

REGLAMENTO DE USO PARA LA MARCA DE CERTIFICACIÓN REDUCCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS DE O'HIGGINS (RRA)

Versión Final

Septiembre

2023

TÍTULO 1. DISPOSICIONES PRELIMINARES

Artículo 1. Objeto. El presente Reglamento de uso y sus anexos tienen por objeto establecer las condiciones, criterios y estándares para acceder al uso de la marca de Certificación “Reducción de Riesgos Alimentarios de O’Higgins”, en adelante RRA.

Los objetivos perseguidos con el establecimiento de la marca de certificación son los siguientes:

- 1.- Ser una herramienta para la creación de valor y la diferenciación de productos, que, siendo originarios de la región de O’Higgins, participen activamente en el RRA, garantizando al consumidor buenas prácticas de inocuidad que minimicen los riesgos de contaminación asociados.
- 2.- Incrementar la competitividad de los productos agropecuarios regionales, para sus productores y/o empresas, contribuyendo así, a la constante creación de valor.
- 3.- Propender al desarrollo continuo de la calidad de los productos regionales para su posicionamiento en el mercado regional y nacional.
- 4.- Propender al desarrollo continuo de la calidad de los productos regionales asociados principalmente a la Agricultura Familiar Campesina (AFC), como mecanismo de preparación para el acceso eventual al mercado internacional.
- 5.- Dar seguridades al consumidor del desarrollo de procesos de producción con consideración de buenas prácticas de inocuidad.
- 6.- Posicionar a la región de O’Higgins como una región líder en la producción de productos agropecuarios de calidad.

Artículo 2. Definición. La marca de certificación asociada al RRA, es un signo distintivo que sirve para identificar y distinguir aquellos productos que son producidos, y eventualmente transformados en la Región de O’Higgins y que cumplen con los Estándares de Reducción

de Riesgos Alimentarios establecidos en el presente reglamento de uso y sus anexos.

Artículo 3. Descripción de producto. La Marca de Certificación RRA podrá ser autorizada para ser utilizada en bienes de las siguientes condiciones generales:

1. Productos de origen agropecuario destinados a la alimentación de las personas de manera directa o con algún proceso de transformación o procesamiento.

Artículo 4. Beneficios. Los beneficios que la Marca de Certificación RRA genera para los productores, empresas y consumidores son:

1. Para los productores agropecuarios:
 - Su producción es comercializada con un grado importante de diferenciación, permitiendo alcanzar nuevos nichos de mercado que valoran estas características.
 - La valoración de sus productos es fomentada a través de esta Marca de Certificación, fortaleciendo la condición de inocuidad de sus sistemas de producción.
 - Se generan vínculos y articulaciones económicas con actores empresariales del territorio ampliando sus oportunidades de mercado.
2. Para los consumidores:
 - Son informados de las características de los productos señaladas en los artículos 19, 20 y 21 de este reglamento, que se refieren a las condiciones de inocuidad de los bienes comercializados bajo esta Marca de Certificación.
 - Tienen acceso a productos y servicios de calidad, generados bajo buenas prácticas de inocuidad, que reducen los riesgos alimentarios, aportando al desarrollo social de los productores agropecuarios de la región de O'Higgins, con la posibilidad adicional de poder contribuir como consumidores, a un proceso de valorización de los productos locales.

TÍTULO II. DEL TITULAR DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN RRA

Artículo 5. Titular. El titular de la Marca de Certificación Reducción de Riesgos Alimentarios de O'Higgins (RRA) es la Universidad de O'Higgins (en adelante UOH), RUT 61.980.530-5, domiciliada en Avenida Libertador General Bernardo O'Higgins N° 611, comuna de Rancagua, región de O'Higgins.

La Marca de Certificación RRA es aplicable para las siguientes clases de registro en el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI):

Clase 30: Miel

Clase 31: Verduras, hortalizas y legumbres frescas

El titular de la Marca de Certificación RRA podrá incorporar nuevas clases en la medida que elabore y opere los estándares para nuevos productos.

Artículo 6. Atribuciones. Para el desarrollo de las actividades necesarias para llevar a cabo el proceso de certificación, la UOH formará una Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM) para el desarrollo del RRA, que será la unidad encargada de la gestión de la marca través del conjunto de acciones que contribuirán a: generar, postular, implementar, ejecutar y administrar las actividades y gestiones necesarias para que se alcancen los objetivos del RRA y explicitados en el Artículo N° 1 del presente reglamento.

TITULO III. DEL CONSEJO ASESOR

Artículo 7. La UOH designará un Consejo Asesor que tendrá por objetivo asesorar y apoyar las funciones del titular de la Marca de Certificación Reducción de Riesgos Alimentarios de O'Higgins.

Artículo 8. Este Consejo Asesor tendrá una duración indefinida y estará integrado por los siguientes miembros:

Por parte del sector público: Representante del GORE-OH quien lo presidirá, Seremi de Agricultura, Seremi de Salud, director regional del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), Director Regional Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Director Regional de la CORFO, Representante de ACHIPIA quienes podrán actuar por sí mismos o a través de mandatarios.

Por parte del sector privado: Un representante de las organizaciones de productores asociadas a aquellos rubros que conformen un Grupo de Calidad vigente en el RRA.

Artículo 9. El Consejo Asesor conformará una instancia consultiva y tendrá como propósito asesorar a la UGM, apoyándola, de manera permanente, en todas aquellas materias que sean de interés para el logro de los objetivos de la marca de certificación, de acuerdo con el Artículo N° 1 del presente reglamento, y específicamente en:

3. La difusión, aplicación, mantención y adecuada utilización de la Marca de Certificación RRA;
4. Proponer criterios de administración de la Marca de Certificación a la Unidad de Gestión de Certificación de la Marca (UGM);
5. Velar porque el uso de la Marca de Certificación RRA sea conforme a este Reglamento y recomendar acciones a seguir en el caso que se use indebidamente;
6. La difusión de la visión, los objetivos y las actividades de la Marca de Certificación RRA mediante diferentes medios de comunicación, para su posicionamiento regional y nacional;
7. La mantención de un adecuado nivel de información a los usuarios y terceros, acerca de las actividades y funcionamiento de la Marca de Certificación RRA;

8. Generar una estrategia y ejecutar acciones que permitan la promoción e incorporación de nuevos Grupos de Calidad, y productores al RRA;
9. Generar recomendaciones para el titular de la Marca de Certificación relacionadas a la actualización de los estándares y los procedimientos de la Marca de Certificación, cuando sea necesario;
10. Apoyar a la Unidad de Gestión y Certificación (UGM), en el control de los procedimientos y proveyendo la información para resolver las controversias que se puedan generar con los usuarios o postulantes de la Marca de Certificación;
11. Asesorar permanentemente las acciones realizadas por la UGM con relación a todos los aspectos relacionados con la marca de certificación;
12. Realizar los aportes técnicos y orientaciones que sean necesarios para la realización de las actividades planificadas, considerando la disponibilidad presupuestaria;
13. Solicitar permanentemente información a la UGM, acerca del uso y desarrollo de la Marca de Certificación RRA y proponer acciones correctivas en caso necesario;
14. Recibir el informe de evaluación y recomendación técnica elaborado por la UGM,
15. Elaborar recomendaciones al informe realizado por la UGM, al titular de la Marca de Certificación;
16. Invitar a expertos técnicos para asesorar a los productores de bienes y prestadores de servicios de la región de O'Higgins a las sesiones de trabajo, en casos necesarios.
17. Apoyar y asesorar en cualquier otra tarea que el titular de la Marca de Certificación le solicite para el cabal cumplimiento de sus funciones;
18. Reunirse periódicamente buscando la continuidad de funcionamiento de la Marca de Certificación;
19. Buscar y fomentar el acceso a financiamiento público y privado que permita el desarrollo de la Marca de Certificación RRA.
20. Evaluar el comportamiento de los productores autorizados para utilizar la Marca de Certificación, de acuerdo con lo definido en el presente Reglamento;
21. Apoyar al titular de la Marca de Certificación en la confección del listado que contiene los productos y servicios aprobados y rechazados, incluyendo las razones que sustentan el rechazo de aquellas que han obtenido un resultado negativo;
22. Revisar e informar al titular de la Marca de Certificación de las apelaciones en los casos que, habiendo sido rechazados, su solicitud sea reconsiderada en el próximo período de análisis de casos.

TÍTULO IV. DE LA UNIDAD DE GESTIÓN DE LA MARCA (UGM)

Artículo 10. Como está especificado en el Artículo 3 del presente reglamento, la Universidad de O'Higgins es la titular de la Marca de Certificación RRA.

Para efectos de gestionar y ejecutar las actividades de certificación, citada en el párrafo anterior, la UOH designará una Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM).

Artículo 11. La Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM), contará con un director o Jefe del Proyecto, y una estructura organizacional que le permita abordar eficientemente

las acciones comprometidas en el presente Reglamento.

Artículo 12. Para autorizar el uso de la marca de certificación, la Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM) deberá realizar las siguientes actividades:

1. Efectuar visitas de inspección a los productores pertenecientes a Grupos de Calidad, y aquellos que postulan a la Marca de Certificación RRA, evaluando el cumplimiento de los estándares exigidos en el presente reglamento y acordados por los grupos de calidad. Esta actividad podrá ser delegada en profesionales debidamente acreditados por la UGM para estos efectos.
2. Elaborar un informe técnico de la visita de inspección y evaluación realizada al productor o prestador que postula, conteniendo una recomendación y remitiendo este informe al presidente del Consejo Asesor.
3. Efectuar un proceso de control periódico posterior a la aprobación de la certificación a los usuarios de la marca.
4. Llevar al día la base de datos de los productores que solicitan la autorización y aquellos autorizados al uso de la Marca de Certificación RRA, así como de las solicitudes aprobadas, aprobadas con observaciones, rechazadas y apelaciones.
5. Capacitar a los inspectores y/o profesionales acreditados por la Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM) y a los Grupos de Calidad, y productores sobre los estándares de la Marca de Certificación RRA.
6. Promover dentro del territorio regional y nacional el uso, el modo de funcionamiento y la forma de acceder a la Marca de Certificación RRA, organizar actividades de capacitación y difusión.
7. Monitorear el comportamiento de los productores autorizados para utilizar la Marca de Certificación RRA, de acuerdo con lo definido en el presente Reglamento, definiendo su continuidad de participación en la Marca;
8. Apoyar y asesorar en cualquier otra tarea que el titular de la Marca de Certificación le solicite para el cabal cumplimiento de sus funciones.
9. La UGM, deberá entregar al Consejo Asesor informes semestrales sobre la marcha del proceso de certificación para que éste tenga todos los antecedentes necesarios y pueda asesorar debidamente al titular de la marca.

TITULO V. DE LOS GRUPOS DE CALIDAD

Artículo 13. Los Grupos de Calidad son aquellos grupos formados por los productores de miel y de verduras, hortalizas y legumbres frescas, sean personas naturales o jurídicas, que produzcan o elaboren productos, y que estén inscritos y vigentes en el RRA, cumpliendo el estándar de reducción de Riesgos Alimentarios al menos en su nivel básico.

Los grupos de calidad se dividirán por rubros productivos, siendo su incorporación voluntaria y no sujeta a ninguna clase de discriminación ya sea, por edad, sexo, raza o cualquier otra condición arbitraria. Los grupos de calidad serán beneficiarios con el uso de

la marca de certificación y deberán cumplir con los sistemas garantía, verificación y control, determinadas en el presente reglamento.

Una vez verificado el cumplimiento de los estándares de calidad, a los cuales se someterán voluntariamente los productores para la autorización de uso de la marca de certificación, éstos suscribirán un convenio con la UGM en el que aceptan a someterse al reglamento de uso de la marca de certificación y a someterse a la fiscalización por parte de la UGM, para su adecuado cumplimiento.

En casos justificados y previo informe favorable evaluado por la UGM y aprobado por el Consejo Asesor, el titular podrá autorizar el uso de la marca de certificación a productores individuales, quienes estarán sujetos a la supervisión, evaluación, fiscalización y verificación por parte de la UGM.

TÍTULO VI. LOS COMITÉS TÉCNICOS

Artículo 14. Los Comités Técnicos conformarán una unidad asesora de la UGM, para, recomendar desde la perspectiva técnica, los contenidos específicos del estándar de reducción de Riesgos Alimentarios asociado a cada rubro y el nivel aceptable de los estándares de cada rubro.

Se conformarán tantos Comités Técnicos como Grupos de Calidad vigentes existan.

Cada Comité técnico estará conformado por un mínimo de 2, y máximo de 3 profesionales con conocimientos especializados en el rubro. Además, integrará el Comité Técnico un representante del comité asesor asociado al rubro.

Ante eventual conflicto en la decisión respecto a algún punto particular, este se dejará especificado en el acta de la reunión correspondiente.

El Comité Técnico sesionará a convocatoria de la UGM, cada vez que requiera una opinión técnica respecto de cada rubro.

TITULO VII. DE LOS ELEMENTOS DE LA MARCA

Artículo 15. La Marca de Certificación RRA está compuesta por elementos gráficos, figurativos y denominativos que forman un conjunto distintivo e indivisible, formado por los siguientes elementos: REDUCCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS DE O'HIGGINS. La protección se solicita al conjunto marcarío, sin protección a los elementos denominativos aisladamente considerados.

Artículo 16. La Marca de Certificación RRA está compuesta por los siguientes elementos:

- a) Palabras: RRA Reducción de riesgos alimentarios región de O'Higgins.
- b) Elementos figurativos: Está compuesta por un isologo, que es la representación gráfica de una marca que conjuga un icono con tipografía, de forma tal que no se pueden dividir.
- c) Colores:
 - Pantone 368-Verde
 - Pantone 485-Rojo
 - Pantone 144-Amarillo
 - Pantone 298-Celeste
 - Pantone 368-Verde claro
- d) Tipografía: Fuente Perspective Sans y Adobe Garamond Pro.

A continuación, se inserta una reproducción de la Marca de Certificación RRA:



En el Anexo se presentan diferentes aplicaciones autorizadas de utilizar de la Marca de Certificación RRA.

TITULO VIII. DE LOS CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN

Artículo 17. La Marca de Certificación RRA distingue productos que en su proceso productivo cumplan con las normas del presente reglamento y sus anexos.

Artículo 18. La Marca de Certificación RRA distingue productos que en su proceso productivo y en su comercialización cumplan con las normas del presente reglamento contenidas en los artículos 19, 20, y 21.

Artículo 19. Las áreas de actividad productiva en que se inscriben los bienes certificados a través de la Marca de Certificación RRA, son las siguientes:
miel y verduras, hortalizas y legumbres frescas.

Artículo 20. Para ser autorizados a usar la Marca de Certificación RRA, los productos certificados deben cumplir con al menos la totalidad de los siguientes criterios:

- a) Productos de origen silvoagropecuario, a saber, miel y de verduras, hortalizas y

legumbres frescas destinados a la alimentación de las personas de manera directa o que cuentan con algún proceso de transformación o procesamiento.

- b) Productos que hayan sido producidos, elaborados procesados o transformados en la región de O'Higgins.
- c) Productos que se encuentren en listado de indicado en el Anexo del presente Reglamento.
- d) Productos que cumplan de manera aceptable el estándar definido para él y que está señalado en el Anexo 1.

Los servicios que podrán utilizar la marca para efectos promocionales, adicionalmente a los productores vigentes en el Grupo de Calidad, son aquellos servicios prestados por personas naturales o jurídicas, incluyendo hoteles, restaurantes, comercializadores de productos agropecuarios, y organización de eventos de la región de O'Higgins, que cuenten previamente con la autorización por escrito de la UGM.

TÍTULO IX. SOBRE LOS CRITERIOS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Artículo 21. Para ser autorizados a usar la Marca de Certificación RRA, todos los productores inscritos deberán cumplir con cada uno los siguientes criterios generales de origen y calidad:

Origen: Tratarse de productos, con origen y procesados en la Región de O'Higgins.

Calidad: Entendiéndose por ello que cumplen con los requisitos legales, reglamentarios y sanitarios exigidos por la autoridad competente, y con los estándares de calidad establecidos en este reglamento y en sus anexos.

En todos los casos, los productores deberán haber firmado el convenio con la Unidad de Gestión y Certificación (UGM) comprometiéndose a cumplir los estándares de calidad establecidos para el uso de la marca en el presente reglamento y sus anexos.

Sistema de Control: Cada productor deberá además suscribir los siguientes documentos:

- a) Solicitud de incorporación al RRA.
- b) Carta de compromiso voluntario. Que especifica los criterios de origen y de calidad de los productos contenidos en el Anexo 1; la aceptación respecto del sistema de verificación y control.

TÍTULO X. CONDICIONES DE USO. DERECHOS Y DEBERES

Artículo 22. Con la recomendación del Consejo Asesor y el trabajo técnico de la UGM, el titular resolverá respecto del derecho de uso de la Marca de Certificación RRA por parte de productores y empresas que hayan sometido sus productos al proceso de certificación y que

hayan sido aprobados.

Artículo 23. Al ser aprobado el producto que postula a la Marca de Certificación RRA, se otorga el derecho al uso de la misma.

Artículo 24. La Marca de Certificación RRA podrá ser utilizada por la empresa o productores en todas las actividades de difusión y/o de información y en general, en cualesquiera otras aplicaciones que los productores y empresas dispongan para mejorar su competitividad.

Artículo 25. Los autorizados para utilizar la Marca de Certificación sean estos productores o empresas de producción primaria, transformación, procesamiento o elaboración de alimentos, podrán utilizar la Marca de Certificación en:

- a) Cualquier tipo de envase o presentación comercial de los productos que han obtenido la certificación.
- b) Todo tipo de materiales de promoción y difusión de las iniciativas que han obtenido la certificación.
- c) Las páginas web de las iniciativas que han obtenido la certificación.
- d) Mensajes de correo electrónico

Artículo 26. Para otro tipo de aplicaciones, el autorizado deberá consultar al titular de la Marca de Certificación RRA.

Artículo 27. En el caso que el titular de la Marca de Certificación RRA, algún miembro del Consejo Asesor o la UGM observe un uso inadecuado de la Marca de Certificación RRA, el titular tomará las siguientes medidas para solucionar el problema:

- e) En el caso de usuarios autorizados, contactar a la persona o institución que ha usado la Marca de Certificación RRA de forma inadecuada, para recoger antecedentes, exponer la situación al infractor y resolver dentro de lo posible de común acuerdo.
- f) En el caso de productores o empresas no autorizadas serán objeto de las acciones civiles y penales que correspondan de acuerdo con la Ley N° 19.039 sobre propiedad industrial.

Artículo 28. El titular de la Marca de Certificación determinará la pérdida o retiro de la marca RRA a un usuario autorizado, si ésta infringe los criterios de certificación contenidos en el Título VIII.

Artículo 29. En la página web del RRA se informará el listado de los productores y empresas efectivamente autorizadas para usar la Marca de Certificación. La UGM deberá mantener esta lista permanentemente actualizada.

Artículo 30. Los usuarios autorizados podrán retirarse voluntariamente de la marca de Certificación Calidad RRA en cualquier momento, en cuyo caso deberá informar por escrito esta decisión a la UGM y ésta informará al Consejo Asesor, quienes procederán a excluirlo del listado de usuarios autorizados.

Artículo 31. Los usuarios autorizados que decidan desafiliarse del uso de la Marca de Certificación RRA, no podrán continuar usando la Marca de Certificación en ninguno de sus productos o servicios.

TÍTULO X. MÉTODOS DE CONTROL DE LA MARCA

Artículo 32. Para verificar que el producto en que se utiliza la Marca de Certificación RRA, efectivamente cuenta con la autorización correspondiente, los consumidores y cualquier persona interesada podrá revisar la página web del RRA, donde constará el listado de los productores y empresas autorizados a su uso. Para dicho fin, es deber del titular y, en su caso, del respectivo productor o empresa proporcionar los datos que permitan tener actualizada esta información.

Artículo 33. Los usuarios autorizados de la Marca de Certificación RRA deberán habilitar un procedimiento de gestión interna para los eventuales reclamos de terceros que pudieran recibir, por la aplicación y cumplimiento de las obligaciones emanadas de la utilización de la Marca de Certificación. En cualquier caso, todo reclamo deberá ser respondido por escrito al correo electrónico o domicilio proporcionado por el reclamante, en un plazo máximo de 30 días hábiles. El usuario autorizado para el uso de la Marca de Certificación deberá informar al Titular el procedimiento implementado para este fin, dentro de los 60 días hábiles contados desde el otorgamiento de la autorización de uso de la Marca.

Artículo 34. Frente a un reclamo, los usuarios autorizados deberán emitir al Titular un informe sobre el uso de la Marca de Certificación RRA, dentro de los 15 días de recibido el reclamo.

Artículo 35. Cuando del análisis del informe se desprenda que los usuarios autorizados no cumplen con el Reglamento de la Marca de Certificación, se entenderá que se está ante un “Reclamo Justificado” y en este caso los usuarios afectados tendrán un plazo de 5 días hábiles para subsanar las deficiencias encontradas.

Si las deficiencias no son subsanadas dentro del referido plazo, perderán el derecho de uso de la Marca de Certificación.

En caso de que las deficiencias se subsanen, dicha situación será denominada “Reclamo Justificado Solucionado”. Este hecho deberá ser informado por Titular a los consumidores, con copia al usuario autorizado.

En caso de que el informe indique que los usuarios cumplen con el Reglamento de la Marca de Certificación, se entenderá como un “Reclamo Injustificado” y no estarán obligados a

realizar actividad alguna relacionada con dicho reclamo, debiendo esta situación ser informada al reclamante y al usuario autorizado.

TITULO X. DEL PROCEDIMIENTO PARA LA AUTORIZACIÓN

Artículo 36. Puede postular a la Marca de Certificación RRA toda persona, productor y/o empresa, asociaciones de productores dedicadas a la producción, comercialización y procesamiento de productos para los cuales exista grupo de calidad vigente.

Artículo 37. En el caso de asociaciones de productores, la certificación puede ser solicitada por la asociación, pero será asignada de manera individual para cada asociado a su producto y estará condicionada al cumplimiento de los estándares de la Marca de Certificación RRA, de acuerdo con el grupo de calidad respectivo.

Artículo 38. Las solicitudes se presentarán ante la Unidad de Gestión de la Marca (UGM), por medio del llenado de una Solicitud de incorporación.

Las notificaciones al solicitante se realizarán por correo electrónico en la dirección registrada ante la UGM para tal efecto.

Artículo 39. Una vez recibida la solicitud, la UGM efectuará una visita de evaluación técnica al solicitante en un plazo máximo de 30 días después de recibida la postulación. La UGM tendrá un plazo de 30 días, desde el momento de recepción de la Solicitud de Incorporación, para resolver respecto de la solicitud recibida, si se acoge o no a trámite su solicitud en virtud de los antecedentes entregados o si solicita antecedentes adicionales al solicitante.

En un plazo máximo de 30 días corridos posterior a la visita de evaluación, la UGM entregará al presidente del Consejo Asesor un informe técnico que incluya una recomendación técnica sobre el cumplimiento del solicitante de los estándares de calidad.

El Consejo Asesor, por medio de su presidente, presentará al titular de la Marca de Certificación RRA un documento conteniendo sus consideraciones respecto de la postulación recibida, teniendo a la vista los antecedentes del postulante y el informe técnico emitido por la Unidad Gestión de la Marca (UGM).

La UGM de la marca debe informar al postulante respecto de su decisión a través de correo electrónico y carta certificada, y hará llegar un certificado de participación en el RRA.

Artículo 40. La autorización para la utilización de la marca de certificación tiene carácter indefinido estando su duración condicionada al cumplimiento de los requisitos que se establecen en el presente reglamento de uso y anexos, en la medida que le sean aplicables.

Artículo 41. La UGM dispondrá de registros actualizados de los productores y empresas autorizadas para la utilización de la marca de certificación en los productos y servicios amparados por ésta.

TITULO XI. DEL PROCEDIMIENTO DE APELACIÓN

Artículo 42. La empresa, productor o prestador de servicios que tenga reparos fundados o no conformidades, resultado de la evaluación realizada por la UGM, las que signifiquen el rechazo de su solicitud de incorporación, podrán apelar ante la UGM, en un plazo fatal de 30 días corridos desde notificado el rechazo, para tal efecto deberá llenar y presentar un formulario de apelación que la UGM pondrá a disposición de los solicitantes.

Artículo 43. El Consejo Asesor revisará el caso y emitirá una nueva recomendación al titular de la Marca de Certificación RRA, para que resuelva respecto de la apelación en un plazo de 60 días corridos.

Artículo 44. Para todos los efectos, se podrá ordenar una nueva visita de la UGM, al productor para evaluar si las no conformidades han sido levantadas satisfactoriamente.

TITULO XII. DEL USO DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN RRA

Artículo 45. Derecho de uso exclusivo y excluyente. La marca sólo podrá ser usada para distinguir los productos y servicios autorizados e inscritos en estado de:

- a) Vigentes o habilitados.
- b) Vigentes o habilitados con observaciones en los registros de la UGM

La marca de certificación se usará exclusivamente en relación a los productos y servicios amparados por ella y autorizados, pudiendo usarse sobre cualquier tipo de envase o presentación comercial de los productos y servicios que han obtenido la certificación.

Artículo 46. Reglas de reproducción de la marca en el etiquetado de los productos. Todas las etiquetas y/o soportes en los que se vaya a utilizar la marca de garantía certificación deberán ser aprobados por la UGM.

La marca podrá usarse sobre todo tipo de materiales de promoción y difusión de las iniciativas que han obtenido la certificación. Las páginas web de las iniciativas que han obtenido la certificación y mensajes de correo electrónico.

Artículo 47. Condiciones de convivencia de la marca de certificación y las Marcas Comerciales de sus usuarios. Los productores inscritos en los registros de la marca de certificación deberán presentar una solicitud de autorización para la utilización de su marca

comercial junto con la marca de certificación RRA.

TITULO XIII. DE LAS SANCIONES

Artículo 48. Sanciones. El incumplimiento del presente reglamento de uso y sus anexos e información complementaria por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por el titular con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para usar la marca de certificación.

Artículo 49. El titular de la Marca de Certificación, por medio de la UGM, determinará la pérdida o retiro de la certificación a un usuario autorizado, si éste infringe los criterios de certificación contenidos en el título VIII y Anexo 1 del presente reglamento.

Artículo 50. En el caso que el titular de la Marca de Certificación, algún miembro del Consejo Asesor o la UGM observe un uso inadecuado de la Marca de Certificación RRA, el titular tomará las siguientes medidas para solucionar el problema:

- a) En el caso de usuarios autorizados, contactar a la persona o institución que ha usado la Marca de Certificación RRA de forma inadecuada, para recoger antecedentes, exponer la situación al infractor y resolver dentro de lo posible de un común acuerdo.
- b) En el caso de productores o empresas no autorizadas, serán objeto de las acciones civiles y penales que corresponden de acuerdo a la Ley N° 19.039 sobre propiedad industrial.

TITULO XIII. DE LAS MODIFICACIONES DEL REGLAMENTO

Artículo 51. Modificaciones. Las modificaciones del presente reglamento de uso deberán ser anotadas en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI).

Artículo 52. Las modificaciones al presente reglamento solo las puede realizar el titular de la Marca de Certificación, previa consulta y aprobación por mayoría simple del Consejo Asesor.

TITULO XII. DE LA CONFIDENCIALIDAD Y RESERVA DE LA INFORMACIÓN

Artículo 53. El titular de marca, el comité asesor, la UGM, las asociaciones participantes reconocen y aceptan el carácter confidencial y reservado de toda la información que los usuarios autorizados califiquen como tal. La información que se hará pública será relativa a los productos o servicios que han sido certificados e información general de los usuarios autorizados, que fortalezcan la imagen empresarial de la Región de O'Higgins. Los resultados de las inspecciones y certificación se darán a conocer en forma general sin individualizar productores o empresas.

TITULO XIII. DE LA VIGENCIA DEL REGLAMENTO

Artículo 54. El presente Reglamento de Uso entrará en vigencia a contar de la fecha de la aprobación por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial y tendrá carácter indefinido, pudiéndose incorporar modificaciones que deberán ser informadas a INAPI y una vez aprobadas por dicho Instituto y subinscritas al margen del registro, serán puestas a disposición en las oficinas del gobierno Regional de O'Higgins y en la página web del RRA para así ser exigibles a los usuarios de la misma.

ANEXO N°1
ESTÁNDAR POR GRUPOS DE CALIDAD Y PRODUCTOS

1.- ESTÁNDAR GRUPO DE CALIDAD DE VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES FRESCAS

Cumplimiento de Normativa

1. Tiene resolución sanitaria de la SEREMI de Salud
2. Utiliza plaguicidas químicos autorizados por el Servicio Agrícola y Ganadero, dentro del concepto de Manejo Integrado de Plagas.
3. El aplicador de los productos fitosanitarios cuenta con la credencial de aplicador de plaguicidas

Minimiza contaminación química

4. Cuenta con un programa fitosanitario.
5. Programa fitosanitario es elaborado o revisado por profesional competente.
6. La aplicación de los productos fitosanitarios es realizada por persona calificada.
7. Durante la aplicación de los productos fitosanitarios se utilizan equipos de protección personal.
8. Se cuenta con una bodega para el almacenaje de solo productos fitosanitarios.
9. Conoce el significado y respeta los símbolos, advertencias y colores que están presentes en las etiquetas de los productos fitosanitarios.
10. Conoce qué es el periodo de carencia de los productos fitosanitarios.
11. Conoce qué es el triple lavado de los envases de productos fitosanitarios (inutilizar-almacenar).
12. Registra información adecuada con respecto al uso de plaguicidas (Fecha de aplicación; producto, dosis, etc.)
13. Posterior a la aplicación de plaguicidas realiza un lavado adecuado de los implementos utilizados.
14. Los residuos líquidos provenientes del lavado de materiales, equipos y elementos de seguridad se eliminan en un lugar adecuado.
15. Después de que utiliza un producto fitosanitario y el envase se encuentra vacío. El envase se desecha adecuadamente.

Minimiza contaminación biológica

16. Conoce la calidad (análisis de laboratorio microbiológico) del suelo donde se realiza el cultivo.
17. Conoce el origen del agua que utiliza para riego (pozo - canal de regadíos).

18. Conoce la calidad (análisis de laboratorio) del agua que utiliza para el riego.
19. El origen del agua que utiliza para postcosecha, incluyendo lavado de hortalizas, cajas de cosecha, utensilios, entre otros, es el adecuado.
20. El agua que se utiliza para la aplicación de los productos fitosanitarios es el adecuado.
21. Las personas que realizan las labores de postcosecha, incluyendo lavado de hortalizas, cajas de cosecha, utensilios, entre otros, están capacitadas en manejo e higiene de alimentos.
22. Las medidas de higiene que realizan las personas que manipulan las hortalizas, son las adecuadas.
23. Existencia de productos e insumos para una adecuada higiene y servicios higiénicos.
24. Cuenta con plan de control de plagas (Plagas domiciliarias - en bodega de guarda).
25. Las hortalizas que no son aptas para consumo humano son separadas durante la recolección.
26. Los recipientes (cajas, baldes, contenedores) que utiliza para recolección de la cosecha, solo son los utilizados para dicha labor.
27. Las cajas o contenedores utilizadas para la recolección de la cosecha son lavadas y desinfectadas previos a su uso.
28. Si utiliza productos orgánicos en su cultivo, conoce la calidad (microbiológica) de los mismos.
29. Utiliza productos orgánicos certificados. Compra productos en lugares establecidos
30. Si elabora sus propios productos orgánicos. El área de almacenamiento y tratamiento de guano, estiércol u otros, presenta barreras de contención que eviten el escurrimiento y esparcimiento por aire.
31. Utiliza guano, bio sólidos u otros fertilizantes naturales que han tenido tratamiento (por ejemplo, compostaje, pasteurización, secado por calor, radiación ultravioleta, digestión alcalina, secado al sol o combinaciones de éstos) orgánicos.
32. Los puntos de acopio de la cosecha se encuentran limpios y protegidos de condiciones climáticas adversas, plagas y contaminantes.
33. Cuenta con servicios higiénicos completos para el personal que trabaja en su predio.
34. Cuenta con un sistema adecuado de manejo y disposición de residuos líquidos (pozo decantador, fosa séptica o alcantarillado) autorizado por la autoridad sanitaria competente.
35. Cuenta con un cierre perimetral de la zona productiva que impide que entren animales al área de cultivo.
36. Cuenta en la zona de postcosecha con cierre que impide que entren animales a dicha zona.
37. Limpia utensilios, equipos y superficies de trabajo después de su uso en la zona de postcosecha.
38. Las personas que manipulan las hortalizas cosechadas están provistas con ropa de trabajo distinta a la ropa de calle, y específica para esa labor.
39. Transporta las hortalizas cosechadas adecuadamente, de manera exclusiva. (p.e. No junto con otras sustancias o elementos)
40. Mantiene un registro de cosecha actualizado, que contenga mínimo la siguiente información: a) Fecha de cosecha b) Lotes de producción c) Cantidad cosechada.

2.- ESTÁNDAR GRUPO DE CALIDAD MIEL.

Cumplimiento de Normativa

1. Tiene resolución sanitaria de la SEREMI de Salud.
2. La sala de cosecha o extracción está inscrita en el Servicio Agrícola Ganadero.
3. La sala de cosecha o extracción tiene Resolución Sanitaria.

Uso de infraestructura y recursos adecuados

4. La sala extracción cumple el estándar adecuado para la operación.
5. La sala de cosecha cuenta con un área de carga y descarga de alzas, marcos, envases o tambores.
6. La sala de extracción se encuentra cerrada, techada y construida de forma tal que impide la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales.
7. La sala de cosecha está alejada de cualquier foco de insalubridad ambiental, olores objetables, humo, vertederos, basureros, criaderos de animales u otros contaminantes.
8. Recibe asesoría técnica por parte de un profesional o técnico debidamente capacitado.
9. El origen del agua que se utiliza en la sala de extracción o envasado es potable o con algún tratamiento para su potabilización.
10. Almacena el producto en forma adecuada.
11. El envase utilizado para comercialización es adecuado para la conservación del producto.
12. Mantiene un registro de cosecha actualizado, que contenga la mínima información requerida para garantizar trazabilidad.

Control de enfermedades y uso adecuado de fármacos

13. Realiza regularmente diagnósticos de enfermedades.
14. Aplica los productos recomendados o inscritos para controlar las enfermedades que afectan a sus abejas.
15. No utiliza antibióticos
16. Aplica antiparasitarios con respeto de los períodos de carencia, momentos y dosificación recomendadas
17. Compra los medicamentos veterinarios en lugares autorizados.

Minimización Contaminación Química y Biológica

18. Cuenta con un sistema adecuado de manejo y disposición de residuos líquidos

19. Los recintos o contenedores donde se manejan residuos sólidos domésticos están separados del lugar de elaboración, y cuentan con elementos que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales
20. Los puntos de acopio de miel e insumos están limpios y protegidos de condiciones climáticas adversas, plagas y contaminantes.
21. La sala de cosecha cuenta con las siguientes zonas: zona sucia (ingreso de marcos y alzas) y zona limpia (extracción, llenado y almacenamiento)
22. Almacena cualquier tipo de sustancia química y/o medicamentos fuera de la sala de extracción o envasado. Existe un área determinada para productos nutricionales, separados de fármacos.
23. Existe servicio higiénico (baño) cuyo acceso se encuentra fuera de la sala de cosecha (zona sucia y limpia), que cuente con lavamanos y conexión directa al desagüe.
24. Los operarios mantienen medidas higiénicas básicas.
25. Las personas que manipulan la miel y material apícola están provistas con ropa de trabajo distinta a la ropa de calle, y específica para cada zona. (Delantal mascarilla cofia).
26. Limpia utensilios, maquinaria y superficies de trabajo después de su uso en la sala de extracción y envasado.
27. Cosecha miel madura.
28. Cuenta con plan de control de plagas (moscas, ratones, hormigas, chaqueta amarilla) para la sala de extracción.
29. Desarrolla práctica de traslado y transporte de alzas adecuadas (Para protección de polvo principalmente).