



ESENCIA DE HUASCO ALTO

Abril de 2019



**REGLAMENTO DE USO PARA LA MARCA DE CERTIFICACIÓN ESENCIA DE HUASCO
ALTO, PARA PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA PROVINCIA DEL HUASCO, TERCERA
REGIÓN DE ATACAMA**

Este Reglamento de Uso ordena los procesos de planificación, supervisión, inspección y certificación del vino Pajarete, un vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto, que se desarrollará bajo la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto".

PRIMERO: Titular de la marca de certificación

Para efectos del presente reglamento y todas las actividades asociadas, el titular de la Marca de Certificación "Esencia de Huasco Alto" será la Ilustre Municipalidad de Alto del Carmen y tendrá la misión de certificar que los productos comercializados con esta denominación cumplan con las condiciones de producción establecidas en este reglamento.

La Ilustre Municipalidad de Alto del Carmen en su calidad de titular de la marca de certificación, además realizará las siguientes acciones:

- Generar, postular, implementar, ejecutar, administrar las acciones y gestiones necesarias para que la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto", mejore la competitividad de los productores.
- Autorizar el uso de la marca de certificación a quienes cumplan con las condiciones previstas en este reglamento de uso.
- Velar por el buen uso de la marca de certificación conforme a este reglamento de uso.
- Capacitar a los usuarios autorizados sobre el correcto uso de la marca de certificación.
- Desarrollar y mantener actualizado un libro de registro sobre los usuarios autorizados.
- Notificar a los usuarios autorizados de cualquier cambio en el reglamento de uso.
- Convocar a las reuniones, resolver y orientar situaciones entre reuniones periódicas.

SEGUNDO: Comité Consultivo

Se forma un Comité Consultivo para facilitar la integración y participación de los productores de Vino Pajarete del Valle de Huasco Alto. Este comité actuará orientando y apoyando el desarrollo y las acciones ejecutadas por el titular de la marca de certificación.

El comité se constituirá en un plazo no superior a los 15 días hábiles posteriores a la resolución definitiva, que conceda INAPI a la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto". Su duración será indefinida.



Este Comité estará compuesto por los siguientes miembros:

Empresa, cooperativa, asociación, persona	RUT	Domicilio
Vendimia del Desierto. Razón social: Organización Pajareteros Alto del Carmen	65.010.865-5	Padre Alonso Garcia s/n Alto del Carmen
Cooperativa Glaciares del Alto	65.118.893-8	Larraín s/n San Félix, Alto del Carmen, Atacama
Viña Armidita: Sandra Liliana Ramírez Ibarbe EIRL	10.658.101-0	Serrano 1101, Vallenar
Ernesto Perfecto: Eduardo René Cortés Páez	6.112.864-6	Sector el Jilguero, Vallenar.
El Churcal: Gualner Ávalos Ibarbe EIRL	76.863.070-4	Hijuela N°75 - San Felix, Alto del Carmen
SAG Vallenar		Arturo Prat 571, Vallenar, Región de Atacama
INIA Vallenar		Parcela 7 A, Hacienda la Compañía, Vallenar

Las principales tareas y responsabilidades de este Comité son las siguientes:

1. Difundir y aplicar la adecuada utilización de la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto".
2. Difundir la visión, los objetivos y las actividades de la marca de certificación, mediante diferentes medios de comunicación.
3. Mantener un adecuado nivel de información a los participantes y a los actores relevantes acerca de las actividades y funcionamiento de la marca de certificación.
4. Buscar y fomentar el acceso a financiamiento público y privado que permita el desarrollo de la marca "Esencia de Huasco Alto".
5. Realizar la coordinación general del proceso de certificación
6. Analizar y evaluar en forma permanente las acciones que la institución titular realice en pos de la marca de certificación.
7. Realizar los aportes técnicos y orientaciones que sean necesarios para la realización de las actividades planificadas, considerando la disponibilidad presupuestaria.
8. Generar una estrategia y ejecutar acciones que permitan la incorporación de nuevos usuarios a la marca de certificación, sean personas naturales o jurídicas.
9. Evaluar el comportamiento de los usuarios autorizados, de acuerdo con las indicaciones de este reglamento, definiendo su continuidad de participación en la marca.
10. Aprobar las propuestas técnicas que definan las normas de certificación de la marca "Esencia de Huasco Alto".
11. Reunirse periódicamente, los segundos martes de cada mes y cada dos meses, para revisar la continuidad de funcionamiento de la marca de certificación.



TERCERO: Elementos descriptivos y figurativos de la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto".

a) Denominación: "Esencia de Huasco Alto".

Etiqueta: Es una imagen con diseño y forma según las especificaciones del titular: "Círculo, con ribete, que contiene las palabras "Esencia de Huasco Alto", encima de éstas una representación de un sol, bajo ellas la representación de dos cerros con laderas y la imagen de un río, todo en color amarillo sobre fondo negro."

b) *Imagen: Está compuesta por elementos característicos del valle de Huasco Alto:*

- *Agua-río, que representa los beneficios atribuidos a la calidad del agua del río Huasco y sus afluentes, el río El Carmen y el río El Tránsito.*
- *Cerros, que reflejan el paisaje cordillerano propio del valle de Huasco Alto, donde se observan los cultivos de uvas penetrando las laderas y que aportan condiciones climáticas y de altura que particularizan las vides de la zona.*
- *Sol, que mantiene un clima estable, frío en las noches y cálido durante la gran mayoría de los días del año, favoreciendo el dulzor de las uvas que dan origen al Pajarete, vino dulce y generoso producido exclusivamente en la zona.*

c) *Imagen de la marca de certificación Esencia de Huasco Alto:*



CUARTO: Normativa

La marca de certificación "Esencia de Huasco Alto" avala al vino Pajarete, un vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto. A su vez, acredita que el vino Pajarete ha sido elaborado en conformidad al presente reglamento. A continuación, se presentan antecedentes históricos que justifican tanto la denominación como los límites acordados para esta marca de certificación:

Historia de Huasco Alto:

A la llegada de las tropas españolas al valle, dos caciques dominaban la parte superior e inferior del valle del Huasco, los que fueron reducidos y su gente repartida en encomiendas dedicadas a trabajar en la agricultura y la minería. Una de las encomiendas más extensas de esta parte de Chile se encontraba justamente en la parte superior del río, zona denominada Huasco Alto. Se introdujeron cultivos entre 1567 y 1600 como la vid, higuera, durazno, melones, peral y sauces. Además, ganado vacuno y cabrío que se propagó lentamente, al igual que las aves domésticas dejadas antaño por Pedro de Valdivia. En 1660 se fundó la parroquia de Huasco Alto. Después del terremoto de 1797, muchos ciudadanos españoles fueron acogidos en el valle donde se encontraba la casa patronal del Fundo Rosquí (hoy Hacienda El Rosario, lugar donde se produce el pisco Bou Barroeta). Desde entonces estos valles fueron conocidos como Valle de los Naturales y Valle de los Españoles, nombres que se conservaron hasta finales de la colonia. Solo en el año 1800 Huasco Alto fue dividido en los distritos de El Carmen y El Tránsito. El nombre Comuna de Alto del Carmen nació a partir de 1979, anteriormente se llamaba a esta zona Huasco Alto, debido a que ocupaba la cabecera del río Huasco. El gentilicio de la comuna de Alto del Carmen es Huascoaltino y el de la localidad de Alto del Carmen (el poblado) es Altino.

IV.1 Límites:

El Valle del Huasco está ubicado al sur de la región de Atacama, acoge el curso del Río Huasco, el que comienza en la cordillera de los Andes y desagua en el litoral pacífico. La provincia incluye a las comunas de Alto del Carmen, Vallenar, Huasco y Freirina.

La cuenca hidrográfica del río Huasco incluye los ríos del Tránsito, del Carmen y Conay que le dan origen. Se ubica aproximadamente entre los paralelos 28°30' y los 29°40' de latitud sur, con una extensión de 9.850 km². El río Huasco se forma en Junta del Carmen, a 90 km de su desembocadura en el mar, por la confluencia de los ríos del Tránsito que viene del NE y del Carmen del SE. Los ríos del Tránsito, del Carmen y Conay se incluyen en esta cuenca.

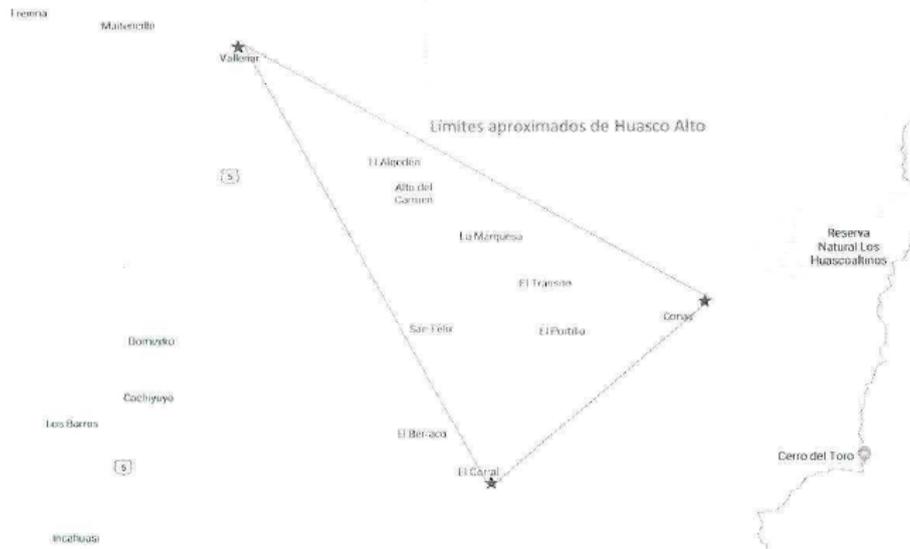
Dos ríos principales contribuyen a la formación del río del Carmen. Desde la cordillera baja el río Potrerillo, que confluye con el río Matancilla en la localidad de Potrerillo, para formar el río del Carmen propiamente tal.

La hoya del río del Tránsito o de Naturales se forma de la confluencia de los ríos Conay y Chollay, en la Junta de Chollay, 45 km aguas arriba de la Junta del Carmen. A su vez el Conay proviene de la confluencia en plena cordillera andina, de los ríos Laguna Grande y Laguna Chica.



La Comuna de Alto del Carmen limita al Norte con la Comuna de Tierra Amarilla; al oeste con la Comuna de Vallenar; al este con el territorio argentino y al sur con la región de Coquimbo. El territorio comunal comprende elementos físicos como el Valle del río Huasco, la Precordillera Andina y la Cordillera de Los Andes. Para los efectos del presente reglamento, se entenderán los límites de Huasco Alto como homólogos a los de la Municipalidad de Alto del Carmen, teniendo como salvedad el límite oeste, el que se extenderá hasta la ciudad de Vallenar, sin incluirla.

En el siguiente mapa se puede apreciar con claridad la zona que comprende la marca de certificación:



IV.2 El producto

Corresponde al vino Pajarete, un vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto.



IV.3 El proceso de elaboración

Para que el producto quede protegido por la marca de certificación, los usuarios deben cumplir con las siguientes condiciones en su elaboración:

1. Las uvas deben ser cultivadas y cosechadas en el Valle de Huasco Alto.
2. Las uvas deben ser asoleadas en la misma parra o ser asoleadas ya cosechadas, dejadas en cancha preparada para ese fin.
3. El grado Brix mínimo de cosecha es de 28° en el caso de asoleo en cancha y de 33° en caso de asoleo en la misma parra.
4. Antes de la cosecha se debe preparar el lugar donde se realizará la vendimia para evitar la contaminación de los jugos a fermentar. Este lugar debe estar limpio y fresco, con vasijas en buenas condiciones y sanitizadas.
5. Junto a lo anterior, también deben estar disponibles todos los insumos enológicos debidamente autorizados que se usaran para fermentar: levaduras, nutrientes para levaduras, enzimas, metabisulfito de potasio (u otra forma de sulfuroso, en gas o líquido), botellas plásticas para uso de agua fría. Para asegurar que los insumos utilizados están dentro de la categoría de permitidos, debe recurrirse a la Ley 18.455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.
6. Mantener un registro de compra de los insumos utilizados en la elaboración del producto (boletas y/o facturas), a fin de respaldar y hacer trazable la elaboración del vino Pajarete en todas sus fases. Estos insumos incluyen los fertilizantes, pesticidas y agroquímicos utilizados en el manejo de las vides, los cuales deben respetar las definiciones legales establecidas por el SAG.
7. Una vez iniciada la molienda, el mosto debe ir directo a la cuba de fermentación. Se debe llevar una planilla de registro con la evolución del proceso de fermentación, para controlar densidad y temperatura del mosto, así como la bitácora de los insumos que se utilizan.
8. Una vez que el vino llega a un grado alcohólico mínimo de 14°, se debe poner frío a la cuba y se debe agregar metabisulfito de potasio (u otra forma de sulfuroso, en gas o líquido) para su protección oxidativa y microbiológica.
9. El vino se debe trasegar de sus borras gruesas y debe ser guardado por unos 15 a 30 días para que decante naturalmente. También se puede dejar decantar la cantidad por varios meses si se desea, pero siempre debe mantenerse protegido de la aireación.
10. Antes del envasado se debe hacer un tratamiento de proteínas en las variedades de mostos blancos y un tratamiento de clarificación en el caso de las variedades de mostos tintos, pues con esto se logra la limpidez necesaria del producto para su venta al consumidor final.
11. Además, antes del envasado se debe hacer un análisis químico de los parámetros Grado Alcohólico, Sulfuroso libre y total, Acidez volátil y azúcares reductores, los que permiten respaldar que el vino es apto para su consumo. Los indicadores para cada parámetro son los siguientes:
 - Grado Alcohólico: mínimo 14°
 - Nivel de sulfuroso total máximo: 400 mg/litro
 - Nivel de SO₂ Libre: 40 mg/litro al momento de envasar.
 - El nivel de Acidez volátil debe ser menor a 1,5 g/l ácido acético.
12. Las etiquetas de los vinos deben cumplir con todos los requisitos de la Ley de Alcoholes 18.455.



V.4 Los productores

1. Los productores serán personas naturales o jurídicas, que desarrollan sus actividades de producción de vino Pajarete en el marco de la Agricultura Familiar Campesina o Pequeños Productores Agrícolas, respetando los términos definidos en el presente reglamento y que elaboran vino Pajarete, vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto.
2. Que cumplen las normas establecidas en este reglamento y han sido fiscalizados por el SAG en su condición de productor de vino Pajarete, vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto, que realizan procesos productivos acorde con los estándares de certificación aquí propuestos.
3. Que manifiesten compromiso en participar y contribuir de manera proactiva en las actividades de investigación, desarrollo, compras, marketing, difusión, distribución y promoción del uso de la marca de certificación, en el contexto de asociatividad, es decir, propiciando relaciones de respeto y colaboración entre los participantes.

QUINTO: La certificación

La Ilustre Municipalidad de Alto del Carmen, en tanto titular de la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto", será la encargada de autorizar el uso de la marca de certificación y de fiscalizar el cumplimiento de las condiciones de uso contenidas en el presente reglamento, delegando la función técnica de fiscalización en el SAG.

Como acuerdo de los integrantes del Comité Consultivo, se ha definido que el Servicio Agrícola y Ganadero (en adelante SAG), sea el Servicio fiscalizador de las normativas contenidas en el presente reglamento.

La Municipalidad de Alto del Carmen podrá solicitar al SAG la fiscalización de nuevos productores que tengan interés en contar con la marca de certificación, sin embargo, es necesario tener en consideración que el SAG no certificará, sino que entregará los resultados del proceso de fiscalización al productor (de acuerdo con lo establecido en el punto b) del párrafo que sigue), y éste lo pondrá a disposición de la I. Municipalidad de Alto del Carmen, quién tendrá la facultad final de "certificar".

Acciones que debe realizar SAG como organismo fiscalizador para que la Municipalidad de Alto del Carmen pueda autorizar el uso de la marca de certificación:

- a) Realizar una visita de inspección a la iniciativa que postula a la marca de certificación, evaluando el cumplimiento de los estándares exigidos en el presente reglamento, los cuales en general coinciden con lo fiscalizado por el Servicio en función del cumplimiento de la Ley 18.445.
- b) Elaborar un informe técnico de la fiscalización. Para poder acceder a esta información, el productor fiscalizado deberá hacerlo a través de la Ley de Transparencia y entregar un consentimiento escrito al SAG en el cual autorice a la institución a entregarle la información resultante. (Esta información deberá presentarla el productor al Comité Consultivo).
- c) Realizar un control periódico posterior a la aprobación de la certificación, de acuerdo con el programa de fiscalizaciones propio del Servicio.



SEXTO: Uso de la marca de certificación

1. El uso de la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto" por los usuarios autorizados sólo está permitido mientras se encuentre respaldado por la certificación del producto bajo las normas establecidas en el presente reglamento.
2. La marca de certificación "Esencia de Huasco Alto" puede ser utilizada por los usuarios autorizados en todas las actividades de difusión y/o de información y, en general, en cualquiera otra aplicación que los usuarios dispongan para mejorar su competitividad, siempre que esté certificado por el titular y cumplan con lo indicado en el título cuarto precedente ("Normativa").
3. El Comité Consultivo puede sugerir al titular la cancelación de uso de la marca de certificación en caso de infracción al reglamento, pero no determinar el retiro o pérdida de uso de la marca en caso de infracciones, siendo facultad exclusiva del titular.
4. Los usuarios de la marca estarán informados a través de la página web de la Ilustre Municipalidad de Alto del Carmen (www.munialtodelcarmen.cl) y del sitio web www.pajaretedelhuasco.cl, donde se encontrará el listado de aquellos que estén efectivamente autorizados para hacer uso de la marca.
5. La marca de certificación es otorgada en forma individualizada a cada productor de vino Pajarete, vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto, por lo tanto, no es transferible a otro(s) productor(es), sin pasar antes por el proceso de certificación establecido en este reglamento.

SEPTIMO: Confidencialidad y reserva de la información.

1. El titular de la marca, los usuarios autorizados, los miembros del comité y las entidades a cargo reconocen y aceptan el carácter confidencial y reservado de toda la información que individualice a las y los productores de vino Pajarete –un vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto– que se indiquen como tales.
2. La información que se hará pública serán los certificados asociados al producto e información general de los productores que fortalezca la imagen del Valle del Huasco y en particular de la comuna Alto del Carmen.

OCTAVO: Procedimiento para acceder a la marca de certificación.

1. Puede postular a la marca de certificación toda persona, productor y/o asociaciones de productores que cumplan con el reglamento de la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto".
2. En el caso de asociaciones de productores, la certificación puede ser solicitada por la asociación, pero será asignada de manera individual para cada asociado y estará condicionada al cumplimiento de los estándares de la marca de certificación.
3. Solicitud de Incorporación:
 - a) Las solicitudes se presentarán ante el titular de la marca de certificación, por medio del llenado de una Solicitud de Incorporación, que debe contener la siguiente información:
 - Fecha de presentación de la solicitud
 - Nombre o razón social del solicitante
 - Rut
 - Dirección, teléfono, e-mail
 - Comuna, sector, predio
 - b) Una vez recibida la solicitud, la Ilustre Municipalidad de Alto del Carmen tendrá un plazo de 15 días corridos para resolver respecto de la solicitud recibida, si se acoge o no en virtud de los antecedentes entregados o si solicita antecedentes adicionales. De validar los antecedentes



- presentados, el titular solicitará al SAG que realice una visita de fiscalización al solicitante, en un plazo máximo de 30 días.
- c) El solicitante pedirá al SAG un informe de la fiscalización y lo presentará a la I. Municipalidad de Alto del Carmen, quienes, en la siguiente reunión de Comité Consultivo, resolverá la entrega de la marca de certificación.
 - d) El titular informará al postulante la decisión, a través de correo electrónico y carta certificada. Si el solicitante no cumple con los requisitos definidos, el titular le informará las razones del rechazo, de modo que pueda postular nuevamente cuando resuelva las diferencias detectadas.
 - e) El o la postulante deberá acreditar que las uvas son cosechadas y el vino elaborado en el valle de Huasco Alto, acorde con los límites definidos en el punto VI.1.
 - f) Acreditar físicamente vino Pajarete, vino dulce generoso, de graduación alcohólica igual o superior a 14° y producido en el Valle de Huasco Alto, que cumpla con lo establecido en este reglamento, ante el organismo fiscalizador.
 - g) La autorización para la utilización de la marca de certificación tiene carácter indefinido estando su duración condicionada al cumplimiento de los requisitos que se establecen en el presente reglamento de uso y anexos, en la medida que le sean aplicables.
4. Registro: El Titular y Comité Consultivo llevará un registro, una base de datos, de las iniciativas que postulan a la marca de certificación, aquellas aprobadas, rechazadas y apelaciones.
5. Procedimiento de Apelación:
- a) El productor que tenga reparos fundados o no conformidades, resultado de la fiscalización realizada por el SAG, las que signifiquen el rechazo de su solicitud de incorporación, podrán apelar en un plazo no superior a 30 días corridos desde notificado del rechazo, para tal efecto deberá llenar y presentar un formulario de apelación que el titular pondrá a disposición de los solicitantes.
 - b) El Comité Consultivo revisará el caso, si fuera necesario solicitará al SAG volver a realizar una fiscalización para evaluar si las no conformidades han sido levantadas satisfactoriamente y el productor o productora deberá repetir el procedimiento señalado en la letra b) del punto "Quinto: La certificación".
6. Sanciones:
- a) El incumplimiento del presente reglamento de uso por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por el titular con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para usar la marca de certificación.
 - b) En el caso que el titular o algún miembro del Comité Consultivo observe uso inadecuado de la marca de certificación, tomará (el titular) las siguientes medidas para solucionar el problema:
 - o En el caso de usuarios autorizados, contactará a la persona o asociación que ha usado la marca de certificación de forma inadecuada, para recoger antecedentes, exponer la situación al infractor y resolver dentro de lo posible de común acuerdo.
 - o En el caso de productores o empresas no autorizadas, serán objeto de las acciones civiles y penales que corresponden de acuerdo con la Ley N° 19.039 sobre propiedad industrial.
 - o En la página web www.pajaretedelhuasco.cl se informará el listado de los productores y/o asociaciones efectivamente autorizadas para usar la marca de certificación. El Comité Consultivo deberá mantener esta lista permanentemente actualizada.
7. Desafiliación:
- a) Los usuarios podrán retirarse voluntariamente del registro de uso de la marca en cualquier momento, en cuyo caso deberán informar por escrito esta decisión al titular, quien procederá a excluirlos del uso de la marca de certificación "Esencia de Huasco Alto".



- b) Los usuarios que decidan desafilarse del uso no podrán continuar usando la marca de certificación.
8. Modificaciones:
- Las modificaciones del presente reglamento de uso deberán ser anotadas en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI).
9. Vigencia:
- El presente Reglamento de Uso entrará en vigor a contar de la fecha de la aprobación por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial y tendrá carácter indefinido, pudiéndose incorporar modificaciones que respondan a innovaciones en sistemas productivos o innovación tecnológica, las que deberán ser informadas a INAPI y una vez aprobadas por dicho Instituto y sub inscritas al margen del registro, serán puestas a disposición por el titular para hacerlas exigibles.

10. Resumen de Pasos para seguir en el proceso de obtención de la Marca de Certificación "Esencia de Huasco Alto":

Actividad	Responsable	Plazo	Documentos
Solicitud de incorporación	Productor	Indefinido	Solicitud de incorporación en sitios web de I. Municipalidad de Alto del Carmen y www.pajaretedelhuasco.cl
Revisión de solicitud	Titular	15 días	Responde por correo electrónico y carta certificada a productor
Reenvío de antecedentes	Productor	Indefinido	Reenvía a titular solicitud de incorporación, resolviendo los puntos que motivaron al rechazo inicial
Solicitud a SAG de fiscalización	Titular	15 días	El titular solicita al SAG la fiscalización del cumplimiento de las normativas definidas en el presente reglamento.
Fiscalización	SAG	30 días	SAG fiscaliza el cumplimiento del presente reglamento.
Entrega de resultados fiscalización	Productor	30 días	El productor fiscalizado solicitará al SAG, a través de la Ley de Transparencia e incluyendo un consentimiento escrito, la información resultante de la fiscalización, pertinente a este reglamento. Esta información, una vez recibida, deberá presentarla al Comité Consultivo.
Autorización de uso de marca de certificación	Titular	5 días después de la reunión en que el Comité Consultivo resuelve positivamente la incorporación.	Correo electrónico y carta certificada a productor, con la autorización a usar la marca de certificación.
Apelación	Productor	30 días	Formulario de apelación que incluye antecedentes por los cuales el productor cuestiona aspectos de la fiscalización del SAG



			y/o Comité Consultivo respecto de su solicitud de ingreso.
Revisión de apelación	Titular	30 días	Respuesta a solicitud de apelación, por correo electrónico y carta certificada.