

REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PROSCIUTTO DE CAPITÁN PASTENE"



GOBIERNO REGIONAL
DE LA ARAUCANÍA

Elaborado por:

Sergio Lara Pulgar
BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA

DIVISIÓN DE PLANIFICACIÓN Y
DESARROLLO REGIONAL
GORE ARAUCANÍA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INTRODUCCIÓN	3
2	REGLAMENTO DE USO.....	4
3	ANEXO: MAPA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA.....	11

1 INTRODUCCIÓN

El presente Reglamento de Uso y Control para optar a la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" fue desarrollado para el Gobierno Regional de la Araucanía por la empresa Biotecnología Agropecuaria S.A. a través del profesional Sr. Sergio Lara Pulgar, mediante el contrato denominado "Servicio de elaboración de documentos técnicos para solicitar protección a través de indicaciones geográficas y denominaciones de origen y/o certificaciones de productos regionales", adjudicado mediante licitación pública ID N° 722-5-LE13.

En el desarrollo de este Reglamento se consideraron antecedentes de distintas fuentes, tanto de literatura técnica, estudios, proyectos, con una importante participación de los productores de Prosciutto de Capitán Pastene.

2 REGLAMENTO DE USO

Capítulo 1 DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- Del Reglamento de Uso y Control. El presente reglamento tiene como objeto establecer las condiciones mínimas de producción y las medidas de control necesarias que deben seguir los productores del Prosciutto que desempeñen su actividad dentro de la Zona Geográfica Delimitada para poder hacer uso de la Denominación de Origen "**Prosciutto de Capitán Pastene**". Se entiende por condiciones mínimas de producción del Prosciutto todas aquellas que se deben cumplir para su producción y que se encuentran contenidas en el Artículo 2 del presente Reglamento.

ARTÍCULO 2.- De la Zona Geográfica Delimitada. Para efectos del presente Reglamento de Uso y Control se entenderá como Zona Geográfica Delimitada a la extensión que rodea al poblado de Capitán Pastene en un radio de 6 km a la redonda. Capitán Pastene se encuentra ubicado en la Cordillera de Nahuelbuta, en la comuna de Lumaco, a aproximadamente a 140 km al noroeste de Temuco, en la Provincia de Malleco, Región de la Araucanía. La definición de la Zona Geográfica Delimitada se adjunta en el Anexo de este Reglamento y constituye parte integrante del mismo.

ARTÍCULO 3.- De la Normativa Aplicable. Para la gestión, uso y control de la Denominación de Origen "**Prosciutto de Capitán Pastene**", los/as productores/as del producto, sean personas naturales o jurídicas, que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada deberán sujetarse a las normas del presente Reglamento de Uso y Control, y a las normas contenidas en la Ley 19.039. Lo anterior sin perjuicio del cumplimiento de las leyes y normas de orden público que regulen la extracción, elaboración, transformación, manejo, producción, fabricación, distribución, comercialización y otras relevantes aplicables tanto sobre el producto y/o como sobre la zona geográfica relevante.

Capítulo 2 DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO 4.- De los Insumos. Los insumos básicos permitidos para la elaboración del producto protegido por la Denominación de Origen "**Prosciutto de Capitán Pastene**", son:

- Extremidades posteriores de cerdo provenientes de proveedores autorizados, las cuales no deben tener tratamiento de marinado.
- Cloruro de sodio (NaCl), pudiendo ser sal de mar o sal de mina sin yodar, en una granulometría N°3.
- Especies pimienta y merkén.

ARTÍCULO 5.- Del Producto y su Forma de Elaboración. Para que el producto quede protegido por la Denominación de Origen "**Prosciutto de Capitán Pastene**", deberán cumplirse las condiciones de elaboración que se detallan a continuación:

- Drenaje o extracción total de la sangre de la pierna de cerdo mediante masajeado.
- Recorte de extremos de la pierna para redondear y ajustar la forma.
- Salado: aplicación de cloruro de sodio en piernas de cerdo durante un periodo variable, dependiendo del peso de la pieza, la temperatura y humedad. Como valor referencial se indican 2 días de salado por kg de peso.
- Lavado de piernas para retiro de exceso de sal.
- Sin adición de ningún tipo de preservante.
- Agregación de especias.
- Secado y ahumado: se conservarán las piernas en presencia de humo de leña con un leve aumento de temperatura durante un periodo variable, que comúnmente fluctúa entre 1 a 5 meses. La carne debe tomar una tonalidad café dorada, sin llegar a quemarse o cocinarse.
- La leña que se utiliza en el proceso de elaboración son raíces de árboles muertos propios de la Cordillera de Nahuelbuta: Robles, Coihues y Ulmos.
- Madurado en bodegas cerradas pero con penetración de aire corriente, por un periodo variable dependiendo del tamaño de las piezas, pero que no será inferior a 12 meses ni superior a 30 meses. Se considera como valor promedio de referencia los 18 meses de maduración.

Capítulo 3

DEL COMITÉ DE ADMINISTRACIÓN

ARTÍCULO 6.- Del Comité de Administración. Para efectos de certificar y fiscalizar el cumplimiento de las condiciones mínimas de producción establecidas en el Capítulo 2 del reglamento y para promover el uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene", los productores que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada y que cumplan con las condiciones que el presente reglamento impone en el Capítulo 2, deberán formar un Comité de Administración de la Denominación "Prosciutto de Capitán Pastene", en adelante el Comité de Administración.

ARTÍCULO 7.- De la Integración del Comité. El Comité de Administración estará integrado por 7 miembros:

- 5 representantes de los productores que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada y que cumplan con las condiciones que el presente Reglamento impone en su Capítulo 2,
- 1 representante del Gobierno Regional de la Araucanía
- 1 representante del Centro Italo- Chileno de Capitán Pastene

Dentro de los citados integrantes se elegirá un presidente, un secretario y un tesorero. El Comité tendrá una duración de 18 meses, renovándose en conformidad a la elección de sus representantes, la que se realizará en una reunión ampliada, citada con 30 días de anticipación, para todos los productores certificados con la Denominación de Origen.

El representante del Gobierno Regional de La Araucanía será designado por resolución exenta por el Intendente y Ejecutivo del Gobierno Regional. Los representantes de los productores serán elegidos en votación abierta en asamblea convocada para ese fin, procurando favorecer la representatividad y participación de todos los productores del territorio.

Será responsabilidad del Gobierno Regional liderar la convocatoria y organización del primer Comité de Administración.

Todos los integrantes del Comité de Administración se renovarán cada 18 meses, eligiendo sus reemplazantes por los mismos mecanismos ya descritos.

ARTÍCULO 8.- De la Base de Datos de los Productores. El Comité de Administración podrá llevar una base de datos de todos los productores de prosciutto dentro de la Zona Geográfica Delimitada, sean o no usuarios de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene".

ARTÍCULO 9.- Del Certificado de Acreditación. El Comité de Administración, podrá una vez que haya acreditado que determinado productor cumple con las condiciones de producción establecidas en el Artículo 2 del presente reglamento, entregar un certificado que lo autorice para utilizar la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" y procederá a inscribirlo en el registro de usuarios de la misma, de que trata el artículo siguiente. Este certificado deberá señalar la identidad del productor; su dirección o ubicación dentro de la zona geográfica delimitada; y la fecha en que se acreditó.

ARTÍCULO 10.- Del Registro de Usuarios de la Denominación de Origen. El Comité de Administración deberá llevar un registro de todos los productores que hagan uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene".

Este registro será público y podrán acceder a él todos los proveedores, productores, o cualquier persona que así lo solicite al Comité de Administración.

Sólo podrán formar parte de este registro, aquellos productores que hayan sido acreditados de conformidad con el artículo 9 del presente reglamento.

ARTÍCULO 11.- De la Regulación del Comité. El Comité de Administración deberá gozar de Personalidad Jurídica y contar con Estatuto Propio.

ARTÍCULO 12.- Del Financiamiento del Comité. El Comité de Administración se podrá financiar mediante: (i) una cuota anual que se le cobrará a cada uno de los usuarios registrados de conformidad al Artículo 10 del presente reglamento; (ii) mediante los ingresos por conceptos de multas que se cobren; (iii) mediante las donaciones que se reciban; y/o (iv) mediante cualquier otro ingreso que el Comité de Administración reciba.

ARTÍCULO 13.- De las Funciones del Comité. Serán funciones del Comité de Administración:

- a) Promover la producción, comercialización y consumo del "Prosciutto de Capitán Pastene" e incentivar mejoras en las condiciones de la cadena de producción y comercialización;
- b) Certificar, controlar por sí o a través de un tercero el que deberá ser designado para tal efecto con la aprobación del Consejo. El cumplimiento de las condiciones mínimas de producción del "Prosciutto de Capitán Pastene", de acuerdo con lo establecido en el Capítulo 2 de este Reglamento;
- c) Velar por el uso adecuado de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" y su Reglamento de Uso y Control;
- d) Desarrollar y mantener una base de datos actualizada sobre los productores que se

encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada;

e) Mantener, administrar y controlar el registro de usuarios de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene", procurando mantenerlo constantemente actualizado;

f) Se realizará una capacitación al año a los usuarios sobre el buen uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene"

g) Proponer a los usuarios de la Denominación de Origen, todo cambio al presente Reglamento de Uso y Control. Para que sea legítimo lo anterior, el procedimiento de modificación del Reglamento de Uso y Control deberá ser informado en primera instancia a INAPI y subinscritas al margen del registro, pues de lo contrario será inoponibles a terceros.

h) Cobrar una cuota a los usuarios registrados de conformidad al artículo 10 del presente Reglamento.

Capítulo 4

DE LA UTILIZACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "Prosciutto de Capitán Pastene"

ARTÍCULO 14.- De la Utilización de la Denominación de Origen. Cualquier productor/a, que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada podrá usar la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene", siempre que se ajuste a los términos del presente reglamento y cumpla las normas pertinentes de la Ley 19.039.

Esto es aplicable a todos los productores que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada, aun cuando no hayan correspondido a alguna de las personas que solicitaron el reconocimiento de Denominación de Origen del "Prosciutto de Capitán Pastene" ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial.

Sin perjuicio de lo anterior, para ser incorporado a la base de datos de productores, se deberá obtener el certificado de acreditación y/o ser incorporado al registro de usuarios que llevará el Comité de Administración, deberá ceñirse a lo dispuesto en los artículos 8, 9 y 10 del presente reglamento.

ARTÍCULO 15.- De la Presunción. Se presume que determinado productor de prosciutto tiene derecho a utilizar la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" por el sólo hecho de encontrarse incluido en el registro de usuarios de la Denominación de Origen que lleva el Comité de Administración.

ARTÍCULO 16.- De la Identificación de la Denominación de Origen. Sólo los/as productores/as que estén certificados para usar la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" podrán comercializar sus productos, distinguiéndolos en el mercado mediante la expresión "Denominación de Origen" o las siglas "D.O.". **Estas indicaciones sólo se podrán utilizar envases sellados de manera tal que sea necesario destruirlos para acceder al producto.**

ARTÍCULO 17.- De las Prohibiciones. Los/as productores/as que estén certificados para usar la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" se abstendrán de solicitar, en Chile o en el extranjero, cualquier signo distintivo idéntico o similar a esa misma Denominación de Origen, de manera que pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la misma.

Asimismo, dichos productores/as no podrán utilizar la Denominación de Origen "Prosciutto de

Capitán Pastene" de forma que pueda causar descrédito, perjudicar su reputación o que de cualquier otra forma disminuya su fuerza distintiva. La contravención a esta prohibición es una infracción grave que podrá dar lugar a que el Comité de Administración revoque la certificación y proceda a la eliminación del productor/a del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene".

Capítulo 5 DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS

ARTÍCULO 18.- De los Derechos. Los usuarios acreditados de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" podrán:

- a) Utilizar correctamente la Denominación de Origen en concordancia con su inscripción en el Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en el producto para el cual ha sido registrado ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial
- b) Ser informados por el Comité de Administración de la identidad y número de usuarios acreditados de acuerdo al sistema de certificación y registro del Comité.
- c) Ser debidamente notificados, por medio de una asamblea y notificación escrita, de toda propuesta de modificación al presente Reglamento de Uso y Control y decidir sobre su incorporación. Para que ello sea factible las dos terceras partes de los usuarios deberán apoyar los cambios para darlos como aceptados. Para que dichas modificaciones tengan validez deberán ser informadas previamente a INAPI.
- d) Exigir al Comité de Administración que se excluya del registro de usuarios de la Denominación de Origen a aquellos/as productores/as que no cumplan las condiciones señaladas en la Ley y en este Reglamento de Uso y Control para hacer uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene"

ARTÍCULO 19.- De los Deberes. Son deberes de los usuarios acreditados de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene":

- a) Respetar las condiciones de uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" impuestas por el presente Reglamento de Uso y Control y por la Ley 19.039.
- b) Abstenerse realizar acciones que desacrediten, perjudiquen la reputación o que de cualquier otra forma disminuya la fuerza distintiva de la D.O.
- c) Informar al Comité de Administración de cualquier cambio que se produzca en las condiciones de producción que eventualmente les impida cumplir con lo dispuesto en las condiciones de producción señaladas en el Capítulo 2 del presente Reglamento de Uso y Control.
- d) Cumplir con la normativa legal y reglamentaria vigente para producir el producto "Prosciutto de Capitán Pastene".
- e) Pagar oportunamente la cuota de financiamiento del Comité de Administración (si la hubiere).

Capítulo 6 DE LOS SISTEMAS DE CONTROL

ARTÍCULO 20.- Del Órgano de Control. La constatación y fiscalización del cumplimiento de las condiciones mínimas de producción señaladas en el Capítulo 2 del presente Reglamento, así como el correcto uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene"

corresponderá al Comité de Administración, quien podrá ejercerlas directamente.

ARTÍCULO 21.- De los Sistemas de certificación. El Comité de Administración podrá exigir de los/as productores/as acreditados de Prosciutto que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada y soliciten hacer uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene", que se acojan a ciertos y determinados sistemas de certificación, públicos y/o privados, adicionales para demostrar el cumplimiento de las condiciones de producción establecidas en el Capítulo 2 de este Reglamento de Uso y Control.

ARTÍCULO 22.- De la Fiscalización. Una vez al año el Comité de Administración deberá proceder a fiscalizar a los/as productores/as acreditados que hagan uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" el mantenimiento de las condiciones de uso que los habilitaron para certificarse e incorporarse al registro de usuarios de la Denominación de Origen.

Asimismo, el Comité de Administración deberá controlar el correcto uso de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene", procurando especialmente que los productos mantengan su calidad y reputación.

Capítulo 7 INFRACCIONES

ARTÍCULO 23.- Del Órgano Encargado de Sancionar. En el caso de infracción o uso abusivo de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene", corresponderá al Comité de Administración, o a un mandatado que éste será especialmente designado para, ejercer las sanciones administrativas correspondientes de acuerdo con el artículo 24 del presente reglamento de uso y control. Las acciones civiles y penales a que de origen el uso ilegal de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" se registrarán por lo establecido en la Ley 19.039.

ARTÍCULO 24.- De las Sanciones. El incumplimiento de las normas contenidas en el presente Reglamento podrá dar origen a sanciones que irán desde amonestación escrita, de la cual se dejará constancia al margen del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" que llevará el Comité de Administración; multas en dinero, las que serán fijadas previamente por el Comité de Administración dependiendo de la cantidad, gravedad y perjuicio para el conjunto de productores que pudiera causar la respectiva infracción; hasta la revocación de la certificación y eliminación del registro de usuarios acreditados.

En el caso de infracciones graves y reiteradas, que causen un perjuicio a la reputación de la Denominación de Origen, el Comité de Administración podrá revocar la certificación y proceder a la eliminación del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene". Se considerará una infracción grave la aplicación de 3 amonestaciones escritas o 3 multas en el transcurso de un año; o la aplicación de 1 amonestación escrita o 1 multa anual en el transcurso de 3 años consecutivos. Asimismo se entenderá como una infracción grave la utilización de las expresiones "Denominación de Origen" o la sigla "D.O." en contravención a lo dispuesto en el artículo 16 del presente reglamento de uso y control.

El Comité de Administración aplicará las sanciones previa audiencia del afectado, así como también, aplicará las sanciones previa audiencia del afectado. Todo lo anterior es sin perjuicio

de las acciones civiles y/o penales establecidas en la Ley 19.039 sobre Propiedad Industrial y en los tribunales ordinarios de justicia.

Capítulo 8 **MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL**

ARTÍCULO 25.- Procedimiento de Modificación. Las modificaciones al presente Reglamento de Uso y Control deberán ser propuestas por el Comité de Administración o por los usuarios acreditados, y las que serán votadas por los usuarios acreditados de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene".

El quórum necesario para la modificación de las normas contenidas en el presente Reglamento de Uso y Control serán las **dos terceras partes** de los/as productores/as debidamente acreditados en el registro de usuarios de la Denominación de Origen "Prosciutto de Capitán Pastene" que lleva el Comité de Administración.

Toda modificación será informada al Instituto Nacional de Propiedad Industrial de acuerdo a lo establecido en el artículo 100 de la Ley 19.039.

3 ANEXO: MAPA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

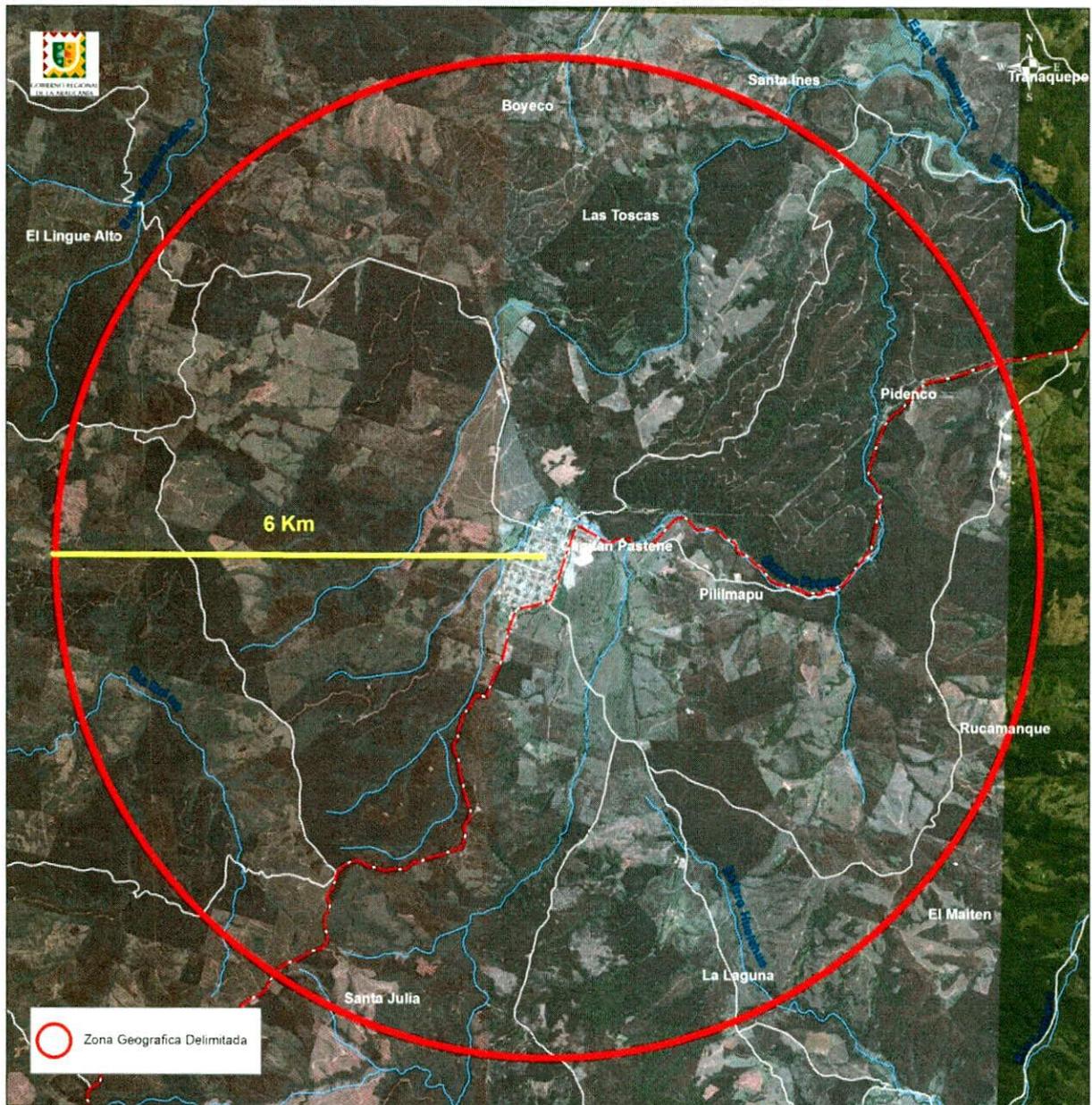
La producción de jamón se localiza en el radio urbano del poblado de Capitán Pastene y en las zonas rurales circundantes, donde residen algunos de los productores. Por esta razón, y de acuerdo a lo concluido en los talleres realizados a nivel local con equipos técnicos municipales y productores, se definió una zona de protección con una superficie aproximada de 113 km² y conformada por un área circular de 6 kilómetros de radio cuyo centro se encuentra en la plaza principal de Capitán Pastene, en el punto definido por las coordenadas UTM 675798.00 E / 5770821.00 S.

Figura N° 1. Zona de producción protegida para el Jamón de Capitán Pastene (contexto regional)



Fuente: elaboración propia a partir de SNIT Región de la Araucanía

Figura N° 2. Zona de producción protegida para el Jamón de Capitán Pastene
(localización específica)



Fuente: elaboración propia a partir de SNIT Región de la Araucanía