



INDICACIÓN GEOGRÁFICA
DULCES DE CURACAVÍ
REGLAMENTO DE USO Y CONTROL



05/01/17.

CAPÍTULO I: DE LAS DEFINICIONES

Artículo 1. Las siguientes son las definiciones que rigen el presente reglamento:

Indicación Geográfica (I.G.)

La Indicación Geográfica (I.G.), es un signo utilizado que identifica 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 I.G. otorga un monopolio de uso a los beneficiados por la ley respectiva.

Indicación Geográfica (I.G.) para los Dulces de Curacaví

Para los propósitos del presente reglamento se entenderá como Indicación Geográfica, en adelante "I.G.", 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.

Dulces de Curacaví

Corresponde a la Dulces horneados, que se producen en la localidad de Curacaví y cuya descripción se incluye en el Informe Técnico sobre Características e Identificación de la Dulces de Curacaví, la cual constituye un tipo particular de dulces horneados y decorados con manjar y merengue que se fabrican en la zona geográfica de Curacaví, ubicada en Región Metropolitana de la República de Chile.

Usuario Autorizado

Es aquel que vive y fabrica dulces dentro de los límites comunales de Curacaví, fijados de conformidad al artículo 6 del Reglamento.

Zona geográfica de la fabricación Dulces horneados

Se refiere a la zona delimitada en este reglamento de uso y control para la elaboración de Dulces de Curacaví.

CAPÍTULO II: NATURALEZA Y OBJETIVO DEL REGLAMENTO DE USO

Artículo 2. Naturaleza del Reglamento

El presente reglamento, es un compendio de las normas aplicables al uso apropiado de la I.G. de los Dulces de Curacaví, tal y como está definida en el presente documento, facilitando así la efectiva defensa y aplicación de la protección de la I.G. Dulces de Curacaví. Dichas normas tienen su origen tanto en las facultades legales y reglamentarias de la Ley 19.039, como en las regulaciones derivadas del reconocimiento de la I.G. Dulces de Curacaví por parte del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (en adelante "INAPI") a solicitud del: Intendente de la Región Metropolitana de Santiago.

El presente Reglamento está destinado a regular el uso de la I.G. "Dulces de Curacaví", como un signo distintivo que servirá para informar al público sobre la procedencia del producto "Dulces de Curacaví" que se comercializarán en el mercado nacional e internacional con la finalidad de cautelar y mejorar los procesos de elaboración tradicional del mismo.

Artículo 3. Objetos y uso del Reglamento

- a. Establecer las condiciones mínimas de fabricación y las medidas de control necesarias que deben seguir las fabricantes en dulces horneados que desempeñen su actividad dentro de la Zona Geográfica delimitada para poder hacer uso de la I.G. "Dulces de Curacaví". Se entiende por condiciones mínimas de fabricación del producto "Dulces de Curacaví", todas aquellas que se deben cumplir para su fabricación y que se encuentran contenidas en el Capítulo IV. "**DEL PROCESO DE ELABORACIÓN**" del presente de reglamento.
- b. Establecer los derechos y las obligaciones de los usuarios que voluntariamente se sometan a las condiciones de uso de la "I.G. Dulces de Curacaví"

CAPÍTULO III: ALCANCE DE LA PROTECCIÓN Y AUTORIZACIÓN DE USO

Artículo 4. Del producto protegido con la I.G.

De conformidad con lo anterior, la I.G. **Dulces de Curacaví** designa al producto **Dulces de Curacaví** como "*Los dulces típicos de la zona de Curacaví, son masas horneadas, rellenas principalmente con manjar o dulce de leche*".

Los tipos de dulces que se pueden identificar en las distintas fábricas de Curacaví son los siguientes: Chilenitos, Empanaditas (pera y alcayota), Alfajores, Mil Hojas, Príncipes, Bizcochos o tortas, Empolvados, Tacitas, Cocadas, Hojas, Merengues, Huevo Moll o Molle y Palita.

1. **Chilenitos:** Pasteles elaborados en base a dos hojarascas redondas, rellenos con manjar y con una cobertura de merengues. La hojarasca base, tiene como ingredientes, harina, yema de huevo, bicarbonato y agua, estos ingredientes se mezclan hasta conseguir una masa con dureza y tenacidad, se soba la masa, para luego laminarla y luego cortarla en forma redonda.
2. **Alfajores:** Pasteles elaborados con dos hojarascas redondas (como la de los chilenitos), rellenas solo con manjar.
3. **Príncipes:** Pasteles elaborados con dos masas de hojarasca en forma ovalada, rellenos con manjar, cubiertos con merengues.
4. **Empolvados:** Pasteles elaborados con bizcochos rellenos con manjar, y espolvoreados con azúcar flor. La masa de bizcocho se obtiene al poner clara de huevo en una batidora y batir a alta velocidad, se cocina agua con azúcar, para obtener el almíbar; se agrega este último a la clara batida, luego se mezclan en una fuente con harina y yema. La masa se coloca sobre una bandeja y se hornea.
5. **Cocadas:** Pasteles elaborados en base a bizcochos rellenos con manjar, y cubiertos con cocos rallados, pegado con manjar, o también pueden ser pastel elaborados a base de manjar bañado en coco rallado.
6. **Merengues:** Batidos a base de clara de huevos y almíbar, que una vez horneados se rellenan con manjar.
7. **Empanaditas de Peras y Alcayotas:** Masas dulce redondas a base de huevos, mantequilla azúcar y harina, la cual se soba hasta laminarla según el grosor deseado, para luego cortarla en forma redonda, estas se rellenan con dulce de alcayota o peras, se doblan por la mitad y se cierran, se les pasa una brocha con un baño de azúcar, yemas y agua y se hornean.
8. **Mil Hojas:** Dulces hechos de dos capas de masa de mil hojas, rellenos con manjar. La base de la masa de milhojas tiene como ingredientes harina, agua y sal. Se mezclan los ingredientes hasta obtener una masa manejable, se estira y se coloca margarina o mantequilla, se envuelve la masa y se vuelve a estirar, esto se repite por un mínimo de 4 veces.
9. **Bizcochos o Tortas:** Pasteles elaborados en base a bizcochos rellenos con manjar y con cubierta de merengues, con mostacillas como adorno.

10. **Tacitas:** Dulces que contiene una masa de hojarasca redonda, rellena con manjar o mermelada según sea el caso, con cubierta de merengue y adornos de mostacillas.

11. **Hojas:** Dulce a base de dos masas de hojarasca alargado, relleno con majar.

12. **Huevo Moll/Molle:** Dulce en una hojarasca circular ovalada, con un relleno a base de yemas de huevos y almíbar, cubierto de merengue, el cual puede o no tener adornos de mostacillas.

13. **Palita:** Dulces que contiene una masa de hojarasca, alargada, rellena con manjar o mermelada según sea el caso, con cubierta de merengue y adornos de mostacillas



**BISCOCHOS O
TORTAS**



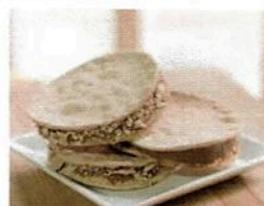
COCADAS



EMPOLVADOS



MERENGUES



ALFAJORES



CHILENITOS



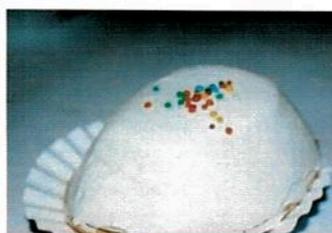
PRINCÍPES



HOJAS



MILHOJAS



TACITAS



**EMPANADITAS DE PERAS Y
ALCAYOTAS**



HUEVO MOLL /MOLLE



PALITAS

Artículo 5. Del uso de la Indicación Geográfica

Para todos aquellos fabricantes, que se encuentren dentro de la Zona geográfica delimitada podrán usar la I.G. "Dulces de Curacaví", siempre y cuando estos se ajusten a los términos del presente reglamento y cumpla las normas pertinentes de la Ley 19.039. Esto es aplicable a todos los productores que se encuentren dentro de la Zona geográfica delimitada, aún cuando no hayan correspondido a alguna de las personas que solicitaron el reconocimiento de la I.G. "Dulces de Curacaví" ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial.

Artículo 6. De la Presunción

Se presume que determinados fabricantes tienen derecho a utilizar la I.G. "Dulces de Curacaví" por el sólo hecho de encontrarse incluido en el registro de usuarios de la I.G. a que lleva el Comité de Administración.

Artículo 7. De la Identificación de la Indicación Geográfica

Sólo los fabricantes que estén habilitados para usar la I.G. "Dulces de Curacaví" podrán comercializar sus productos, distinguiéndolos en el mercado mediante la expresión I.G. "Dulces de Curacaví".

Artículo 8. Del criterio para incorporar a nuevos productores al Registro de usuarios de la I.G.

- Que cumpla con las exigencias sanitarias de la Autoridad Sanitaria de la Región Metropolitana de Santiago.
- Que se produzca en la zona geográfica de Curacaví.
- Que su productor viva en la zona geográfica de Curacaví.
- Que se someta a este reglamento de uso y control de la I.G.

CAPÍTULO IV: DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Artículo 9. Características de los Dulces de Curacaví

Los Dulces de Curacaví, son dulces que tienen las siguientes características generales:

- Horneados.
- Rellenos con manjar o dulce de leche y mermeladas.
- Elaborados con productos de primera calidad, diferenciándose elaboración de distintas masas, algunas hechas exclusivamente a base de yemas de huevos, lo que da una suavidad que no se podido imitar, otras masas elaboradas con margarina de hojaldre, proporcionándole la crocancia justa al dulce de mil hojas.

- Betunes de merengue que al paladar son suaves y blandos, no perdiendo consistencia y que al tenerlos en boca se deshacen, lo que nos recuerda los dulces de antaño, tal cual fueron en sus orígenes.
- Batidos, que hacen que su producto final los Bizcochos, contengan la humedad y consistencia justa.
- Envasados: La mayoría de las fábricas en Curacaví, envasa seis dulces en bolsas de polipropileno, con una bandeja de cartón en su interior. Posteriormente, se realiza el sellado y colocación de fecha de elaboración y vencimiento del producto.

Artículo 10: Materia Prima e Ingredientes

Para garantizar tanto la calidad, sabor y frescura de los Dulces de Curacaví, deberá utilizarse en su elaboración materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados, exentos de microorganismos o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las aceptadas u otras materias extrañas, como lo establece el artículo 61 del Reglamento Sanitario de Los alimentos (DTO. N° 977/96, D.OF. 13.05.97)

Las materias primas utilizada en todas las líneas productivas de los Dulces de Curacaví son los siguientes:

- Harina:** Es utilizada en la preparación de masas de los distintos productos. Permite dar cuerpo y consistencia a cada producto.
- Azúcar:** Utilizado tanto en la preparación de masas, como en el betún y merengues.
- Huevos:** Generalmente es utilizado el huevo entero en su cáscara que se ha mantenido refrigerado o en lugar fresco y que tiene un período de almacenaje no superior a 30 días. Sin embargo, algunos de los fabricantes adquieren las claras por separado, yemas o huevos enteros liquidados en envases de 5 litros.
- Polvos de hornear:** Se integra a las masas de empolvados, cocadas y tortas.
- Mantequilla, manteca vegetal o margarina:** Se utiliza en la elaboración de alfajores, mil hojas y empanaditas.
- Manjar:** Se utiliza en el relleno de todas las variedades de dulces. La mayoría de los fabricantes utiliza manjar envasado, sólo el 15% prepara su propio manjar.
- Premezclas:** Se considera como premezcla a "las mezclas para la preparación de productos de panadería, pastelería o galletería, a base de harina de trigo fortificada con vitaminas y minerales, y adicionada de mejorador de panadería, emulsificante y sal.
- Otros:** Existen otros insumos que se utilizan para cubrir los productos una vez terminados, como cocadas y empolvados y tacitas, que son el coco rallado, azúcar flor y mostacillas respectivamente. También son utilizados mermeladas de pera, mora y alcayota para el relleno de las empanaditas, palitas y tacitas. El Huevo moll o molle, son similares a las tacitas, pero se rellenan con una preparación a base de yema de huevo y almibar y cubierto por betún de merengue.

Cada productor deberá mantener un sistema de circulación de las materias primas y los productos estilo FIFO (First in, first out). Además, deberán contar con registros de producción y control de cada partida y conservarse como mínimo durante 90 días posteriores al período en que el productor garantice el producto (Fecha de vencimiento). Lo anterior permitirá no sólo el control de la producción, sino también la trazabilidad (Registro de Trazabilidad se encuentra en los Anexos)

Los productos terminados deberán almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad (< o igual a 20°C y menor o igual a 50% de HR), de esta forma se garantiza su aptitud para el consumo humano y que no pierdan su frescura y sabor.

En el envase, cada productor debe incluir la siguiente leyenda "fecha de elaboración y vencimiento del producto" (30 días posteriores al período de elaboración del producto), de esta forma se garantizará que el alimento tendrá el mejor sabor y será de la mejor calidad si se consume antes de la fecha de vencimiento indicada en el paquete. Los clientes en general, compran en forma semanal, pero en caso de solicitar devoluciones, este producto NO SE PUEDE VOLVER A UTILIZAR, eliminándolo como alimento inutilizado.

Artículo 11: Fabricación y Elaboración

A continuación se describirán las etapas comunes de producción:

- 1) **Recepción de materia prima:** Corresponde a la etapa de recepción de todos los insumos para el proceso, en la cual el fabricante debe chequear la fecha de vencimiento de los productos, estado visual y organoléptico, entre otros.
- 2) **Almacenamiento provisorio:** La materia prima que no se utilizarán inmediatamente, es almacenados en bodegas, de acuerdo a categorías, fechas de vencimiento y propiedades.
- 3) **Mezcla de ingredientes:** Los ingredientes se introducen en una batidora, la cual opera por 5 a 10 min, una vez unidos, son trasladados a la mesa de moldeo.
- 4) **Moldeo y enlatado:** De manera manual y mediante mangas pasteleras o por dosificación con cucharas, se obtienen las unidades, las cuales serán dispuestas en una lata y llevadas al horno.
- 5) **Cocción:** En hornos que operan a una temperatura que varía de 170°C a 210°C, por un tiempo de 13 a 15 minutos. Una vez cocidas las unidades son colocadas en un carro, para ser enfriadas a temperatura ambiente por 10 min.
- 6) **Armado y relleno:** Esta operación puede ser semiautomática o manual. El proceso semiautomático es realizado por una máquina que dosifica entre 10 a 15 gr de manjar. En el proceso manual, el relleno se dosifica con un cuchillo. Finalmente se cubre con otra unidad, presionando levemente, a fin de distribuir homogéneamente el relleno. Las empanaditas son

rellenas con dulce de alcayota o pera previo a su cocción. En el caso del huevo moll, el relleno a utilizar es una preparación a base de yema de huevo y almíbar, posteriormente será cubierto por el betún de merengue.

7) **Terminación:** Se revisa que no hayan quedado grandes orificios en los costados de las tortas, chilenitos, príncipes y tacitas, si estos son observados son rellenos, con el mismo betún.

8) **Etiquetado y envasado:** La mayoría de las fábricas en Curacaví, envasa sus dulces en bolsas de polipropileno, con una bandeja de cartón en su interior, la cantidad de dulces por envase es criterio del productor. Posteriormente, se realiza el sellado y colocación de fecha de elaboración y vencimiento del producto.

9) **Almacenamiento y despacho:** El producto, ya dispuesto en sus envases finales, permanece en la bodega de producto terminado, hasta su despacho y/o venta directa al público.

A continuación se describirán las etapas específicas de producción:

10) **Amasado:** Luego de la mezcla de ingredientes (etapa 3), para todos los tipos de dulces, exceptuando los merengues, la masa es amasada, sobada y estirada con usleros o máquina amasadora. En esta máquina la masa es estirada en promedio 60 veces.

Para los siguientes dulces: chilenitos, príncipes, merengues, biscochos o tortas, tacitas, huevo moll/molle y palitas. Aplican las etapas que se mencionan a continuación, las cuales son realizadas posteriormente a la etapa N° 7 (Terminación).

11) **Preparación del Betún:** Para el caso de los sigEn un bol se bate a nieve las claras, adicionando el almíbar preparado a pelo. Se deja enfriar a temperatura ambiente. Para el caso de los merengues, es esta preparación la que se moldea en latas y se efectúa su cocción.

12) **Embetunado y secado:** Posteriormente algunos dulces reciben un baño de merengue, el cual se aplica con paletas y son dispuestos en latas para que el betún se seque a temperatura ambiente. Los empolvados serán cubiertos por azúcar flor y las Cocadas por Coco rallado.

CAPÍTULO V: DE LA ZONA GEOGRAFICA DELIMITADA

Artículo 12. Zona Geográfica Delimitada para la I.G. Dulces de Curacaví.

13) 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**

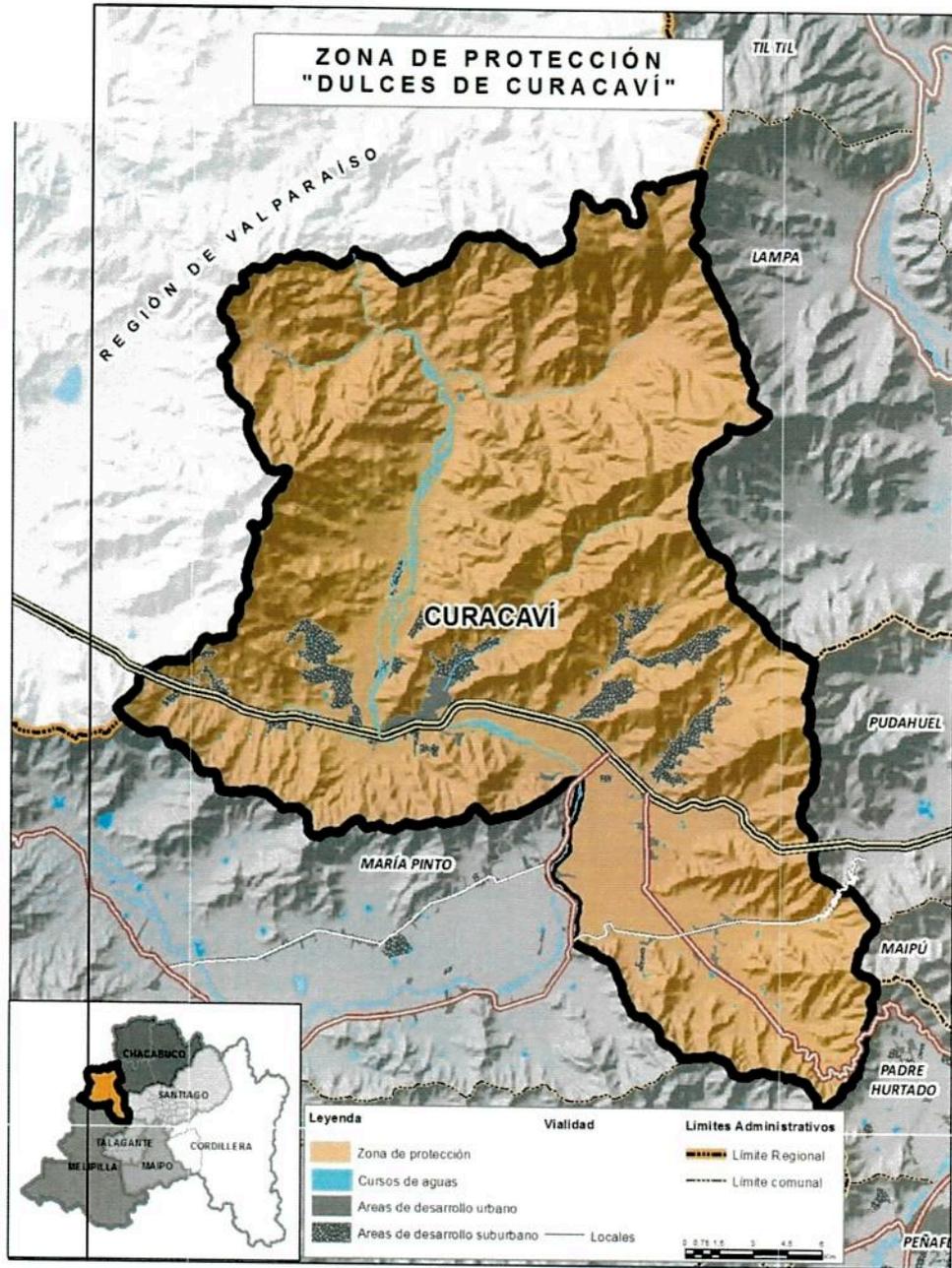
Al norte: La línea de cumbres divisoria secundaria de aguas, desde la cota 1410 hasta el paso de Los Padrones pasando por las cotas 770 y 614; y la línea de cumbres secundaria de aguas, desde el paso de Los Padrones, sobre el estero Puangue, hasta el cerro Roble Alto, pasando por las cotas 505, 1022, 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 Mirafior (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 I.G. "Dulces de Curacaví", se muestra en la siguiente figura:



CAPÍTULO VI: ADMINISTRACIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Artículo 13. Del Comité de Administración

Para efectos de certificar y fiscalizar el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración establecidas en el Capítulo IV del reglamento y para promover el uso de la Indicación Geográfica (I.G.) "Dulces de Curacaví", los fabricantes 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, deberán formar un **Comité de Administración de la I.G. "Dulces de Curacaví"**, el cual deberá estar constituido y comenzar a funcionar dentro de los 90 días corridos desde el otorgamiento de la I.G. "Dulces de Curacaví".

El comité tendrá entre sus fines la administración de la I.G., 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 I.G. "Dulces de Curacaví", en adelante indistintamente, "el Comité" constituye una instancia de coordinación administrativa, constituida por (4) productores de Dulces de Curacaví, elegidos por los mismo productores, (2) funcionarios Municipales y (1) experto en pastelería, nombrados por el Alcalde. Todas ellas domiciliadas para estos efectos en la localidad de Curacaví.

Para todo efecto, el Comité estará constituido por un total de 7 personas, dentro de los cuales se elegirá un presidente, un secretario y un tesorero, el cargo durará dos años. Todos ellos deben estar preocupados por la valoración y protección de los procesos de elaboración de la "Dulces de Curacaví".

Cabe señalar, que las especificaciones de este proceso quedarán establecidas en el respectivo Estatuto.

Artículo 15. De las funciones del Comité

Podrán ser funciones del Comité de administración:

- a) Promover la fabricación, comercialización y capacitación de la "Dulces de Curacaví" e incentivar mejoras en las condiciones y actividades relacionadas con la fabricación y comercialización;
- b) Certificar, controlar por si o a través de un tercero, el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración y fabricación del "Dulces de Curacaví", de acuerdo con lo establecido en el Capítulo IV de este reglamento;

- c) Velar por el uso adecuado de I.G. "Dulces de Curacaví";
- d) Desarrollar y mantener una base de datos actualizada sobre los fabricantes que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada;
- e) Mantener, administrar y controlar el registro de usuarios de la I.G. "Dulces de Curacaví", procurando mantenerlo constantemente actualizado;
- f) Capacitar a los usuarios sobre el buen uso de la I.G. "Dulces de Curacaví";
- g) Proponer a los usuarios de la Indicación Geográfica (I.G.), todo cambio al presente reglamento de uso y control.

Artículo 16. De la regulación del Comité

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

El quórum para las reuniones lo constituirán cuatro integrantes del Comité.

Artículo 17. Del Financiamiento del Comité

El Comité de Administración se podrá financiar mediante:

- 1) Una cuota mensual que se le cobrará a cada uno de los fabricantes 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. Del Registro de Usuarios de la Indicación Geográfica

El Comité de Administración deberá llevar un registro de todos los fabricantes que hagan uso de la I.G. "Dulces 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 fabricantes que hayan sido acreditados. 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 del reglamento y la disposiciones pertinentes de la Ley 19.039 use la Indicación Geográfica.

Artículo 19. De la Base de Datos de los fabricantes

El Comité de Administración deberá llevar una base de datos de todos los productores que elaboren Dulces dentro de la zona geográfica delimitada; de aquellos productores que usen la I.G., 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 I.G. Dulces de Curacaví:

- a) Registro de las empresas o personas naturales productoras de I.G. Dulces de Curacaví
- b) Registro de las empresas que personas naturales y jurídicas que comercializan I.G. Dulces de Curacaví

Las peticiones de inscripción se dirigirán al Comité de Administración de la Indicación Geográfica, 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 I.G. "Dulces de Curacaví", incluyendo los datos básicos del interesado (Nombre, Rut, Dirección, Teléfono y Correo Electrónico).
- b) Adjuntar documentos que acrediten cumplimiento con lo exigido en el Capítulo IV, del presente Reglamento de Uso y Control, dichos documentos pueden ser: comprobantes de compra y venta de insumos, fotografías, cartas de alguno de los integrantes del Comité Administrativo que avale el cumplimiento de los dulces con lo requerido por el presente reglamento.

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 I.G. Dulces de Curacaví.

CAPÍTULO VIII: DEL CERTIFICADO

Artículo 22. De la emisión del certificado de uso de la I.G.

El Comité de Administración, podrá una vez que haya acreditado que determinado productor cumple con las condiciones de fabricación establecidas en el Capítulo IV, entregar un certificado que acredite que cumple con las condiciones para usar I.G. "Dulces de Curacaví" y procederá a inscribirlo en el registro de usuarios de la misma, de que trata el artículo siguiente.

Este certificado deberá señalar la identidad del productor; su dirección o ubicación dentro de la Zona geográfica delimitada; y la fecha en que se acreditó.

CAPÍTULO IX: DEL ÓRGANO DE CONTROL

Artículo 23. Funciones del Órgano de Control del Uso de la I.G.

La fiscalización y verificación del cumplimiento de las condiciones mínimas de fabricación señaladas en el Capítulo IV del presente reglamento, así como el correcto uso de la Indicación Geográfica "Dulces de Curacaví" corresponderá al Comité de Administración quien podrá ejercerlas personalmente o encargarlas a un tercero.

En materia de la I.G. Dulces de Curacaví le corresponde:

- a) Presentar modificaciones o actualizaciones a las autoridades competentes que reflejen cambios relacionados con la Resolución de Propiedad Industrial de la I.G. Dulces de Curacaví, en lo relacionado con la Ley 19.039 en cualquier otra jurisdicción.
- b) Informar a INAPI o su equivalente Oficina Nacional Competente, 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 inscripción para uso de la I.G. Dulces de Curacaví en especial: del uso de sus insumos, el uso de la técnica como principal factor humano, el proceso de fabricación, los criterios para autorizar una dulces con la IG según los propósitos de este reglamento.

- d) Aplicar y ejecutar las políticas artesanales en materia de la Dulces de Curacaví establecidas por el Comité de Administración del I.G. 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 I.G. Dulces de Curacaví, particularmente con la I. Municipalidad de Curacaví.
- f) Aprobar, reformar, complementar e interpretar con fuerza de autoridad estatutaria el presente reglamento de uso antes de la obtención de la I.G. a través de INAPI.
- g) Establecer y orientar la política para hacerla congruente con la I.G. Dulces de Curacaví.
- h) Adoptar y gestionar las medidas que aseguren el desarrollo y la defensa de la I.G. Dulces de Curacaví
- i) Establecer las resoluciones en materia de calidad de la dulces, con el fin de garantizar el mantenimiento de la calidad que dio origen a la reputación de los Dulces de Curacaví.

CAPÍTULO X: DE LA FISCALIZACIÓN

Artículo 24. Fiscalización de Uso de la I.G.

A lo menos, una vez al año el Comité de Administración deberá fiscalizar, entre los diversos productores acreditados que hagan uso de la I.G. "Dulces de Curacaví" el compromiso de mejorar y/o mantener las condiciones de uso que los habilitaron para certificarse e incorporarse al registro de usuarios de la Indicación Geográfica.

Asimismo, el Comité de Administración deberá controlar el correcto uso de la I.G. "Dulces de Curacaví", procurando especialmente que las piezas mantengan su calidad y reputación.

CAPÍTULO XI: DE LOS DERECHOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE LOS USUARIOS DE LA I.G. DULCES DE CURACAVÍ

Artículo 25. Titulares de los derechos derivados de la I.G. Dulces de Curacaví

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

Artículo 26. De los Derechos de los usuarios de la I.G. Dulces de Curacaví

Los usuarios acreditados ante el Comité de Administración de la Indicación Geográfica "Dulces de Curacaví", deberán:

- a) Utilizar correctamente la Indicación Geográfica 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.
- c) 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 Indicación Geográfica 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 Indicación Geográfica "Dulces de Curacaví".
- e) Utilizar la I.G. "Dulces 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 I.G. "Dulces de Curacaví", no podrán ser usados en la comercialización de otros dulces y/o pasteles.

Artículo 27. Deberes de los Usuarios de la I.G. Dulces de Curacaví

Los usuarios acreditados para el uso de la I.G. Dulces de Curacaví, deberán:

- a) Respetar las condiciones de uso de la Indicación Geográfica "Dulces 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 I.G.
- 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 Capítulo IV del presente reglamento de uso y control.
- d) Cumplir con la normativa legal y reglamentaria vigente para elaborar el producto Dulces de Curacaví o para la utilización de la I.G.
- 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 Indicación Geográfica "Dulces de Curacaví", se abstendrán de solicitar, en Chile o en el extranjero, cualquier signo distintivo idéntico o similar a la Indicación Geográfica "Dulces 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 Indicación Geográfica "Dulces 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 Indicación Geográfica "Dulces de Curacaví".

Artículo 29. Obligaciones generales de los usuarios de la I.G. de los Dulces de Curacaví

Los usuarios de la I.G. "Dulces de Curacaví", quedan obligados al cumplimiento de las siguientes disposiciones:

- a) A identificar con la leyenda "INDICACIÓN GEOGRÁFICA DULCES DE CURACAVÍ" o "I.G. DULCES DE CURACAVÍ", a los dulces producidos 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 "I.G. Dulces 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 I.G., 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 I.G. DULCES 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 se llevarán a cabo por entidades especializadas:

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

CAPITULO 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 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 los dulces, 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 I.G. Dulces de Curacaví, y los siguientes actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio a la I.G.:

- i. 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 administración a las instalaciones, para la verificación tanto de la documentación, la calidad de los dulces y las condiciones de producción.

CAPÍTULO XIV: DEL ÓRGANO ENCARGADO DE SANCIONAR Y DE LAS SANCIONES

Artículo 32. Órgano encargado de las sanciones

En el caso de infracción o uso abusivo de la I.G. "Dulces de Curacaví", corresponderá al Comité de Administración, ejercer las sanciones administrativas correspondientes de acuerdo con el artículo 33. Las acciones civiles y penales a que de origen el uso ilegal de una I.G. "Dulces de Curacaví" registrado se regirá 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 Indicación Geográfica "Dulces 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 "Indicación Geográfica" o la sigla "I.G." 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 Indicación Geográfica, el Comité de Administración podrá revocar la acreditación y proceder a la eliminación del registro de usuarios de la Indicación Geográfica "Dulces de Curacaví".

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 Indicación Geográfica "Dulces 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 Indicación Geográfica "Dulces 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.

