



Santiago, 30 de julio de 2019

Señores INAPI

Presente

Por medio de la presente vengo a presentar las correcciones solicitadas a los antecedentes entregados para la Solicitud de Denominación de Origen de la Longaniza de Chillán. Dicha solicitud, presentada el 2 de mayo de este año corresponde a la número 1322257. Adjunto Correcciones al Reglamento de Uso y Control.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Héctor San Martín Osses', written over a horizontal line.

Héctor San Martín Osses

7.875.256-4

REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “LONGANIZA DE CHILLÁN”

CAPÍTULO I- Generalidades

ARTÍCULO 1. Esta Denominación de Origen será utilizada para la Longaniza de Chillán, considerando la comuna de Chillán y la conurbación de Chillán Viejo. Para todos los productores que cumplan con las condiciones que establece el presente reglamento de uso y control.

ARTÍCULO 2. La protección de esta Denominación de Origen se extiende al nombre distintivo “**Longaniza de Chillán**” aplicado a dichas cecinas. El nombre se utilizará en su integridad, es decir, con todas las palabras que lo componen, en el mismo orden y con idénticos caracteres.

ARTÍCULO 3. No podrá identificarse con la denominación Longaniza de Chillán en otras longanizas de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este reglamento aún en el caso de que vayan precedidos de los términos “tipo”, “estilo”, “variedad”, “envasado en”, “en zona de Denominación de Origen”, “en el territorio de Chillán” y otros similares.

ARTÍCULO 4. La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de las longanizas amparadas, quedan a cargo del Comité de Administración de la Denominación de Origen.

ARTÍCULO 5. La calificación del territorio que aplica para la consideración de esta Denominación de Origen será establecida por la resolución de reconocimiento, quedando delimitados en la documentación cartográfica correspondiente.

ARTÍCULO 6. Podrán utilizar la Denominación de Origen las personas naturales o jurídicas que cumplan con las condiciones de uso que establece este reglamento y la ley, que se encuentren dentro del territorio delimitado para la Denominación de Origen.

ARTÍCULO 7. Los usuarios de la Denominación de Origen no podrán usar o solicitar la inscripción, en Chile o en el extranjero de un signo idéntico o similar en grado de confusión o asociación con la Indicación Geográfica o que de cualquier forma pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la Denominación de Origen.

ARTÍCULO 8. La Denominación de Origen no podrá ser utilizada de manera que pueda causar descrédito, perjudicar su reputación o de cualquier forma que vaya contra la ley, el orden público o la moral o las buenas costumbres.

ARTÍCULO 9. En caso de infracción de la Denominación de Origen corresponderá únicamente al Comité de Administración, a través de su presidente, ejercer las acciones civiles o penales que correspondan para la defensa de la Denominación de Origen.

ARTÍCULO 10. Las modificaciones del presente reglamento serán propuestas exclusivamente al INAPI por el Comité de administración de la Denominación de Origen de la Longaniza de Chillán, siempre y cuando se tenga el quórum de 60% de los productores incorporados al Registro de Usuarios de la DO.

CAPÍTULO II- Denominación del Producto

ARTÍCULO 11. El producto será llamado con el siguiente apelativo:

“Longaniza de Chillán”

CAPÍTULO III- Descripción del Producto

ARTÍCULO 12. La longaniza de Chillán, fabricada dentro de los límites correspondientes a la comuna de Chillán y Chillán Viejo, que se encuentra caracterizada y descrita como un pedazo largo de tripa estrecha rellena de carne de cerdo y vacuno picada y adobada con sal, pimentón, ajo, orégano, comino y pimienta, que puede estar ahumada o no.

Las características serán las siguientes:

Ítem	Rango
Largo	Entre 12 y 30 cm
Gramaje	Entre 100 g y 260 g
Diámetro o Calibre de tripa	Calibres entre 29 y 35 mm de diámetro.
Relación Carne/Grasa	Entre 60/40 y 80/20 ¹
Grado de molienda ²	Entre ¼" y ½"
Ahumado	Con o sin Ahumado Natural. Sin uso de humo líquido.

Ítem	Descripción
Color	Entre rojo claro a rojo oscuro, dado por uso de pimentón, el porcentaje de carne y tiempos de ahumado y secado. Ausencia de limo (sustancia viscosa).
Aroma	Ahumado (natural), sin olor ácido.
Sabor	Sabor a carne crudo-curada

¹ Esto corresponde a un rango mínimo y máximo de proporción entre carne y grasa.

² Grano de molienda corresponde al tamaño o grosor de los discos que se le aplica al relleno de la cecina y que afectan a la textura final del producto.

Consistencia	Firme
Forma de Consumo	Consumir Cocido
Almacenamiento	Envasado al Vacío: Mantener en refrigeración (máximo 5°C). Producto a granel: podrá mantenerse colgado y sin refrigeración, pero en lugar fresco y seco.
Criterios Microbiológicos	De acuerdo a lo estipulado por el RSA.

Ingrediente	Mínimo (g/kg)	Máximo (g/kg)
Sal	7.0	11.0
Pimentón	7.0	14.0
Orégano	0,5	3.0
Comino	0.5	3.0
Merquén - Ají	0.5	3.0
Ajo	0.5	5.0
Otros condimentos o especias.	0.0	3.0
Aditivos alimentarios	Los aditivos sólo pueden ser agregados dentro de los límites establecidos por el RSA.	

CAPÍTULO IV- Materias Primas

Artículo 13. Para la elaboración de longanizas protegidas bajo la Denominación de Origen Longanizas de Chillán, se emplearán carnes y grasa de cerdo y/o vacuno en las cantidades mencionadas en el capítulo anterior, adicionados o no de aditivos, condimentos, especias, agua o hielo, embutido en tripa natural de cerdo, sometidas a un proceso de aireación, con o sin ahumado.

Artículo 14. La materia prima cárnica usada en la elaboración de longanizas deberá provenir de animales sanos, sacrificados en mataderos autorizados y sujetos a inspección ante y post mortem por parte del SAG.

Artículo 15. No se utilizarán en la elaboración de Longanizas de Chillán los despojos o subproductos comestibles: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos, labios, ollares y orejas. Tampoco se utilizarán los ganglios de cerdo (racimo de ganglios del inicio de la papada, ganglio popíleo, racimo de la papada, cordón del filete).

Artículo 16. La carne deberá estar libre de huesos, cartílagos, tendones, conductos sanguíneos mayores, coágulos de sangre, hematomas, ganglios, pelos y cerdas o cualquier materia extraña. No

deberá presentar sabor u olor extraño, decoloraciones o deterioros y estará desde todo punto de vista apta para el consumo humano.

Artículo 17. La grasa usada en la elaboración de longanizas deberá estar limpia, sana y libre de rancidez. Debe ser firme al tacto y no debe contener zonas o punto hemorrágicos.

Artículo 18. Los condimentos y aditivos deberán provenir envasada y rotulada por establecimientos debidamente autorizados. Estos productos no deben estar alterados ni contaminados y deben estar en buen estado de conservación e higiene. El uso de aditivos deberá cumplir las exigencias estipuladas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Artículo 19. Las tripas utilizadas en la elaboración de Longanizas de Chillán será tripa natural de cerdo, provenientes del intestino delgado, entre el estómago y el intestino grueso. Deberán estar libre de materiales extraños y olores anormales.

Artículo 20. En la elaboración de Longanizas de Chillán no se utilizarán colorantes (inclusive colorantes naturales), tanto en la formulación como su aplicación superficial en la tripa.

CAPÍTULO V- Elaboración

Artículo 21. Los establecimientos de producción y elaboración de longanizas de Chillán deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en el RSA en forma sistematizada y auditable. Además, deberán tener implementado las metodologías del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para las longanizas, conforme a la Norma Técnica N° 174, dictada por el Ministerio de Salud o de la norma que la sustituya.

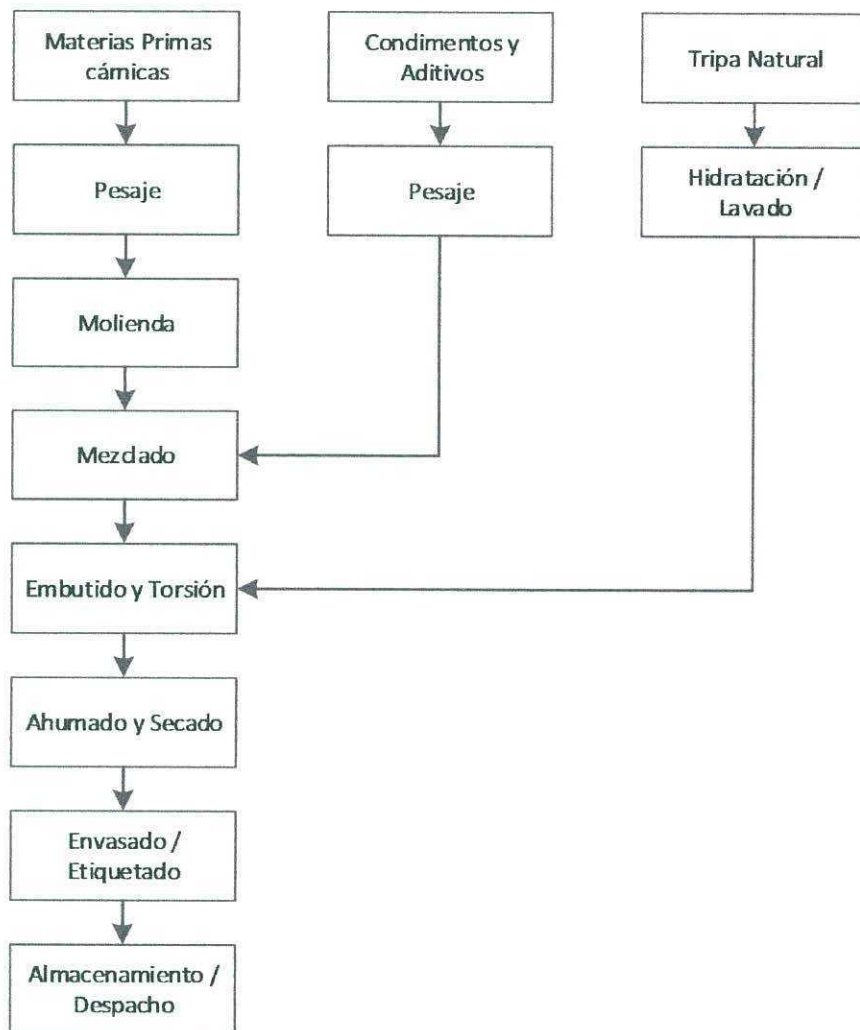
Artículo 22. Los productores deberán contar los procedimientos escritos de sus procesos (formulación, flujos de operación, procesos productivos, etc.). Podrán tomar como base el diagrama de flujo que se incluye en el Anexo II de este Reglamento, documento que se considera parte integrante del mismo.

Artículo 23. La Longaniza de Chillán podrá ser embutida con el uso de embutidora manual o eléctrica, con torsión de tripa manual o automática.

Artículo 24. El expendio de las longanizas de Chillán deberá cumplir con los requisitos de higiene estipulados en el RSA. El producto podrá ser comercializado a granel, exhibiendo la identificación del productor, o envasado, identificado con etiqueta y rotulado de acuerdo a las exigencias reglamentarias.

Artículo 25. El Transporte y distribución de las Longanizas de Chillán, deberá efectuarse en vehículos con autorización sanitaria al día, limpios, en buen estado y bajo condiciones de refrigeración (máximo 5°C).

Diagrama de Flujo de la Elaboración de la Longaniza de Chillán



CAPÍTULO VI-Procesos y Condiciones de Comercialización

Artículo 26. Los productores deberán cumplir con las BPF (Buenas prácticas de fabricación) o BPM (buenas prácticas de manufacturación), obteniendo un porcentaje de cumplimiento igual o superior al 70% de la Lista de Chequeo de BPM de la SEREMI de Salud y tener implementado las metodologías del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para las longanizas, conforme a la Norma Técnica N° 174, dictada por el Ministerio.

Artículo 27. Los productores de Longanizas de Chillán, que deseen usar la Denominación de Origen (en sus envases y/o etiquetas) deberán cumplir con las siguientes obligaciones:

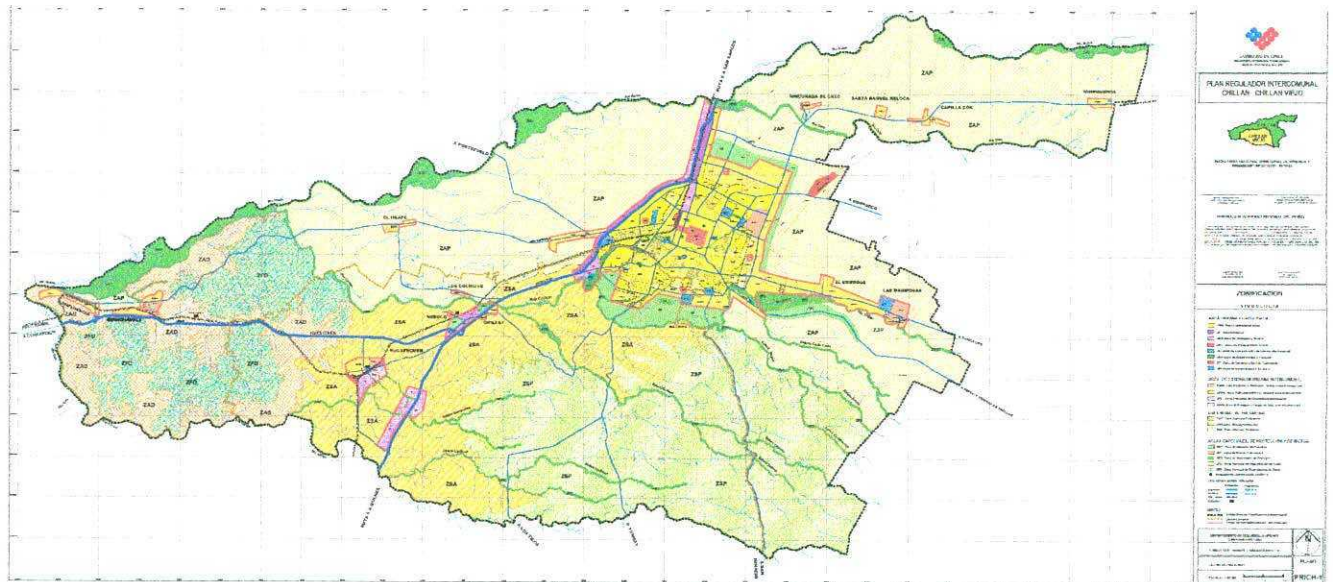
- a. Cumplir con las BPM, acorde a lo estipulado en el RSA y la Lista de Chequeo de BPM de la SEREMI de Salud. Esto incluye tener procedimientos y programas escritos, con sus registros correspondientes.
- b. Tener implementado las metodologías del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para las longanizas, conforme a la Norma Técnica N° 174, dictada por el ministerio, o de la norma técnica que la sustituya.
- c. Llevar registros o guardar las evaluaciones de las auditorias de parte de la Autoridad Sanitaria y de las realizadas por el Comité.
- d. Comercializar los productos con la denominación de origen adjuntando documentos tributarios.
- e. Llevar registros de producción y trazabilidad. Esto incluye mantener registros de recepción de materias primas, para corroborar el cumplimiento del presente reglamento y mantener en control los procedimientos de trazabilidad (trazabilidad hacia atrás) de las materias primas.

CAPÍTULO VII-Zona de Producción

Chillán es una comuna de la zona central de Chile, capital de la recientemente formada Región XVI de Ñuble (6 de septiembre de 2018). Junto con la comuna de Chillán Viejo, Chillán forma la conurbación Chillán.

Chillán limita al norte con las comunas de San Nicolás y la de San Carlos, hacia el sur con la comuna de San Ignacio, al este con las comunas de Coihueco y Pinto y al oeste con las comunas de Portezuelo, Quillón y Ránquil.

Coordenadas: 36°36'00"Sur 72°07'00"Oeste



Fuente: Ministerio de Vivienda y Urbanismo. SEREMI Región del Biobío

Nota: Se adjunta archivo con el mismo mapa que permite ampliación y revisión con mayores detalles.

CAPÍTULO VIII-Comité de Administración

Artículo 28. El Comité de Administración de la Denominación de Origen de las Longanizas de Chillán, en adelante indistintamente, “el Comité” constituye una instancia de coordinación administrativa formado por representantes de los productores de longaniza de Chillán y representantes del mundo técnico y público, todos domiciliados para estos efectos en la ciudad de Chillán.

Artículo 29. El Comité de Administración estará formado por 4 miembros: Presidente, Secretario, Tesorero y Director. Los tres primeros cargos pertenecerán a la Asociación Gremial de Productores de Longanizas y Cecinas de Chillán, elegidos dentro de las tres primeras mayorías, resultantes de la votación de los miembros de la misma asociación. El Director será el representante del Gobierno Regional, que deberá ser propuesto por el Municipio de Chillán.

Artículo 30. Las funciones del Comité de Administración serán las de:

- a. Promover la producción y comercialización de las longanizas de Chillán, incentivando a mejorar las condiciones de la cadena de producción, estandarización y lograr estándares más saludables, nutricionales, calidad e inocuidad.

- b. Ejercer una activa vigilancia y control para velar por el correcto uso de la Denominación de Origen conforme a este Reglamento de Uso.
- c. Ejercer las acciones legales ante los Tribunales ordinarios de Justicia por el uso ilícito o fraudulento de la Denominación de Origen.
- d. Promover y defender la Denominación de Origen.
- e. Vigilar el cumplimiento de las BPM y norma técnica HACCP entre los usuarios del sello Denominación de Origen.
- f. Desarrollar y mantener una base de datos actualizada anualmente de los productores de longaniza de Chillán que se encuentren dentro de la zona geográfica delimitada.
- g. Evaluar en reunión de la Directiva la incorporación de nuevos usuarios del sello que así lo soliciten, revisando que cumplan con los requerimientos establecidos en el reglamento.
- h. Administrar la entrega del sello a aquellos productores que así lo soliciten y que cumplan con las condiciones establecidas en este reglamento.
- i. Mantener, administrar y controlar un libro de registro y certificaciones procurando mantenerla constantemente actualizada. En este registro se incluirán anotaciones de faltas leves, moderadas y graves en que incurra el usuario del sello.
- j. Se considerarán como faltas leves aquellas que no afecten a otros productores ni lesionen su honra. Quienes cometan faltas leves serán notificados por correo físico o electrónico solicitando la rectificación que corresponda. Se registrará su falta en el libro de registro.
- k. Se considerarán como faltas moderadas las faltas leves reiteradas (más de tres oportunidades con sus correspondientes notificaciones y registros), el uso fraudulento del sello, el incumplimiento reiterado de las exigencias de formulación y fabricación de la longaniza
- l. Se considerarán faltas graves aquellas que afectan a la honra o a la propiedad de uno o más productores. Quienes cometan faltas graves serán notificados por correo físico o electrónico, solicitando la reparación proporcional al daño generado. En caso de no realizar la reparación solicitada o reiterar la falta, se tomarán las acciones legales que correspondan y se evaluará en la siguiente reunión de la asociación su permanencia como miembro de la asociación gremial. Se registrará su falta en el libro de registro.
- m. Capacitar anualmente a los productores sobre el correcto uso de la Denominación de Origen.
- n. Proponer a los productores que se encuentren dentro de la zona geográfica delimitada cualquier cambio al presente reglamento de uso y control.
- o. Notificar a los usuarios cualquier cambio en el Reglamento de Uso, dentro de un plazo de treinta (30) días hábiles a la fecha de la inscripción de la modificación lo que se podrá realizar mediante publicación en un diario de circulación en las comunas u otro medio de acceso masivo a la población. (La modificación al reglamento se sujetará a la ley 19.039 y a los procedimientos implementados por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial.)

- p. Sancionar los incumplimientos del presente reglamento, dichos incumplimientos o suspensión definitiva, en función de la gravedad y grado de reincidencia calificado por el Comité de Administración.
- q. Resolver e iniciar las acciones legales por el mal uso de la Denominación de Origen frente al incumplimiento del reglamento de uso y control.
- r. Cualquier otra función que le sea asignada con posterioridad por este reglamento o por cualquier otra norma jurídica.
- s. Mantener un registro de usuarios de la DO que hayan voluntariamente adscrito al Comité de Administración.

Artículo 31. La operación del Comité deberá, a lo menos, contar con 4 reuniones anuales, donde se dé cuenta de los avances en el uso de la Denominación de Origen, se analicen los casos especiales, se definan los valores de certificación, se analicen los precios de las longanizas de Chillán en el tiempo, se coordinen los esfuerzos por el mejoramiento de la reputación del producto, etc.

Artículo 32. Los miembros del Comité tendrán una duración de dos años, siendo posible la reelección de los miembros.

Artículo 33. El Comité de Administración de la Denominación de Origen Longanizas de Chillán, mantendrá una página web o se implementaran otros sistemas de información pública, en especial aquellos dirigidos al consumidor para dar a conocer y difundir información sobre las características y bondades del nuevo sistema diferenciador de productos.

Artículo 34. El Comité de Administración se financiará mediante:

- a. Donaciones
- b. Cuotas de los miembros a establecerse el primer semestre tras su formación.

ANEXOS

ANEXO I. GENERALIDADES

1.- Definiciones:

Aditivo (alimentario): cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): comprenden las prácticas aplicadas de higiene, orientadas a asegurar las condiciones básicas y favorables necesarias para la producción de

alimentos inocuos y que están en conformidad con los códigos, normas, leyes y reglamentos referentes a la producción, elaboración, manipulación, envasado, etiquetado, almacenamiento, distribución y venta de ellos.

Condimento: sustancia o mezcla comestible utilizada para realzar el sabor natural de los alimentos, añadir color y/o dar un sabor particular, sin alterarlos sustancialmente. Comprende las hierbas, especias, aromas y esencias, sazónadores, extractos, salsas, etc.

Especias: sustancia de origen vegetal que contienen sustancias aromáticas, sápidas o excitantes, empleadas para condimentar alimentos y bebidas. Comprende a plantas o partes de ellas (raíces, rizomas, bulbos, hojas, cortezas, flores, frutos y semillas).

Limo: acumulación de células microbianas (biopelículas o biofilm) en la superficie de los alimentos. Este se manifiesta visualmente cuando la población microbiana alcanza valores elevados, indicando un deterioro en la calidad e pérdida de inocuidad del producto.

Materia o material extraño: se refiere cuando la materia prima contiene objetos, sustancias presentes (agentes biológicos, químicos o físicos) que no son propias del alimento, y que pueden causar un efecto adverso para la salud del consumidor.

Plan HACCP: documento preparado en conformidad con los principios del sistema HACCP, de tal forma que si cumplimientos asegure el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Procedimientos operacionales estandarizados (POE; SOP): procedimientos documentados que describen qué, quién, cómo, cuándo y dónde ejecutar una actividad u operación

Procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES; SSOP): procedimientos documentados que describen las tareas de sanitización. Se aplican antes, durante y después de las operaciones propias del establecimiento.

Productor (o fabricante de cecinas): persona natural o jurídica, que integra el capital y el trabajo como factores de la producción, dedicado a actividades industriales (elaboración de cecinas), comerciales o de prestación de servicios (servicio de maquila) con fines lucrativos. El productor realiza sus actividades en una fábrica de cecinas con resolución sanitaria, otorgada por la autoridad sanitaria, establecimiento que puede ser de su propiedad o arrendada. El cliente beneficiario de los servicios de maquila, no es considerado como productor o fabricante de cecinas.

Programa de prerequisites (PPR): las BPM, los procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES o SSOP) y los procedimientos operacionales estandarizados (POE o SOP).

Rancidez: proceso que provoca un deterioro de los alimentos con alto contenido en grasas o aceites, y genera una modificación importante de las características organolépticas (sabor, olor, color, etc.) del producto y supone además una pérdida de valor nutricional. Puede producirse por reacciones de hidrólisis o por reacciones de oxidación, generándose habitualmente compuestos volátiles que aportan el olor peculiar de productos enranciados.

Registro: documentación objetiva generada por actividades de monitoreo, observación y verificación.

RSA: Reglamento sanitario de los alimentos. Decreto N° 977/96.

Servicio de maquila (de cecinas): servicio de elaboración de cecinas realizada por un productor o fabricante de cecinas para terceros, con el fin de que estos cuenten con productos de marca propia, para posteriormente comercializarlos.

Sistema HACCP: enfoque científico y sistemático basado en principios que tienen como objetivo asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de peligros significativos para la inocuidad del alimento. El sistema HACCP incluye el plan HACCP y los programas de prerequisites

Trazabilidad: capacidad de seguir el desplazamiento (encontrar y seguir el rastro) de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución. Se conceptúa como la capacidad de reconstruir el historial de un producto alimenticio a lo largo de toda la cadena alimentaria.