21/03/15 A)

REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DE LAS "ACEITUNAS DE AZAPA"

El presente reglamento tiene como objeto establecer las condiciones mínimas de producción, proceso y las medidas de control necesarias que deben seguir los productores y/o elaboradores de Aceitunas de Azapa, sean personas naturales o jurídicas, que desempeñen su actividad dentro de la zona geográfica delimitada, señalada en el artículo 8 del presente Reglamento, para poder hacer uso de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa.

CAPÍTULO I REQUISITOS PARA LA UTILIZACIÓN DEL DISTINTIVO INDICACIÓN GEOGRÁFICA ACEITUNAS DE AZAPA.

ARTÍCULO 1: Podrán acogerse a los beneficios de la Indicación Geográfica de Aceitunas de Azapa, solo y exclusivamente aquellas olivas de la variedad Azapa producidas y procesadas dentro de la zona geográfica delimitada, y que cumplan con las características y requisitos exigidos en este reglamento en su cultivo, cosecha y proceso.

ARTÍCULO 2: La información acerca de las características y definiciones de las Aceitunas de Azapa incluidos en el sistema de Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa, se incluyen en el Anexo I de este Reglamento, documento que se considera parte integrante del mismo.

ARTÍCULO 3: Cualquier productor y/o elaborador sea persona natural o jurídica, podrá optar a hacer uso de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa, siempre que su o sus predios agrícolas y centro de elaboración, se encuentren dentro de la Zona Geográfica delimitada y cumpla con las normas establecidas en este Reglamento de Uso y Control.

ARTÍCULO 4: El control de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa corresponde al Comité de Administración de acuerdo con las disposiciones del presente Reglamento de Uso y Control.

ARTÍCULO 5: No se podrá utilizar el término o sello Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa, para ninguna otra clase de aceituna más que para aquella a la que se refiere el presente Reglamento, ni se podrá usar expresiones, términos o distintivos que por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión o error al consumidor.

CAPÍTULO II LA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA DE LAS ACEITUNAS DE AZAPA.

ARTÍCULO 6: Los beneficios de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa, amparadas por la Ley Nº 19.039 de Propiedad Industrial y su reglamento, se aplicarán exclusivamente a aquellas "Aceitunas de Azapa", que en su producción, y proceso cumplan con los requisitos y procedimientos a que se establecen en este reglamento y se produzcan en cualquier predio ubicado dentro del valle de Azapa, comuna y provincia de Arica, Decimoquinta Región de Arica y Parinacota, cuya información completa se adjunta en el Anexo III, que constituye parte integrante de este documento.

CAPÍTULO III DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS DE AZAPA.

ARTÍCULO 7: Para la elaboración de la aceitunas protegidas bajo la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa, se empleará exclusivamente olivas la variedad Azapa.

Para su plantación sólo podrá usarse esquejes o garrotes obtenidos de olivos variedad Azapa, ubicados en la zona geográfica delimitada. Se podrán usar olivos polinizantes distintos a la variedad Azapa para aumentar la producción de olivas, pero los frutos obtenidos de los olivos polinizantes no podrán hacer uso del distintivo Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa.

ARTÍCULO 8: La producción de Aceitunas de Azapa, dentro de la Zona Geográfica delimitada, se deberá efectuar siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para su perfecto desarrollo y fructificación, debiendo ser esmerados los diferentes cuidados de las labores y manejo del olivar. Se entiende por técnicas adecuadas de proceso aquellas que cumplan a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) nacionales.

ARTÍCULO 9: La cosecha de las olivas de variedad Azapa se hará de forma tradicional, es decir manual y se hará como mínimo cuando el fruto ha alcanzado su máximo tamaño y el hueso se desprende totalmente de la pulpa, tras hacer un corte transversal alrededor del fruto.

Durante la cosecha las olivas deberán estar protegidas del sol, en un lugar fresco y ventilado y no podrá mezclarse en un mismo envase olivas de la variedad Azapa con otras.

Los envases utilizados en la cosecha y transporte de las olivas desde el campo hasta el centro de elaboración, deberán ser en cajas, limpias, rígidas y con ventilación, para evitar que se produzcan alteraciones en el producto.

ARTÍCULO 10: Los productores cuyos predios se encuentran dentro de la Zona Geográfica delimitada deberán llevar un registro de cosecha donde se registrará lo siguiente:

FICHA 1: REGISTRO DE COSECHA

- a. Productor
- b. Predio
- c. Ubicación del predio
- d. Fechas de cosecha
- e. Kilos cosechados diarios

ARTÍCULO 11: Las aceitunas deberán tener un registro de salida (ficha 2) emitido por el Comité De Administración que corresponderá a los kilos indicados en registro de salida.

FICHA 2: REGISTRO SALIDA DE OLIVAS

- a) Fecha.
- b) Productor.
- c) Ubicación del predio.
- d) Kilos de aceitunas a certificar.
- e) Fechas de cosecha.
- f) Destino:
 - o nombre del elaborador
 - o dirección

CAPÍTULO IV TRANSPORTE DE LAS OLIVAS CERTIFICADAS DEL PREDIO A SU ELABORACIÓN

ARTÍCULO 12: El transporte de las olivas variedad Azapa certificadas debe ser realizado en vehículos aptos, minimizando en todo momento los posibles daños que pueda sufrir el fruto.

CAPÍTULO V ELABORACIÓN

ARTÍCULO 13: Sólo las olivas variedad Azapa que cumplan lo establecido por el presente Reglamento podrán utilizar Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa.

La preparación de las aceitunas de Azapa con olivas certificadas, de su propia producción o de otro productor, deberá ingresar a proceso con el registro salida de olivas (ficha 2) del productor que avale los kilos entregados.

ARTÍCULO 14: La oliva variedad Azapa es un fruto de forma elíptica u ovoide de tamaño grande de ápice apuntado de relieve a punto estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular. Es de piel y pulpa fina, de 80 a 400 unidades por kg, su pulpa representa un valor medio entre un 84% y 90%, el endocarpio es alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón.

El color del fruto va desde el verde a vino tinto dependiendo del grado de maduración al momento de la cosecha.

CAPÍTULO VI DEL PROCESO

ARTÍCULO 15: Las olivas variedad Azapa podrán ser procesadas según dos preparaciones, al natural y/o aderezada en salmuera (o estilo sevillano), el diagrama de flujo de las preparaciones queda recogido en el ANEXO II

Como norma general la cantidad máxima y mínima de insumos usados en la preparación de aceitunas vendrá determinado por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. MINSAL N°977 y/o 1996) Calidad del agua (NCh 409 y/o 1.Of. 84; NCh 410.Of 96, NCh 411, NCh 1333 Of 78).

Lo anterior más el grado de maduración se da como resultado cuatro productos, descritos a continuación:

a. Aceitunas de Azapa verde natural en salmuera:

Son olivas recogidas antes de envero, pasan directamente a fermentadores que se colocan en un lugar fresco, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas y fisicoquímicas propias de esta elaboración pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características mencionadas. Deben transcurrir como mínimo 30 días desde que se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

b. Aceitunas de Azapa mulatas natural en salmuera:

Son olivas recogidas después de envero y hasta 1 y/o 3 de coloración de la pulpa, pasan directamente a fermentadores donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas y fisicoquímicas propias de esta elaboración pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características mencionadas. Deben transcurrir como mínimo 45 días desde que se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

c. Aceitunas de Azapa negras natural en salmuera:

Son olivas recogidas cuando la pulpa tiene más de 1 y/o 3 coloreada hasta coloración completa, pasan directamente a fermentadores con salmuera que se colocan en un lugar fresco, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas y fisicoquímicas propias de esta elaboración pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características mencionadas. Deben transcurrir como mínimo 180 días desde que se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

d. Aceitunas de Azapa aderezada en salmuera (o estilo sevillano):

Son olivas recogidas antes del envero y luego pasan a fermentadores donde son tratadas con soda y posteriormente lavadas y colocadas en salmuera, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas y fisicoquímicas propias de esta elaboración pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características mencionadas. Deben transcurrir como mínimo 45 días desde que se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

Las técnicas empleadas en la manipulación y procesamiento de la aceituna y de conservación serán las adecuadas para obtener productos de la máxima calidad.

ARTÍCULO 16: La olivas de variedad Azapa una vez procesadas podrán ser comercializadas como aceitunas de Azapa y deberán cumplir las siguientes condiciones de calidad:

- Deben tener la maduración adecuada, ser firmes, resistentes a una suave presión entre los dedos, uniformes en color y no tendrán manchas distintas de las de su pigmentación natural, con tolerancias establecidas en la norma NCh 568.Of2002,
- ii. Deben estar limpias, sanas, exentas de pudriciones, materias extrañas u otros defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación,
- Deben presentar sabor característico, libre de olores y sabores extraños o ajenos a su naturaleza,

- iv. La salmuera de acondicionamiento preparada por la disolución de cloruro sódico comestible en agua potable, adicionada o no de azúcar, vinagre o ácido acético o ácido láctico, debe estar limpia, exenta de olores, sabores anormales y de materia extrañas no autorizadas,
- v. Las aceitunas de Azapa, cual fuere su tipo y preparación deberá tener una concentración mínima de cloruro sódico de 6% y el límite máximo de pH de 4,5% y
- vi. Se podrán adicionar aditivos preservantes químicos permitidos en dosis máximas según la NCh 568.Of2002.

CAPÍTULO VII ACCESO AL SISTEMA DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ARTÍCULO 17: Los productores y/o elaboradores, que desempeñen su actividad productiva dentro de la Zona Geográfica delimitada, inclusive aquellos que no estuvieron entre los que solicitaron el reconocimiento inicialmente, tendrán derecho a usar los beneficios de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa, siempre que cumplan con las disposiciones del presente Reglamento de Uso y Control en especial lo señalado en el Capítulo I del presente Reglamento de Uso y Control.

CAPÍTULO VII DE LAS OBLIGACIONES

ARTÍCULO 18: Los productores y/o elaboradores, deberán llevar actualizados los siguientes registros:

- a. Registro de Cosecha, denominado Ficha 1
- b. Registro salida de olivas, denominado Ficha 2.

ARTÍCULO 19: Los productores y/o elaboradores deberán cumplir con las siguientes obligaciones:

- a. Cumplir con todas las disposiciones de este reglamento y las exigencias legales que le sean de aplicación.
- b. Llevar registro de salida (ficha 1.

- c. Entregar copia del registro salida de olivas (ficha 2) al Comité Administrador.
- d. El productor y/o elaborador deberá remitir los primeros 15 días de cada mes el resumen mensual del destino de las olivas y aceitunas.
- e. Informar al comité de administración las siguientes modificaciones: variación en la superficie de explotación, cambio de marcos de plantación y cualquier otra modificación.
- Permitir en todo momento cuantos controles, inspecciones se consideren oportunos.

ARTÍCULO 20: Los elaboradores de aceitunas de Azapa, ubicadas en la zona delimitada por la Indicación Geográfica, que deseen usar el sello (en sus envases fraccionados cuyo contenido lleve solo aceitunas provenientes de olivas certificadas con Indicación de Geográfica) deberán cumplir con las siguientes obligaciones:

- a. Llevar registro de salida (ficha 2).
- Llevar registro del destino de las aceitunas con sello adjuntando factura de lo comercializado.
- c. Cumplir con lo establecido en la norma NCh 568.Of2002.

ARTÍCULO 21: La infracción o uso malicioso de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa será sancionado conforme a lo establecido en el artículo 105 de la Ley de Propiedad Industrial y legislación complementaria que se encuentre vigente.

CAPÍTULO VIII ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

ARTÍCULO 22: Son los elementos que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos generales.

Las aceitunas procederán de olivos variedad Azapa de cuyos productores y/o elaboradores se encuentren situados en la zona geográfica delimitada.

Las prácticas de producción, cosecha, proceso y calidad de las aceitunas podrían ser verificadas por el Comité.

El Comité tendría facultad para contratar servicios externos para verificar las prácticas de producción, cosecha de las olivas, proceso y calidad de las aceitunas de Azapa. Para la verificación de la calidad de las aceitunas estas se podrán someterse a ensayos, métodos establecidos por la comisión del Codex Alimentarius de FAO y/o OMS.

ARTÍCULO 23: Con el fin de asegurar la información de la trazabilidad de las aceitunas amparadas con la Indicación Geográfica, el productor y/o elaborador llevará registros e informará al Comité de administración el destino de las olivas y aceitunas.

CAPÍTULO IX DEL COMITÉ DE ADMINISTRACIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA ACEITUNA DE AZAPA

ARTÍCULO 24: El Comité de Administración de la Indicación de Geográfica de Aceitunas de Azapa en adelante indistintamente, "el Comité" constituye una instancia de coordinación administrativa, constituida por personas naturales designadas por autoridades gubernamentales y por organizaciones no gubernamentales locales interesadas en la valoración y protección de los procesos de producción y elaboración de las "Aceitunas de Azapa".

El Comité tendrá entre sus fines la administración de la Indicación Geográfica, 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.

El Comité estará formado por el Alcalde de la Ilustre Municipalidad de Arica o la persona que éste designe y por dos representantes de la Asociación de Olivocultores del Valle de Azapa, y de las futuras agrupaciones que surjan en la comuna todos domiciliados para estos efectos en el Valle de Azapa.

ARTÍCULO 25: El Comité de Administración de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa, mantendrá una página Web o se implementarán otros sistemas de información pública, en especial aquellos dirigidos al consumidor para dar a conocer y difundir

información sobre las características y bondades del nuevo sistema diferenciador de productos.

ARTÍCULO 26: El Comité de Administración se financiará mediante:

- a. Los ingresos por conceptos de multas que se cobren.
- b. Las donaciones que se reciban.
- c. Cualquier otro ingreso que el comité de administración reciba.

ARTÍCULO 27: Al Comité de Administración de la Indicación Geográfica Aceitunas de Azapa le corresponden las siguientes funciones:

- a. Promover la producción, comercialización y consumo de aceitunas de Azapa e incentivar las mejoras en las condiciones de la cadena de producción y comercialización.
- Ejercer una activa vigilancia y control para velar por el correcto uso de la Indicación Geográfica conforme a este Reglamento de Uso.
- c. Promover la mejor toma de decisiones gubernamentales y no gubernamentales a nivel local, nacional, e internacional, para favorecer el estudio, valorización, protección, uso y comercialización de las Aceitunas de Azapa.
- d. Controlar el cumplimiento de las condiciones mínimas de producción de las olivas.
- e. Desarrollar y mantener una base de datos actualizada anualmente de los productores y/o elaboradores de Aceitunas de Azapa que se encuentren dentro de la zona geográfica delimitada.
- Mantener, administrar y controlar los registros y certificaciones procurando mantenerla constantemente actualizada.
- g. Capacitar anualmente a los productores y/o elaborador sobre el buen uso de la indicación geográfica.
- h. Proponer a los productores y/o elaboradores que se encuentren dentro de la zona geográfica delimitada cualquier cambio al presente reglamento de uso y control.
- Notificar a los Usuarios cualquier cambio en el Reglamento de Uso, dentro de un plazo de quince (30) días hábiles a la fecha de la inscripción de la

- modificación lo que se podrá realizar mediante publicación en un Diario de circulación en la comuna u otro medio de acceso masivo a la población.
- j. Sancionar los incumplimientos del presente reglamento, dichos incumplimientos podrán ser sancionados con avisos, multas suspensión temporal o suspensión definitiva, en función de la gravedad y grado de reincidencia calificado por el Comité de Administración.
- k. Cualquier otra función que le sea asignada con posterioridad por este reglamento o por cualquier otra norma jurídica.

ARTÍCULO 28: Las modificaciones al presente reglamento serán propuestas por el Comité de Administración y votadas entre los productores y/o elaboradores las cuales deberán ser informadas al Instituto Nacional de Propiedad Industrial, dentro del plazo de 30 días dicho plazo se cuenta desde la fecha de la modificación.

ANEXOS

ANEXO I GENERALIDADES

1. Características del producto

Aceitunas de Mesa: oliva que ha sido adecuadamente tratada y elaborada y que se ofrece para el consumo directo.

Aceituna de Azapa frutos del olivo cultivado (*Olea europaea.L*) variedad Azapa, que cumple con las características típicas de la variedad, con los requisitos de cultivo y preparación establecidos, también se designa como Azapeña.

La oliva presenta las siguientes características (Sotomayor, 1997):

Físicas

Forma del fruto:

elíptica u ovoidal tamaño grande de ápice apuntado de relieve

punto estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular la

forma es circular. Es de piel y pulpa fina,

Peso promedio:

Muy elevado de hasta 9-10 g

Relación pulpa y/o hueso: 9,5

Apuntado de relieve punto estilar sin pezón y de acuerdo a su

cavidad peduncular la forma es circular

Lenticelas:

Ápice:

Abundantes y pequeñas

Endocarpio:

Alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón

Mesocarpo (pulpa):

Representa un valor medio entre un 84% y 90%

Las olivas, para su consumo y almacenamiento deben ser procesadas con el objeto de eliminar total o parcialmente el amargor natural y característico de la oliva, las aceitunas de Azapa presentarán las siguientes características físicas y organolépticas:

Color:

Verde amarillento a vino tinto.

Olor:

Aroma suave a salmuera, característico a aceitunas preparadas.

Sabor:

El grado de amargor estará en función del grado de fermentación y preparación, en general la aceitunas serán más amargas aquellas

con una fermentación incompleta.

Textura:

Adecuada a su estado de madurez, se trocea fácilmente, presentará hueso flotante, lo que implica que el hueso se despegará fácilmente.

2. Definiciones

Productor: Aquellas personas naturales o jurídicas que realizan cultivo, la cosecha y la entrega de olivas en el centro de elaboración para ser procesadas.

Elaborador: Aquellas personas naturales o jurídicas que reciben las olivas por parte del productor y las procesan para obtener aceitunas de mesa, es decir después de terminada la etapa de fermentación quienes podrán posteriormente envasarlas, quedando listas para su comercialización.

Materias extrañas: Presencia de materiales ajeno a la naturaleza del producto, como trozo de madera, metal, plástico, vidrio, fragmento de insectos, pelos, tierra, arena y similares.

Daños y defectos: Cualquier alteración causada por enfermedades, plagas u otros factores, visibles a simple vista, que comprometen la calidad comercial y comestible de las aceitunas de mesa.

ANEXO II DIAGRAMA DE FLUJO DE LAS PREPARACIONES DE LAS ACEITUNAS DE AZAPA

 ESQUEMA DE ELABORACIÓN DE ACEITUNAS DE AZAPA AL NATURAL (o en salmuera)

Recepción DE LA OLIVA (verde, mulata o madura)

Clasificación previa (optativo)

Colocación en salmu era y fermentación

Operación de clasificado y calibrado

ACEITUNAS DE AZAPA AL NATURAL

 ESQUEMA DE ELABORACIÓN DE ACEITUNAS DE AZAPA ADEREZADAS EN SALMUERA (o al estilo sevillano):

Recepción DE LA OLIVA

Tratamiento alcalino

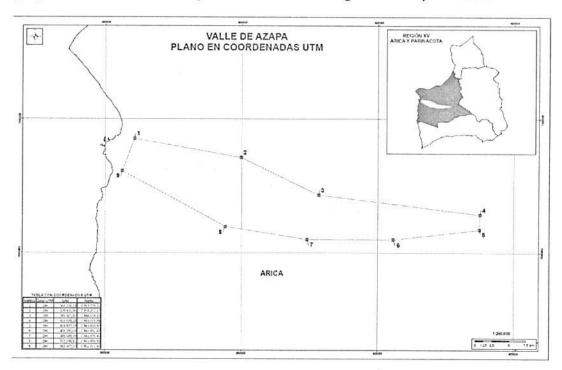
Lavado

Colocación en salmuera y fermentación

ANEXO III TERRITORIO

DESCRIPCIÓN

Para la producción de Aceitunas de Azapa, la materia prima utilizada – las olivas – deberán provenir de los olivares regados con aguas de la cuenca del rio San José y sus respectivos afluentes (superficiales y subterráneos). Así mismo, todos los procesos de transformación deberán ocurrir dentro del mismo territorio. Esto sucede en la zona descrita a continuación que pertenece al territorio de la provincia de Arica de la región de Arica y Parinacota.



Clasificado y calibrado

ACEITUNAS DE AZAPA ADEREZADAS EN SALMUERA