

**Reglamento de Uso y Control  
Marca Colectiva**

**Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos**

|   |  |
|---|--|
|  <p><b>Cerveza<br/>Valdiviana</b><br/>R e g i ó n d e L o s R í o s</p> | <p><b>Marca Colectiva (M.C.)<br/>para la</b></p> <p><b>Cerveza Valdiviana<br/>Región de Los Ríos</b></p> |
|---|--|

## Tabla de contenido

|   |           |
|---|-----------|
| TÍTULO I – DEFINICIONES GENERALES.....  | 4         |
| <b>CAPÍTULO I – DEFINICIONES SOBRE EL SISTEMA DE PROTECCIÓN .....</b>   | <b>4</b>  |
| Artículo 1: Definiciones.....   | 4         |
| <b>CAPITULO II – NATURALEZA Y OBJETO DEL REGLAMENTO DE USO.....</b>   | <b>5</b>  |
| Artículo 2: Naturaleza del Reglamento.....  | 5         |
| TÍTULO II – DE LAS CONDICIONES DE ELABORACIÓN.....  | 6         |
| <b>CAPÍTULO I – DEL PRODUCTO CERVEZA VALDIVIANA REGIÓN DE LOS RÍOS.....</b>   | <b>6</b>  |
| Artículo 3: Definición.....   | 6         |
| Artículo 4: Zona geográfica de la Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos.....  | 6         |
| Artículo 5: Características de la Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos.....  | 7         |
| Artículo 6: Del criterio para incorporar nuevos miembros a la Asociación.....   | 7         |
| <b>CAPITULO II – FABRICACIÓN Y/O ELABORACIÓN .....</b>  | <b>8</b>  |
| Artículo 7: Del Proceso de Elaboración.....   | 8         |
| TÍTULO III – DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MARCA COLECTIVA .....   | 11        |
| <b>CAPÍTULO I – ADMINISTRACIÓN DE LA MARCA COLECTIVA .....</b>  | <b>11</b> |
| Artículo 8: De la Administración de la Marca Colectiva.....   | 11        |
| Artículo 9: Del registro de usuarios de la Marca Colectiva.....   | 12        |
| Artículo 10: De la emisión del Certificado.....   | 12        |
| Artículo 11: Condiciones de Afiliación.....   | 12        |
| Artículo 12: Usuario Autorizado.....  | 13        |
| Artículo 13: Procedimiento para la Adquisición del Derecho de uso de la M.C. Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos.....       | 13        |
| Artículo 14: Duración de la Autorización.....   | 14        |
| Artículo 15: De los Sistemas de Certificación.....  | 14        |
| Artículo 16: De la Fiscalización.....   | 14        |
| TÍTULO IV – DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS.....  | 15        |
| <b>CAPÍTULO I – DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DE LA MARCA COLECTIVA CERVEZA VALDIVIANA REGIÓN DE LOS RÍOS .....</b> | <b>15</b> |
| Artículo 17: De los Derechos.....   | 15        |
| Artículo 18: Obligaciones de los Usuarios.....  | 15        |
| Artículo 19: Condiciones de uso de la Marca Colectiva.....  | 16        |
| <b>CAPÍTULO II – INFRACCIONES .....</b>   | <b>16</b> |
| Artículo 20: Infracciones.....  | 16        |
| Artículo 21: Del Órgano encargado de sancionar.....   | 17        |

|   |           |
|---|-----------|
| Artículo 22: De las Sanciones.....  | 17        |
| <b>CAPÍTULO III – MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL.....</b>               | <b>18</b> |
| Artículo 23: Procedimiento de modificación.....                                       | 18        |
| <b>ANEXO I – ETIQUETA DE LA MARCA COLECTIVA CERVEZA VALDIVIANA REGIÓN DE LOS RÍOS</b> | <b>19</b> |
| <b>ANEXO II – MAPA GEOGRÁFICO DE LA REGIÓN DE LOS RÍOS.....</b>                       | <b>20</b> |
| <b>ANEXO III – TABLA DE EVALUACIONES PARA ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO.....</b>             | <b>21</b> |

# TÍTULO I – DEFINICIONES GENERALES

## CAPÍTULO I – DEFINICIONES SOBRE EL SISTEMA DE PROTECCIÓN

Artículo 1: Definiciones.

Las siguientes son las definiciones que rigen el presente reglamento:

### **1.1 Marca Colectiva**

Son signos distintivos susceptibles de representación gráfica que pueden servir para distinguir la procedencia, el material, el modo de elaboración u otras características comunes de los bienes y/o servicios producidos y/o prestados por los miembros de una asociación. Las Marcas Colectivas permiten diferenciar en el mercado estos productos y servicios de aquellos producidos o prestados por terceros y que no forman parte de dicha asociación o grupo.

### **1.2 Marca Colectiva para la Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos**

Para los propósitos del presente reglamento se entenderá como Marca Colectiva, en adelante "M.C.", la reconocida por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial en Chile (INAPI), mediante la ley 19.039 del año 1991 sobre los derechos de Propiedad Industrial, incluyendo sus modificaciones y/o actualizaciones y las homologaciones a dicho reconocimiento en otros países.

### **1.3 Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos**

Cerveza elaborada en la Región de Los Ríos de conformidad a las normas establecidas en el reglamento de uso y control.

### **1.4 Usuario Autorizado**

Podrá ser un usuario autorizado toda persona natural o jurídica que sea miembro de la agrupación solicitante, que realice sus actividades productivas de acuerdo a los términos contenidos en este reglamento, que cumpla con los requisitos legales y reglamentarios aplicables y que elabore cerveza dentro de los límites de la Región de Los Ríos, es decir, llevando a cabo el proceso con los materiales establecidos en el presente reglamento, bajo el Título II "De las condiciones de elaboración del producto Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos".

El carácter de Usuario Autorizado será por 5 años, transcurrido dicho plazo, el usuario debe solicitar la renovación de la autorización al Titular, en conformidad a lo señalado en el presente reglamento.

## CAPITULO II – NATURALEZA Y OBJETO DEL REGLAMENTO DE USO

Artículo 2: Naturaleza del Reglamento.

### **2.1 Objeto y uso del Reglamento**

El presente Reglamento está destinado a regular el uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", perteneciente a la **Asociación Gremial de Elaboradores de Cerveza Artesanal de la Región de Los Ríos o Unión Cervecera de Los Ríos A.G.** a efectos de que se reconozca y distingán los productos que utilizarán el signo distintivo.

### **2.2 Marca Colectiva**

La Marca Colectiva es "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos". Su diseño se encuentra en el Anexo N°1 del presente Reglamento de Uso.

### **2.3 Titularidad de la Marca Colectiva**

La Marca Colectiva es propiedad exclusiva de la **Asociación Gremial de Elaboradores de Cerveza Artesanal de la Región de Los Ríos o Unión Cervecera de Los Ríos A.G.**, en adelante llamado "el Titular".

El titular es una Asociación Gremial, la cual se encuentra inscrita como **Asociación Gremial de Elaboradores de Cerveza Artesanal de la Región de Los Ríos o Unión Cervecera de Los Ríos A.G.**, con Rut 65.097.129 – 9, la cual cuenta con 25 socios, con domicilio legal en Calle Independencia 630, Comuna de Valdivia, Región de Los Ríos, Chile.

### **2.4 Utilización de la Marca Colectiva**

La Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" podrá ser utilizada únicamente por los miembros del Titular, con la finalidad de distinguir los productos para los cuales se ha concedido la Marca Colectiva, siempre y cuando estos se ajusten a los términos del presente reglamento y cumpla las normas pertinentes de la Ley 19.039 de propiedad Industrial, debiendo someterse voluntariamente a las acciones de verificación de cumplimiento que el reglamento contempla.

### **2.5 De la Administración de la Marca Colectiva**

La Marca Colectiva será administrada por el Titular de acuerdo a las disposiciones de este reglamento.

## TÍTULO II – DE LAS CONDICIONES DE ELABORACIÓN

### CAPÍTULO I – DEL PRODUCTO CERVEZA VALDIVIANA REGIÓN DE LOS RÍOS

#### Artículo 3: Definición.

La “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos” se define como una bebida alcohólica no destilada y de sabor amargo, resultante de fermentar el mosto procedente de la malta de cebada, sólo o mezclada con otros productos amiláceos, declarados y establecidos en este reglamento, transformables en azúcares por digestión enzimática, cuyo almidón es fermentado con levadura seleccionada y frecuentemente aromatizado con flores y/o pellet de lúpulo, que se elabora con agua de la Región de Los Ríos y cuya descripción se incluye en el presente reglamento.

Estas cervezas son elaboradas bajo la regulación establecidas del Decreto 78/1986, artículo 41, del Servicio Agrícola y Ganadero, con las salvedades de las cervezas especiales y solo con agua de la Región de Los Ríos, la que puede ser de red, pozos profundos o manantiales naturales, con maltas de cebada, lúpulo, coadyuvantes autorizados para la corrección de factores fisicoquímicos y que todo el proceso de elaboración se desarrolla dentro de la Región de Los Ríos.

#### Artículo 4: Zona geográfica de la Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos.

La Marca Colectiva servirá para distinguir las cervezas elaboradas por la **Asociación Gremial de Elaboradores de Cerveza Artesanal de la Región de Los Ríos o Unión Cervecera de Los Ríos A.G.**, y cuya característica o reputación será atribuible a su procedencia desde la zona geográfica protegida, común a todos los productores asociados.

La Región de Los Ríos se enmarca entre los 39°16' y 40°41' de latitud Sur y desde los 71°35' de longitud Oeste hasta el Océano Pacífico. La capital regional (principal centro poblado) es la ciudad de Valdivia, localizada a 39°49' de latitud Sur y a 73°14' de longitud Oeste, junto al río Calle-Calle.

Sus límites generales son:

Norte: la Región de La Araucanía, destacando los siguientes accidentes de tipo geográfico-físicos: la Punta Ronca, la línea de Cumbres Oriente y Norte del Río Mehuín, los Esteros Quillén y Tripayante, el Río Cruces, el Estero Cudico, la línea de Cumbres Norte de las hoyas del Río Leufucade y del Lago Calafquén, el Estero Relín, el Lago Calafquén, el Estero Chailupén, el Volcán Villarrica y la línea de Cumbres Sur de la hoya del Lago Villarrica;

Este: la República de Argentina;

Sur: la Región de Los Lagos destacando los siguientes accidentes de tipo geográfico-físico: el Río Gol gol, el Lago Puyehue, el Río Pilmaiquén y el Río Bueno;

Oeste: el Océano Pacífico.

## Artículo 5: Características de la Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos.

La Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos es una cerveza que tiene las siguientes características:

- a. Su fabricación es en base de agua de la Región de Los Ríos.
- b. Se utilizan maltas y cebadas.
- c. Se permitirá la utilización de otros cereales malteables como trigo que no supere el 5% y aprobados por el Titular.
- d. Flores de Lúpulo y/o Pellet.
- e. Incorporación de levaduras seleccionadas.
- f. Incorporación de frutos como aprobados por el Titular.
- g. Utilización de coadyuvantes de proceso de grado alimentario autorizados.
- h. Estricto apego a las normas de Buenas Prácticas de Fabricación y requisitos del SAG.
- i. Se permite la corrección del agua según el tipo de cerveza a fabricar o tipo de abastecimiento.

## Artículo 6: Del criterio para incorporar nuevos miembros a la Asociación.

Los siguientes principios se aplicarán para incorporar nuevos usuarios al uso de la M.C.:

- Utilización de productos naturales como materias primas, tal como se indica en el artículo 5 del presente documento.
- Cerveza elaborada por el Usuario autorizado y en las instalaciones autorizadas por el Titular (Se excluirán Maquilas).
- Implementación de Normas de Buenas Prácticas de Fabricación.
- Que la Materia prima no provenga de la explotación de gente, alineación o agotamiento de los recursos naturales.
- Presentación de análisis físicoquímicos del producto que incluyan los siguientes parámetros:
  - Grado alcohólico: destilación simple, densimetría alcoholimétrica (%v/v 20°C)
  - pH: potenciometría (pH)
  - Acidez total: volumetría pH metro hasta 7,0 (% de ácido láctico)
  - Índice de color: espectrofotometría 320-420-520 nm (IC)
  - Materia reductora: Lane Eynon, fehling (g/l azúcar)
  - Densidad: aerometría, densímetro (g/ml a 20°C)
  - NTU: Nefelometría (NTU turbidez)
  - Estabilidad microbiológica: siembras de placas de cultivo
- Realización de una cata por expertos nombrados por el Titular, para verificar las características organolépticas bajo los siguientes parámetros:
  - Espuma
  - Intensidad de color
  - Turbiedad
  - Cuerpo
  - Acidez
  - Dulzor
  - Frescura

- Amargor
- Intensidad de aromas
- Persistencia
- Retrogusto agradable

## CAPITULO II – FABRICACIÓN Y/O ELABORACIÓN

Artículo 7: Del Proceso de Elaboración.

### 7.1 De los Insumos y materiales

Los insumos básicos para la elaboración del producto protegido por la Marca Colectiva “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos” son: Agua, cebadas malteadas, lúpulo y levaduras. Además, de los que se detallan en el Artículo 5 del presente reglamento.

### 7.2 De la Elaboración de la Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos

La “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos”, deberá cumplir las condiciones de elaboración que se detallan a continuación:

#### 1. Recepción y almacenamiento de la materia prima:

Al momento de la recepción se realiza una inspección visual, que incluye verificar las fechas de elaboración y vencimiento, condiciones de empaque y rotulación. Todas las materias primas deben almacenarse en un ambiente adecuado para su conservación en cuanto a humedad, temperatura, contacto con la intemperie u otros factores que la humidifiquen o favorezcan el contacto con vectores u otros elementos que la contaminen.

#### 2.- Pesaje:

Se pesa la malta a utilizar en el proceso. Esta etapa marca el batch de proceso, cada batch permitirá diferenciar entre los estilos de cerveza a elaborar.

#### 3.- Molienda:

La finalidad de este proceso, es partir el grano para facilitar la exposición del almidón y, por lo tanto, el azúcar necesario para la fermentación posterior. Se debe evitar destruir la cáscara, pues esta servirá como lecho filtrante en el estanque (etapa de filtrado). Los granos partidos y la harina, son guardados en contenedores especiales de manera segura e inocua en espera de ser llevadas al cocedor. El mismo proceso se hace con el grano tostado, guardándose posteriormente en contenedores especialmente acondicionados para este propósito de manera segura e inocua.

#### 4.- Maceración:

En esta fase se extrae de la cebada la mayor cantidad de extracto, principalmente azúcares. Esto se logra principalmente por hidrólisis enzimática. Para una mejor acción de las enzimas, se va aumentando gradualmente la temperatura, debido a que las distintas enzimas tienen óptimos de temperatura distintos para trabajar.

Se calienta el agua a 52°C. En este momento se agrega la malta triturada, manteniendo la temperatura por 20 minutos.

Se eleva la temperatura hasta alcanzar los 62°C (esto se conoce como descanso de hidratación), se adiciona el grano tostado molido, permaneciendo 20 minutos a esta temperatura. Nuevamente se eleva la temperatura a 70°C, dejando macerar por 20 minutos más.

Finalmente, el mosto está en condiciones de pasar al estanque de filtrado o separación. Previo al paso hacia el estanque, se debe realizar la prueba de yodo para comprobar que no queda almidón en el mosto. Si la prueba indica que aún queda almidón, se debe continuar con la etapa de los 70°C por unos minutos más.

#### **5.- Separación o filtrado:**

El proceso se realiza en el estanque, donde se busca separar los sólidos gruesos (cáscara) del mosto, que contiene los azúcares y otras sustancias solubilizadas del fruto interno.

La mezcla ingresa por la parte superior del estanque, que lo agita con un sistema de paletas internas o similares, las que pueden ser manuales o mecánicas. Este estanque posee en su parte inferior un sistema de rejillas que actúan como colador, atrapando las partículas de más de 2,5 mm; además la cáscara de la cebada ayuda a filtrar las partículas más finas. Se realizan 3 lavados adicionales para extraer la mayor cantidad de azúcares y otras sustancias.

Primero se agrega al estanque, una cantidad de agua caliente a 70°C aprox., haciendo pasar el mosto con el grano desde la olla al estanque a través de las tuberías internas.

Una vez que se ha iniciado el filtrado y ha bajado el nivel del líquido, se le agrega más agua caliente. Finalmente, se agregan una cantidad menor de agua con lo cual concluye el lavado.

#### **6.- Cocción del Mosto:**

Esta etapa se realiza en el estanque de cocción a una temperatura de 100°C, agregándosele el lúpulo. Está permitido agregar clarificantes de mosto, para facilitar la precipitación de proteínas inestables que pueden causar turbidez.

#### **7.- Decantación:**

El mosto pasa al estanque de decantación permaneciendo el tiempo suficiente. Cumplido este tiempo, las partículas ya han precipitado por lo que se puede trasvasiar.

#### **8.- Enfriamiento:**

Permite bajar la temperatura del mosto de aproximadamente 90 a 20°C, temperatura con la cual se inicia el proceso de fermentación. El mosto enfriado, debe ser oxigenado antes del inicio de la fermentación, para evitar que la mortalidad de las levaduras sea muy alta.

Para lograr el enfriado, algunos de los productores pueden optar por utilizar intercambiadores de calor, o los estanques fermentadores cuentan con un sistema de enfriado en base a agua y Glicol (sustancia que ayuda a mantener el agua a muy baja temperatura, evitando el congelamiento) o sólo el enfriado en condiciones ambientales presente en la sala de proceso.

#### **9.- Fermentación:**

En esta etapa del proceso se agregan las levaduras que transformarán básicamente los azúcares en alcohol etílico y CO<sub>2</sub>.

En el plazo adecuado se extraen las levaduras de la parte inferior del estanque de fermentación, de modo de retirar todo lo que ha decantado. Este proceso se repite en periodos requeridos bajando gradualmente la temperatura.

Es importante medir los grados Brix y la densidad desde el inicio hasta el término de la fermentación, esto nos permitirá saber el momento en que se detiene la actividad de la levadura, es decir, cuando han transformado todo el azúcar en alcohol.

**10.- Maduración:**

Este proceso se realiza en el estanque de maduración, donde la cerveza permanece por el tiempo requerido según la receta. Esta etapa le permite al mosto, adquirir las cualidades organolépticas (sabor, aroma, color), particulares de la cerveza.

**11.- Filtrado:**

Esta fase puede no ser realizada por el productor, siempre y cuando la declare en su solicitud. La finalidad de este filtrado es clarificar y/o abrillantar la cerveza. Se realiza con filtros adecuados que logran clarificar y eliminar microorganismo como levaduras y bacterias.

**12.- Embotellado (envasado primario):**

El embotellado se debe realizar en condiciones de temperatura idónea para la conservación del producto. Para ello, se puede utilizar maquinaria manual, semiautomática o automática, con la cual se puede gasificar la botella, llenar con cerveza y tapar, manteniendo presente las normas de higiene e inocuidad alimentaria ideales y los procedimientos de Buenas Prácticas de Fabricación establecidos para ello.

**13.- Pasteurizado:**

Esta fase puede o no ser realizada, lo que depende del productor siendo su obligación declararlo expresamente. Esta consiste en elevar rápidamente la temperatura de la cerveza hasta alcanzar una temperatura entre 60 y 62°C, mantenerla en ese nivel hasta alcanzar las 20 unidades de pasteurización recomendadas para la cerveza (una unidad de pasteurización equivale a tener la cerveza a 60°C por un minuto). Una vez alcanzadas las 20 unidades se enfría rápidamente.

**14.- Envasado secundario (etiquetado y cajas):**

En esta sección se pega la etiqueta, se marca o anota la fecha de vencimiento y empaca en cajas de cartón, plástico u otro material. El etiquetado puede ser realizado en forma manual, semiautomática o automática.

**15.- Despacho:**

El producto permanece en la bodega de insumos hasta su venta. El producto final será vendido y despachado de acuerdo a la fecha de elaboración más antigua.

Si bien el proceso completo, queda compuesto por estos 15 pasos, en la producción de cerveza, no necesariamente se sigue esta secuencia. Muchos productores no realizan los filtrados y la pasteurización de la cerveza, especialmente el micro-cerveceros, acción que puede no ser realizada, debiendo declararse al momento de requerir el uso de la M.C.

Es importante señalar que todos los productores autorizados para la utilización de la MC, deben mantener registros del proceso productivo de manera secuencial, periódica y constante, que permitan obtener una trazabilidad clara, así como dar evidencia del cumplimiento de al menos las Buenas Prácticas de Fabricación establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (R.S.A.).

## TÍTULO III – DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MARCA COLECTIVA

### CAPÍTULO I – ADMINISTRACIÓN DE LA MARCA COLECTIVA

#### Artículo 8: De la Administración de la Marca Colectiva

La Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", será administrada por la **Asociación Gremial de Elaboradores de Cerveza Artesanal de la Región de Los Ríos o Unión Cervecera de Los Ríos A.G.**, quien además, fiscalizará el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración establecidas en el Título II del reglamento y tendrá entre sus funciones promover el uso de Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", la regulación del uso y control de la M.C. y la aplicación de las sanciones por mal uso de la misma, en atención a lo señalado en el presente reglamento.

#### 8.1 Del Comité Consultivo

Para efectos de asesorar al Titular en la administración de la M.C, los productores(as) perteneciente a la **Asociación Gremial de Elaboradores de Cerveza Artesanal de la Región de Los Ríos o Unión Cervecera de Los Ríos A.G.**, podrán formar un Comité Consultivo de la Marca Colectiva, el cual deberá conformarse y comenzar a funcionar dentro de los 90 días corridos desde el otorgamiento de la Marca Colectiva.

#### 8.2 De la integración del Comité

El Comité Consultivo de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", en adelante indistintamente "el Comité", constituye una instancia de coordinación administrativa, constituida por cinco (5) integrantes de la **Asociación Gremial de Elaboradores de Cerveza Artesanal de la Región de Los Ríos o Unión Cervecera de Los Ríos A.G.**, elegidos por votación al interior de la agrupación, un especialista en elaboración de cerveza, con conocimiento formal y más de 5 años de experiencia en el área y un representante de la Universidad Austral de Valdivia. Todas ellas domiciliadas para estos efectos en la Región de Los Ríos, a excepción del especialista que puede tener domicilio fuera de la mencionada Región. Esto para asegurar la integración siempre de expertos en la materia.

El quórum mínimo para sesionar será de 5 integrantes del Comité. La duración en el cargo dentro del Comité será de dos años, pudiendo ser reelecto indefinidamente. Éste, a su vez podrá ser removido y/o sustituido por el Titular en caso de verificarse el mal cumplimiento de sus funciones.

#### 8.3 De las funciones del Comité

Podrán ser funciones del Comité Consultivo:

- a. Recomendar al Titular la autorización del uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" a quienes cumplan con las condiciones previstas en el reglamento de uso y hayan solicitado la autorización conforme al procedimiento previsto;

- b. Verificar y controlar por sí o a través de un tercero, el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración de la "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", por parte de los Usuarios, de acuerdo con lo señalado en el Título II de este reglamento;
- c. Velar por el uso adecuado de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", por parte de los Usuarios;
- d. Desarrollar y mantener una base de datos actualizada sobre los productores(as) autorizados que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada;
- e. Mantener, administrar y controlar el registro de usuarios de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", procurando mantenerlo constantemente actualizado;
- f. Capacitar a los usuarios sobre el buen uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos";
- g. Proponer a los usuarios de la Marca Colectiva, todo cambio al presente Reglamento de Uso y Control e informar a INAPI para su suscripción.

#### **8.5 Del Financiamiento del Comité**

El Comité Consultivo se podrá financiar mediante:

- Una cuota mensual que se le cobrará a cada uno de los productores (as) socios del Titular;
- Los ingresos por conceptos de multas que se cobren;
- Las donaciones que se reciban; y/o
- Cualquier otro ingreso que reciba el Comité.

#### **Artículo 9: Del registro de usuarios de la Marca Colectiva.**

El Titular deberá administrar y gestionar un registro actualizado de todos los productores(as) que hagan uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos".

#### **Artículo 10: De la emisión del Certificado.**

El Titular podrá, una vez completadas las formas de solicitud de ingreso en el registro de usuario, entregar un certificado que acredite que el usuario cumple con las condiciones de elaboración establecidas en el Título II del presente reglamento y las condiciones para usar la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" y procederá a inscribirlo en el registro de usuarios.

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.

#### **Artículo 11: Condiciones de Afiliación.**

Los productores podrán afiliarse al Titular para optar al uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", cumpliendo los siguientes requisitos:

- a. Ser mayor de 18 años.
- b. Tener nacionalidad Chilena o extranjera acreditada.
- c. Contar con Buenas Prácticas de Fabricación implementados en el lugar de producción.

- d. Ser productor de Cerveza dentro de la Región de Los Ríos.
- e. Acreditar la elaboración de Cerveza dentro de sus instalaciones.
- f. Cumplir con el Reglamento de Uso y Control de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos".
- g. Pagar cuota mensual inicial.

#### Artículo 12: Usuario Autorizado.

Son usuarios autorizados de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", todos y cada uno de los asociados al Titular, en tanto no se les haya prohibido su uso en virtud del artículo 11 del presente reglamento.

A tal efecto, se entenderán como usuarios autorizados las personas naturales y jurídicas inscritas como tales en el libro de registro a cargo del Titular.

#### Artículo 13: Procedimiento para la Adquisición del Derecho de uso de la M.C. Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos.

Las personas naturales o jurídicas miembros del Titular, que deseen ser autorizados para usar la M.C. "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", además de cumplir con los requisitos del artículo 11, deberán:

- a) Manifestar interés para usar la M.C. "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", adjuntando los datos básicos del interesado, fotocopia del Rut de la empresa, estatutos, inscripción, vigencia y su domicilio, tanto comercial como de sus instalaciones donde se produce la cerveza, en la Región de Los Ríos.
- b) Presentar fotocopias legalizadas de los permisos por parte de las autoridades competentes.
- c) Autorizar la realización de cata a la o las variedades de cerveza a presentar, incluyendo análisis fisicoquímicos establecidos en el artículo 6, del presente reglamento, con no más de 30 días de realizados.

En un plazo de 5 días hábiles, el Titular informará las fechas para la realización de la visita de inspección y la realización de la cata.

Una vez realizadas las actividades, el Titular deberá pronunciarse sobre la solicitud, que puede ser:

- Autorización.
- Requerimiento: en el caso de que falten documentos o información o deba repetirse alguna fase del proceso.
- Negación: El solicitante no cumple con los requisitos necesarios, previamente establecidos y dados a conocer públicamente a través de su sitio en Internet. 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 M.C. "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos".

**Artículo 14: Duración de la Autorización.**

El carácter de Usuario Autorizado dura 5 años, transcurrido dicho plazo, el usuario debe solicitar la renovación de la autorización al Titular, en conformidad a lo señalado en el presente reglamento.

**Artículo 15: De los Sistemas de Certificación.**

El Titular podrá exigir a los Usuarios Autorizados de la M.C. de "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", que se acojan a ciertos y determinados sistemas de certificación (públicos y/o privados) adicionales, para demostrar el cumplimiento de las condiciones de elaboración establecidas en el Título II de este Reglamento de Uso y Control.

**Artículo 16: De la Fiscalización.**

Una vez al año, el Titular podrá fiscalizar a los Usuarios Autorizados que hagan uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", dentro de las facultades que el presente reglamento le otorga, para verificar las condiciones de uso de la Marca Colectiva y correcto cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración de acuerdo con señalado en el Título II de este reglamento.

Con el fin de mantener las condiciones que dieron lugar a la autorización de uso de la M.C. "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", 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 totales o aleatorias de los productores inscritos
- b) Revisión de muestras enviadas por los usuarios
- c) Evaluación de documentación y comprobantes de compra y venta disponibles en la sede del usuario
- d) Revisión de los análisis fisicoquímicos realizados al producto.
- e) Registros de inocuidad asociados a las Buenas Prácticas de Fabricación

Para esto se tomarán en consideración las normas nacionales establecidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos, denominadas Buenas Prácticas de Fabricación (en adelante BPF). Esta acción deberá ser realizada por una persona competente en la materia, pudiendo externalizarse este servicio.

Asimismo, el Titular deberá controlar el correcto uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", procurando especialmente que las cervezas mantengan su calidad y reputación, en especial en cuanto a la graduación alcohólica y otros aspectos fisicoquímicos.

## TÍTULO IV – DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

### CAPÍTULO I – DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DE LA MARCA COLECTIVA CERVEZA VALDIVIANA REGIÓN DE LOS RÍOS

#### Artículo 17: De los Derechos.

Las personas naturales o jurídicas, miembros del Titular, que hayan sido autorizados al uso de la Marca Colectiva conforme este reglamento, tendrán derecho a:

- a. Hacer uso sin restricciones de la Marca Colectiva “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos”, salvo las contenidas en la Ley 19.039, el reglamento de la ley y este reglamento de uso.
- b. Ser notificados oportunamente por el Titular, acerca de modificaciones del presente reglamento de uso y decidir sobre su incorporación.
- c. El usuario autorizado no estará obligado a cumplir con las disposiciones del reglamento modificado, mientras no sea notificado de la modificación.
- d. Ser informados por el Titular de la identidad y número de usuarios registrados.
- e. Exigir al Titular, que se excluya del registro de usuarios de la Marca Colectiva, a aquellos productores(as) que no cumplan las condiciones señaladas en la Ley y en este Reglamento de uso y control para hacer uso de la Marca Colectiva “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos”.
- f. Utilizar la M.C. “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos” en sus productos, envases, publicidad, establecimientos, instalaciones, en la documentación y/o en las etiquetas.

#### Artículo 18: Obligaciones de los Usuarios.

Los usuarios de la M.C. “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos”, quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones establecidas en este Reglamento.

- a) Identificar con la leyenda M.C. “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos”, a la cerveza fabricada en la zona geográfica de la Región de Los Ríos, ubicadas en el territorio nacional de Chile, que cumpla con los requisitos descritos en el Título II del presente reglamento.
- b) Asumir la responsabilidad civil, penal y administrativa en caso de incumplimiento de este reglamento por reclamo o demanda de parte de consumidores y/o de los órganos del Estado.
- c) Someterse a las auditorías y controles que realice el respectivo órgano de control o autoridad sanitaria, tributaria, medio ambiental o el Comité para el propósito de verificar los procesos y procedimientos de control.
- d) Cooperar con el Titular en el control del uso indebido de la M.C. mediante el suministro de información relacionada con dicho uso por parte de terceros.
- e) Respetar las condiciones de uso de la Marca Colectiva “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos” impuestas por el presente Reglamento de uso y control, por la Ley 19.039 y por su Reglamento.
- f) Garantizar que los productos y las instalaciones en que los mismos se produzcan cuenten con todas las autorizaciones requeridas por la ley.

- g) Informar al Titular, 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.
- h) Pagar mensualmente la cuota de financiamiento del Comité (si la hubiere).
- i) No utilizar etiquetas aplicados a la M.C. "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", en la comercialización de otros productos que no sea cerveza hecha en base a lo que se establece este reglamento.

#### Artículo 19: Condiciones de uso de la Marca Colectiva.

La Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", podrá ser usada únicamente en la forma, proporciones y colores que se muestran y especifican en el Anexo I de este reglamento de uso.

Los productores(as) que estén acreditados para usar la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" se abstendrán de solicitar, en Chile o en el extranjero, cualquier signo distintivo idéntico o similar a la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", de manera que pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la misma.

Asimismo, dichos productores no podrán utilizar la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" de forma que pueda causar descrédito, perjudicar su reputación, que falte al cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas por la autoridad respectiva, o que de cualquier otra forma disminuya su fuerza distintiva. La contravención a esta prohibición es una infracción grave que podrá dar lugar a que el Titular revoque la certificación y proceda a la eliminación del productor(a) del registro de usuarios de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos".

## CAPÍTULO II – INFRACCIONES

#### Artículo 20: Infracciones.

Las infracciones a este Reglamento de uso y control, se clasificarán de la siguiente forma:

- a) **Infracciones leves:** Estas faltas son, en general, inexactitudes en las declaraciones, registros, etiquetas o documentos de control que garanticen la trazabilidad, calidad y especificidad de la cerveza, especialmente las siguientes:
  - Declaraciones imprecisas de la inscripción en los distintos Registros.
  - No comunicar inmediatamente al Titular 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 fabricante en el presente reglamento, el uso indebido de la M.C. "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" y los actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio, en especial:

- La sanción en firme de la autoridad nacional correspondiente por actos relacionados con contrabando, tenencia, elaboración, distribución, comercialización o importación de productos engañosos, lavado de activos, narcotráfico.
- No llevar registros contables y demás documentos que soporten la compra y venta del producto protegido.
- El incumplimiento de las obligaciones sobre prácticas de producción, empaque, higiene, rotulación, manipulación con el fin de conocer su origen.
- No permitir la entrada de integrantes del Comité Consultivo en las instalaciones, para la verificación de la documentación, la cerveza, las condiciones de producción, las calidades y el origen de la cerveza.
- Ser multados o cerradas sus operaciones por la autoridad competente por sumarios sanitarios referidos al producto protegido en la planta de elaboración.
- El arriendo, venta, cesión o cualquiera otra forma de entrega del derecho adquirido por la M.C. a productores no autorizados por el Titular.
- Arriendo de instalaciones no autorizadas por el Titular para la producción de Cerveza utilizando la M.C. en las etiquetas.
- Utilización de instalaciones autorizadas para elaborar otros productos (maquila), para la utilización de la M.C. en sus etiquetas.
- Utilización de las expresiones "Marca Colectiva" o la sigla "M.C." en contravención a lo dispuesto en el artículo 19 del presente Reglamento de uso y control.

#### Artículo 21: Del Órgano encargado de sancionar.

En el caso de infracción o uso abusivo de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", corresponderá al Titular ejercer las sanciones administrativas correspondientes de acuerdo con el artículo 22. Las acciones civiles y penales a que de origen el uso ilegal de una Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" registrada, se regirá por lo establecido en la Ley 19.039.

#### Artículo 22: De las Sanciones.

El incumplimiento de las normas contenidas en el presente reglamento, podrá dar origen a sanciones que irán desde amonestación escrita, de la cual se dejará constancia al margen del registro de usuarios de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos" que llevará el Comité Consultivo, multas en dinero, las que variarán entre 3 a 15 Unidades Tributaria Mensuales (a definir por el Titular), dependiendo de la cantidad, gravedad y perjuicio para el conjunto de productores que pudiera causar la respectiva infracción, hasta la eliminación del registro de usuarios.

En el caso de **infracciones leves**, el Titular amonestará por escrito al infractor, teniendo este un plazo de 60 días para enviar la evidencia objetiva al Titular para el levantamiento de la infracción y solución de esta. En caso de no ser así, el Titular podrá nuevamente solicitar al infractor el envío de la información mediante una segunda amonestación por escrito, extendiéndose el plazo por 30 días más de corrido. De no haber una respuesta satisfactoria de parte del productor, el Titular podrá generar una multa de 3 a 5 UTM (a definir por el Titular) y será considerada como una infracción grave con las respectivas consecuencias descritas en el párrafo siguiente.

En el caso de **infracciones graves**, que causen un perjuicio a la reputación de la Marca Colectiva, el Titular podrá eliminar del registro de usuarios de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos".

Se considerará una infracción grave la aplicación de 3 amonestaciones escritas o una multa de 10 a 15 UTM (a definir por el Titular). Asimismo, se entenderá como una **infracción grave**, la utilización de las expresiones "Marca Colectiva" o la sigla "M.C." en contravención a lo dispuesto en el artículo 19 del presente Reglamento de uso y control.

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

### CAPÍTULO III – MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

Artículo 23: Procedimiento de modificación.

Las modificaciones al presente reglamento de uso y control deberán ser propuestas por el Titular o por los usuarios autorizados y ser votadas por los usuarios autorizados y que se encuentren al día en sus pagos por el uso de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos".

El quórum necesario para la modificación de las normas contenidas en el presente Reglamento de uso y control, será el 50% más uno de las partes de aquellos productores(as) debidamente autorizados en el registro de usuarios de la Marca Colectiva "Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos", 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 en las que lleva el Titular.

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

## ANEXO I – ETIQUETA DE LA MARCA COLECTIVA CERVEZA VALDIVIANA REGIÓN DE LOS RÍOS

La Unión Cervecera de Los Ríos, autorizará el uso de la Marca Colectiva “Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos” a los usuarios que cumplan con los requisitos establecidos en el presente reglamento, debiendo ser utilizada de la siguiente forma:

- a) Etiqueta. Esta no debe abarcar más allá del 5% de la superficie total de la etiqueta del producto. Se utilizará tipografía **GungsuChe 115** en negrilla, con el Nombre Cerveza Valdiviana y tipografía **GungsuChe 36** negrilla, en el nombre Región de Los Ríos.
- b) Imagen.

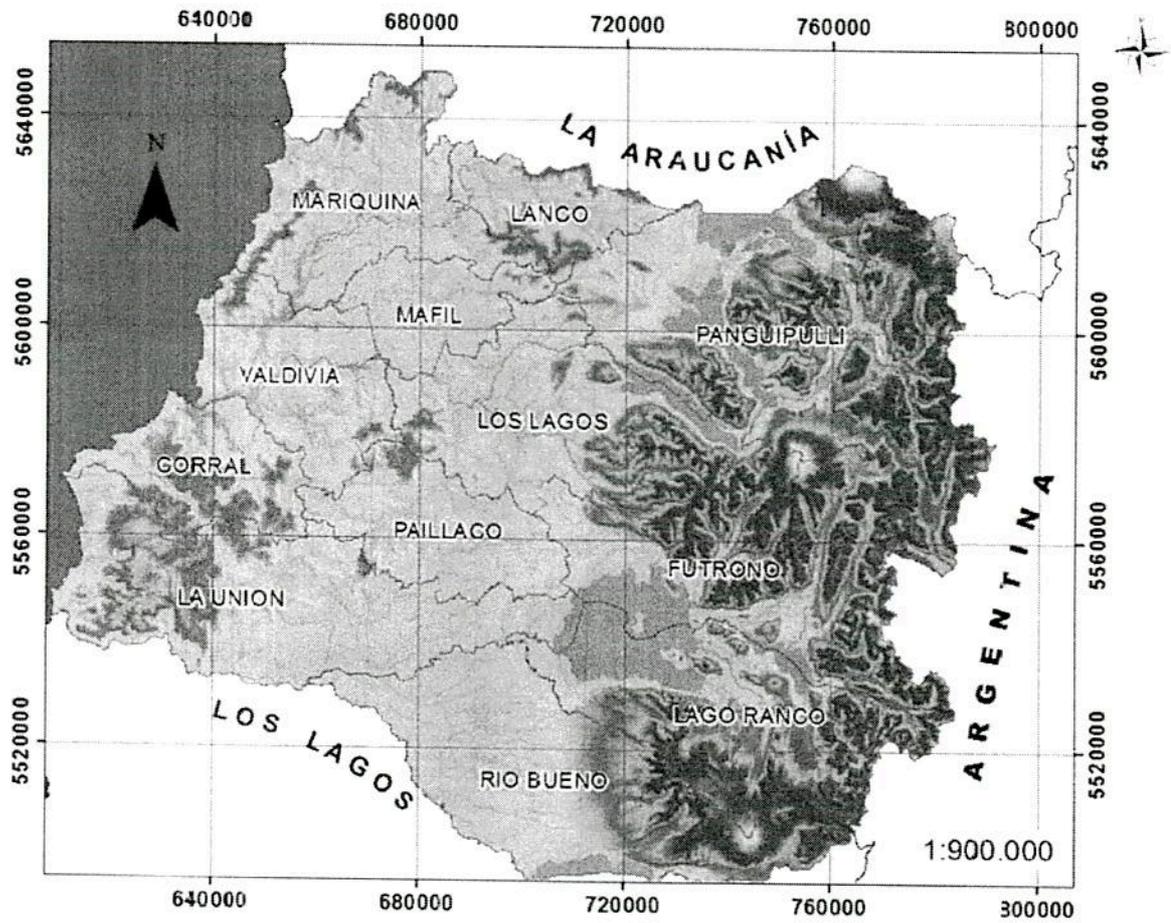


Uso de tipografía GungsuChe 115 y 36:

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNn

ÑñOoPpQqRrSsTtUuVvWwXxYyZz

## ANEXO II – MAPA GEOGRÁFICO DE LA REGIÓN DE LOS RÍOS



Mapa Geográfico de la Región de Los Ríos.  
Fuente: UGIT, Gobierno Regional de Los Ríos.

ANEXO III – TABLA DE EVALUACIONES PARA ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

|                                      |  |                  |
|--------------------------------------|--|------------------|
| Nombre de la empresa que se presenta |  | Nombre Evaluador |
| Variedad a presentar                 |  |                  |
| Fecha                                |  |                  |

Para llevar a cabo la degustación se realizarán evaluaciones en una escala de 1 a 10, donde 1 es Muy poco o Imperceptible y 10 es Mucho o Máximo, para cada rango evaluado.

| Marca de Cerveza | Espuma | Color | Turbiedad | Cuerpo | Acidez | Dulzor | Frescura | Amargor | Aromas | Persistencia | Retrogusto | Promedio |
|------------------|--------|-------|-----------|--------|--------|--------|----------|---------|--------|--------------|------------|----------|
| Variedad 1       |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |
| Variedad 2       |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |
| Variedad 3       |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |
| Variedad 4       |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |
|                  |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |
|                  |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |
|                  |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |
|                  |        |       |           |        |        |        |          |         |        |              |            |          |

\_\_\_\_\_  
Firma del Evaluador