera empleada, el valle de ubicación de la bodega productora y el año de cosecha.

Fiscalización permanente

La labor de fiscalización emprendida por la DSD ha sido constante, con el fin de verificar el correcto cumplimiento de la Denominación de Origen Pisco. En lo que va del presente año, se han realizado 335 inspecciones en restaurantes, tiendas, puestos de venta, supermercados, bodegas de producción, etc., para verificar posibles infracciones a las normas relacionadas con dicha denominación.

Lima, 25 de julio de 2019

Glosario

Denominación de Origen: Signo conformado por el nombre de un lugar geográfico que distingue productos cuyas características se deben a factores naturales de la zona (clima, horas de sol, precipitaciones pluviales, agua, tipos de suelo, etc.), así como a factores humanos, como: formas tradicionales de elaboración de productos, conocimientos ancestrales y costumbres de los productores de dicho ámbito geográfico.

La Denominación de Origen Pisco fue declarada como tal el 12 de diciembre de 1990, mediante Resolución Directoral N° 072087-DIPI. Cuenta con un reconocimiento y protección internacional gracias a Tratados de Libre Comercio y acuerdos multilaterales celebrados por el Perú.

Mediante Resolución N° 13880-2017/DSD-INDECOPI, de fecha 26 de julio de 2017, fue declarado el carácter notoriamente conocido, en grado de renombre, de la denominación de origen Pisco.

Misión del Indecopi

Defender, promover y fortalecer la competencia en los mercados, la creatividad e innovación y el equilibrio en las relaciones de consumo, en favor del bienestar de la ciudadanía, de forma transparente, sólida, predecible y en armonía con la libertad empresarial.

Para mayor información:
prensa@indecopi.gob.pe
2247800 anexos: 5011 - 5016

