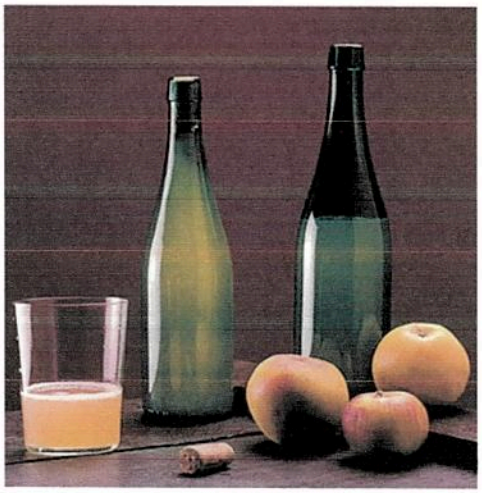
Reglamento de Uso y Control
Denominación de Origen

Sidra de Punucapa



08/28/16

TÍTULO I – DEFINICIONES GENERALES

PARTE I – DEFINICIONES SOBRE EL SISTEMA DE PROTECCIÓN

Artículo 1: Definiciones.

Las siguientes son las definiciones que rigen el presente Reglamento:

1.1 Denominación de Origen.
Es un signo que identifica un producto que tiene un origen geográfico concreto y posee cualidades o una reputación derivada específicamente de su lugar de origen. La Denominación de Origen hace referencia al lugar o región de producción que determina las cualidades específicas del producto originario de dicho lugar, con la importancia de que estas cualidades y reputación del producto sean atribuibles a dicho lugar. La Denominación de Origen otorga un monopolio de uso a los beneficiados por la ley respectiva.

1.2 Denominación de Origen Para la Sidra de Punucapa.
Para los propósitos del presente Reglamento se entenderá como Denominación de Origen, en adelante "D.O.", la reconocida por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial en Chile (INAPI), mediante la ley 19.039 del año 1991, sobre los derechos de Propiedad Industrial, incluyendo sus modificaciones y/o actualizaciones y las homologaciones a dicho reconocimiento en otros países.

1.3 Sidra de Punucapa.
Sidra de zumo de manzana elaborada en la Localidad de Punucapa, Provincia de Valdivia, Región de Los Ríos, de conformidad a las normas establecidas en el Reglamento de uso y control.

1.4 Usuario Autorizado.
Una persona natural o jurídica que realice sus actividades productivas de acuerdo a los términos contenidos en este Reglamento, que cumpla con los requisitos legales y reglamentarios aplicables y que elabore sidra dentro de los límites de la zona geográfica de protección, es decir, llevando a cabo el proceso con los materiales establecidos en el presente Reglamento, bajo el Titulo II "De las condiciones de elaboración del producto Sidra de Punucapa".

1.5 Zona Geográfica de Protección.
La Zona Geográfica de Protección corresponden al área delimitada presentada en el Anexo 1 de este Reglamento y comprende a las cuencas de los esteros: El Bolsón, San Ramón, San Pedro y Tambillo. Dentro de esta zona geográfica podemos identificar los siguientes sectores, relevantes para la recolección de manzanas: Punucapa, Frutillar, El Colegual, El Potrero, Chavelita, San Ramón, San Pedro, Tambillo y Quitaqui.

El mapa de la Zona Geográfica de Protección se presenta en el ANEXO 1, de este Reglamento.

PARTE II – NATURALEZA Y OBJETIVO DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

Artículo 2: Naturaleza del Reglamento.

2.1 Naturaleza del Reglamento.
El presente Reglamento es un compendio de las normas aplicables al uso apropiado de la D.O. Sidra de Punucapa, tal y como está definida en el presente documento, facilitando así la efectiva defensa y aplicación de la protección de la Denominación de Origen. Dichas normas tienen su origen tanto en las facultades legales y reglamentarias de la Ley 19.039, de 1991, como en las regulaciones derivadas del reconocimiento de la Denominación de Origen de la Sidra de Punucapa, por parte del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (en adelante "INAPI") a solicitud de la Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A.

El presente Reglamento está destinado a regular el uso de la D.O. Sidra de Punucapa, como un signo distintivo que servirá para informar al público sobre la procedencia del producto "SIDRA DE PUNUCAPA" que se comercializará en el mercado nacional e internacional con la finalidad de cautelar y mejorar los procesos de elaboración tradicional del mismo.

2.2 Objeto y Uso del Reglamento.
Establecer las condiciones mínimas de elaboración y las medidas de control necesarias que deben seguir los productores(as), en la elaboración de la Sidra de Punucapa, que desempeñen su actividad dentro de la zona geográfica delimitada para poder hacer uso de la D.O. Sidra de Punucapa.

Se entiende por condiciones mínimas de elaboración del producto "SIDRA DE PUNUCAPA", todas aquellas que se deben cumplir para su elaboración y que se encuentran contenidas en el Titulo II "De las condiciones de elaboración del producto SIDRA DE PUNUCAPA" del presente Reglamento de uso y control y del Decreto 78, que Reglamenta la Ley 18.455 y fija las normas de producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.

2.3 De la Administración de la Denominación de origen.
La Denominación de origen será administrada por el Comité de Administración, de acuerdo a las disposiciones de este Reglamento.

TÍTULO II – DE LAS CONDICIONES DE ELABORACIÓN

PARTE I – DEL PRODUCTO SIDRA DE PUNUCAPA

Artículo 4: Definición.

La D.O. Sidra de Punucapa, designa a una bebida alcohólica de baja graduación, elaborada a base de zumo de manzana por medio de la fermentación completa, que se produce de manera espontánea con levaduras que se encuentran naturalmente en la fruta, bajo procedimientos desarrollados de manera artesanal con materia prima exclusiva de la Región de Los Ríos y cuyo proceso de elaboración se desarrolla en la localidad de Punucapa, Comuna de Valdivia, Provincia de Valdivia, Región de Los Ríos.

Las variedades de manzanas utilizadas en la elaboración de la Sidra de Punucapa son: Piña, Candelaria, Limona, Norespai, Nata, Reineta, Limón Montes, Plátano, Caramela y Cabeza de niño (enumeradas de acuerdo al orden de maduración).

La Sidra de Punucapa se caracteriza por poseer los siguientes parámetros:

Parámetros	Valores
Grado alcohólico	4,0 a 5,0% Vol
pH	3.0 a 4.0
Acidez	0,7 a 0,9 gr/l expresado en ácido acético
Azucares reductores	Al menos 45 g/l de azúcares reductores

Artículo 5: Características de la Sidra de Punucapa.

La Sidra de Punucapa, es una bebida alcohólica fermentada que tiene las siguientes características:

a) Su elaboración es en base a la fermentación natural del zumo de la manzana, a través de procedimientos establecidos en este Reglamento, que ayudan a la fermentación de este producto.
b) Producto representativo de la localidad, típico de la cultura campestre de la zona de Valdivia.
c) Es un producto dulce o seco.
d) La elaboración del producto es de manera artesanal con ayuda de herramientas que permiten la extracción del zumo de la manzana y su transformación.
e) Es parte de la cultura de la comunidad de Punucapa, donde las personas residentes se sienten identificadas con el producto.
f) La localidad es receptora de una larga tradición asociada a la producción de Sidra y Chicha de manzana.

PARTE II – ELABORACIÓN

Artículo 6: Del Proceso de Elaboración.

6.1 De los Insumos y Materiales.

Los insumos básicos para la elaboración del producto protegido por la D.O. Sidra de Punucapa, son: manzanas de variedades chicheras especificadas en este Reglamento, ácido cítrico, sacarosa y el anhídrido carbónico, utilizados en la corrección del jugo.

6.2 De la Extracción y Elaboración.

Para que el producto quede protegido por la D.O. Sidra de Punucapa, deberán cumplirse las condiciones de elaboración que se detallan a continuación:

De acuerdo a los antecedentes recogidos, el proceso productivo queda descrito como sigue:

i. **Cosecha**. La manzana deberá cosecharse cuando este madura, de acuerdo al color y aroma dependiendo de las características propias de cada variedad. La forma de cosecha consiste en tomar la manzana entre los dedos, girarla hacia la derecha y con el dedo índice y el pulgar sosteniendo el pedúnculo, separarlo de la rama para luego colocar las manzanas en cestos o sacos. Adicionalmente, es posible que se realice la denominada "Recogida" de la manzana que se realiza golpeando las ramas con una vara para producir la caída de aquellas que se encuentran maduras y no están al alcance de los recolectores. Para evitar que se utilicen manzanas que ya estaban en el suelo, se cubre el suelo con malla antes de iniciar la "Recogida".

ii. **Materia Prima Utilizada:** La única materia prima utilizada en la elaboración de Sidra es la manzana. Las variedades utilizadas en la elaboración de Sidra son: Piña, Candelaria, Limona, Norespai, Nata, Reineta, Limón Montes, Plátano, Caramela y Cabeza de niño (enumeradas de acuerdo al orden de maduración). Como mínimo, el 75% de la materia prima debe provenir de la zona geográfica protegida en este Reglamento y el 25% restante se podrá cosechar dentro de la Provincia de Valdivia.

iii. **Recepción de la materia prima:** Se produce la recepción de las manzanas en sacos y/o cestos, las cuales son vaciadas a los estanques de lavado.

iv. **Lavado y selección:** Se realiza el lavado de las manzanas y su selección, descartando todas aquellas que vengan podridas, partidas o en mal estado.

v. **Molienda:** La finalidad de este proceso es moler las manzanas, para facilitar la extracción del jugo. Para este proceso se utiliza un molino, y la manzana molida se va depositando en un estanque abierto, desde donde se trasladara a las prensas.

vi. **Prensado:** En esta fase se extrae la mayor cantidad de jugo, que es rico en azúcares, motor principal de la fermentación posterior. Las prensas funcionan de manera manual, y están constituida por dos partes: rejillas de madera y un

tornillo. Una vez ubicada entre las rejillas una masa de manzana molida, se ejerce presión haciendo girar el tornillo, para obtener el máximo de zumo. El proceso finaliza cuando la torta se encuentra relativamente seca al tacto. El jugo obtenido será bombeado a un estanque para realizar el trasiego.

vii. **Trasiego/desborre:** Este proceso consiste en almacenar el zumo de manzana en estanques, donde mediante el enfriamiento y reposo, las partículas no deseadas se posan en el fondo del estanque (borra), consiguiendo de esta forma la limpieza y aclaramiento del zumo. Una vez que se deposite la borra, se traslada el jugo a otro estanque, evitando remover la borra. Este proceso se realiza tres veces.

viii. **Fermentación:** Esta etapa se lleva a cabo en estanque de acero inoxidable, donde es depositado el zumo de manzana proveniente de los trasiegos. La fermentación se produce de manera natural, sin adición de fermentos. El proceso se lleva a cabo en 3 meses.

ix. **Corrección del jugo:** Una vez finalizada la fermentación, y antes de realizar el embotellado, se efectúa una corrección al jugo, agregando ácido cítrico y sacarosa, para obtener un producto con el grado de dulzor requerido.

x. **Envasado o embotellado:** Se embotella el producto en botellas de vidrio, para ello se utiliza una máquina semiautomática. Antes de cerrar la botella se adiciona anhídrido carbónico, para brindar un leve gasificado. Posteriormente, se pega la etiqueta, en la que se señala si la sidra es dulce o seca, datos de su origen y se marca la fecha de vencimiento (3 meses de duración).

xi. **Despacho:** una vez embotellada la Sidra, permanece almacenada por un mes con el objeto de lograr estabilización de la espuma. El producto final será vendido en su propio local, o distribuido de acuerdo a pedidos.

TÍTULO III – DEL COMITÉ DE ADMINISTRACIÓN

PARTE I – ADMINISTRACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Artículo 7: Comité de Administración.

7.1 Del Comité de Administración.
La D.O. Sidra de Punucapa, será administrada por la Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A., que tendrá entre sus funciones fiscalizar el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración establecidas en el Título II de este Reglamento, promover el uso de la Denominación de origen, la regulación del Reglamento de uso y control y la aplicación de las sanciones por mal uso de la misma, en atención a lo señalado en el presente Reglamento.

7.2 De la Integración del Comité.
El Comité de Administración de la D.O. Sidra de Punucapa, en adelante indistintamente "el Comité", constituye una instancia de coordinación administrativa, que estará constituido por un total de integrantes de número impar, siendo el mínimo tres (3) y máximo siete (7) personas, integrada por el Director de la Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A. y representantes de los socios elegidos por votación (por mayoría absoluta). Todos ellos domiciliados para estos efectos en la localidad de Punucapa.

La duración como integrante del Comité será de dos años, pudiendo ser reelecto indefinidamente, obteniendo el 50% más uno de los votos. Los integrantes, a su vez podrán ser removidos y/o sustituidos por votación del Comité, en caso de verificarse el incumplimiento de las funciones, indicadas en este Reglamento.

El Comité contará con un miembro Invitado o Miembro Consultivo, para asegurar la integración siempre de un experto en la materia, elegido por la Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A., que será un especialista en enología, con conocimiento formal y más de 5 años de experiencia en el área enológica. El Invitado o Miembro Consultivo no podrá tener un cargo en el Comité y podrá tener domicilio en otras comunas de la región o del país.

7.3 De las Funciones del Comité.
Podrán ser funciones del Comité de Administración:

a) Promover la elaboración, comercialización y capacitación de la "SIDRA DE PUNUCAPA" e incentivar mejoras en las condiciones y actividades relacionadas con la elaboración y comercialización.
b) Controlar por sí o a través de un tercero, el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración de la "SIDRA DE PUNUCAPA", de acuerdo con lo establecido en el Título II de este Reglamento.
c) Velar por el uso adecuado de la D.O. Sidra de Punucapa.
d) Desarrollar y mantener una base de datos actualizada sobre los Productores (as) que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada.
e) Mantener, administrar y controlar el registro de usuarios de la D.O. Sidra de Punucapa, procurando mantenerlo constantemente actualizado.
f) Capacitar a los usuarios sobre el buen uso de la D.O. Sidra de Punucapa, al menos una vez al año.
g) Informar a INAPI acerca de modificaciones del presente Reglamento y notificar oportunamente a los usuarios todo cambio al presente Reglamento.

7.4 De la Regulación del Comité.
El Comité de Administración podrá gozar de personalidad jurídica y contar con estatuto propio.

7.5 Del Financiamiento del Comité.
El Comité de Administración se financiará mediante una o más de las siguientes posibilidades:

a) Una cuota mensual que se le cobrará a cada uno de los productores/as

registrados de conformidad al presente Reglamento.
b) Los ingresos por conceptos de multas que se cobren.
c) Las donaciones que se reciban.
d) Cualquier otro ingreso que el Comité de Administración reciba dentro del marco legal.

Artículo 8: Del Registro de Usuarios de la Denominación de Origen.

El Comité deberá llevar un registro de los productores/as que hagan uso de la D.O. Sidra de Punucapa. 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/as que hayan sido ingresados al registro de usuarios, de conformidad con el artículo 9, del presente Reglamento. Sin perjuicio de lo anterior, el no encontrarse incluido en el registro no constituye un impedimento para que el productor/a que cumpla con las condiciones de uso del Reglamento y la disposiciones pertinentes de la Ley 19.039, use la Denominación de Origen.

PARTE II – DE LOS REGISTROS

Artículo 9: Inscripciones y Registros de Usuarios.

9.1. El Comité administrará y gestionará los siguientes registros relacionados con la D.O. Sidra de Punucapa:
a) Sistema de información de elaboración de la Sidra o unidades de producción
b) Base de datos de los usuarios incorporados al registro D.O. Sidra de Punucapa.

9.2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Comité de Administración de la D.O., acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes y por este Reglamento.

9.3. Los productores(as) declararán que han leído el presente Reglamento y que están dispuestos a acogerse al mismo, dado su condición de obligatorio para los productores que elaboren Sidra de conformidad al mismo y dentro de la zona protegida.

9.4. El Comité denegará las inscripciones que no se ajusten a las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 10: Procedimiento Para solicitar la Incorporación al Registro de Usuario de la D.O. Sidra de Punucapa.

Todo productor/a que se encuentre dentro del perímetro establecido como zona de protección y que elabore Sidra acorde a las características descritas en el presente Reglamento y su correspondiente resolución de reconocimiento expedida por INAPI, podrán utilizar la D.O. Sidra de Punucapa, debiendo cumplir con los siguientes requisitos:

a) Ser mayor de 18 años.
b) Trabajo de elaboración de la sidra hecho de principio a fin por el productor/a.
c) Utilizar manzanas de las variedades chicheras especificadas en este Reglamento.
d) Utilizar manzanas que provengan de la zona geográfica protegida en este Reglamento.
e) Demostrar que pertenece al área geográfica de protección de la D.O.
f) Presentar análisis fisicoquímico del producto, que incluya a lo menos lo siguiente:
   - Grado alcohólico: destilación simple, densimetría alcoholimétrica (%v/v 20ºC)
   - pH: potenciometría (pH)
   - Acidez total: volumetría pHmetro hasta 7,0 (% de ácido láctico)
   - Materia reductora: Lane Eynon, fehling (g/l azúcar)
   - Acidez volátil: Duglaux Gayon, destilación simple (g/l de ácido acético)
   - Sulfuroso libre/total: Burroughs-Spark, aireación oxidación, aspiración (mg/lt SO_2)
   - Densidad: aerometría, densímetro (g/ml a 20ºC)
   - NTU: Nefelometría (NTU turbidez)

En caso de querer voluntariamente ser incorporado al registro de usuario, todo productor/a deberá seguir el siguiente conducto:

a) Manifestar su interés para ser incorporado al registro de usuario de la D.O. Sidra de Punucapa, mediante una carta simple dirigida a la directiva del Comité.

b) Cumplir con los requisitos exigidos en el presente Reglamento, aceptando someterse a fiscalizaciones por parte del Comité o quién éste designe.

c) El Comité determinará, en caso de ser requerido, una visita inspectiva a las dependencias del productor/a, para verificar su efectiva elaboración en la zona delimitada, condiciones de elaboración, volúmenes potenciales de producción, entre otros. Para ello designará a tres miembros del Comité, a lo menos uno de ellos con cargo directivo, reconocidos por su experiencia e imparcialidad, de modo que sean éstos los que realicen la visita, levantando un acta en donde emiten su opinión.

10.1 En un plazo de 15 días hábiles, el Comité emitirá una opinión sobre la solicitud, que puede ser:

a) Autorización.
b) Requerimiento: en el caso de que falten documentos o información.
c) Negación: El solicitante no cumple con los requisitos necesarios, previamente establecidos y dados a conocer públicamente a través de su sitio en Internet.

PARTE III – DE LOS SISTEMAS DE CONTROL

Artículo 11: Del Órgano de Control.

La constatación y verificación del cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración señaladas en el presente Reglamento, así como el correcto uso de la D.O. Sidra de Punucapa, corresponderá al Comité de Administración quien podrá ejercerlas según lo declarado en el artículo 12.

En materia de la D.O. Sidra de Punucapa, le corresponde:

a) Presentar modificaciones o actualizaciones a las autoridades competentes que reflejen cambios relacionados con la Resolución de Reconocimiento de la D.O. Sidra de Punucapa, en lo relacionado con la Ley 19.039, de 1991, en cualquier otra jurisdicción.
b) Informar a INAPI de conformidad con Ley 19.039, las modificaciones o actualizaciones de las reglas de uso contempladas en el presente Reglamento.
c) Llevar los registros de los productores/as que usan la D.O. Sidra de Punucapa, en especial: del uso de sus insumos, el uso de la técnica como principal factor humano, el proceso de elaboración, los criterios para autorizar un producto con la D.O. según los propósitos de este Reglamento.
d) Aplicar y ejecutar las políticas de elaboración en materia de la SIDRA DE PUNUCAPA establecidas por el Comité de Administración de manera consistente con el presente Reglamento.
e) Coordinar la aplicación del presente Reglamento con las entidades involucradas en la implementación y control de la D.O. Sidra de Punucapa, particularmente con la Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A.
f) Aprobar, reformar, complementar e interpretar con fuerza de autoridad estatutaria el presente Reglamento de uso y control antes de la obtención de la D.O. a través de INAPI.
g) Establecer y orientar la política artesanal para hacerla congruente con la D.O.
h) Adoptar y gestionar las medidas que aseguren el desarrollo y la defensa de la D.O. Sidra de Punucapa.
i) Establecer las resoluciones en materia de calidad de la producción, con el fin de garantizar el mantenimiento de la calidad que dio origen a la reputación de la D.O. Sidra de Punucapa.

Artículo 12: De la Fiscalización.

Una vez al año, el Comité de Administración deberá hacer uso de las facultades que el presente Reglamento le otorga y proceder a verificar entre los diversos productores/as ingresados en el Registro de usuario de la D.O. Sidra de Punucapa, el compromiso de mejorar y/o mantener las condiciones de uso que los habilitaron para ser incorporados al registro de usuarios de la Denominación de Origen.

Asimismo, el Comité de Administración deberá controlar el correcto uso de la D.O. Sidra de Punucapa, procurando especialmente que los productos mantengan su calidad y reputación.

TÍTULO IV – DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

PARTE I – DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIDRA DE PUNUCAPA

Artículo 13: De los Derechos.

Los usuarios registrados de la D.O. Sidra de Punucapa podrán:

a) Utilizar correctamente la Denominación de Origen en concordancia con su inscripción en el Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen que ha sido registrado ante el INAPI.
b) Ser informados por el Comité, de la identidad y número de usuarios autorizados de acuerdo al registro del Comité.
c) Ser debidamente notificados de toda propuesta de modificación al presente Reglamento de uso y control y decidir sobre la misma.
d) Exigir al Comité de Administración, que se excluya del registro de usuarios de la Denominación de Origen, a aquellos productores/as que no cumplan las condiciones señaladas en la Ley y en este Reglamento de uso y control para hacer uso de la D.O. Sidra de Punucapa.
e) Utilizar la D.O. Sidra de Punucapa en las etiquetas de sus envases, en la publicidad, en los establecimientos, instalaciones y documentación de la empresa.

Artículo 14: De los Deberes.

Son deberes de los usuarios de la D.O. Sidra de Punucapa:

a) Respetar las condiciones de uso de la D.O. Sidra de Punucapa impuestas por el presente Reglamento de uso y control, por la Ley 19.039 y por su Reglamento.
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, cualquier cambio que se produzca en las condiciones de elaboración que, eventualmente, les impida cumplir con lo dispuesto en el Título II del presente Reglamento de uso y control.
d) Cumplir con la normativa legal y reglamentaria vigente para producir el producto "SIDRA DE PUNUCAPA".
e) Pagar mensualmente la cuota de financiamiento del Comité de Administración (si la hubiere).
f) Denunciar al comité y su directiva cualquier mal uso, tanto de productores/as locales como de otras zonas el país o el extranjero que hayan sido detectadas para que este inicie las acciones correspondientes para la protección de la DO.

Artículo 15: De las Prohibiciones.

Los productores(as ingresados al registro de usuario de la D.O. Sidra de Punucapa, se abstendrán de solicitar, en Chile o en el extranjero, cualquier signo distintivo idéntico o similar a la D.O. Sidra de Punucapa, 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 D.O. Sidra de Punucapa de forma que pueda causar descrédito, perjudicar su reputación, que falte al cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas por la autoridad respectiva, o que de cualquier otra forma disminuya su fuerza distintiva. La contravención a esta prohibición es una infracción grave que dará lugar a que el Comité proceda a la eliminación del registro de usuarios de la D.O. Sidra de Punucapa.

Finalmente, los productores/as autorizados no podrán utilizar la D.O. para distinguir productos distintos a los protegidos por este Reglamento ni permitir el uso de la D.O. a terceros. La contravención a esta prohibición, es una infracción grave que dará lugar a que el Comité de Administración proceda a la eliminación del productor/a del registro de usuarios de la D.O. Sidra de Punucapa.

Artículo 16. Obligaciones Generales de los Usuarios.

Los usuarios de la D.O. Sidra de Punucapa quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones de la Resolución de Reconocimiento de la D.O., así como las establecidas en este Reglamento:

a) A identificar con la leyenda "D.O. Sidra de Punucapa" a la Productos elaborados en la Zona Geográfica Delimitada en este Reglamento, que cumpla con los requisitos descritos en este reglamento.
b) A difundir su pertenencia y participación como usuarios de la D.O.
c) Someterse a las auditorias y controles que realice el respectivo órgano de control o autoridad sanitaria, tributaria o medio ambiental o el Comité para el propósito de verificar los procesos y procedimientos de control.
d) Cooperar con el Comité, en el control del uso indebido de la D.O. mediante el suministro de información relacionada con dicho uso por parte de terceros.

Artículo 17. Controles para Verificar Cumplimiento.

Con el fin de mantener las condiciones que dieron lugar a la Resolución de reconocimiento de la D.O. Sidra de Punucapa y verificar la observancia de las normas del presente Reglamento, el Comité se encargará de llevar los controles que permitan cumplir con los fines mencionados.

Estos controles consistirán, en uno de los siguientes elementos o una combinación de ellos, que se llevarán a cabo por entidades especializadas:

a) Inspecciones aleatorias de los productores/as registrados.
b) Revisión periódica de muestras enviadas por los usuarios.

c) Evaluación de documentación y comprobantes de compra y venta disponibles en la sede del usuario.

PARTE II – INFRACCIONES

Artículo 18: Infracciones.

Las infracciones a este Reglamento se clasificarán de la siguiente forma:

a) **Infracciones leves:** Estas faltas son, en general, inexactitudes no materiales en las declaraciones, en los registros, etiquetas o documentos de control que garanticen la trazabilidad, calidad y especificidad de la Sidra, especialmente, las siguientes:

I. No comunicar inmediatamente al Comité, cualquier variación respecto de los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
II. No llevar registros contables y demás documentos que soporten la compra y venta del producto protegido.
III. Otras que a juicio del Comité pudiesen considerarse como tales.

b) **Infracciones graves:** Se consideran graves las infracciones a las obligaciones previstas para cada productor de Sidra en el presente reglamento, el uso indebido de la D.O. Sidra de Punucapa, y los actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio, en especial:

I. La sanción en firme de la autoridad nacional correspondiente por actos relacionados con contrabando, tenencia, elaboración, distribución, comercialización o importación de productos engañosos, lavado de activos, narcotráfico.
II. El incumplimiento de las obligaciones sobre prácticas de producción, empaque, higiene, rotulación, manipulación con el fin de conocer su origen.
III. No permitir la entrada de funcionarios del organismo de control en las instalaciones, para la verificación de la documentación, las condiciones de producción, las calidades y el origen de la Sidra.
IV. Ser sancionados en sus operaciones por la autoridad competente, ya sea, referidos al producto protegido y/o a la planta de elaboración.
V. El arriendo, venta, o cesión o cualquiera otra forma de entrega del derecho adquirido por la D.O. a productores no autorizados por el Comité.
VI. Arriendo de instalaciones no autorizadas por el Comité para la producción de Sidra utilizando la D.O. en las etiquetas.
VII. Utilización de instalaciones autorizadas por el Comité por otras marcas para la utilización de la D.O. (maquila).
VIII. Utilización de las expresiones "Denominación de Origen" o la sigla "D.O." en contravención a lo dispuesto en el artículo 13 del presente Reglamento de uso y control.

Artículo 19. Del Órgano encargado de sancionar.

En el caso de infracción o uso abusivo de la D.O. Sidra de Punucapa, corresponderá al Comité de Administración, o a un mandatado por éste, ejercer las sanciones administrativas correspondientes, de acuerdo con el artículo 20 del presente Reglamento. Las acciones civiles y penales a que den origen el uso ilegal de la D.O. Sidra de Punucapa registrada, se regirá por lo establecido en la Ley 19.039.

Artículo 20. 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 D.O. Sidra de Punucapa que llevará el Comité, multas en dinero, las que variarán entre [1] a [5] Unidades Tributaria Mensuales (a definir por el Comité), dependiendo de la cantidad, gravedad y perjuicio para el conjunto de productores que pudiera causar la respectiva infracción, hasta la eliminación del registro de usuarios.

En el caso de infracciones graves y reiteradas, que causen un perjuicio a la reputación de la Denominación de Origen, el Comité podrá revocar su inscripción y proceder a la eliminación del registro de usuarios de la D.O. Sidra de Punucapa. Se considerará una infracción grave la aplicación de [2] amonestaciones escritas o [3] multas. Asimismo, se entenderá como una infracción grave, la utilización de las expresiones "Denominación de Origen Sidra de Punucapa" o la sigla "D.O. Sidra de Punucapa" en contravención a lo dispuesto en el artículo 14, del presente Reglamento.

El Comité aplicará las sanciones, previa audiencia del afectado. En caso que el afectado por tercera vez no se presentara a la audiencia, el Comité podrá aplicar la sanción respectiva y dejar constancia de los tres llamados realizados para que se presentara el afectado. Todo lo anterior, es sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales establecidas en la Ley 19.039, sobre Propiedad Industrial.

PARTE III – MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

Artículo 21.- Procedimiento de Modificación.

Toda modificación a las normas contenidas en el presente Reglamento, deberán ser propuesta por el Comité y aprobada por un quórum no menor al 50% más uno de los productores/as debidamente inscritos en el registro de usuarios de la D.O. Sidra de Punucapa, que se encuentren al día en sus cuotas por concepto de membrecía del uso de la misma y sobretodo, que sus prácticas de elaboración y comercialización, se encuentren dentro de las normas que establece el presente Reglamento.

Toda modificación deberá ser informada al Instituto Nacional de Propiedad Industrial de acuerdo a lo establecido en el artículo 100, de la Ley 19.039, para su subinscripción. Posterior a esto, el Titular tiene un plazo de 15 días hábiles para informar a los usuarios.

ANEXO 1 – Delimitación Zona Geográfica de Protección

a) Localización

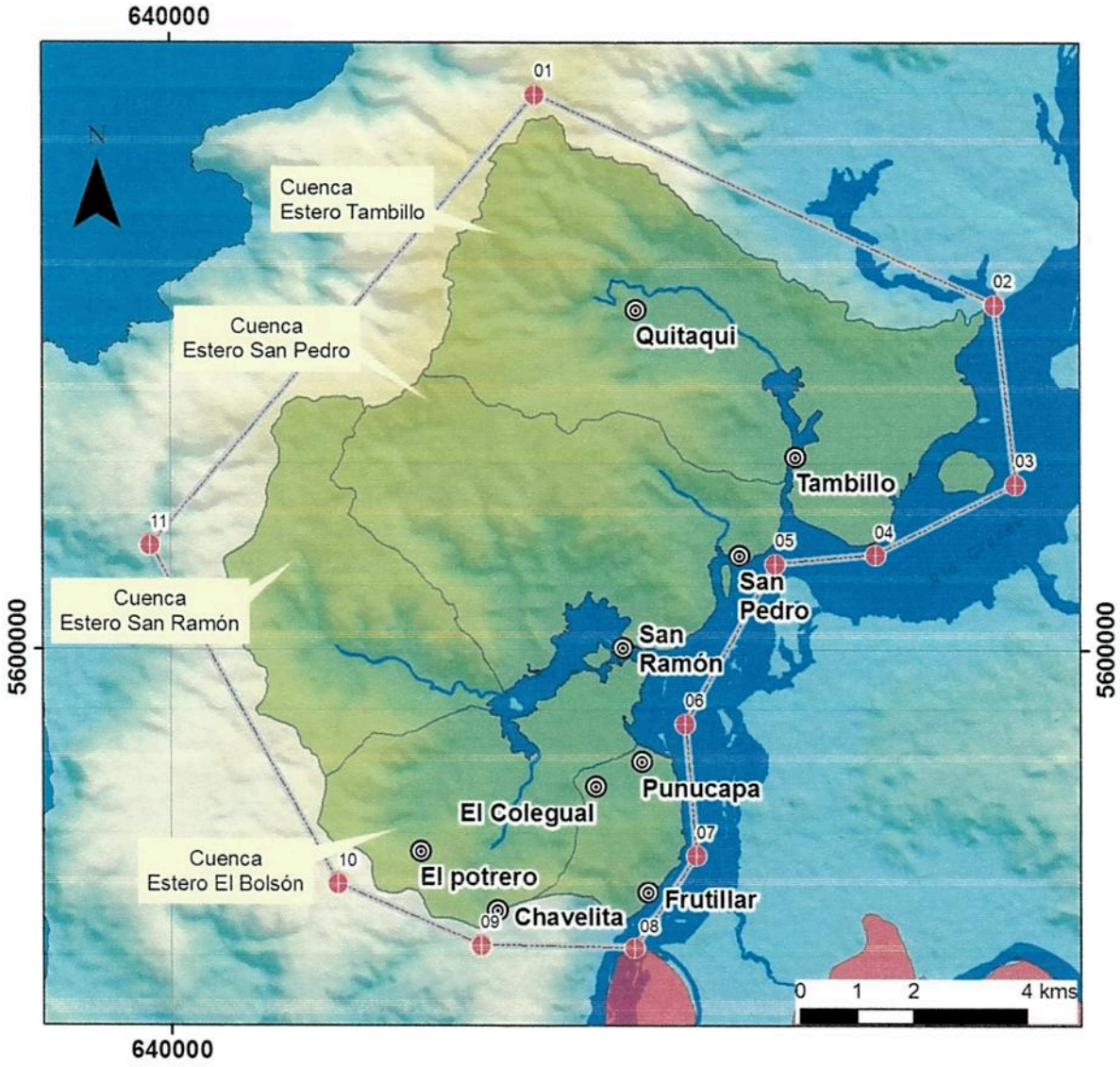
Punucapa es un poblado perteneciente a la Comuna de Valdivia, Provincia de Valdivia, Región de Los Ríos, el que está representado por un largo camino, habitado en sus costados, ubicándose a la ribera occidental del río Cruces, cerca de su confluencia con el río Valdivia.

La zona geográfica de protección, incluye a las cuencas de los esteros: El Bolsón, San Ramón, San Pedro y Tambillo.

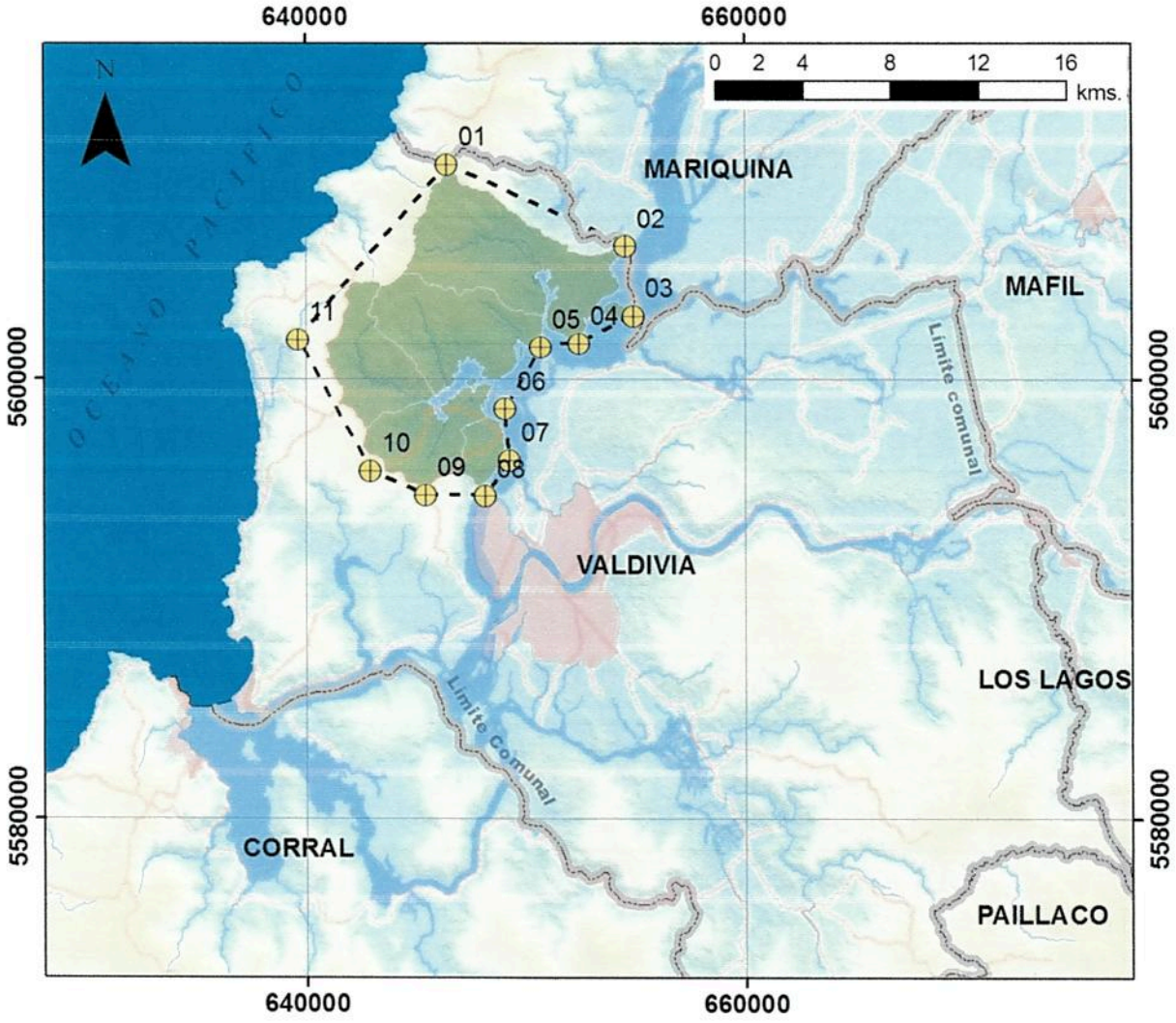
Dentro de esta Zona Geográfica podemos identificar los siguientes sectores, relevantes para la recolección de manzanas: Punucapa, Frutillar, El Colegual, El Potrero, Chavelita, San Ramón, San Pedro, Tambillo y Quitaqui.

La Zona Geográfica de Protección para la elaboración de la Sidra de Punucapa, corresponde al terreno delimitado por las coordenadas UTM que se indican en la siguiente tabla.

Vértice	Coordenadas UTM WGS-84 H18	
	Este	Norte
01	646458	5609809
02	654565	5606105
03	654938	5602943
04	652455	5601687
05	650692	5601529
06	649094	5598698
07	649285	5596372
08	648179	5594729
09	645472	5594784
10	642951	5595880
11	639637	5601851

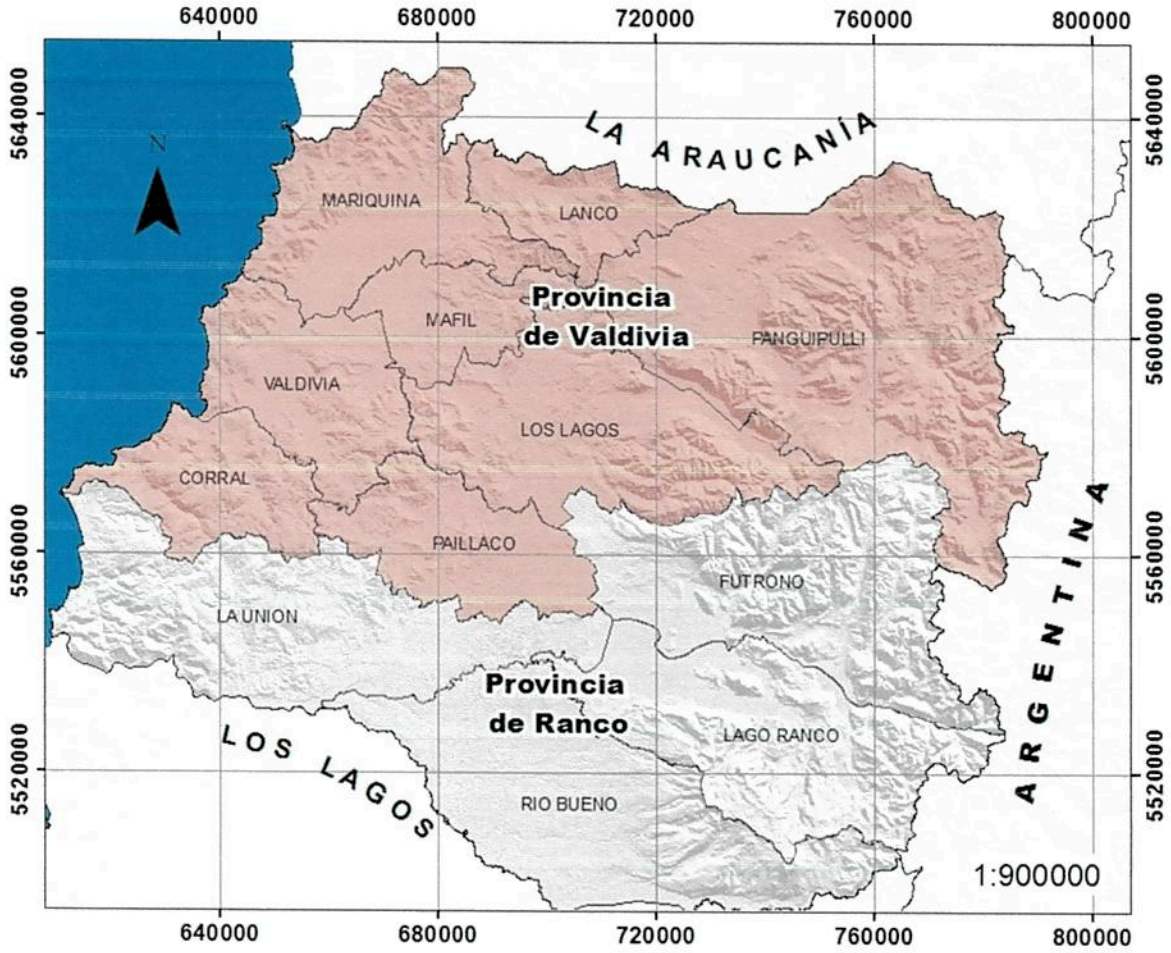


Mapa de la Zona Geográfica protegida.
Fuente: UGIT, Gobierno Regional de Los Ríos. Mayo 2016.



Mapa de la Zona Geográfica protegida y límites comunales.
Fuente: UGIT, Gobierno Regional de Los Ríos. Mayo 2016.

b) Mapas Geográficos de la Provincia de Valdivia. Zona de extracción de manzanas (Equivalentes al 25% del total de la producción).



Mapa de la Provincia de Valdivia.
Fuente: UGIT, Gobierno Regional de Los Ríos. Mayo 2015.