



27/02/17

CAPÍTULO I: DE LAS DEFINICIONES

Artículo 1. Definiciones

Las siguientes son las definiciones que rigen el presente reglamento.

Denominación de Origen. La Denominación de origen, es un signo que se utiliza para identificar 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, teniendo en consideración, además, otros factores naturales y humanos que incidan en la caracterización del producto. La ley 19.039 de propiedad industrial, otorga una exclusividad de uso del signo Denominación de Origen, a todos los usuarios que cumplen con la ley y los requisitos del reglamento de uso y control.

Denominación de Origen (D.O.) para la Chicha de Curacaví. 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.

Producto Chicha de Curacaví con D.O. Se entenderá como producto con D.O "Chicha de Curacaví" aquel que cumpla con las normas establecidas en este reglamento de uso y control y que se produzca dentro del área protegida.

Usuario Autorizado. Se entenderá por usuario autorizado, a toda persona natural o jurídica que fabrique artesanalmente chicha de uva, es decir, 80% utilizando las manos, que la elabore en la zona geográfica protegida y cumpla con lo establecido bajo el capítulo IV: Del proceso de elaboración del presente reglamento.

Zona geográfica protegida. Se refiere a la zona delimitada en este reglamento de uso y control para la elaboración Chicha de Curacaví.

CAPÍTULO II: DE LA NATURALEZA Y OBJETIVO DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

Artículo 2. Naturaleza del Reglamento

El presente reglamento es un compendio de las normas aplicables al uso apropiado de la D.O. "Chicha de Curacaví", tal y como está definida en el presente documento, facilitando así la efectiva defensa y aplicación de la protección de la D.O. 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 "Chicha de Curacaví" por parte del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (en adelante "INAPI") a solicitud de la Agrupación de productores de Chicha de Curacaví. El presente Reglamento está destinado a regular el uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví", como un signo distintivo que servirá para informar al público sobre la procedencia de este producto que se comercializará en el mercado nacional e internacional con la finalidad de cautelar y mejorar los procesos de elaboración tradicional del mismo.

Artículo 3. Objetivos y uso del Reglamento

A continuación, se establecen los objetivos y uso del reglamento:

- Establecer las condiciones mínimas de elaboración y las medidas de control necesarias que deben seguir los productores¹ de Chicha de Curacaví, que desempeñen su actividad dentro de la zona geográfica delimitada, para poder hacer uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví". Se entiende por condiciones mínimas de elaboración de este producto, 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" del presente de reglamento.
- Definir los procedimientos para el uso de la D.O. Chicha de Curacaví, de conformidad con la Resolución de Protección de la Denominación de Origen y de conformidad con las disposiciones de los correspondientes capítulos de este reglamento, a toda persona que se someta voluntariamente a cumplir tanto con los requisitos de los mencionados documentos legales y con los lineamientos expresados en el presente reglamento.
- Establecer los derechos y las obligaciones de los usuarios que voluntariamente se sometan a las condiciones de uso de la D.O. Chicha de Curacaví.

CAPÍTULO III: ALCANCE DE LA PROTECCIÓN Y AUTORIZACIÓN DE USO

Artículo 4. Del producto protegido con la D.O.

El producto protegido con la D.O. "Chicha de Curacaví", se define como: Chicha de Uva producida en la comuna de Curacaví, elaborada en base a uva (*Vitis Vinífera*), y cuya característica principal es que en el proceso de elaboración no se incorporan ingredientes extras, ya sean naturales o químicos, la molienda es artesanal y la cocción se realiza en fondos de cobre y/o acero inoxidable. Además, el nivel de alcohol de la chicha se sitúa entre los 4,4° y 10,5°, con una acidez total entre 2,89 y 3,92 g/l y un índice de color entre 7 y 13,1.

Las características e identificación de la Chicha de Curacaví, son las siguientes:

- Se realiza 100% en base a uva *Vitis vinifera*, específicamente de los siguientes cepajes: País, Moscatel, Torontel, Syrah y Pinot. Cabe señalar, que al menos el 75% de la materia prima (uva) debe provenir de la zona protegida para la D.O. y el 25% restante, puede provenir de cualquier lugar dentro de la Provincia de Melipilla.
- El proceso de molienda se realiza utilizando las manos y como herramienta una zaranda artesanal.
- La extracción del mosto se realiza separando el orujo y el ramaje.
- El líquido extraído es cocido en fondos de cobre y/o acero inoxidable.
- Sigue un proceso de fermentación natural y espontánea, ya sea en barricas de madera, recipientes de greda, envases de vidrio, de acero inoxidable o de plástico.
- Carece de todo ingrediente adicional, ya sea natural o químico.
- El grado de alcohol de la chicha se sitúa entre los 4,4° y 10,5°, con una acidez total entre 2,89 y 3,92 g/l y un índice de color entre 7 y 13,1.

Artículo 5. Del uso de la Denominación de Origen

¹La denominación "Productores" corresponde a las personas que realizan la elaboración del producto que se desea proteger a través de la D.O.

Todos aquellos productores, que se encuentren dentro de la zona geográfica delimitada podrán usar la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví", siempre y cuando estos cumplan los términos del presente reglamento y 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 esta Denominación de Origen ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial.

Artículo 6. De la Presunción

Se presume que determinado productor tiene derecho a utilizar la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví", por el hecho de encontrarse incluido en el registro de usuarios de la Denominación de Origen que lleva el Comité de Administración.

Artículo 7. De la Identificación de la Denominación de Origen

Los usuarios registrados podrán usar el término "Denominación de Origen" en las etiquetas del producto de acuerdo a lo autorizado por el Comité de Administración.

Artículo 8. Del criterio para incorporar a nuevos productores al Registro de usuarios de la D.O.

- Que cumplan con las exigencias sanitarias de la Autoridad Sanitaria de la Región Metropolitana.
- Que cumplan con las disposiciones legales y reglamentarias en materia de la Ley N°18.455
- Que cumplan con las condiciones de elaboración artesanal.
- Que la chicha se produzca en la zona geográfica de Curacaví delimitada.
- Que se sometan a este reglamento de uso y control de la D.O.

CAPÍTULO IV: DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Artículo 9. De la materia prima

Se realiza 100% en base a uva *Vitis vinifera*, específicamente de los siguientes cepajes: País, Moscatel, Torontel, Syrah y Pinot. Cabe señalar, que al menos el 75% de la materia prima (uva) debe provenir de la zona protegida para la D.O. y el 25% restante, puede provenir de cualquier lugar dentro de la Provincia de Melipilla.

Artículo 10. De la Extracción y Elaboración

Lo señalado a continuación, son las actividades que deberán ser realizadas por los productores que deseen usar la D.O. "Chicha de Curacaví":

1) Recolección de la uva: La cosecha se realiza de acuerdo al estado de madurez. Cabe señalar, que al menos el 75% de la materia prima (uva) proviene de la zona protegida para la D.O. y el resto, puede provenir de cualquier lugar dentro de la Provincia de Melipilla.

- 2) Recepción de la materia prima: Una vez que la uva llega al establecimiento del fabricante, le miden los °brix y las características organolépticas.
- Pesaje: Se realiza en balanzas, si no se cuenta con este equipo, se estima de acuerdo a cajas obtenidas en la recolección.
- 4) Triturado y Molienda: Se realiza sobre una zaranda, donde se procede a moler las uvas manualmente, (Zarandeo), de la forma que el escobajo quede separado del mosto, hollejo y pepa.
- 5) Extracción del mosto: El jugo, también llamado mosto o lagrimilla, escurre a través del lagar, reteniendo en su interior el hollejo y el jugo es recolectado en un recipiente para ser transportado a los fondos de cocción. Para acelerar el desprendimiento del jugo, se utiliza una prensa manual.
- 6) Cocción: Se realiza en fondos de cobre y/o acero inoxidable de volumen variable. Una vez que comience el hervor, se debe retirar constantemente la espuma que se genera sobre el jugo hirviente, utilizando una malla. El tiempo de cocción varía de 5 a 6 horas a una temperatura de 100 a 150 °C.
- 7) **Enfriamiento**: Una vez finalizado el proceso de cocción, se lleva el mosto a una temperatura de 24°C. La finalidad de la cocción y el enfriamiento es adaptar a los microorganismos fermentables (levaduras) y eliminar a los que no son aptos para el proceso de fermentación.
- 8) Fermentación: Una vez enfriado el mosto, es depositado barricas de madera, recipientes de greda, envases de vidrio, de acero inoxidable o de plástico. La fermentación debe ser gradual, por ende, debe ser revisada periódicamente, hasta que alcance las características organolépticas adecuadas. El tiempo estimado de fermentación varía de 3 a 5 meses.
- 9) Desborrado: Durante el proceso de Fermentación se debe realizar el desborrado, a través del cual se retiran los sólidos depositados al fondo del envase, llamado borra. Esta borra está compuesta por proteína desnaturalizada, levaduras y otros cuerpos extraños. El desborrado se realiza 4 a 6 veces cada 5 días, después de iniciada la fermentación. Para realizar el desborre, el mosto es trasvasijado de un recipiente a otro, utilizando mangueras graduadas, para impedir que la borra se trasladada al nuevo recipiente. Este proceso no se realiza, si el mosto cocido ha sido depositado en Tinajas.
- Envasado: Se realiza en envases de plástico y vidrio, de volumen variable, generalmente a solicitud del cliente.

Si bien el proceso completo queda compuesto por estos 10 pasos, en la producción de chicha en Curacaví, no necesariamente se sigue esta secuencia ya que muchos productores no realizan la recepción de materia prima y el pesaje, debido a que son ellos mismos los que recolectan la uva de sus parrones.

Artículo 11. Del tipo de infraestructura y tecnología utilizada

Los productores artesanales, en la etapa de producción utilizan herramientas elaboradas por ellos mismos, entre ellas encontramos:

- · Zaranda: La zaranda es una criba o utensilio que se emplea para separar la uva del escobajo. La persona que realiza esta actividad se le denomina "zarandero".
- Lagar: Es el recipiente en el cual se coloca la uva después de la vendimia para aplastarla y producir el jugo de uva o mosto.
- · Fondos de cobre y/o acero inoxidable: Es utilizado para cocer la chicha. Existen de diferentes tamaños, pero los productores utilizan por lo general fondos de aproximadamente 600 litros de capacidad.
- · Tinajas: Recipientes para almacenar la chicha y para que fermente.

CAPÍTULO V: DE LA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Artículo 12. Zona Geográfica Delimitada para la D.O. Chicha de Curacaví.

Para efectos del presente reglamento de uso y control, se entenderá como Zona Geográfica protegida, todo el territorio conformado por la comuna de Curacaví, comprendido entre las coordenadas 70°55′ O y 71°16′ O, y entre las latitudes 33°11′ S y 33°33′ S y que tiene una extensión estimada de 693 Km² (Sistema Nacional de Información Municipal).

Desde la división política administrativa, la comuna de Curacaví se describe de acuerdo al D.F.L. N° 3/18.715, con fecha 5 de octubre de 1989, de la siguiente manera:

Comuna de Curacaví

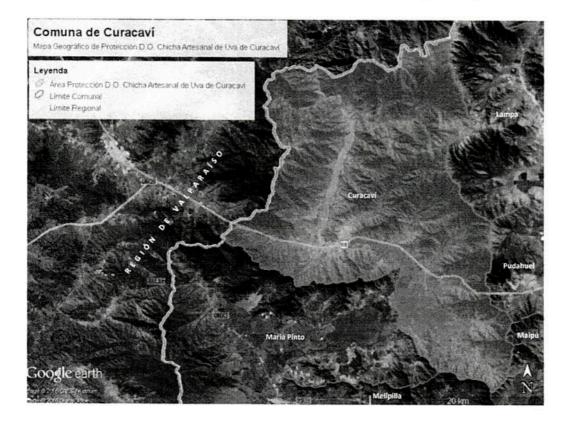
Al norte: La línea de cumbres divisoria secundaria de aguas, desde la cota 1410 hasta el paso de Los Padrones pasando por las cotas 770 y 614; y la línea de cumbres secundaria de aguas, desde el paso de Los Padrones, sobre el estero Puangue, hasta el cerro Roble Alto, pasando por las cotas 505, 1022, 1352 y 1538 de la carta del Instituto Geográfico Militar 1:50.000 y por el cerro Casas de Piedra.

Al Este: La línea de cumbres que limita por el oriente la hoya del estero Puangue, desde el cerro Roble Alto hasta el trigonométrico Cuesta Alta, pasando por los cerros Copado, Negro, Lástima, Bustamante y San Francisco, la cuesta Lo Prado y el trigonométrico Minas.

Al Sur: La línea de cumbres que limita por el norte la hoya del estero de La Higuera, desde el trigonométrico Cuesta Alta hasta la cota 845 de la carta del Instituto Geográfico Militar 1:50.000; la línea de cumbres, desde la cota 845 hasta la puntilla Cancha de Piedra, pasando por los morros El Ajial y Vicente; el estero de Puangue, desde la puntilla Cancha de Piedra, hasta el puente Lolenco; el lindero sur de los predios Reserva 1 Miraflor (rol 12-3) y rol (12-4), desde el puente Lolenco sobre el estero Puangue hasta el morro El Litre; y la línea de cumbres del cordón del Aguila, desde el morro El Litre hasta el cerro La Palmilla, pasando por el trigonométrico cerro Aguilas y por los cerros Tongocoa y Negro.

Al Oeste: La línea de cumbres que limita por el poniente la hoya del estero Puangue, desde el cerro La Palmilla hasta la cota 1410, pasando por el cordón de la cuesta de Zapata y por el cerro Mauco de Vinilla.

El área protegida para la D.O. "Chicha de Curacaví", se muestra en la siguiente figura:



CAPÍTULO VI: ADMINISTRACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Artículo 13. Del Comité de Administración.

Para efectos de fiscalizar el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración establecidas en el título II de este reglamento y para promover el uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi", los productores que se encuentren dentro de la zona geográfica delimitada y que cumplan con las condiciones de elaboración y uso que el presente reglamento impone en el título II, formarán un Comité de Administración de la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi", el cual deberá estar constituido y comenzar a funcionar dentro de los 90 días corridos, desde el otorgamiento de esta Denominación de Origen.

El comité tendrá entre sus fines la administración de la Denominación de Origen, 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 19.039

Artículo 14. De la integración del Comité.

El Comité de Administración de la Denominación de Origen de "Chicha de Curacaví", en adelante indistintamente, "el Comité" constituye una instancia de coordinación administrativa, constituida por un (1)

Director como representante legal y tres (3) representantes de la Agrupación de Productores de Chicha de Curacaví, dos (2) representantes de la Municipalidad de la Comuna de Curacaví y un (1) especialista o enólogo con experiencia de al menos 3 años en producción vitivinícola y/o análisis químico.

Para todo efecto, el Comité estará constituido por un total de integrantes de número impar, siendo de 7 personas, dentro de los cuales se elegirá un presidente, un secretario y un tesorero. Todos ellos deben estar preocupados por la valoración y protección de los procesos de elaboración de la "Chicha de Curacaví".

La duración en el cargo será de 3 años, los que serán elegidos por la asamblea de los productores. Los cargos serán distribuidos de acuerdo al número de votos obtenidos: el Presidente será el postulante con mayor votación, el secretario el que obtenga la segunda mayoría y el tesorero la tercera mayoría. El primer criterio de desempate será la antigüedad en la Agrupación y el segundo criterio será la antigüedad como productor. Podrán ser reelegidos sólo una vez.

Artículo 15. De las funciones del Comité.

Deberán ser funciones del Comité de Administración:

- a) Promover la elaboración y comercialización a través de capacitaciones relativas a la Chicha de Curacaví, e incentivar mejoras en las condiciones y actividades relacionadas con su elaboración y comercialización;
- b) Controlar el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración de la Chicha de Curacaví, de acuerdo con lo establecido en el título II de este reglamento;
- c) Velar por el uso adecuado de la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi";
- 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 "Chicha de Curacavi", manteniéndolo actualizado;
- f) Capacitar a los usuarios sobre el buen uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví";
- g) Proponer a los usuarios de la Denominación de Origen Chicha de Curacaví, todo cambio al presente reglamento de uso y control, los que deberán ser informados a INAPI oportunamente.

Artículo 16. De la Regulación del Comité.

El Comité de Administración deberá gozar de personalidad jurídica y contar con un estatuto propio.

Artículo 17. Del Financiamiento del Comité.

El Comité de Administración deberá financiarse mediante una o la combinación de:

- Una cuota mensual que se le cobrará a cada uno de los productores registrados de conformidad al presente reglamento;
- 2) Los ingresos por conceptos de multas que se cobren;
- 3) Las donaciones que se reciban; y/o
- 4) Cualquier otro ingreso que el Comité de Administración reciba.

CAPÍTULO VII: DEL REGISTRO DE USUARIOS

Artículo 18. 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 "Chicha de Curacaví". Este registro será público y podrán acceder a él todos los proveedores 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 Capítulo X del presente reglamento. Sin perjuicio de lo anterior, el no encontrarse incluido en el registro no constituye un impedimento para que el productor que cumpla con las condiciones de uso de este reglamento y las disposiciones pertinentes de la Ley 19.039, use la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi".

Artículo 19. De la Base de Datos de los Productores.

El Comité de Administración deberá llevar una base de datos de todos los productores que elaboren Chicha dentro de la zona geográfica delimitada; de aquellos productores que usen la D.O., sean o no miembros de la agrupación, o estén o no incorporados al registro que lleva el comité de administración.

Sin perjuicio de lo anterior, para ser incorporado a la base de datos de los productores, deberán obtener el certificado de acreditación y/o ser incorporados al registro de usuarios que llevará el Comité de Administración, lo anterior, de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 21 y 22 del presente reglamento.

Artículo 20. Inscripciones y Registros ante el Comité

El Comité administrará y gestionará los siguientes registros relacionados con la D.O. "Chicha de Curacaví":

- a) Registro de las empresas o personas naturales productoras de Chicha de Curacaví con D.O. y su respectiva producción.,
- b) Registro de las empresas de personas naturales y/o jurídicas que comercializan la Chicha de Curacaví con D.O.

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

Los interesados declararán que han leído el presente reglamento y que están dispuestos a acogerse al mismo.

El Comité denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del presente Reglamento.

Artículo 21. Inscripción de Usuarios en el Registro

Para inscribirse en el Registro de Usuarios, todo productor dentro de la zona geográfica protegida que elabore el producto con las características señaladas en el presente Reglamento de Uso y Control, deberá enviar una carta al Director del Comité, señalando:

- a) Interés de ser autorizado para su incorporación al registro de usuarios de la D.O. "Chicha de Curacavi", incluyendo los datos básicos del interesado (Nombre, Rut, Dirección, Teléfono y Correo Electrónico).
- c) Adjuntar documentos y certificados que acrediten cumplimiento con lo exigido en el Capítulo IV, del presente Reglamento de Uso y Control.

En un plazo de 15 días hábiles, el Comité emitirá un pronunciamiento sobre la solicitud, que podrá ser:

- Autorización.
- Requerimiento: en el caso de que falten documentos o información.
- Negación: El solicitante no cumple con los requisitos necesarios, previamente establecidos. Esto es, la no presentación de los documentos formales, o del certificado de producto; y/o el no cumplimiento de los requisitos para ser considerado usuario de la D.O. Chicha de Curacaví.

CAPÍTULO VIII: DEL CERTIFICADO

Artículo 22. De La emisión del certificado de uso de la D.O.

El Comité de Administración, podrá una vez que haya determinado que el productor cumple con las condiciones de elaboración establecidas en el título II del presente reglamento, entregar un certificado que acredite que cumple con las condiciones para el uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví" y procederá a inscribirlo en el registro de usuarios de la misma.

Este certificado deberá señalar: identidad del productor, domicilio o ubicación donde elabora la chicha y la fecha en que se acreditó.

CAPÍTULO IX.- DEL ÓRGANO DE CONTROL

Artículo 23. Funciones del Órgano de Control del uso de la D.O.

La fiscalización y verificación del cumplimiento de las condiciones de elaboración señaladas en el Capítulo IV del presente reglamento, así como el correcto uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi", corresponderá al Comité de Administración, quien ejercerá dicha función personalmente. En materia de la D.O. Chicha de Curacaví, le corresponderá:

- a) Presentar las solicitudes de modificaciones o actualizaciones, a las autoridades competentes, que reflejen cambios relacionados con el pronunciamiento de reconocimiento de la Denominación de Origen Chicha de Curacaví, en lo relacionado con la Ley N° 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 y control contempladas en el presente reglamento.
- c) Llevar los registros de inscripción para el uso de la Denominación de Origen Chicha de Curacaví, en especial, del uso de la materia prima, la técnica y proceso de elaboración como principal factor humano, criterios para autorizar una chicha con la D.O., según los propósitos de este reglamento.
- d) Aplicar y ejecutar los criterios de producción en materia de la Chicha de Curacaví, establecidas por el Comité de Administración de la D.O., de manera consistente con el presente Reglamento.
- e) Coordinar, la aplicación del presente reglamento, con las entidades asesoras como la I.

- Municipalidad y la Corporación Cultural de Curacaví, las que apoyarán la implementación y control de la Denominación de Origen Chicha de Curacaví, particularmente con la I. Municipalidad de Curacaví y la Corporación Cultural de Curacaví.
- f) Establecer y orientar los criterios de producción para hacerla congruente con la Denominación de Origen Chicha de Curacaví.
- g) Adoptar y gestionar las medidas que aseguren el desarrollo y la defensa de la Denominación de Origen Chicha de Curacaví.
- h) Emitir las resoluciones en materia de calidad de la chicha, con el fin de garantizar el mantenimiento de la calidad que dio origen a la reputación de la Chicha de Curacaví.

CAPÍTULO X.- DE LA FISCALIZACIÓN

Artículo 24. Fiscalización de Uso de la D.O.

Al menos, una vez al año el Comité de Administración deberá fiscalizar, entre los diversos productores acreditados que hagan uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví", que éstos mantengan las condiciones de uso que les permitió 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 "Chicha de Curacavi", procurando especialmente que el producto mantenga su calidad y reputación, bajo los criterios de elaboración artesanal, la que significa que: "no contienen aditivos ni químicos y su proceso de producción es realizado artesanalmente, es decir, utilizando las manos en más de un 80% de las etapas de producción"

CAPITULO XI: DE LOS DERECHOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE LOS USUARIOS DE LA D.O.

Artículo 25. Titulares de los derechos derivados de la D.O. Chicha de Curacaví.

Cualquier persona que cumpla con las normas exigidas en este Reglamento de Uso y Control y que produzca Chicha de Curacaví dentro del área geográfica delimitada, podrá hacer uso de la D.O. Chicha de Curacaví.

Artículo 26. De los Derechos de los usuarios de la D.O. Chicha de Curacaví

Los usuarios acreditados ante el Comité de Administración de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví, deberán:

- a) Utilizar correctamente la Denominación de Origen en concordancia con su inscripción en el Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen para el producto para el cual ha sido registrado ante el INAPI.
- b) Ser informados por el Comité de Administración, de la identidad y número de usuarios acreditados de acuerdo al sistema de certificación y registro que lleva el Comité.
- Ser debidamente notificados de toda propuesta de modificación al presente reglamento de uso y control y decidir sobre su incorporación.
- d) Exigir del Comité de Administración, que se excluya del registro de usuarios de la Denominación de Origen a aquellas/os productoras/es 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 "Chicha de Curacavi".
- e) Utilizar la D.O. "Chicha de Curacaví" en sus productos, envases, publicidad, establecimientos, instalaciones, documentación y/o en etiquetas.
- f) Los signos, símbolos y leyendas publicitarias o cualquier tipo de publicidad que se utilicen aplicados a la D.O. "Chicha de Curacaví", no podrán ser usados en la comercialización de otras bebidas, jugos o zumos fermentados.

Artículo 27. Deberes de los Usuarios de la D.O. Chicha de Curacaví.

Los usuarios acreditados para el uso de la D.O. Chicha de Curacaví, deberán:

- Respetar las condiciones de uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví" impuestas por el presente reglamento de uso y control, por la Ley 19.039 y por su Reglamento.
- b) Abstenerse de 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 elaboración que eventualmente les impida cumplir con lo dispuesto en las condiciones de elaboración señaladas en el Título II del presente reglamento de uso y control.
- d) Cumplir con la normativa legal y reglamentaria vigente para elaborar el producto Chicha de Curacaví o para la utilización de la D.O.
- e) Pagar mensualmente la cuota de financiamiento del Comité de Administración (si la hubiere).

Artículo 28. Prohibiciones.

Los productores que estén acreditados para usar la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi", se abstendrán de solicitar, en Chile o en el extranjero, cualquier signo distintivo idéntico o similar a la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví", de manera que pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la misma.

Asimismo, dichos productores no podrán utilizar la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví" 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 constituye una infracción grave que podrá dar lugar a que el Comité de Administración revoque la certificación y proceda a la eliminación del productor del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví".

Artículo 29. Obligaciones generales de los usuarios de la D.O. Chicha de Curacaví

Los usuarios de la D.O. "Chicha de Curacavi", quedan obligados al cumplimiento de las siguientes disposiciones:

- a) A identificar con la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHICHA DE CURACAVÍ" o "D.O. CHICHA DE CURACAVÍ", a la chicha producida en la zona geográfica protegida, y que cumpla con los requisitos descritos en el presente Reglamento de Uso y Control;
- b) A difundir su participación como usuarios de la "D.O. Chicha de Curacaví;

- 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; y
- 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.

CAPÍTULO XII: DE LOS CONTROLES

Artículo 30. Controles para verificar cumplimiento

Con el fin de mantener las condiciones que dieron lugar a la declaratoria de reconocimiento de la D.O. "Chicha de Curacaví", 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 o una combinación de los siguientes elementos, que podrán ser llevados a cabo por entidades especializadas:

- a) Inspecciones aleatorias de los productores inscritos.
- b) Revisión periódica de muestras enviadas por los usuarios de la D.O.
- c) Control de la documentación y comprobantes de compra y venta disponibles en la sede del usuario.

CAPÍTULO XIII: DE LAS INFRACCIONES

Artículo 31. Infracciones

Las infracciones a la Ley 19.039 o a este Reglamento, se considerarán infracciones internas y se clasificarán como infracciones leves y graves, de la siguiente manera:

- 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 chicha, especialmente, las siguientes:
 - i. Declaraciones imprecisas en la inscripción en los distintos Registros;
 - ii. No comunicar inmediatamente al Comité cualquier variación respecto de los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
- b) Infracciones graves: Se consideran graves las infracciones a las obligaciones previstas para cada productor en el presente reglamento, el uso indebido de la D.O. Chicha de Curacaví, y los siguientes actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio a la D.O.:
 - No llevar registros contables y demás documentos que soporten la compra y venta del producto protegido.
 - 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 Comité de Control a las instalaciones, para la verificación tanto de la documentación, la calidad de la chicha y las condiciones de producción.

CAPITULO XIV. DEL ÓRGANO ENCARGADO DE SANCIONAR Y DE LAS SANCIONES

Artículo 32. Órgano encargado de las sanciones

En el caso de infracción leve o grave de uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi", corresponderá al Comité de Administración de esta D.O., ejercer las sanciones administrativas correspondientes de acuerdo con él. Las acciones civiles y penales a que de origen el uso ilegal de la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi" registrada, se regirán por lo establecido en la Ley 19.039.

Artículo 33. De las Sanciones

El incumplimiento de los artículos contenidos en el presente reglamento, podrá dar origen a sanciones para el caso de infracciones leves, que irán desde una amonestación escrita, de la cual se dejará constancia al margen del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví", que llevará el Comité de Administración; multas en dinero, las que variarán entre 1 a 3 Unidades Tributaria Mensuales, dependiendo de la cantidad, severidad y perjuicio para el conjunto de productores que pudieran causar las respectivas infracciones, y en caso de infracciones leves reiteradas (3 amonestaciones escritas o 6 multas), pasarán a considerarse infracción grave por lo el Comité de Administración podrá revocar la acreditación y proceder a la eliminación del registro de usuarios acreditados.

Se considerará además como infracción grave, la utilización de las expresiones "Denominación de Origen" o la sigla "D.O." en contravención a lo dispuesto en el Artículo 28, del presente reglamento de uso y control.

En el caso de infracciones graves y reiteradas (más de dos ocasiones), que causen un perjuicio a la reputación de la Denominación de Origen, el Comité de Administración podrá revocar la acreditación y proceder a la eliminación del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chicha de Curacavi".

El comité de administración aplicará las sanciones previa audiencia del afectado. En caso que el afectado por tercera vez no se presentara a la audiencia solicitada, el Comité podrá aplicar la sanción respectiva y dejar constancia de los tres llamados realizados para que se presentara el afectado. Lo anterior, será notificado mediante carta certificada.

Todo lo anterior es sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales establecidas en la Ley 19.039 sobre Propiedad Industrial y la legislación chilena.

CAPÍTULO XV. De la MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

Artículo 34. Procedimiento de modificación del Reglamento de Uso y Control

Las modificaciones al presente reglamento de uso y control deberán ser propuestas por el Comité de Administración o por los usuarios acreditados, y deberán ser votadas por los usuarios acreditados y que se encuentren al día en sus pagos por el uso de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví".

El quórum, necesario para la modificación de los artículos contenidos en el presente reglamento de uso y

control, serán el 50% más uno de aquellos productores debidamente acreditados en el registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chicha de Curacaví", que se encuentren al día en sus cuotas por concepto de membresía 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 de uso y control.

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, quien determinará si proceden a o no, la que deberá sujetarse al mismo procedimiento de registro.