



ANEXO II

REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

Contenidos:

- Capítulo I – Generalidades
- Capítulo II – Denominación del Producto
- Capítulo III – Descripción del Producto
- Capítulo IV – Materias Primas
- Capítulo V – Zona de Producción
- Capítulo VI – Procesos
- Capítulo VII – Sistema de Control y Certificación
- Capítulo VIII – Reglas de Etiquetado
- Capítulo IX – Comité de Administración

Vallenar, Octubre 2012

CAPÍTULO I - Generalidades

ARTÍCULO 1. Ésta denominación de origen será utilizada para el aceite de oliva extra virgen proveniente del "Valle del Huasco", considerando cada una de sus cuatro comunas: Alto del Carmen, Vallenar, Freirina y Huasco, para todas las empresas que cumplan las condiciones que establece el presente reglamento de uso y control.

ARTÍCULO 2. La protección de esta denominación de origen se extiende al nombre distintivo "Aceite de Oliva del Valle del Huasco" aplicado a aceite de oliva extra virgen. El nombre se empleará en su integridad, es decir, con todas las palabras que lo componen, en el mismo orden y con idénticos caracteres.

ARTÍCULO 3. No podrá identificarse con la denominación Aceite de Oliva del Valle del Huasco en otros aceites de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación aún en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "variedad", "envasado en", "con almazara en", "en zona de D.O.", "en el territorio del Huasco", y otros análogos.

ARTÍCULO 4. La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los aceites amparados, quedan encomendados al Comité de Administración de la Denominación de Origen.

ARTÍCULO 5. La calificación de los terrenos y de los olivares a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Comité de Administración, debiendo quedar delimitados en la documentación cartográfica correspondiente.

ARTÍCULO 6. Podrán utilizar la Denominación de Origen las personas naturales o jurídicas que cumplan con las condiciones de uso que establece este reglamento y la ley.

ARTÍCULO 7. El uso ilícito o fraudulento de la Denominación de Origen será perseguida por acciones legales por parte del Comité de Administración contra los autores de los ilícitos ante los tribunales ordinarios de justicia.

ARTÍCULO 8. Los usuarios de la Denominación de Origen no podrán usar o solicitar la inscripción, en Chile o en el extranjero, de un signo idéntico o similar en grado de confusión o asociación con la Denominación de Origen o que de cualquier forma pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la Denominación de Origen.

ARTÍCULO 9. La Denominación de Origen no podrá ser utilizada de manera que pueda causar descrédito, perjudicar su reputación o de cualquiera forma que vaya contra la Ley, el orden público o la moral o las buenas costumbres.

ARTÍCULO 10. En caso de infracción de la Denominación de Origen corresponderá únicamente al Comité de Administración, a través de su Presidente, ejercer las acciones civiles o penales que correspondan para la defensa de la Denominación de Origen.

ARTÍCULO 11. Las modificaciones del presente reglamento serán propuestas exclusivamente al INAPI por el Comité de Administración de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco.

CAPÍTULO II - Denominación del Producto

ARTÍCULO 12. El producto será llamado con el siguiente apelativo:

"Aceite de Oliva del Valle del Huasco"

CAPÍTULO III - Descripción del Producto

ARTÍCULO 13. El "Aceite de Oliva del Valle del Huasco", el que se encuentra caracterizado y descrito como un aceite extra virgen extraído sólo por métodos físicos provenientes de olivas, utilizando al menos un 10% de la variedad de oliva Sevilla. Las otras variedades permitidas en la mezcla con Sevillana son: Manzanilla, Liguria, Empeltre, Frantoio y Arbequina. El producto debe ser de una tonalidad amarillo-verdosa, con acidez inferior a 0.8%, ácido oleico mayor o igual a 70% y polifenoles mayor o igual a 400 mg/kg (ppm). En cuanto a sus características organolépticas, se destaca su aroma y frutado intenso, con ausencia de defectos."

Las características serán las siguientes:

a) Características Químicas:

- Acidez máxima: 0,8 %
- Contenido de ácido oleico: $\geq 70\%$
- Contenido mínimo de polifenoles: ≥ 400 mg de polifenoles en 1 kilo de aceite (400 mg/kg o ppm).

b) Características Organolépticas:

- Aroma y frutado intenso.
- Con atributos y ausencia de defectos.

Las demás características físico-químicas deben ajustarse a la normativa vigente en el país. Es así como, se hace necesario cumplir con la norma INN NCh107.0f 2001 para el aceite de oliva extra virgen.

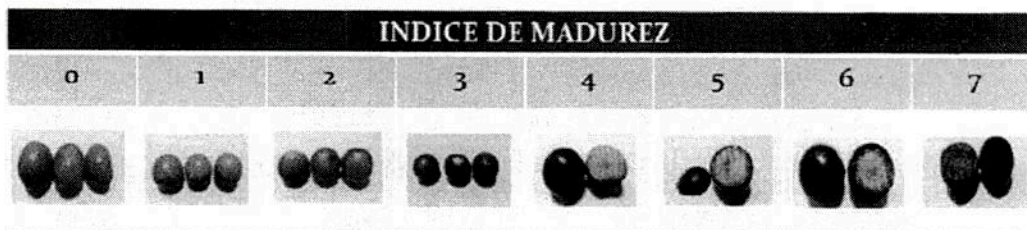
CAPÍTULO IV - Materias Primas

ARTÍCULO 14. El aceite de oliva debe ser obtenido utilizando la variedad tradicional Sevillana, considerando al menos que el 10% de la materia prima sea de esta variedad. El resto del aceite puede proceder de otras variedades producidas en el territorio descrito para la presente DO.

Las otras variedades permitidas a incorporar son las siguientes: Manzanilla, Liguria, Empeltre, Frantoio y Arbequina. Sin perjuicio de lo anterior, en el tiempo y fruto de la investigación no se descarta considerar otras variedades.

ARTÍCULO 15. La materia prima además debe considerar olivas sanas provenientes de la recolección manual o mecánica de árboles regados con aguas del río Huasco, con un índice de cosecha ubicado entre 2- 6, de acuerdo al índice de Ferreira (Diagrama 1), considerando una fecha de cosecha posterior al 01 Mayo de cada año.

Diagrama 1: Índice de Madurez de las Olivas



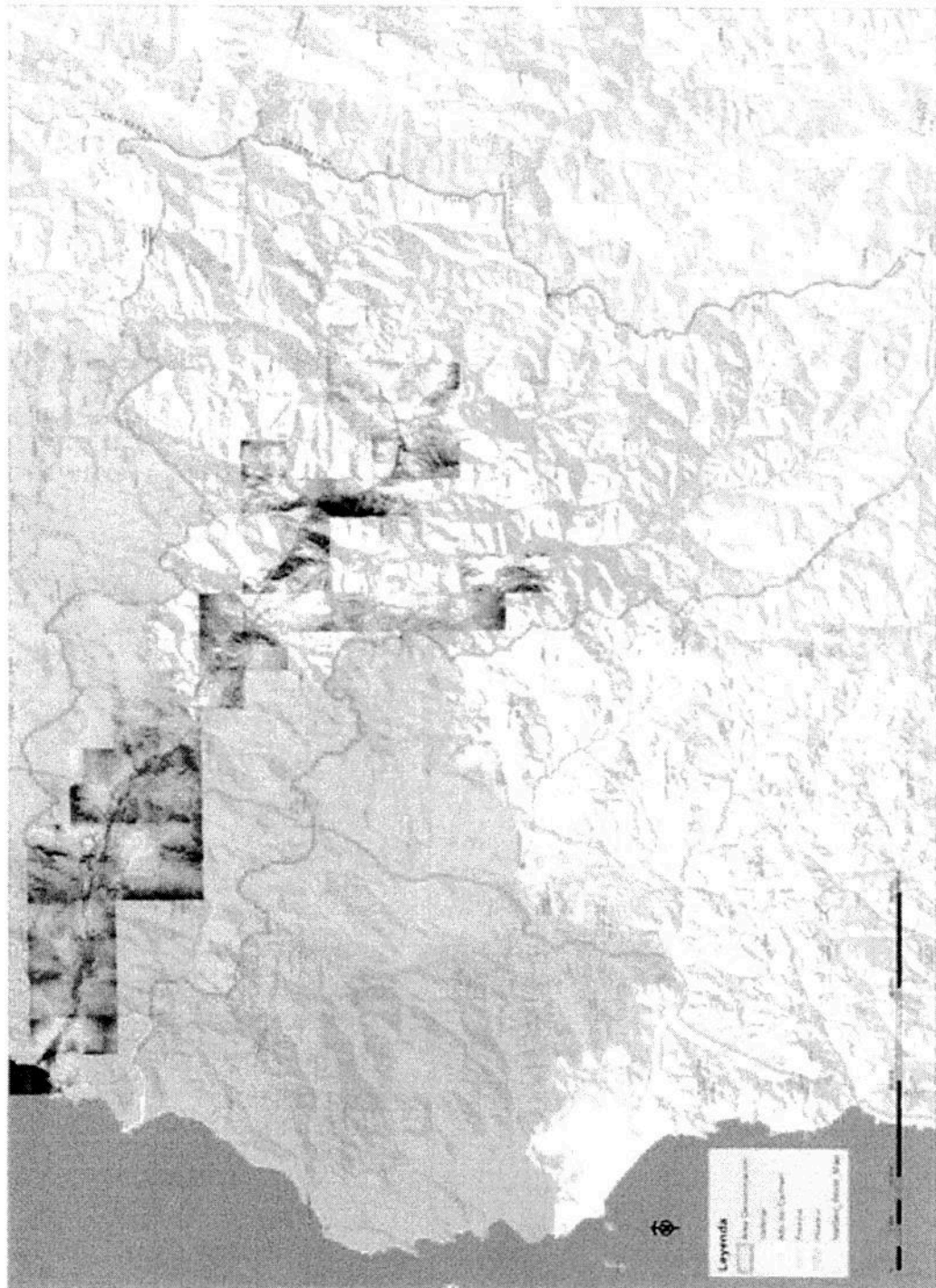
Nota:

- 0- Piel verde intenso
- 1- Piel verde amarillento
- 2- Piel verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto. Inicio de envero
- 3- Piel rojiza o morada en más de la mitad del fruto. Final de envero
- 4- Piel negra y pulpa blanca
- 5- Piel negra y pulpa morada sin llegar a la mitad de la pulpa
- 6- Piel negra y pulpa morada sin llegar al hueso
- 7- Piel negra y pulpa morada totalmente hasta el hueso

CAPÍTULO V - Zona de Producción

ARTÍCULO 16. Para la producción del Aceite de Oliva del Valle del Huasco DO, la materia prima utilizada deberá provenir exclusivamente de olivas del Valle del Huasco, de aquellos olivares regados por el río Huasco y sus respectivos afluentes (superficiales y subterráneos). Asimismo, todos los procesos agroindustriales de transformación y de envasado, deberán ocurrir dentro del territorio del Valle del Huasco (polígono descrito en el Anexo 3). Es así como el área descrita para el uso de la DO contempla toda la cuenca o Valle del Huasco, representada en el Diagrama 2 como la línea segmentada roja.

Diagrama 2: Territorio para la DO Aceite Oliva del Valle del Huasco



CAPÍTULO VI - Procesos

ARTÍCULO 17. El tiempo máximo desde la cosecha a proceso será de 48 horas, evitando un prolongado almacenamiento que dañe los componentes del fruto.

ARTÍCULO 18. Las olivas utilizadas para la producción de aceite de oliva extra virgen deben estar sanas y limpias de cuerpos extraños, tales como hojas, ramas, piedras, etc.

ARTÍCULO 19. El proceso industrial de extracción del aceite debe ser realizado a través de medios físicos (Ej.: presión - tradicional, centrifugación - moderno), descartando cualquier otro medio de obtención (Ej.: solventes).

ARTÍCULO 20. Los tanques de almacenamiento deben ser de material inocuo y de calidad alimentaria, tales como el acero inoxidable. Las almazaras, deben disponer de líneas separadas de almacenaje, donde se debe separar cada partida de aceite a certificar, claramente identificada. Asimismo, el ambiente de almacenaje debe situarse sin la presencia de luz solar y a temperaturas de 15 a 16°C. La limpieza debe ser máxima y no permitir almacenar partidas de otros productos, pues el aceite adquiere los aromas que circundan el ambiente donde se encuentran almacenados.

CAPÍTULO VII – Sistema de Control y Certificación

ARTÍCULO 21. Las olivas para el proceso de extracción de aceite de oliva procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de la variedad autorizada.

ARTÍCULO 22. El aceite de oliva se obtendrá en plantas de extracción inscritas y situadas en la zona de producción y bajo el control de los inspectores autorizados por el organismo de control.

ARTÍCULO 23. El aceite se almacenará y envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnen las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

ARTÍCULO 24. El producto se someterá a análisis químicos que garanticen su calidad. El método de evaluación de las características se realizará siguiendo la norma chilena, COI y Codex Alimentario.

ARTÍCULO 25. Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen (certificado), el aceite de oliva que supere todos los controles a lo largo del proceso, con una etiqueta o sticker foliado (numerado), emitido por el Comité de Administración.

ARTÍCULO 26. El número de etiquetas foliadas entregadas por el Comité de Administración a las empresas envasadoras para la certificación del producto protegido, estará en función de la cantidad de olivas a ser procesadas (producción propia o compra de materia prima), del rendimiento de aceite y de la capacidad de envases en los que el producto llegará al mercado. Es así como, una vez al año (Mayo), cada almazara deberá realizar una estimación de la cantidad de

etiquetas a requerir del Comité de Administración, cantidad que será ajustada a la realidad una vez que el aceite ha sido producido y muestreado para su análisis.

CAPÍTULO VIII - Reglas de Etiquetado

ARTÍCULO 27. Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Comité de Administración. Figurará obligatoriamente en cada una de ellas, una de las siguientes menciones:

- "Denominación de Origen – Aceite de Oliva del Valle del Huasco"
- "D.O. – Aceite de Oliva del Valle del Huasco"
- "Aceite de Oliva del Valle del Huasco – D.O."
- "Aceite de Oliva del Valle del Huasco – Denominación de Origen"

ARTÍCULO 28. Cualquier tipo de envase en que se comercialice el producto deberá ser sellado con un sistema inviolable, en el cual se incluirá la etiqueta foliada entregada por el Comité de Administración, como sello de garantía. Dichas etiquetas numeradas serán colocadas en la propia almazara o bodega inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

CAPÍTULO IX – Comité de Administración

ARTÍCULO 29. El control de la Denominación de Origen corresponderá al Comité de Administración de la DO, órgano profesional formado por representantes del sector productivo, público y técnico.

ARTÍCULO 30. Las funciones del Comité de Administración serán las de:

- a) Elaborar y controlar los diferentes registros.
- b) Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del aceite protegido.
- c) Definir las fechas y procedimientos del sistema de certificación.
- d) Calificar y certificar el producto.
- e) Entregar los sellos foliados que certifican la calidad del producto
- f) Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- g) Resolver las solicitudes especiales.
- h) Resolver e iniciar las acciones legales por el mal uso de la D.O. frente al incumplimiento al incumplimiento del reglamento de uso y control.
- i) Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la D.O.

ARTÍCULO 31. La operación del Comité deberá a lo menos contar con 4 reuniones anuales, donde se de cuenta de los avances en el uso de la DO, se analicen los casos especiales, se definan los

valores del proceso de certificación, se analicen los precios del aceite en el tiempo, se coordinen los esfuerzos por el mejoramiento de la reputación del producto, etc.

ARTÍCULO 32. Asimismo, el Comité de Administración tendrá algunas funciones específicas como:

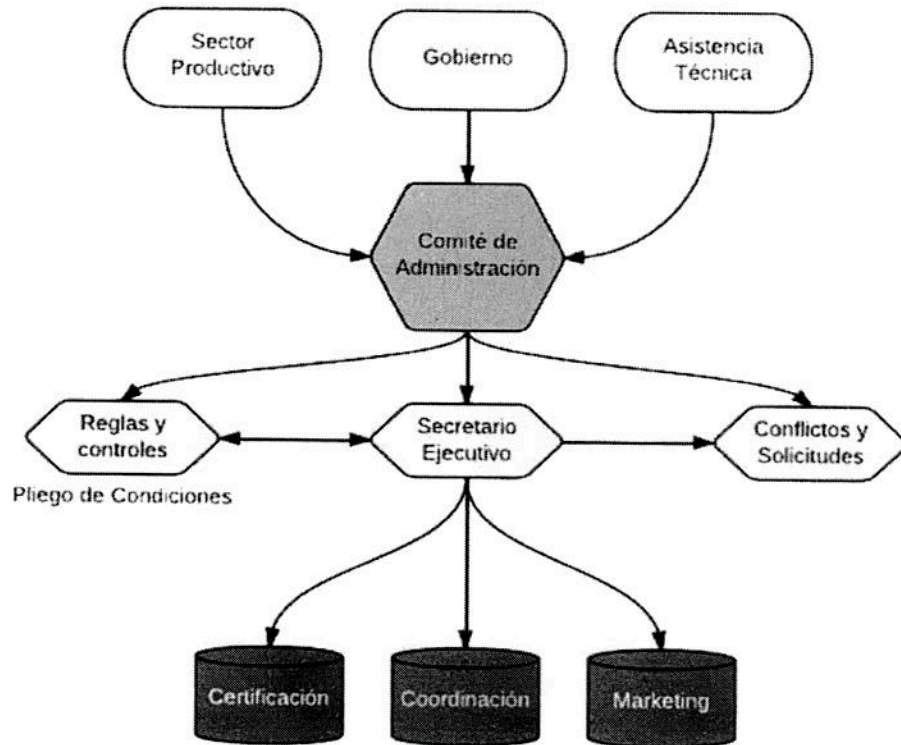
- a) Velar por el buen uso de la DO conforme al Reglamento de Uso y Control.
- b) Desarrollar y mantener una base de datos actualizada sobre los usuarios que contenga una descripción completa de la unidad de producción presentada por el usuario, indicando las zonas de producción.
- c) Administrar los fondos provenientes de las tasas de autorización de uso y renovación de uso de la Denominación de Origen.
- d) Mantener un libro de registro de usuarios, el que contendrá, entre otras informaciones, los datos del usuario. Asimismo en el libro de registros del usuario se anotarán las faltas leves, moderadas y graves en que incurra el usuario.
- e) Ejercer una activa vigilancia para velar por el correcto uso de la Denominación de Origen conforme a este reglamento de uso.
- f) Notificar a los usuarios cualquier cambio en el reglamento de uso, dentro de un plazo de treinta (30) días hábiles a la fecha de inscripción de la modificación lo que se podrá realizar mediante publicación en un periódico de circulación en la región u otro medio de acceso masivo a la población.
- g) Capacitar a los usuarios sobre el buen uso de la Denominación de Origen.
- h) Buscar financiamiento público y privado para realizar acciones de fomento al uso de la marca y promoción de la misma en los mercados de destino.
- i) Ejecutar todas las acciones legales necesarias para asegurar que el nombre de la DO y sus relacionados no sean mal utilizados por empresas que no cumplan con el Reglamento de Uso y Control.
- j) Licitación, contratar o subcontratar la ejecución de las labores de control y análisis de los aceites.

ARTÍCULO 33. El Comité de Administración estará formado por cinco miembros, de los cuales dos serán nombrados por el sector productivo, dos serán representantes del Gobierno elegidos por el Gobernador de la Provincia del Huasco (entre los servicios ligados al sector empresarial agrícola) y un asesor técnico definido por las almazaras de la provincia.

ARTÍCULO 34. Los miembros del Comité tendrán una duración por dos años, siendo posible la reelección de los miembros.

ARTÍCULO 35. El Comité contará con un Secretario Ejecutivo, quién tendrá el carácter de ejecutor / coordinador de las acciones de certificación y de promoción de la DO en los mercados consumidores. Asimismo, en su carácter de Secretario Ejecutivo, tendrá la responsabilidad de preparar y organizar las reuniones ordinarias y extraordinarias del Comité y llevar a efecto los acuerdos definidos en dicho directorio.

Diagrama 3: Organización del Comité de Administración



ARTÍCULO 36. El Comité de Administración contratará o licitará los servicios de inspección técnica para cada uno de los registros del sistema y para la toma de muestras de cada uno de los aceites postulantes al uso de la D.O.

ARTÍCULO 37. El sistema de trazabilidad de la producción incluirá el registro de la siguiente información:

- a) Inscripción de huertos y variedades (emisión de certificado)
- b) Inscripción de almazaras y bodegas (emisión de certificado)
- c) Registro de lotes de materia prima y proceso (registros exigibles y auditables por lote en cada almazara)
- d) Registro de cantidad y tipo de etiquetas entregadas a cada almazara.
- e) Registro de resultados de análisis de cada uno de los aceites certificados.

ARTÍCULO 38. Los controles realizados para el uso de la D.O. para el Aceite de Oliva del Valle del Huasco serán los siguientes:

- a) Localización del huerto y de la materia prima utilizada (variedades)
- b) Localización de las almazaras y plantas de envasado

- c) Análisis del 100% del aceite postulante (1 muestra por estanque)
- d) Análisis del 3/1000 (o 0,3%) del aceite etiquetado (seleccionado al azar)
- e) Inspección aleatoria de la cosecha, de los procesos, del almacenaje, del envasado, del sistema de registros de lotes y cualquier otra información que se requiera para asegurar que el certificado de D.O. ha sido emitido merecidamente.

ARTÍCULO 39. Los elementos a ser controlados por el Comité de Administración, a través de sus funcionarios directos o subcontratados, debe dar cuenta de los siguientes elementos:

- a) Procedencia, tipo y cantidades de materia prima (uso de la variedad Sevillana)
- b) Ubicación de las plantas de proceso y envasado
- c) Procesos en huerto y cosecha
- d) Procesos en almazara, almacenaje y envasado
- e) Normas de etiquetado
- f) Sistema de registros de trazabilidad
- g) Producto final de acuerdo a los mínimos estándares de calidad (contenido de Polifenoles >400ppm)

ARTÍCULO 40. Todas las almazaras que cumplan con el presente reglamento podrán utilizar la D.O. para el Aceite de Oliva del Valle del Huasco. Por su parte aquellas empresas que postulen lotes de aceite que no cumpla con el reglamento, no podrán utilizar la D.O. en su etiquetado. Sin perjuicio de lo anterior, y dependiendo de las razones del rechazo, las empresas pueden tener otros lotes de aceite que si cumplen con el reglamento y que si pueden utilizar la D.O. En este sentido, se establece que pese a que existan almazaras que estén registradas con su certificado correspondiente, el lote de aceite es el certificable bajo el concepto D.O. De esta manera, la certificación le será entregada solo a los lotes de aceite certificable bajo la D.O. de cada almazara.

ARTÍCULO 41. Las empresas que no cumplan con el reglamento y mal utilicen el sistema de certificación diseñado en esta D.O., podrán ser sujeto de acciones legales ante los tribunales de justicia por parte del Comité de Administración dependiendo de la gravedad de la infracción. El Comité deberá diseñar un sistema de castigo por el mal uso de la DO solicitada. Por otro lado, las empresas que no operan en el territorio y que utilicen la D.O. o hagan mención engañosa del origen del producto, generando un perjuicio para la imagen y reputación deberán ser sujeto de seguimiento y eventuales demandas judiciales, cuyo responsable será el Comité de Administración.