

## **DULCES DE LA LIGUA**

El reconocimiento a la Indicación geográfica “Dulces de la Ligua” responde a la necesidad de dotar a las personas naturales o jurídicas de un instrumento que les permita distinguir en el mercado los productos consistentes en dulces comestibles que se produce en la comuna de La Ligua, Quinta Región, Chile, brindando a los consumidores una forma eficaz de distinguirlos en el mercado.

### **PRINCIPIOS GENERALES**

#### **Artículo 1.- Objeto del Reglamento.**

El presente Reglamento está destinado a regular el uso de la Indicación geográfica “Dulces de la Ligua” como un signo distintivo que servirá para informar al público sobre la procedencia del producto “Dulces de la Ligua” que se comercializarán en el mercado nacional e internacional con la finalidad de cautelar y mejorar los procesos de elaboración del mismo.

#### **Artículo 2.- Definiciones.**

##### **a. COMITÉ DE ADMINISTRACION DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “DULCES DE LA LIGUA”**

El Comité de Administración de la Indicación geográfica de “Dulces de la Ligua”, en adelante indistintamente, “el Comité” constituye una instancia de coordinación administrativa, constituida por personas naturales, por organizaciones no gubernamentales locales interesadas en la valoración y protección de los procesos de elaboración de los “Dulces de la Ligua”.

El comité tendrá entre sus fines la administración de la indicación geográfica, la regulación del uso y control de ésta, y la aplicación de las sanciones por mal uso de la misma, en atención a lo señalado en el presente reglamento y en la ley.

En particular, el Comité estará formado por la Directiva de la asociación gremial de fabricantes de dulces de La Ligua y dos personas que éste designe de la misma agrupación que no tengan cargo en la directiva:

Todos domiciliados para estos efectos en la localidad de La Ligua participando o estando representadas todas las personas mencionadas en el presente reglamento. En el evento que Asociación gremial de fabricantes de dulces de La Ligua se disuelva o no tenga una representatividad superior al 50 % de los fabricantes de dulces de la Ligua de la comuna de la Ligua, corresponderá al Alcalde la administración junto con dos personas designadas por el Gobernador provincial, en dicho caso presidirá dicho comité el Alcalde.

**b.- INDICACIÓN GEOGRÁFICA:**

La INDICACIÓN GEOGRÁFICA, es un signo utilizado que identifica un producto como originario del país, o de una región o de una localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico. La indicación geográfica otorga un monopolio de uso a los beneficiados por la ley respectiva.

c.- **USUARIO:** Una persona natural o jurídica que produzca los dulces de la liga (cualquiera de sus 13 variaciones) con los ingredientes y de acuerdo a la forma relatada en el informe técnico.

d.- **DULCES DE LA LIGUA:** Los dulces de la Ligua se elaboran de forma artesanal, los cuales tienen una base común de: harina, azúcar, sal, agua, bicarbonato, admitiendo 13 variaciones de dulces de acuerdo a los ingredientes extras tales como: manjar, pera, alcayota, merengue, mostacilla, coco rallado, pasta de harina mantecada. Estas variaciones son:

- a) Alfajor: dos hojas de masa alfajor, redondas, pegadas y bordeadas con manjar. La masa base del alfajor, tiene como ingredientes, la harina, yema de huevo, bicarbonato u agua. Para su preparación, los ingredientes se mezclan hasta tener una masa de dureza y tenacidad. Se coloca en una sobadora, para laminar masa. Después se corta con un cortador redondo u ovalada. Posteriormente se hornea.
- b) Chileno: dos hojas de masa alfajor, redondas, pegadas con manjar y decoradas con betún o merengue del tipo italiano (blanco).
- c) Cacho: masa de milhojas en forma de cono enrollado, relleno con manjar. La masa base de mil hojas: tiene como ingredientes harina, agua y sal. Su preparación comprende mezclar los ingredientes hasta obtener una masa manejable. Se estira en forma de rectángulo y se coloca margarina o mantequilla. Se envuelve la masa, y se vuelve a

estirar como rectángulo; luego se vuelve a doblar la masa, en total por un mínimo de 4 veces. Se deja reposar la masa.

- d) Cocada: dos hojas de masa de milhojas redondas, rellenas con manjar y decorada con manjar y coco rallado.
- e) Las palitas: una hoja de masa de alfajor en forma ovalada con manjar en el centro y betún arriba, dándole forma de palita.
- f) Almeja: una hoja de masa de alfajor redonda con centro de manjar, cubierta con betún en forma de almeja y decorada con mostacilla.
- g) Príncipe blanco: dos hojas de masa alfajor en forma ovaladas, pegadas con manjar y con bordes de manjar y coco rallado.
- h) Príncipe Café: dos hojas de masa de alfajor en forma ovaladas, pegadas con manjar y con bordes de manjar y coco rallado.
- i) Empanada: masa dulce en forma redonda, doblada por la mitad con centro de pulpa de alcayota. La masa de empanadas de alcayota o pera: Se obtiene al mezclar harina con mantequilla y bicarbonato, yemas y azúcar. Una vez obtenida la masa, se pasa por la sobadora hasta laminarla según el grosor deseado, para cortarla con un cortador de masa redondo para empanadas. Obtenidas las rendodelas, se rellenan con dulce de alcayota o de pera. Se doblan por la mitad y se cierran. Se les pasa una brocha con un baño de yema con azúcar y agua y se hornean. Se pueden consumir así o bailadas en merengue (capa delgada).
- j) Empolvado: dos tapas de bizcocho redondas, pegadas con manjar, espolvoreado con azúcar flor. La masa del bizcocho se obtiene al poner clara de huevo en una batidora, y batir a alta velocidad. Se cocina agua con azúcar, para producir almíbar, se agrega el almíbar a la clara batida, se mezcla en una fuente con harina y yema y se juntan ambas masas. La masa se coloca con cuchara sobre una bandeja y se hornea.
- k) Relleno: dos tapas de bizcocho redondo pegadas con manjar y bañada con merengue.
- l) Mantecado: dos hojas similar a galletas pero mas gruesas y rellenas y rodeadas con manjar, decorada optativamente con coco rallado. La masa del mantecado se obtiene de mezclar harina con amonio bicarbonato, y con mantequilla o margarina derretida. Se revuelve hasta obtener una masa semiblanda, que se coloca dentro de una bolsa especial, para reposar una horas. Posteriormente se soba varias veces la masa, y se adelgaza a gusto para cortarla redondo con el cortador. Se hornean.
- m) Milhojas cuadrada: masa de milhojas rectangular con manjar en su centro y bordes

### **Artículo 3.- De la administración de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA.**

El control de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA corresponde al Comité de Administración de acuerdo con las disposiciones del presente Reglamento de Uso y a la normativa chilena vigente.

### **Artículo 4.- Funciones específicas que competen al Comité de Administración de la Indicación geográfica “Dulces de la Ligua”.**

- a) Promover, la valorización, producción, uso y comercialización de la Dulces de la Ligua.
- b) Promover la mejor toma de decisiones gubernamentales y no gubernamentales a nivel local, nacional, e internacional, para favorecer el estudio, valorización, protección, uso y comercialización de la Dulces de la Ligua.
- c) Fortalecer la capacidad de gestión del comité y establecer las alianzas convenientes orientadas a optimizar la protección del producto protegido mediante la Indicación Geográfica.
- d) Velar por el buen uso de la Indicación Geográfica conforme a este Reglamento.
- e) Dictar normativas complementarias al presente reglamento que sean necesarias para la adecuada aplicación de la Indicación geográfica y funcionamiento del comité.
- f) Desarrollar y mantener un libro de registro o una base de datos actualizada sobre los Usuarios.
- g) Ejercer una activa vigilancia y control para velar por el correcto uso de la Indicación Geográfica conforme a este Reglamento de Uso.
- h) Notificar a los Usuarios cualquier cambio en el Reglamento de Uso, dentro de un plazo de quince (15) días hábiles a la fecha de la inscripción de la modificación lo que se podrá realizar mediante publicación en un Diario de circulación en la comuna u otro medio de acceso masivo a la población.
- i) Capacitar a los Usuarios sobre el buen uso de la Indicación Geográfica.

## **DEL USO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

### **Artículo 5.- Condiciones para autorización y uso de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA.**

Podrán utilizar la Indicación Geográfica las personas naturales o jurídicas que cumplan con las condiciones de uso que establece la ley y este reglamento.

### **Artículo 6.- Ámbito geográfico de la Indicación Geográfica.**

La Indicación Geográfica "Dulces de la Ligua" abarca exclusivamente a los dulces elaborados en la comuna de la Ligua, Quinta Región, República de Chile.

### **Artículo 7.- Prohibición de registro de la Indicación Geográfica.**

1.- Los Usuarios de la Indicación Geográfica no podrán usar o solicitar la inscripción, en Chile o el extranjero, de un signo idéntico o similar que pueda inducir a error o confusión con la Indicación Geográfica Dulces de la Ligua.

2.- La Indicación Geográfica no podrá ser utilizada de manera que pueda causarle descrédito o perjuicio a su reputación.

## **DE LAS PERSONAS QUE PUEDEN UTILIZAR LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA BAJO CONTROL DEL COMITÉ**

### **Artículo 8.- Personas habilitadas para usar la Indicación Geográfica.**

Podrá usar la Indicación geográfica cualquier persona natural o jurídica que produzca o fabrique Dulces de la Ligua en la comuna de La Ligua y que cumpla con las condiciones de la ley y el presente reglamento.

### **Artículo 9. - Condiciones de uso de la Indicación Geográfica en calidad de usuario**

Las personas que hagan uso de la Indicación Geográfica Dulces de la Ligua, deberán ceñirse a la elaboración artesanal que se ha desarrollado en dicha comunidad para la elaboración de los dulces tal como son reconocidos los Dulces de la Ligua detallado en el artículo 2° letra b).

## **DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS**

### **Artículo 10 - Derechos de los Usuarios.**

Los usuarios de la Indicación Geográfica podrán:

- a).- Utilizar la indicación geográfica bajo las condiciones establecidas en la ley y en el reglamento de uso, para los productos de la clase 30 del clasificador internacional de marcas de acuerdo al artículo 2° letra b) del presente reglamento.
- b).- Ser notificados oportunamente acerca de las modificaciones del presente Reglamento lo que bastará con una publicación en un diario local.

### **Artículo 11.- Obligaciones de los Usuarios.**

Son obligaciones de los Usuarios conforme el presente Reglamento las siguientes:

- a.- Usar la Indicación Geográfica ateniéndose a las normas legales y reglamento de uso.
- b.- Usar la Indicación Geográfica "Dulces de la Ligua" para distinguir los productos enumerados en el artículo 2° letra b)
- c.- Informar de inmediato al Comité de Administración de los Dulces de la Ligua sobre la cualquier infracción, uso indebido o uso ilícito de la Indicación Geográfica, comunicando los datos precisos para que se puedan ejercer las acciones pertinentes.
- d. Mantener las especificaciones que caracterizan a los "Dulces de la Ligua".

## **DISPOSICIONES FINALES**

### **Artículo 12.- Defensa de la Indicación Geográfica.**

En el caso de infracción en el uso de la Indicación Geográfica corresponderá al Comité de Administración ejercer las acciones civiles, penales y administrativas que correspondan para la defensa de la Indicación Geográfica.

### **Artículo 13.- Modificación del Reglamento de Uso.**

El presente reglamento, está sujeto a la posibilidad de un permanente desarrollo y perfeccionamiento. Las modificaciones al presente reglamento podrán ser propuestas ante el Comité por cualquier usuario de la indicación

geográfica y este por mayoría simple podrá incorporar las modificaciones que encuentre pertinentes