



A-2016-74806



Resolución de aceptación a registro

[Nro Interno: 2016
73689]

Santiago, 27/04/2016

Tipo / Nro Solicitud: Indicación geográfica / **1106476**
Fecha de solicitud: 12/05/2014

Denominación: **ACEITUNAS DE AZAPA**
Clase: NCL 29 y 31

Titular: Asociación de Olivocultores del Valle
de Azapa
Representante: Gonzalo Sánchez Serrano

Vistos, el mérito de autos y de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 19.039, en sus artículos 19, 20, 22 y en el Reglamento de dicha ley, se acepta a registro esta solicitud.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL- INAPI
REPÚBLICA DE CHILE

SOLICITUD N° : 1106476

INDICACIÓN GEOGRÁFICA : Aceitunas de Azapa

COBERTURA : En clase 29 Aceitunas en conserva: Aceitunas de la variedad de Azapa, frutos del olivo cultivado (*Olea europaea*.L) de color verde amarillento a vino tinto; aroma suave a salmuera, característico de las aceitunas preparadas. Su grado de amargor estará en función del grado de fermentación y preparación, en general, las aceitunas más amargas serán aquellas con fermentación incompleta- Textura adecuada a su estado de madurez. Se trocea fácilmente y presenta un hueso flotante, lo que implica que el hueso se despega fácilmente. La forma del fruto es elíptica u ovoidal, de piel y pulpa fina, con un peso promedio de hasta 9-10 gramos, con una relación pulpa y/o hueso de 9,5. Ápice apuntado de relieve estilar, sin pezón, y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular, de lenticelas abundantes y pequeñas, endocarpio alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón, la pulpa representa un valor medio entre un 84 y 90%. Del procesamiento y elaboración existen los siguientes tipos: verde natural en salmuera, mulatas natural en salmuera, negras natural en salmuera y aderezada en salmuera (o estilo sevillano).

En clase 31 Aceitunas frescas: Aceituna de de la variedad de Azapa, frutos del olivo cultivado (*Olea europaea*.L), que cumple con las características físicas: la forma del fruto es 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 muy fina, con un peso promedio muy elevado, de hasta 9 ó 10 gramos; la relación pulpa y/o hueso es 9,5; ápice apuntado, de relieve punto estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular; de lenticelas abundantes y pequeñas; endocarpio alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón; el mesocarpio

(pulpa) representa un valor medio entre un 84 y 90 %.

ZONA GEOGRÁFICA : La zona geográfica corresponde al Valle de Azapa, Comuna y Provincia de Arica, XV región, Chile. La superficie del polígono delimitado alcanza una superficie aproximada de 35.516 há.s, y está definida por 9 vértices, cuyas coordenadas UTM son las siguientes:

Vértice 1, 19K Este 364.266, 28, Norte 7.957.079, 36;
Vértice 2, 19K Este 379.925, 95, Norte 7.954.257, 37;
Vértice 3, 19K Este 391.301,97, Norte 7.948.614,23;
Vértice 4, 19K Este 415.030,28, Norte 7.945.673,94;
Vértice 5 19K, Este 414.977,29, Norte 7.943.419,97;
Vértice 6, 19K Este 402.245,04, Norte 7.941.932,47;
Vértice 7, 19K Este 389.589,99, Norte 7.941.975,40;
Vértice 8, 19K Este 377.598,91, Norte 7.943.905,54;
Vértice 9, 19K Este 362.467, 37, Norte 7.952.211,86.

SOLICITANTE : Asociación de Olivocultores del Valle de Azapa.

1. ANTECEDENTES

Con fecha 12 de mayo de 2014, la Asociación de Olivocultores del Valle de Azapa, domiciliada en Pedro Quinavalle 2325, de la ciudad de Arica, Decimoquinta región de Arica y Parinacota, Chile, representados para estos efectos por don Gonzalo Sánchez Serrano, domiciliado en Hendaya 60, piso 4, Las Condes, Santiago, solicitó el reconocimiento de la indicación geográfica “Aceitunas de Azapa” para distinguir aceitunas de la variedad de Azapa, procesadas, de color verde amarillento a vino tinto; olor de aroma suave a salmuera, característico de las aceitunas preparadas; sabor, el grado de amargor estará en función del grado de fermentación y preparación, en general, las aceitunas más amargas serán aquellas con fermentación incompleta; textura adecuada a su estado de madurez, se trocea fácilmente, presentará hueso flotante, lo que implica que el hueso se despegará fácilmente. La forma del fruto es elíptica u ovoidal, de piel y pulpa fina, con un peso promedio de hasta 9-10 gramos, con una relación pulpa y/o hueso de 9,5. Ápice apuntado de relieve estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular, de lenticelas abundantes y pequeñas, endocarpio alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón, la pulpa representa un valor medio entre un 84 y 90%. Del procesamiento y elaboración existen los siguientes tipos: verde natural en salmuera, mulatas natural en salmuera, negras natural en salmuera y aderezada en salmuera (o estilo sevillano) para la clase 29, y en estado natural, Aceituna de Azapa, frutos del olivo cultivado (*Olea europaea*.L) variedad Azapa, que cumple con las características típicas de la variedad. La oliva presenta las siguientes características 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 muy fina; peso promedio, muy elevado de hasta 9 ó 10 gramos; relación pulpa / hueso es 9,5; ápice, apuntado de relieve punto estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular; lenticelas, abundantes y pequeñas; endocarpio, alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón; mesocarpo (pulpa), representa un valor medio entre un 84 °° y 90 °°, para la clase 31.

Luego de subsanadas las observaciones formales planteadas por este Instituto, el expediente fue remitido el 7 de noviembre de 2014 al Ministerio de Agricultura, a los efectos de dar cumplimiento a lo prescrito en el artículo 98 de la ley 19.039 de Propiedad Industrial.

Con fecha 8 de junio de 2015, fue agregado a este expediente el informe favorable del Ministerio de Agricultura para esta solicitud, contenido en el Oficio N° 399 del 26 de mayo de 2015, condicionado a ciertas mejoras en la delimitación del área geográfica y en el reglamento de uso y control.

Una vez subsanadas las observaciones formales notificadas como consecuencia del informe emitido por el Ministerio de Agricultura, con fecha 8 de octubre de 2015, la presente solicitud

fue aceptada a trámite, terminando el proceso de examen formal.

Con fecha 23 de octubre de 2015 el extracto de la solicitud fue publicado en el Diario Oficial por primera vez. Luego, con fecha 20 de noviembre de 2015, se efectuó una republicación del mismo.

No se presentaron oposiciones dentro del plazo legal.

De acuerdo a lo dispuesto en el título IX, artículos 92 y siguientes de la Ley 19.039 y especialmente lo dispuesto en el artículo 102, que dispone que las normas de los títulos I y II y las disposiciones reglamentarias relativas a marcas comerciales serán aplicables a los procedimientos de examen, publicación, registro y nulidad de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de que trata el título IX, y al no haberse interpuesto oposición por terceros, se procede a efectuar el examen para el reconocimiento de la indicación geográfica solicitada.

2. EXAMEN DE REGISTRABILIDAD

2.1 Requisitos de registrabilidad

2.1.1 Titular de la solicitud: El artículo 94 de la Ley N° 19.039, señala quienes están habilitados para solicitar el reconocimiento de una indicación geográfica o de una denominación de origen.

2.1.2 Definición de la Indicación Geográfica: El artículo 92 de Ley N° 19.039 define, en su letra a), las indicaciones geográficas como aquellas que identifican un producto como originario del país, de una región o de una localidad, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico.

2.1.3. Causales de irregistrabilidad: La solicitud de reconocimiento de la indicación geográfica no debe incurrir en ninguna de las causales de irregistrabilidad que contempla el artículo 95 de Ley N° 19.039.

2.1.4 Requisitos formales: Los requisitos formales de toda solicitud para una indicación geográfica se encuentran establecidos en el artículo 97 de la Ley 19.039, y en el artículo 13 de su reglamento.

2.1.1 TITULAR

El artículo 94 de la Ley N° 19.039 señala quienes pueden solicitar el reconocimiento de una denominación de origen y de una indicación geográfica, comprendiendo personas naturales y jurídicas, e incluso autoridades públicas, siempre que actúen dentro del territorio bajo sus competencias.

En el caso de autos, la solicitud fue presentada por la Asociación de Olivocultores del Valle de Azapa, que agrupa a productores de la zona. Esta asociación reúne a pequeños, medianos y grandes productores, que suman una superficie total de 630 hectáreas. Hacia el año 2012, el INE estimaba que la superficie de olivos alcanzaba las 1.043 hectáreas, de tal forma que a la fecha de presentación de esta solicitud la solicitante agrupaba el 60.4% de la superficie cultivada con olivos en la región de Arica y Parinacota, dando cuenta de la representatividad exigida para los solicitantes de una indicación geográfica, que son productores del objeto respecto del cual se solicita el reconocimiento.

2.1.2. DEFINICIÓN DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

i) MARCO JURÍDICO

El artículo 92 de ley 19.039, en su letra a), define como indicación geográfica todo aquel signo o expresión que identifica un producto como originario del país, o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente, a su origen geográfico.

Como se observa, el elemento principal o determinante para estar ante una indicación geográfica es la existencia de un vínculo entre el signo cuyo reconocimiento se solicita, el lugar de procedencia y las características, en términos que el signo sirva para identificar su origen, cuando su calidad, reputación y otras características se deban a su lugar de procedencia geográfica.

La solicitud para el reconocimiento de la indicación geográfica Aceitunas de Azapa se encuentra sustentada en el informe técnico llamado “Estudio Técnico, Aceituna de Azapa, Proyecto Mejoramiento tecnológico del rubro olivícola 1.0: Camino a la diferenciación productiva de la Aceituna de Azapa”, de la Universidad de Tarapacá, emitido en enero de 2014. Este informe fue elaborado por un equipo compuesto por Germán Sepúlveda Chavera, Ingeniero Agrónomo, Dr. en Ciencias Biológicas, Ricardo Salvatierra Martínez, Ingeniero Agrónomo, MSc. Ciencias Biológicas, Francisco Palza Mazuelo, Administrador de Empresas, Manuel Rodríguez Molina, Ingeniero Agrónomo, del Centro de Agricultura y Biodiversidad de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Tarapacá. En este informe, se describe a la aceituna como un producto que presenta ciertas características, cualidades y reputación atribuibles a su origen geográfico. Además, para acreditar la reputación de que gozaría este producto, se acompañó un estudio del nivel de conocimiento de la Aceitunas de Azapa, elaborado en diciembre de 2013, por la empresa GFK Adimark.

ii) ANÁLISIS DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Con los antecedentes expuestos en los párrafos precedentes, se realizó el examen de fondo de la indicación geográfica “Aceitunas de Azapa”, que identifica los frutos del olivo, tanto en su estado natural, como procesadas. Estas corresponden a la Aceituna de Azapa, frutos del olivo cultivado (*Olea europaea*.L) variedad Azapa, que cumple con las características típicas de la variedad. La oliva presenta las siguientes características 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 muy fina; peso promedio, muy elevado de hasta 9 ó 10 gramos; relación pulpa/hueso es 9,5; ápice, apuntado de relieve punto estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular; lenticelas, abundantes y pequeñas; endocarpio, alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón; mesocarpio (pulpa), representa un valor medio entre un 84 y 90%, clase 31, y cuando están procesadas existen los siguientes tipos: verde natural en salmuera, mulatas natural en salmuera, negras natural en salmuera y aderezada en salmuera (o estilo sevillano), para la clase 29.

En este contexto, las expresiones “Aceitunas de Azapa” hacen referencia al tipo de producto, un cierto tipo de fruto unido al nombre del lugar de su explotación.

iii) FACTORES NATURALES:

a. Las condiciones climáticas imperantes en el Valle de Azapa son las del clima de desierto costero, con nubosidad abundante y moderado por la influencia oceánica, la que penetra a través de los Valles de Azapa y Lluta.

b. Las temperaturas mensuales promedio del Valle de Azapa presentan máximas de 25°C y mínimas de 14°C, con una moderada oscilación térmica durante el año. La humedad relativa es homogénea de 60 a 80%.

c. Relación entre las temperaturas y la producción en el cultivo del olivo. Las temperaturas extremas condicionarían la tendencia de la producción, más que los promedios de aquella. En términos tales que el 45.5% de la producción de olivas depende de variables climáticas que intrínsecamente no son manipulables, como las horas frío anuales menores o iguales a 10°C

registrados durante la segunda quincena de mayo, junio y julio; el promedio de las temperaturas máximas más bajas y mínimas más altas; los promedios anuales de evapotranspiración y las horas frío anuales menores o iguales a 10°C (Díaz C. K., 2011. Evaluación social y productiva de los efectos probables del cambio climático en el cultivo del olivo (*olea europea L.*) valle de Azapa, región de Arica y Parinacota. Memoria M. Sc. Universidad de Tarapacá. Facultad de Ciencias. Arica-Chile, citado en el aludido informe técnico).

d. Los suelos presentes en el valle tienen una marcada estratificación, consecuencia de los procesos de depósito de los materiales edáficos. En la parte baja del valle hay estratos gruesos, con poca fluctuación de textura, que representan el 24% de la superficie agrícola. En la parte media a baja del valle se presentan suelos aluviales profundos, que ocupan un 27.7% de la superficie del valle. El sector medio superior del valle, tiene un subsuelo estratificado con suelos generalmente profundos, de texturas medias, colores pardo a pardo oscuros, estructura de bloques subangulares, friables, ligeramente plásticos, ligeramente adhesivos, buena permeabilidad, bien a excesivamente drenados y ocupan alrededor de un 14% del valle. Por otra parte, también se encuentran suelos de los abanicos aluviales laterales con un 4.1% de la superficie del valle, y el 19.1% son suelos que ocupan la caja del río San José, muy delgados, de color pardo, textura gruesa, con abundancia de piedras, sin estructura y permeabilidad muy rápida y buen drenaje.

e. El agua utilizada para regar los cultivos proviene del agua superficial y subterránea, que proviene del río San José, y agua trasvasada desde la cuenca del río Lauca, a través del canal Lauca.

f. La zona geográfica corresponde al Valle de Azapa, Comuna y Provincia de Arica, XV región, Chile.

iv) DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE LAS ACEITUNAS PROCESADAS

En el caso de las Aceitunas de Azapa procesadas podemos encontrar ciertas técnicas utilizadas por los productores, tendientes a obtener cuatro tipos de aceitunas. Sin que la descripción de las técnicas utilizadas incidan en el tipo de signo solicitado, se deben tener en cuenta para obtener los productos de la calidad que identifican a la Aceituna de Azapa.

Existen dos preparaciones: i) al natural y ii) aderezada en salmuera (o estilo sevillano). Esta forma de preparación, mas el grado de maduración de las aceitunas da como resultado los cuatro productos descritos a continuación:

a) Aceitunas de Azapa verde natural en salmuera.

Corresponden a olivas recogidas antes del 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 del 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, que luego pasan a fermentadores donde son tratadas con soda, posteriormente lavadas y colocadas en salmuera, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características mencionadas. Deben transcurrir como mínimo 45 días desde que se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

v) REPUTACIÓN

La petición de reconocimiento de la indicación geográfica Aceitunas de Azapa está basada también en el reconocimiento que gozan las aceitunas provenientes del Valle de Azapa, entre los consumidores. Para acreditar la concurrencia de este elemento se aportaron una serie de antecedentes tanto para vincular al producto con la zona geográfica delimitada como para explicar la reputación que se atribuye al producto se debe a su lugar de origen. Estos consisten en:

a) Informe técnico que contiene antecedentes históricos respecto del reconocimiento que ha gozado este producto en todo el país. La introducción de su cultivo a esta zona se produjo con la llegada de los españoles en el siglo XVI y dada la adaptación del producto al clima del lugar se continuó con su explotación hasta el día de hoy.

b) Resultado de un estudio encargado por la Asociación de Olivicultores del Valle de Azapa en el año 2013 a la empresa GFK Adimark, con el objetivo de medir el nivel de conocimiento, percepción y nivel de acuerdo sobre la Aceituna de Azapa. El estudio desarrollado fue basado siguiendo una metodología cuantitativa, basada en encuestas telefónicas a través de un cuestionario semiestructurado. Se consideró un universo mayor a 400 casos, para personas mayores de 18 años, pertenecientes al grupo socioeconómico ABC1, C2 y C3. La aplicación de las encuestas se desarrolló entre los días 22 de noviembre y 3 de diciembre del 2013.

Los resultados arrojados fueron claros, en cuanto el nivel de conocimiento y percepción del valor de las aceitunas de Azapa, respecto del resto de las aceitunas del país y transversal a todos los segmentos, con excepción de los más jóvenes que tienden a una menor valoración del producto y sus atributos.

La mayoría de los encuestados reconoce en este producto diferencias tangibles de tamaño, sabor, carne y carácter nacional. Las aceitunas de Azapa se destacan como el producto más vinculado a un área geográfica determinada, por sobre el Limón de Pica o los Dulces de La Ligua.

Un 91% cree que hay diferencias entre las aceitunas de Azapa y otro tipo de aceitunas. Las principales apuntan al sabor y tamaño de las aceitunas. Todas las afirmaciones respecto a las Aceitunas de Azapa presentan un alto nivel de acuerdo. Los máximos niveles de acuerdo se presentan en las afirmaciones: tienen un mayor tamaño (86%), son más carnosas (85%), son un producto reconocido y nacional (85%). La que presenta menor nivel de acuerdo es "tiene la piel más fina que las otras aceitunas" con un 71%.

c) El informe del Ministerio de Agricultura, contenido en el oficio N° 399, del 26 de mayo de 2015, determinó que había antecedentes suficientes que permitían concluir que el producto que se pretendía distinguir con la indicación geográfica contaba con una adecuada reputación asociada a la zona geográfica delimitada, informando favorablemente la solicitud de autos.

vi) REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

El reglamento de uso y control establece los requisitos para la utilización de la indicación geográfica, para la producción de las aceitunas, transporte y elaboración, proceso, obligaciones de los productores y regulación del Comité de Administración. Particularmente resulta relevante destacar aquellas normas relativas a la producción de la aceituna de Azapa, que contribuyen a su caracterización e identificación por parte de los consumidores, siendo las principales: i) Para la elaboración de las aceitunas se empleará exclusivamente aquellas correspondientes a la variedad Azapa. ii) En su plantación sólo podrán usarse esquejes o garrotes obtenidos de olivos variedad Azapa, ubicados en la zona geográfica delimitada. Se podrán usar olivos polinizantes distintos de la variedad Azapa, pero los frutos de éstos no podrán ser identificados con la IG Aceitunas de

Azapa. iii) La producción misma de aceitunas, se deberá efectuar siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para su perfecto desarrollo y fructificación, entendiéndose por tales aquellas que cumplan a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) nacionales, iv) la cosecha de las olivas debe ser tradicional, es decir, manual y se hará como mínimo cuando el fruto haya 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 podrán mezclarse con otras variedades, debiendo ser transportadas desde el campo hasta el centro de elaboración en cajas limpias, rígidas y con ventilación, para evitar alteraciones del producto, v) existe obligación para los productores de llevar un registro de la cosecha, que incluya nombre del productor, predio, ubicación del predio, fechas de cosecha, kilos cosechados, vi) El Comité de Administración a su vez emitirá una ficha con el registro de las salidas, vii) En cuanto a la preparación podrán ser procesadas de dos formas: al natural y/o aderezada en salmuera (o estilo sevillano) según lo descrito precedentemente en literal iv) a propósito de la descripción de las aceitunas procesadas, viii) Una vez procesadas podrán ser comercializadas como aceitunas de Azapa debiendo cumplir con las siguientes condiciones de calidad: a) 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. b) deben estar limpias, sanas, exentas de pudriciones, materias extrañas u otros defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación, c) deben presentar sabor característico, libre de olores y sabores extraños o ajenos a su naturaleza, d) la salmuera del 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 materias extrañas no autorizadas, e) 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%, f) se podrán adicionar aditivos preservantes químicos permitidos en dosis máximas según la NCh 568.of2002.

2.1.3 CAUSALES DE IRREGISTRABILIDAD

El artículo 95 de la ley 19.039 señala que los siguientes signos o expresiones no podrán ser reconocidos como indicaciones geográficas ni como denominaciones de origen:

- a) Los que no se conformen a las definiciones contenidas en el artículo 92 de la Ley.
- b) Los que sean contrarios a la moral o al orden público.
- c) Los que puedan inducir a error o confusión en el público consumidor, respecto de la procedencia de la Indicación geográfica o Denominación de origen o de los atributos de los productos que pretenden distinguir; y
- d) Los que sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales por los concededores de la materia o por el público en general, salvo que hayan sido reconocidas como Indicaciones Geográficas o Denominaciones de origen en virtud de tratados internacionales ratificados por Chile.

2.1.4 REQUISITOS FORMALES

El solicitante dio cumplimiento a los requisitos formales del artículo 97 de la ley 19.039, y artículo 13 de su reglamento, en particular:

- a) Acompañó mapa correspondiente a la zona geográfica de explotación de la Aceituna de Azapa.
- b) Acompañó un proyecto de reglamento de uso y control, en el cual se regulan los requisitos para la utilización de este signo distintivo, describe la zona geográfica protegida, incorpora normas para la producción de las aceitunas, regula el transporte de las olivas del predio a su lugar de elaboración, regula el proceso para el caso de las aceitunas tratadas, las obligaciones de los usuarios, y el Comité de administración y sus funciones.
- c) Acompañó un estudio técnico que sustenta la petición de reconocimiento de la indicación geográfica.
- d) Acompañó comprobante de pago de la tasa inicial.
- e) Publicó un extracto de la solicitud y descripción de la zona, dentro de los plazos que contempla la ley 19.039 para este tipo de signos y, a su respecto, no se presentaron oposiciones.
- f) La solicitud cuenta con un informe favorable del Ministerio de Agricultura, el cual se

encuentra agregado al expediente.

3. CONCLUSIÓN

De acuerdo a lo señalado en el punto 2, habiendo concluido el examen de registrabilidad se concluye que la solicitud cumple con los requisitos previstos en los artículos 92 y siguientes de ley 19.039 y su Reglamento, no encontrándose comprendida en las prohibiciones señaladas en el artículo 95 de la misma ley.

La Aceituna de Azapa, cumple con los requisitos establecidos en el artículo 92 letra a) para ser reconocida como una indicación geográfica, particularmente en lo que a reputación se refiere. A su respecto, mediante el informe técnico acompañado se acompañaron antecedentes históricos respecto del reconocimiento que ha gozado este producto en todo el país, reforzado con un estudio que midió el nivel de conocimiento de las aceitunas de Azapa en los consumidores. La reputación de este producto por los productores está fuertemente vinculada a la zona geográfica de explotación. Se ha demostrado que el producto identificado por esta expresión es reconocido por el público consumidor como poseedor de ciertas características como sabor, tamaño y carnosidad vinculado a una zona geográfica determinada.

4. RESOLUCIÓN DE INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

En mérito de los antecedentes expuestos, se resuelve:

PRIMERO: Se reconoce la indicación geográfica Aceitunas de Azapa, para identificar aceitunas en conserva y frescas de la variedad de Azapa, frutos del olivo cultivado (*Olea europaea*.L), conforme a la siguiente descripción:

En conserva, de color verde amarillento a vino tinto; aroma suave a salmuera, característico de las aceitunas preparadas. Su grado de amargor estará en función del grado de fermentación y preparación, en general, las aceitunas más amargas serán aquellas con fermentación incompleta. Textura adecuada a su estado de madurez. Se trocea fácilmente y presenta un hueso flotante, lo que implica que el hueso se despega fácilmente. La forma del fruto es elíptica u ovoidal, de piel y pulpa fina, con un peso promedio de hasta 9-10 gramos, con una relación pulpa y/o hueso de 9.5. Ápice apuntado de relieve estilar, sin pezón, y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular, de lenticelas abundantes y pequeñas, endocarpio alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón, la pulpa representa un valor medio entre un 84 y 90%. Del procesamiento y elaboración existen los siguientes tipos: verde natural en salmuera, mulatas natural en salmuera, negras natural en salmuera y aderezada en salmuera (o estilo sevillano). Clase 29.

Frescas, que se caracterizan porque la forma del fruto es 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 muy fina, con un peso promedio muy elevado, de hasta 9 ó 10 gramos; la relación pulpa y/o hueso es 9,5; ápice apuntado, de relieve punto estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular la forma es circular; de lenticelas abundantes y pequeñas; endocarpio alargado, asimétrico, rugoso y con mucrón; el mesocarpo (pulpa) representa un valor medio entre un 84 y 90 %. Clase 31.

SEGUNDO: La zona geográfica corresponde al Valle de Azapa, Comuna y Provincia de Arica, XV región, Chile. La superficie del polígono alcanza una superficie aproximada de 35.516 há, y está definida por las siguientes coordenadas UTM Vértice 1, 19K Este 364.266, 28, Norte 7.957.079, 36; Vértice 2, 19K Este 379.925, 95, Norte 7.954.257, 37; Vértice 3, 19K Este 391.301,97 , Norte 7.948.614,23; Vértice 4, 19K Este 415.030,28, Norte 7.945.673,94; Vértice 5 19K, Este 414.977,29, Norte 7.943.419,97; Vértice 6, 19K Este 402.245,04 , Norte 7.941.932,47; Vértice 7, 19K Este 389.589,99, Norte 7.941.975,40; Vértice 8, 19K Este 377.598,91, Norte

7.943.905.54; Vértice 9, 19K Este 362.467, 37, Norte 7.952.211,86.

TERCERO: La indicación geográfica Aceitunas de Azapa, originaria de la zona geográfica individualizada precedentemente, deberá cumplir con las características descritas en el numeral 2.1.2 números iii) a vi) de esta resolución.

CUARTO: Apruébese el reglamento de uso y control acompañado con fecha 21 de septiembre de 2015, y regístrese. Una copia del mismo permanecerá a disposición del público en dependencias de la Subdirección de Marcas, del Instituto Nacional de Propiedad Industrial.

QUINTO: Déjese constancia que todos los productores que desempeñan su actividad dentro de la zona geográfica delimitada, tendrán derecho a usar la indicación geográfica en relación con el producto señalado en el registro, siempre que cumplan con las disposiciones que regulan el uso del mismo. Se deja constancia que el reconocimiento de esta indicación geográfica no exime del cumplimiento de normas referidas a la distribución, comercialización, rotulado, etiquetado, origen, normas sanitarias y toda otra regulación especial aplicable a los productos que identifica.

Notifíquese y regístrese.

Resolución dictada por don Maximiliano Santa Cruz Scantlebury, Director Nacional del Instituto Nacional de Propiedad Industrial – INAPI.

Se deja constancia que el registro de la marca no exime del cumplimiento de las normas referidas a la distribución, comercialización, rotulado, etiquetado, origen, normas sanitarias y toda otra regulación especial aplicable a los productos y/o servicios que la marca pretende distinguir en Chile.

De conformidad a lo dispuesto en artículo 18 bis E de la Ley 19.039, para obtener Usted el registro solicitado deberá acreditar el pago de los derechos finales correspondientes, dentro del plazo de 60 días hábiles, contados desde la fecha de la notificación de esta resolución. Si así no lo hiciera, la solicitud se tendrá por abandonada, procediéndose a su archivo.

Resolución notificada por estado diario con esta fecha. Se despachó carta certificada.


