

REGLAMENTO PARA LA MARCA COLECTIVA

“Dulce y Fresca de Til-Til”

ARTÍCULO PRIMERO: OBJETIVO DEL REGLAMENTO.

El presente reglamento tiene por objeto regular el uso de la Marca Colectiva “Dulce y Fresca de Tilttil” de la Asociación de Tuneros de Tilttil a efectos de que se reconozca y se distingan los productos que utilizaran el signo distintivo.

ARTÍCULO SEGUNDO: MARCA COLECTIVA.

La etiqueta de la marca colectiva “Dulce y Fresca de Til-Til” se acompaña en el Anexo II el cual forma parte integrante del presente Reglamento.

ARTÍCULO TERCERO: TITULARIDAD DE LA MARCA.

La Marca Colectiva es propiedad exclusiva de la Asociación de tuneros de Tilttil, en adelante llamado “el titular”.

ARTÍCULO CUARTO: DATOS DEL TITULAR.

El titular es una Asociación de productores de tunas, RUT N° 65.200.375-3 y con domicilio legal en Emilio Valle N° 058, en la comuna de Tilttil.

ARTÍCULO QUINTO: CUALIDADES COMUNES DE LOS PRODUCTOS PROTEGIDOS.

Dentro de la comuna de Tilttil se encuentra ubicado el Valle de Tilttil, donde se producen las tunas frescas más representativas del territorio. Sus límites quedan representados en el mapa que se incorpora en el Anexo 3.

La comuna de Tilttil se ubica entre las coordenadas **Latitud:** 33° 4' 54" Sur **Longitud:** 70° 55' 40" Oeste. Pertenece administrativamente a la Provincia de Chacabuco, en la Región Metropolitana de Santiago.

Sus límites son los siguientes:

- Al Norte con la comuna de Llay-Llay.
- Al Noroeste con la comuna de Rinconada.
- Al Oeste, con la comuna de Olmué e Hijuelas.

- Al Sudoeste, con la comuna de Quilpué.
- Al Este con la comuna de Colina.
- Al Sur con la comuna de Lampa.

La Marca Colectiva sirve para distinguir aquellas tunas frescas que se caracterizan por ser producidas y cosechadas por los miembros del titular, y cuyas características, calidad o reputación sea atribuible principalmente a su procedencia desde la zona geográfica protegida señalada en el Anexo 3, común a todos los productores asociados.

ARTÍCULO SEXTO: FORMA DE PRODUCCIÓN.

Las tunas son producidas y cosechadas de conformidad con lo establecido en el Anexo 1 "Formas de Producción", el cual es parte integrante del presente reglamento de uso.

Descripción de Actividades y Procesos: Estarán autorizados a usar la marca colectiva "Dulce y Fresca de Tilttil", los miembros del titular que sean usuarios autorizados y que sean productores de tunas pertenecientes a la comuna de Tilttil, destinadas al mercado interno, siempre que sus procesos productivos cumplan con los siguientes aspectos.

- La tuna debe ser cultivada y cosechada en la comuna de Tilttil.
- No se pueden comercializar tunas verdes, que tengan golpes, defectos o estén sobre madura.
- El productor deberá realizar un proceso productivo que garantice una producción inocua de las tunas obtenidas en el territorio.
- El usuario deberá comprometer su participación en la toma de decisiones, coordinación con puntos de ventas, entrega de información sobre el buen uso de la marca colectiva "Dulce y Fresca de Tilttil", entregar información de los posibles cuarteles que producirán la fruta, etapas críticas de producción, residuos de pesticidas (carencias), generar pronóstico de cosecha y definir momento de cosecha oportuno.

La tuna debe:

- Ser cosechada, lo que puede ocurrir 2 veces al año, partiendo una primera cosecha entre diciembre y febrero, y una segunda cosecha entre junio y septiembre.
- Ser un producto homogéneo y consistente en su calidad y condición durante toda la temporada, considerando color, calibre y forma entre otros.
- Ser fruta firme y sin pudrición.
- Las Tunas deberán estar enteras, sanas, limpias, firmes y suficientemente maduras; el sabor y color de la pulpa deben corresponder a un grado de madurez suficiente con color verde claro, no reventadas, sin golpes, exenta

de olores, deformaciones, perforaciones, quemaduras por sol, daños por animales, no debe haber presencia de impureza u otros daños en la superficie y sabores extraños, debiendo aguantar transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

- No se podrá comprar tunas provenientes de otras comunas y colocarle la marca colectiva "Dulce y Fresca de Tilttil".
- Se podrán comprar tunas entre asociados que produzcan en la comuna de Tilttil dentro de la zona de producción característico de este producto y se podrá colocar la marca colectiva "Dulce y Fresca de Tilttil", previa solicitud a la directiva de la Asociación.
- Los productores de tunas de Tilttil que no sean miembros del titular, no podrán utilizar la marca de colectiva "Dulce y Fresca de Tilttil".
- La marca colectiva se utilizará indistintamente para cualquier calibre que reúna las condiciones de calidad, madurez, sabor y manejo de cosecha, ya que no podrá estar maltratada o sobre madura. Lo relevante es que presente una buena condición.
- Los calibres estimados para la selección de las tunas de la comuna de Tilttil se separan en Primera y Segunda, que son las que tienen valor comercial en el mercado nacional:
 - Primera: Peso sobre 120 gr, tamaño superior a 7 cm aproximados.
 - Segunda: Peso menos de 120 gr, tamaño inferior a 7 cm aproximados.

ARTÍCULO SÉPTIMO: UTILIZACIÓN DE LA MARCA COLECTIVA.

La Marca Colectiva "Dulce y Fresca de Tilttil" podrá ser utilizada únicamente por los miembros del titular, en adelante "usuarias y usuarios autorizados", con la finalidad de distinguir los productos para los cuales se ha concedido la Marca Colectiva.

ARTÍCULO OCTAVO: DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MARCA.

La Marca Colectiva será administrada por la Directiva de la Asociación de Tuneros de Tilttil de acuerdo con las disposiciones de este reglamento.

ARTICULO NOVENO: FUNCIONES DEL ADMINISTRADOR.

Las funciones de la Directiva de la Asociación de Tuneros de Tilttil son las siguientes:

- a) Autorizar del uso de la Marca Colectiva a quienes cumplan con las condiciones previstas en este reglamento de uso, y hayan solicitado la autorización conforme el procedimiento previsto.
- b) Velar por el buen uso de la Marca Colectiva conforme a este reglamento de uso.

- c) Capacitar a los usuarios autorizados sobre el correcto uso de la Marca Colectiva, la cual podrá ser externalizada por la Asociación.
- d) Desarrollar y mantener una base de datos actualizada sobre los usuarios autorizados que contenga un número de registro, los datos del usuario autorizado (nombre, apellido, RUT y domicilio), la fecha inicial de autorización de uso de la Marca Colectiva, períodos de uso, faltas y sanciones.
- e) Notificar a los usuarios autorizados de cualquier cambio en el reglamento de uso, dentro de un plazo de 30 días hábiles.
- f) Mantener estricta confidencialidad acerca de las informaciones y datos aportados por los usuarios autorizados y/o por aquellos que soliciten autorización para usar la Marca Colectiva, constituyan o no secretos empresariales dichas informaciones y datos.
- g) Mantener un adecuado nivel de información a los usuarios y a los actores relevantes acerca de las actividades y funcionamiento de la Marca Colectiva.
- h) Buscar y fomentar el acceso a financiamiento público y privado que permita el desarrollo de la Marca Colectiva.
- i) Percibir recursos económicos.
- j) Definir las sanciones por las faltas leves, moderadas y graves por parte del usuario/a autorizado/a.

ARTÍCULO DÉCIMO: CONDICIONES DE AFILIACIÓN.

Los siguientes serán las condiciones de afiliación para la Asociación de Tuneros de Tiltil:

- Ser productor/a de tunas en la comuna de Tiltil, Chile.
- Ser mayor de 18 años.
- Tener la nacionalidad chilena o extranjera acreditada.
- Ser persona natural o jurídica.
- Cumplir con lo especificado en el presente reglamento de uso de la Marca Colectiva "Dulce y Fresca de Tiltil".

ARTÍCULO UNDÉCIMO: USUARIA Y USUARIO AUTORIZADO.

Se entiende por usuaria y usuario autorizado todo productor/a miembro del titular que haya solicitado la aprobación y se encuentre expresamente autorizado para el uso de la Marca Colectiva, de acuerdo con el presente Reglamento de uso. Los nuevos productores que deseen incorporarse en calidad de usuarios autorizados, deberán ser miembros del titular y suscribir la aceptación al reglamento de uso vigente.

ARTÍCULO DUODÉCIMO: PROCEDIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN DEL DERECHO DE USO DE MARCA COLECTIVA.

Las solicitudes de incorporación se presentarán por escrito ante el titular de la Marca Colectiva por medio de una solicitud de incorporación, que deberá contener la siguiente información:

- Fecha de presentación de la solicitud
- Nombre o razón social del solicitante
- Rut
- Dirección, teléfono, e-mail
- Comuna, sector, predio
- La descripción de sus procesos de producción. Esta información debe ser suficientemente detallada como para determinar si cumple con los estándares mínimos exigidos por el presente Reglamento de Uso.
- Detallar volumen de producción anual de la unidad productiva.

La solicitud debe ser enviada por escrito al presidente de la Asociación de Tuneros de Tilti. Una vez recibida la solicitud, el titular de la Marca Colectiva tendrá un plazo de 30 días corridos para resolver si se acoge o no en virtud de los antecedentes entregados o si solicita antecedentes adicionales.

El titular de la Marca Colectiva informará al productor la decisión, a través de correo electrónico o carta escrita, informado en la solicitud de incorporación.

Una vez notificado el productor, el titular permitirá el uso de la marca por tres años, renovable, al usuario autorizado. Si el solicitante no cumple con los requisitos definidos, el titular le informará las razones del rechazo, de modo que pueda postular nuevamente cuando resuelva las diferencias detectadas.

ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO: DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN.

El carácter de usuario autorizado dura 3 años. Transcurrido dicho plazo, el usuario debe solicitar la renovación de la autorización en conformidad a las reglas del presente reglamento.

ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO: DERECHOS DE LOS USUARIOS AUTORIZADOS.

Las usuarias y usuarios tendrán derecho a:

- a. Hacer uso sin restricciones de la Marca Colectiva "Dulce y Fresca de Tilti", salvo las contenidas en la Ley 19.039, el reglamento de la ley y este reglamento de uso.
- b. Ser notificados oportunamente acerca de las modificaciones del presente reglamento de uso, una vez inscritas en INAPI. En todo caso el usuario autorizado

no estará obligado a cumplir con las disposiciones del reglamento modificado mientras no sea notificado de la modificación.

ARTICULO DÉCIMO QUINTO: OBLIGACIONES DE LAS USUARIAS Y USUARIOS AUTORIZADOS.

Quienes hayan sido autorizados al uso de la Marca Colectiva conforme este reglamento tendrá las siguientes obligaciones:

- a) Usar la Marca Colectiva únicamente conforme las previsiones del presente reglamento de uso y el manual gráfico de la marca que será entregado oportunamente.
- b) Asumir la responsabilidad civil, penal y administrativa en caso de incumplimiento de este reglamento de uso por reclamo o demanda de parte de los consumidores, y/o de los organismos del Estado.
- c) Etiquetar los productos para distinguirlos claramente de los productos y/o de las marcas individuales.
- d) Informar de inmediato al titular acerca del mal uso de la Marca Colectiva por parte de otros usuarios autorizados y/o de terceros.
- e) Garantizar que los productos y las instalaciones en que las tunas se producen cuenten con todas las autorizaciones requeridas por la ley.
- f) Permitir el control e inspección del Titular a los predios de los usuarios autorizados en orden a verificar el cumplimiento de normas establecidas en este reglamento.
- g) Los usuarios autorizados de la Marca Colectiva no podrán usar o solicitar la inscripción, en el país o el extranjero, de un signo idéntico o similar a la Marca Colectiva regulada por este reglamento de uso, o que de cualquier forma pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la Marca Colectiva.

ARTICULO DÉCIMO SEXTO: CONDICIONES DE USO DE LA MARCA COLECTIVA.

- a) La Marca Colectiva podrá ser usada únicamente en la forma, proporciones y colores que se muestran y especifican en el Anexo 2 de este reglamento de uso.
- b) Las dimensiones de las tunas podrán variar, considerando como tamaño mínimo de 2,5 cm de alto y 5,85 cm de ancho, según se indica en el Anexo 2.
- c) La Marca Colectiva no podrá ser utilizada de manera que pueda afectar el buen nombre o la reputación del titular, la ley, la moral, el orden público o las buenas costumbres.

ARTICULO DÉCIMO SÉPTIMO: TIPOS DE FALTAS.

En virtud del presente reglamento de uso se consideran faltas leves, moderadas y graves por parte del usuario autorizado las siguientes:

a) Faltas leves:

- El uso de la Marca Colectiva en colores no especificados en el Anexo 2.
- El uso de la Marca Colectiva en forma alterada ya sea por variación o disposición en lugar distinto de los elementos que la componen de acuerdo Anexo 2.
- El uso de la Marca Colectiva en medidas o proporciones que no concuerden con el Anexo 2.

b) Faltas moderadas:

- La acumulación de tres (3) faltas leves en un mismo año.
- Defectos en la producción y cosecha de la tuna comercializada bajo la Marca Colectiva.

c) Faltas graves:

- La acumulación de tres (3) faltas moderadas en un período de dos (2) años.
- La provisión de información falsa con el propósito de engañar dolosamente al titular para obtener el beneficio del uso de la Marca Colectiva.
- La autorización de uso de la Marca Colectiva a personas no autorizadas, con el propósito de engañar a los consumidores y/o para lucro personal.
- Aplicación de la marca a productos que no reúnan las cualidades, características o procedencia descrita en el presente reglamento de uso.

ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO: TIPOS DE SANCIONES.

El titular podrá disponer las siguientes sanciones:

- a) Amonestación por escrito que se aplicará a las faltas leves.
- b) Cancelación temporal de la autorización de uso de la Marca Colectiva, la cual no podrá exceder de seis meses y se aplicará en los casos de faltas moderadas. De no implementar en este lapso una acción correctiva, la misma se transformará en una falta grave.
- c) Cancelación definitiva de la autorización de uso de la Marca Colectiva, la cual se aplicará en los casos de faltas graves.

ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO: DEFENSA DE LA MARCA COLECTIVA.

En el caso de infracción que afecte la Marca Colectiva, corresponderá únicamente al Titular ejercer las acciones civiles y/o penales y/o administrativas que

correspondan para la defensa de esta, quedando expresamente prohibido a las usuarias y los usuarios autorizados ejercer cualquier tipo de acción en tal sentido.

ARTICULO VIGÉSIMO: VIGENCIA Y MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO.

El presente Reglamento de Uso entrará en vigor a contar de la resolución definitiva que otorga la Marca Colectiva para las tunas frescas provenientes del área geográfica delimitada en el anexo 3, dentro de la comuna de Til Til y tendrá carácter indefinido.

Las modificaciones al presente reglamento de uso deberán ser aprobadas por la mayoría de los usuarios autorizados al momento de realizarse la modificación.

Las modificaciones del presente reglamento de uso serán ser anotadas ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INAPI) y serán comunicadas a los usuarios en forma escrita a los efectos de poder continuar en el uso de la Marca Colectiva dentro de un plazo de 30 días hábiles contados a partir de la notificación de la resolución de INAPI que acepta la modificación.

ANEXOS

Anexo 1. Formas de Producción.

A continuación, se expone una descripción general del proceso productivo de la Tuna, teniendo en consideración que pueden observarse algunas variaciones propias de cada plantación, para efectos de este reglamento serán lineamientos que tienen como objeto una direccionalidad del proceso, en el caso que el productor tenga diferentes métodos, lo relevante será que las cualidades de la tuna no varíen, cuyos atributos están dados por la zona donde se desarrolla el cultivo al interior de la comuna de Tiltil.

Modelo Productivo:

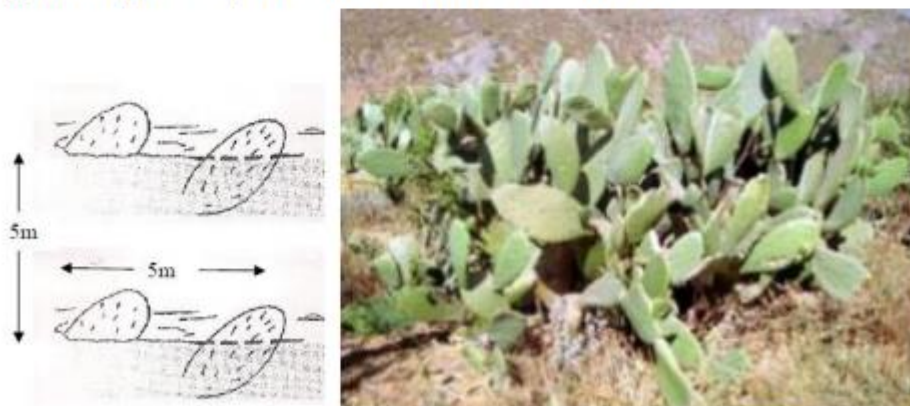
Propagación.

Los sistemas de propagación serán por paletas siendo esta última la manera más utilizada, ya que son los mismos huertos de tuna la fuente del material (paletas) a plantar, dado que no hay oferta de plantas por parte de viveros. Sin embargo, la propagación también puede ser realizada a través de semilla.

Marco de Plantación.

El modelo productivo tradicional es aquel que se conoce como "casillero", plantando cuatro paletas por punto, en cada esquina del casillero, con un marco de plantación de 2x4 o bien 3 x 5 entre planta.

Figura 1. Esquema de plantación de las Tunas en la zona de Tiltil.



También se plantea la posibilidad, con el objeto de mejorar la gestión hídrica, de establecer modelos productivos en hilera.

Poda.

En cuanto a las labores o manejos asociados al cultivo, se recomienda una poda anual para ajustar el tamaño de las plantas evitando un crecimiento excesivo. Además, esta labor permite mejorar la luminosidad al interior de la planta.

Raleo de flores y frutos.

Por lo general, para el cultivo de las tunas se recomienda aplicar un raleo de flores y frutos de la planta para obtener frutos de mayor tamaño. Para la producción de las tunas en la zona de Tilttil este aspecto no siempre es aplicado por los productores, pudiendo ser un proceso que algunos productores decidan realizarlo, así como otros que no, sin aplicar prácticamente ninguna labor cultural en el cultivo.

Riego.

En términos de requerimiento hídrico, el cultivo de tuna no es muy exigente en agua, sin embargo, en modelos productivos para fines comerciales es necesario abastecer de riego al cultivo para que tenga una mejor productividad.



En la comuna de Tilttil, dada la importante restricción hídrica que existe en la zona, el riego está reservado en gran medida para garantizar la etapa de crecimiento del fruto, siendo realizados principalmente en la época de verano.

Cosecha.

En cuanto a la cosecha, la producción de un tunal comienza en el segundo o tercer año de establecido el cultivo, llegando a plena producción al quinto. Las cosechas de las tunas pueden realizarse 2 veces al año, partiendo entre diciembre y febrero pudiendo llegar hasta 20 toneladas, siendo en promedio 8 a 10 toneladas/ha. y, una segunda cosecha entre junio a septiembre (tuna inverniza), las que se dan en forma natural y puede aumentar aplicando altas dosis de nitrógeno después de la cosecha de verano (abril).

La cosecha de invierno puede llegar a un 20% – 30% de la cosecha de verano y las características del fruto señalan menos pulpa, piel más gruesa y de menor cantidad de grados brix, sin embargo, con un mayor valor comercial.

El proceso de cosecha tiene las siguientes etapas:

- **Corta:** se realiza dentro de la madrugada (desde las 4:00 AM aprox.), con guantes de goma, el trabajador con cierto grado de especialización realiza un movimiento de rotación, antes de tirarla, lo que evita que la zona de conexión con la mata quede abierta.
- **Cancha:** las tunas se depositan en una cancha con paja de trigo, sobre una malla rachel.
- **Barrido:** cerca del mediodía se mueven mediante operación de barrido y el roce de las tunas con la paja les hace soltar las espinas. Esta operación le entrega su apariencia lustrosa y brillante típica de la tuna fresca.
- **Selección:** A nivel local no existe importancia en la selección por calibre, pero se resguardan las características sobre un buen estado general de la fruta para poder iniciar su comercialización.
- Hay un segundo proceso de cosecha entre julio y octubre, el cual genera la tuna llamada "inverniza" y es de una producción de menor cantidad que la anterior y con un menor dulzor.








Anexo 2: Signo Distintivo de la Marca Colectiva.



Códigos Cromáticos



	C: 20 M: 1 Y: 95 K: 0 / R: 221 G: 219 B: 0 / HEX: DDD800
	C: 51 M: 0 Y: 100 K: 0 / R: 147 G: 192 B: 31 / HEX: 93C01F
	C: 1 M: 59 Y: 98 K: 0 / R: 242 G: 145 B: 0 / HEX: F29100
	C: 14 M: 77 Y: 90 K: 4 / R: 206 G: 84 B: 41 / HEX: CE5429
	C: 91 M: 79 Y: 62 K: 97 / R: 0 G: 0 B: 0 / HEX: 000000

Fuente

Pacífico Regular

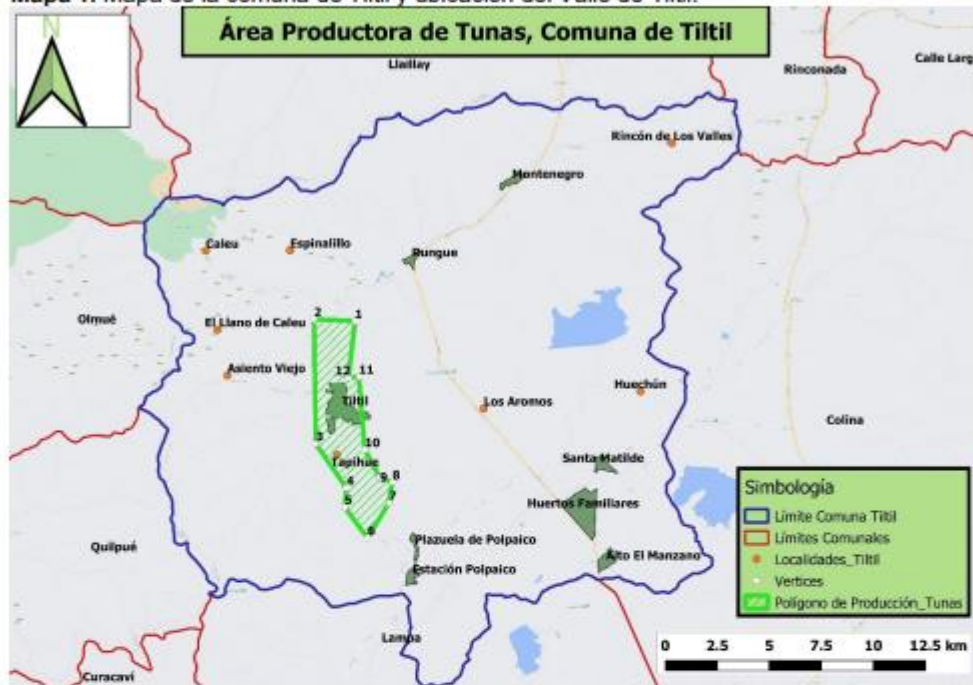
Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj
Kk Ll Mm Nn Ññ Oo Pp Qq
Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
1234567890 ;?;!

Tamaño Mínimo.



Anexo 3.

Mapa 1. Mapa de la comuna de Tiltil y ubicación del Valle de Tiltil.



Fuente: Elaboración propia.

Tabla N°1: Coordenadas Zona Geográfica de Producción de Tunas, Comuna de Tiltil.

Número de Vértice	Norte	Este
1	6342689	320853
2	6342762	318879
3	6335657	319102
4	6333158	320618
5	6332061	320557
6	6330329	321690
7	6332333	322679
8	6333527	322830
9	6333804	322214
10	6335352	321471
11	6339512	321104
12	6339452	320603

Fuente: Elaboración propia.