



**UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA**  
**Instituto de Agroindustria**

# **REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DEL TOMATE ANGOLINO**





## **INDICE**

Artículo 1: INTRODUCCIÓN	4
Artículo 2: ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA CON I.G. TOMATE ANGOLINO	4
Artículo 3: DEL TITULAR	6
Artículo 4: DEL PRODUCTO	6
Características del producto.	6
Descripción del Método de Obtención del Producto.	11
Artículo 5: DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA	19
Artículo 6: DEL USO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA	21
Artículo 7: DEL CONTROL DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA	23
Artículo 8: INFRACCIONES Y TRASGRESIONES AL REGLAMENTO	24
Artículo 9: DISPOSICIONES FINALES	25
ANEXOS DEL REGLAMENTO	26
Anexo 1 Descripción de la zona geográfica al reglamento de uso y Coordenadas UTM y plano área geográfica indicada	26
Plano de área geográfica indicada	27
Anexo 2 Logotipo Tomate Angolino	28

**REGLAMENTO DE USO Y CONTROL  
DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA  
TOMATE ANGOLINO**

*(Lycopersicon esculentum Mill, familia Solanaceae”)*

**Variedad Cal Ace**

Temuco, martes, 17 de mayo de 2016

### **Artículo 1: INTRODUCCIÓN**

El presente Reglamento de Uso y Control está destinado a regular el uso de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA del "TOMATE ANGOLINO" como un signo distintivo que servirá para informar al público sobre la procedencia y características imputables a ella del "TOMATE ANGOLINO" que se comercializarán en el mercado nacional e internacional con la finalidad de cautelar y mejorar la producción del mismo. Como antecedentes generales respecto de las características imputables al Tomate Angolino están su altas concentraciones de licopeno y polifenoles, su elevada actividad antioxidante y sus destacadas características organolépticas, información validada científicamente y que fue obtenida mediante el proyecto FONDEF "Desarrollo del tomate angolino mediante Denominación de Origen con protocolo de producción", que ejecutó la Universidad de La Frontera a través de su Instituto de Agroindustria.

### **Artículo 2: ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA CON I.G. TOMATE ANGOLINO**

El presente reglamento norma el uso y control de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA del producto "Tomate Angolino", para lo que se ampara en La Ley N° 19.039 de Propiedad Industrial.

Los beneficios derivados de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA "Tomate Angolino" se aplicarán exclusivamente a aquellos productos, cuya descripción, manejo y producción cumplan con los requisitos y procedimientos que se establece en el presente reglamento y que se produzcan en cualquier sector ubicado dentro del Zona Geográfica Delimitada autorizada por esta I.G., la cual corresponde exactamente a

la extensión político administrativa de parte de las comunas de Renaico y Angol, ubicadas en la Región de La Araucanía, cuya información de georreferenciación (mapa) se adjunta en el Anexo 1 y que constituye parte integrante del mismo.

**Coordenadas UTM puntos de delimitación de la zona de protección**

<b>Punto</b>	<b>UTM Norte (m)</b>	<b>UTM Este (m)</b>
1	5828655.0	706974.3
2	5827818.2	712022.8
3	5828498.8	717175.7
4	5830581.0	721124.4
5	5828018.4	721303.4
6	5823028.8	722446.7
7	5822052.4	721521.8
8	5824812.4	720884.0
9	5825720.3	719265.0
10	5823605.9	716153.4
11	5819788.5	718039.0
12	5820461.5	716545.3
13	5812420.1	719119.5
14	5811685.9	717616.8
15	5816065.7	715454.8
16	5815015.1	712991.7
17	5810402.0	715632.0
18	5810194.1	714528.0
19	5817051.2	707810.9
20	5820560.5	708542.8
21	5817401.1	703192.9
22	5812009.0	711039.0
23	5806835.6	706971.3
24	5803337.1	709980.0
25	5806905.6	712358.9
26	5801909.5	714868.0
27	5800466.7	719029.9
28	5799615.8	719251.9
29	5802001.1	707360.4
30	5807349.7	703781.8
31	5811392.4	705270.9
32	5818100.8	700604.0
33	5822019.1	707531.0

Coordenadas UTM referidas al sistema WGS 1984 Huso 18 Sur.

**Artículo 3: DEL TITULAR**

Se trata de la Asociación Gremial de Productores Silvoagropecuarios de Malleco (AGRIMA, A.G.), RUT: 65.049.317-6. Con dirección en Pedro de Oña s/n Recinto SAMA interior.

**Artículo 4: DEL PRODUCTO**

**Características del producto.**

El Tomate Angolino corresponde al fruto fresco de la variedad Cal Ace, de la especie *Lycopersicon esculentum*, este, se caracteriza por presentar un tamaño grande, piel lisa y sin deformaciones, presenta un peso entre 170 y 230 gramos, el fruto es de forma globosa ligeramente achatado, es de consistencia firme y coloración buena coloración (rojo), cuando es producido en el valle de Angol-Renaico presenta un elevado contenido de licopeno, polifenoles y alta actividad antioxidante, además, este tomate al ser cultivado en este valle presenta una alta calidad organoléptica. Mas detalles son presentados a continuación.

**Características físicas del producto:**

El "Tomate Angolino" corresponde al "Cal Ace", especialmente diferenciado por alta calidad organoléptica que esta variedad expresa en el Valle de Angol – Renaico.

Este tomate posee una adaptación general muy buena al Valle de Angol-Renaico, la madurez es media tardía, a partir del mes de febrero, el fruto es de forma globosa achatado, de consistencia firme y buena coloración (roja). El Tomate Angolino es de piel tersa sin deformaciones.

Como moda, estadísticamente los Tomates Angolinos comerciales tienen en promedio alrededor de 200 gramos (entre 170 y 230 gramos).

### **Características biológicas y microbiológicas del producto:**

#### ***Especie***

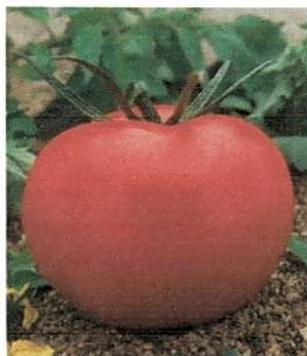
El Tomate Angolino corresponde a la especie *Lycopersicon esculentum* Mill, familia *Solanaceae*".

#### ***Variedad***

Como ya se señaló, la variedad correspondiente al "Tomate Angolino" es "Cal Ace", la cual es una antigua variedad de tomate cultivada en todo Chile, pero que encontró en Angol un nicho edafoclimático de una muy buena adaptación, situación que permite la obtención de buenas producciones y calidades organolépticas superiores.

Respecto del origen y el tipo de semillas utilizadas hay que señalar que esta variedad se encuentra liberada de royalties y por ser la especie de autopolinización le permite reproducirse sin perder sus características. Esta característica han permitido que la variedad sea mantenida por los agricultores del Valle de Angol – Renaico, aunque también se encuentra disponible en el comercio.

En el Valle de Angol-Renaico esta variedad destaca por su gran tamaño y piel tersa sin deformaciones. Variedad de gran resistencia y adaptación general, planta de crecimiento determinado, alcanzando de manera habitual los 1,2 m, la madurez es media tardía, el fruto es de forma globosa achatado, de consistencia firme y buena coloración (rojo), tamaño medio a grande, tolerante a enfermedades como *verticilium* y *fusarium*.



**Figura 0.1** Imagen de Tomate Cal Ace

### **Cumplimiento con los requisitos de calidad establecidos por la norma chilena oficial para el producto.**

El producto final deberá cumplir la norma chilena oficial NCh1792.0f2001 para el "Tomates Frescos". Esta norma será adjuntada en anexos.

Alcance y campo de aplicación de esta norma.

- I. Esta norma establece los requisitos de calidad que deben cumplir los tomates de mesa tradicionales para su consumo al estado fresco (ensaladas), los que pueden ser acondicionados o envasados para su comercialización.

- II. Esta norma se aplica a los tomates frescos de origen nacional e importado que se comercialicen dentro del país.
- III. Esta norma no se aplica a los tomates destinados a la utilización como materia prima en la elaboración de productos alimenticios.

Esta norma no establece los requisitos sanitarios de los tomates frescos, para lo cual se debe aplicar lo establecido por la Autoridad Competente.

Esta norma define al Tomate como: "fruto hortícola (baya) de cualquier variedad o cultivar perteneciente a la especie *Lycopersicon esculentum* Mill, familia *Solanaceae*".

**Forma de presentación del producto final: tipo de envase, tamaño o peso de la unidad.**

La presentación del producto final deberá cumplir la norma chilena NCh1792 para los "envases" del Tomate Fresco, que en su capítulo 7 señala lo siguiente: "7.1 Se puede emplear cualquier tipo de envase que garantice la adecuada protección al producto durante su transporte y almacenamiento; 7.2 Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos o reciclados con calidad alimentaria, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte, sin imperfecciones que puedan causar algún daño mecánico a los frutos. Los envases y los sellos o etiquetas utilizados deben estar exentos de tintas o pegamentos tóxicos; Y 7.3 El contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra no puede ser inferior al peso nominal rotulado".

Además, en específico los envases podrán ser de más de un tipo y capacidad, teniendo como máximo 8 (ocho) tomates por envase. el envasado y embalaje final, será realizado sólo en *packing* autorizados por el Comité de Administración de la Indicación Geográfica del Tomate Angolino, en estos los envases serán foliados y tendrán **sello (logotipo) del Tomate Angolino (Anexo 2 del reglamento)**, parte constituyente del presente reglamento, el cual sólo podrá ser abierto por el consumidor final.

***Descripción del Método de Obtención del Producto.***

**Descripción del proceso de cultivo del Tomate en el Valle de Angol - Renaico.**

***Variedad***

La variedad correspondiente al denominado "tomate angolino" corresponde a "Cal Ace", la cual es una antigua variedad de tomate cultivada en todo Chile, pero que encontró en Angol un nicho edafoclimático de una muy buena adaptación, situación que permite la obtención de buenas cosechas, especialmente diferenciadas por su alta calidad organoléptica.

La principal característica del tomate Cal Ace, es su gran tamaño y redondez perfecta en ciertos casos, es de piel tersa sin deformaciones. Variedad de gran resistencia y adaptación general, planta de crecimiento determinado, madurez media tardía, fruto de forma globosa achatado, de consistencia firme y buena coloración, tamaño medio a grande, tolerante a enfermedades como verticilium y fusarium.

### ***Producción de plantas de almácigos***

El objetivo de hacer el almácigo es proveer a las plantas, en su primer periodo de crecimiento, de un ambiente más propicio para su crecimiento y desarrollo. Para lograr esto se debe procurar una buena cama de semillas, un ambiente protegido de los vientos y un suelo limpio de malezas y posibles hongos contaminantes de las plantas en sus primeros estados de desarrollo. Generalmente muchas especies de hortalizas crecen lentamente en su primer periodo desde la siembra, incluso el proceso de germinación, si las temperaturas no son las adecuadas es muy lento. Estas condiciones descritas anteriormente impiden que las plantas compitan con las malezas.

Tipos de almácigo utilizados:

Almácigo tradicional: Consiste en la siembra de semillas al voleo, en un suelo preparado y mullido, las semillas deben taparse con una capa muy delgada de suelo, en concordancia con el tamaño de la semilla, mientras más pequeña la semilla más delgada la capa de cubierta. Una variante para mejorar este tipo de almácigo es marcar líneas de siembra, este sistema regula la profundidad de siembra y la distancia de siembra entre las líneas. Permite un mejor control de malezas y una emergencia mas pareja de las plántulas, esto último al estar todas a la misma profundidad. Generalmente la distancia entre las hileras es de unos 10 a 15 cm. La cantidad de semilla a sembrar depende de la especie, pero va desde 1 gr. a unos 5 gramos por m<sup>2</sup> , las menores cantidades para las semillas mas pequeñas.

Speedling o almácigo a raíz cubierta: Consiste en sembrar las semillas en forma individual en pequeños contenedores con un sustrato adecuado para el desarrollo de las raíces, lugar en donde se produce la germinación y el crecimiento inicial. Las plantas son llevadas en el mismo sustrato al lugar del establecimiento definitivo. Esto permite usar este sistema con especies que no es posible establecerlas por el sistema tradicional, como las cucurbitáceas por ejemplo. También permite optimizar el establecimiento de especies que tiene un alto costo de las semillas.

En las especificaciones de buenas prácticas agrícolas para la preparación de almácigos; se recomienda que los almácigos se realicen cerca del lugar definitivo de plantación, para así evitar daños durante su traslado y por la necesidad de aplicar tratamientos con productos fitosanitarios para su protección.

Las almacigueras deben ubicarse en sitios seguros, o asegurar las medidas necesarias para evitar el ingreso de animales.

En caso que las almacigueras se realicen en invernaderos, es necesario el uso de pediluvios en las entradas.

Se debe contar en el lugar de los almácigos con una fuente de agua segura, contar con un croquis o esquema donde se indique la ubicación de los almácigos indicando especie, variedad y fecha de siembra, entre otros datos.

El tomate es una especie que se puede establecer de muchas formas, dependiendo de diferentes factores, entre los que se pueden nombrar:

condiciones de manejo, recursos disponibles, condiciones climáticas del lugar y alto costo de la semilla, entre otros.

En Chile, en los últimos años se ha tecnificado la producción de plántulas de diversos cultivos, entre las cuales el tomate, como consecuencia del alto costo de las semillas y por lo tanto la necesidad de evitar las pérdidas de estas, es que es una práctica obligada asegurar una buena germinación y un buen crecimiento inicial de las plántulas, de manera que al momento de hacer el trasplante se cuente con plantas vigorosas, sanas y bien nutridas.

Los agricultores productores de tomate, usan semillas de diferentes variedades, entre las que se encuentran, semillas híbridas (de un alto valor) y de variedades de polinización abierta, de un menor valor, pero no fáciles de conseguir, por tratarse de variedades antiguas de las cuales ya casi no se encuentran las semillas en las casas comerciales dedicadas a este rubro. A estas últimas variedades corresponde la Variedad Cal Ace (Tomate Angolino).

La producción de plántulas de tomate es posible hacerla por dos vías:

- a) Producción propia. El agricultor compra la semilla y hace sus plantas con el sistema de speedling en bandejas de plástico o de plumavit.
- b) Paga el servicio de almácigo, en este caso el agricultor compra la semilla y manda a hacer las plantas a un proveedor local o un proveedor de la zona central, el cual dispone de mayor tecnología para hacer las plantas. Este servicio contempla que el proveedor del servicio hace las plantas por el sistema speedling y una vez que estas tienen un desarrollo adecuado se las entrega al agricultor para que las plante en forma definitiva.

Producción de plántulas propias.

Se debe asegurar la obtención de plantas de alta calidad ya que este aspecto es relevante en la obtención posterior de altos rendimientos y principalmente producciones oportunas, de acuerdo a lo planificado para entrar al mercado.

- I. Producción de plántulas por el sistema speedling en bandejas de plástico de 135 a 200 cavidades, por considerarlo suficiente para un buen desarrollo de la planta. Siempre se debe considerar como más adecuado usar bandejas con un menor número de cavidades, ya que las plantas tendrán la posibilidad de obtener un mejor desarrollo o de estar en condiciones protegidas durante un tiempo más largo, sin embargo, esto conlleva un mayor costo, por efecto del costo de las bandejas, del sustrato y un menor número de plantas por superficie.
- II. Uso de sustrato esterilizado y con un adecuado aporte de sales minerales, que aseguren la nutrición de las plántulas en su primer crecimiento.
- III. Primeros estados de desarrollo, germinación y emergencia en sala especialmente acondicionada, en cuanto a temperatura y humedad. Es fundamental el uso inicial de un lugar protegido dentro del invernadero, aislado del resto del invernadero, el que debe en lo posible disponer de un sistema de calefacción, para que las plantas tengan un rápido desarrollo inicial. Por el alto costo de este espacio es recomendable usar carros con plataformas cada 20 cm. Como las que se muestran en la fotografía, para optimizar el uso del espacio y de la calefacción. Como en este estado permanecen no más de 7 días y las plantas se desarrollan

principalmente con la energía inicial de la semilla, no es necesario reforzar la iluminación en las partes centrales de las bandejas del carro, sin embargo se debe procurar que estos no sean de un tamaño que abarquen mas de 3 bandejas de ancho, de forma que se puedan cambiar de lugar las bandejas dentro de cada plataforma, para uniformar las condiciones de iluminación.

IV. Uso de invernadero durante todo el periodo de crecimiento de las plántulas.

V. Un par de días antes de llevar las plantas al lugar definitivo, estas se deben endurecer, esto se logra lignificando los tejidos de las plántulas, para lo cual basta con exponer las plántulas a temperaturas mas bajas, lo que se logra ventilando el invernadero en el día y dejándolo abierto durante las noches.

VI. Uso de fertilización foliar, un vez a la semana.

VII. Uso de fungicida para evitar problemas de hongos en los primeros estados de desarrollo.

### ***Preparación de suelos***

Se realiza una preparación de suelos tradicional a 20 cm. de profundidad con el objeto de lograr un buen grado de mullimiento para incorporar fertilizantes, controlar malezas y permitir un buen desarrollo del sistema radicular. Esto se logra con una pasada de subsolador y dos pasadas de rastra.

### ***Fertilización***

La fertilización se realiza en base a la disponibilidad del suelo y a la demanda del cultivo considerando un rendimiento potencial de 80 a 100 toneladas por hectárea.

Una fertilización tipo según análisis de suelo con 250 kg ha<sup>-1</sup> de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> localizado al surco como superfosfato triple; 300 kg ha<sup>-1</sup> de N parcializado a la plantación (150 kg ha<sup>-1</sup>), floración (50 kg ha<sup>-1</sup>), cuaja (50 kg ha<sup>-1</sup>) y producción (50 kg ha<sup>-1</sup>) como super nitro; K<sub>2</sub>O en 100 kg ha<sup>-1</sup> a la plantación y 80 kg ha<sup>-1</sup> a la cuaja en las formas de muriato de potasio y sulphomag; 20 kg ha<sup>-1</sup> de S como sulphomag y 0,5 kg ha<sup>-1</sup> de B a la plantación como boronatrocalcita.

### ***Trasplante (fecha y distancia)***

El trasplante se realiza cuando las plantas tienen un desarrollo de 4 hojas verdaderas y 15 cm. de altura. Las fechas para realizar el establecimiento de las plantaciones es en los meses de octubre y noviembre, incluso para producciones tardías se hacen trasplantes los primeros días de diciembre.

La distancia de plantación será de 1,3 a 1,5 x 0,4 a 0,5 mt. entre y sobre la hilera respectivamente, usando las combinaciones entre ellas, lo que se traduce en poblaciones de 13.000 a 20.000 plantas por hectárea aproximadamente.

### ***Sistema de conducción***

El tomate en su etapa inicial de crecimiento es una planta herbácea, en las etapas posteriores el tallo se lignifica parcialmente, pero la debilidad de su cuello exige el empleo de un sistema de conducción en la planta que se realiza de diversas formas según el criterio y experiencia del agricultor, se conduce cuando las plantas alcanzan los primeros 30 centímetros, de manera que no se caigan y dificulten los manejos posteriores. La conducción tiene como finalidad lograr que la planta pueda expresar todo su potencial, tanto vegetativo como productivo, desprender del suelo los frutos, reduciendo los daños físicos por plagas y enfermedades mejorar la exposición de luz, lo que permite una mayor

densidad de plantación, favoreciendo así la aireación, minimizando los microambientes húmedos y así poder facilitar las labores a realizar, que repercutirá en la producción final y la calidad del fruto.

Se utilizará un sistema de espaldera o alambrado, el cual consiste en instalar sobre hileras distanciadas a 1,3 a 1,5 metros, espalderas de bajo costo de material, donde se tiendan dos ó tres alambres, los cuales después sujetaran las guías de las plantas.

### ***Plagas y enfermedades***

El control de plagas y enfermedades se hace, a través de métodos amigables con el ambiente, los que consideran aplicaciones mínimas de plaguicidas y solo cuando es estrictamente necesarios.

### ***Control de malezas***

Previo a la plantación se incorpora un herbicida pre emergente y posteriormente se controlan las malezas con un escardador el que puede ser usado con tractor, motocultivador o manual.

### ***Cosecha***

La cosecha se realiza cuando los tomates comienzan a tomar color rojo, se va haciendo una primera selección al momento de la cosecha, recolectando para comercializar solo los tomates que cumplen los calibres comerciales y con ausencia de defectos y daños por enfermedades o insectos, el resto de los tomates se cosechan aparte para ser eliminados.

En la empacadora se seleccionan por calibre y color, para luego ser embalados y sellados.

**Cumplimiento de las disposiciones sanitarias, ambientales y laborales presentes en la legislación chilena, con respecto al cultivo, producción y recolección y/o elaboración y comercialización del producto.**

**Artículo 5: DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

La administración de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA "Tomate Angolino " será realizada por un Comité de Administración de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA "Tomate Angolino", en adelante indistintamente "el Comité", entidad administrada por AGRIMA, organización que solicita la inscripción de la I.G.

El Comité tendrá entre sus fines la gestión estratégica, táctica y operativa, el control reglamentario y la defensa de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA, regulando el uso de ésta mediante las normas que el mismo Comité dicte, y la aplicación de las sanciones por mal uso de la misma, tales como amonestación, expulsión del Comité u otras que el mismo indique, en atención a lo señalado en el presente reglamento y en la ley.

**El Comité estará integrado por 9 miembros:**

- I. Un representante del titular, AGRIMA o a quien esta Institución Designe.
- II. Un representante de los productores de la zona de protección de la I.G. de la comuna de Angol.

- III. Un representante de los productores de la zona de protección de la I.G. de la comuna de Renaico.
- IV. Un representante del Gobierno Regional
- V. Un representante del Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP
- VI. Un representante de la Ilustre Municipalidad de Angol
- VII. Un representante de la Ilustre Municipalidad de Renaico
- VIII. Un representante de Servicio Agrícola Ganadera, SAG
- IX. Un representante de la Universidad de La Frontera, UFRO

**La directiva del Comité** estará compuesta por un Presidente Conservador de la I.G., un secretario y un tesorero, todos elegidos dentro de los citados integrantes, a través de una elección que será resuelta por mayoría simple. La duración en el cargo de esta Directiva será de dos años, renovables sólo por una vez. Tendrá entre sus funciones hacer cumplir este reglamento de manera ejecutiva, deberá proponer al Comité si este lo estima conveniente, una Administrador de la I.G y demás cargos de funciones ejecutivas y operativas derivadas de la administración de la I.G: También deberá anualmente, ser responsable de la Presentación de las Cuentas (Mayo) y Planes anuales (septiembre), a ser presentados al comité para su aprobación.

Los representantes de cada repartición y/u organización que compone el Comité serán designados por la más alta autoridad regional que corresponda a cada una (Intendente Regional, Alcalde, Director Regional del Servicio y/o Repartición, Rector), o por otro directivo que éstos designen para tal efecto. Los representantes de los productores serán elegidos por mayoría simple en votación abierta en asamblea convocada para ese fin, procurando favorecer la representatividad y participación de todos los sectores en cada comuna.

Será responsabilidad del titular liderar la convocatoria y organización del primer Comité.

Todos los integrantes del Comité podrán renovarse anualmente, eligiendo sus reemplazantes por los mismos mecanismos ya descritos.

En el caso de infracción en el uso de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA corresponderá al Comité ejercer las acciones civiles, penales y administrativas que correspondan para la defensa de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA, sin perjuicio del derecho del usuario a ejercer dichas acciones en conformidad a la ley.

El Comité podrá dictar normativas complementarias para la gestión de la I.G. en aspectos que no se encuentren definidos en el presente reglamento.

#### ***Artículo 6: DEL USO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA***

Podrán utilizar la INDICACIÓN GEOGRÁFICA las personas naturales o jurídicas que cumplan con las condiciones de uso que establece la ley y este reglamento, particularmente en lo referente al capítulo 5. Descripción del Proceso Productivo y cuyos predios se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada establecida para la I.G., tal como han sido descritas en el informe técnico del TOMATE ANGOLINO. No existirán exigencias en relación al régimen de tenencia de la tierra en la cual se produzca el tomate que ha de ser protegido con I.G.

Para acceder al registro de usuarios autorizados para utilizar la I.G., cada productor interesado deberá enviar una carta de solicitud dirigida al Presidente Conservador del Comité. Dicha carta deberá identificar claramente al productor, su ubicación georreferenciada dentro la zona delimitada y su producción anual. Tras ello, el Comité examinará en

terreno al productor verificando el cumplimiento de los requisitos del presente reglamento. Posterior a ello comunicará su resolución al solicitante en un plazo de 60 días hábiles desde la recepción de la carta de solicitud.

Los productores que desempeñen su actividad productiva dentro de la Zona Geográfica Delimitada, inclusive aquellos que no estuvieron entre los que solicitaron el reconocimiento por I.G. inicialmente, tendrán derecho a solicitar y usar la INDICACIÓN GEOGRÁFICA "Tomate Angolino", siempre que cumplan con las disposiciones que regulan el uso de la misma. Solo ellos podrán emplear en la identificación de los tomates protegidos con I.G., la expresión INDICACIÓN GEOGRÁFICA o las iniciales I.G. que llevarán los distintivos con el logo oficial de la I.G.

Los usuarios de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA podrán:

a).- Utilizar la INDICACIÓN GEOGRÁFICA bajo las condiciones establecidas en la ley y en el reglamento de uso, para la clase 31 del clasificador internacional de marcas, y específicamente en la categoría de "Tomate Fresco" de la variedad Cal Ace.

b).- Ser notificados oportunamente acerca de las modificaciones del presente Reglamento.

Son obligaciones de los Usuarios conforme el presente Reglamento las siguientes:

a)- Usar la INDICACIÓN GEOGRÁFICA ateniéndose a las normas legales y reglamento de uso y control.

b)- Usar la INDICACIÓN GEOGRÁFICA para distinguir el tomate variedad Cal Ace producido en la Zona Geográfica Delimitada.

c)- Informar de inmediato al Comité sobre la cualquier infracción, uso indebido o uso ilícito de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA, comunicando los datos precisos para que se puedan ejercer las acciones pertinentes. Mantener un registro de la producción y de las partidas enviadas a cada centro de envasado y etiquetado acreditados para la I.G.

Los Usuarios de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA no podrán usar o solicitar la inscripción, en Chile o el extranjero, de un signo idéntico o similar que pueda inducir a error o confusión con la INDICACIÓN GEOGRÁFICA.

La INDICACIÓN GEOGRÁFICA no podrá ser utilizada de manera que pueda causarle descrédito o perjuicio a su reputación.

#### ***Artículo 7: DEL CONTROL DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA***

Con el objeto de que los consumidores puedan verificar que la producción de Tomate Angolino protegido por la I.G. es genuina, el Comité deberá crear y mantener un registro de usuarios autorizados para utilizar la I.G., el cual permitirá identificar claramente al productor, su ubicación en la zona delimitada y su producción anual. Dicho registro será actualizado de manera anual. Este registro podrá ser publicado en una página web total o parcialmente por el Comité, con el fin de garantizar el acceso a información del consumidor.

Para el control de la producción de Tomate Angolino protegido por la I.G., el Comité deberá acreditar uno o más centros de envasado y etiquetado (packings) para el despacho a los mercados finales, en los cuales se otorgará un sello distintivo a los envases que contengan solo tomates angolinos que reúnan las características exigidas en este reglamento y estén correctamente identificados.

Dichos centros de envasado y etiquetado deberán ofrecer las garantías suficientes de trazabilidad del producto Tomate Angolino con I.G. a lo largo de toda su cadena productiva, desde recepción de materia prima hasta expedición como producto terminado, así como una garantía higiénico-sanitaria suficiente de sus instalaciones y equipos para el envasado, debiendo encontrarse autorizados debidamente por la Autoridad Sanitaria Regional.

La trazabilidad del producto Tomate Angolino protegido I.G. estará garantizada por los centros de envasado y etiquetado acreditados por el Comité, en los cuales los envases que contengan tomate angolino con I.G. serán foliados y sellados con un distintivo (logotipo) del "Tomate Angolino", el cual sólo podrá ser violado por el consumidor final.

#### **Artículo 8: INFRACCIONES Y TRASGRESIONES AL REGLAMENTO**

La infracción al presente reglamento así como el uso malicioso del signo distintivo (logotipo) y/o la expresión "Tomate Angolino" será sancionado conforme lo establecido en el artículo 105 de la Ley de Propiedad Industrial y legislación complementaria.

Frente a trasgresiones al reglamento el Presidente Conservador informará al Comité, el cual amonestará por escrito al productor en una primera instancia, pudiendo en instancias posteriores, este mismo Comité, previa información por parte del Presidente Conservador eliminar del registro de la I.G. a los infractores respectivos, en caso de reincidencia.

Frente a adulteración del producto, uso malicioso de la I.G., de sus distintivos o de sus certificados, el Presidente Conservador informará al Comité, el que a su vez oficiará al representante de la organización administradora a fin de iniciar acciones legales de defensa de la I.G. en contra de quienes resulten responsables.

**Artículo 9: DISPOSICIONES FINALES**

Las modificaciones al presente Reglamento de Uso y Control podrán ser propuestas por el Comité y/o por los usuarios acreditados, y deberán ser votadas por los usuarios acreditados de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA "Tomate Angolino".

El quórum necesario para la modificación de las normas contenidas en el presente Reglamento de Uso y Control serán las dos terceras partes de los/as productores/as debidamente acreditados en el registro de usuarios de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA "Tomate Angolino". Toda modificación debe ser informada al Instituto Nacional de Propiedad Industrial de acuerdo a lo establecido en el artículo 100 de la Ley 19.039.

**ANEXOS DEL REGLAMENTO**

**Anexo 1 Descripción de la zona geográfica al reglamento de uso y Coordenadas UTM y plano área geográfica indicada**

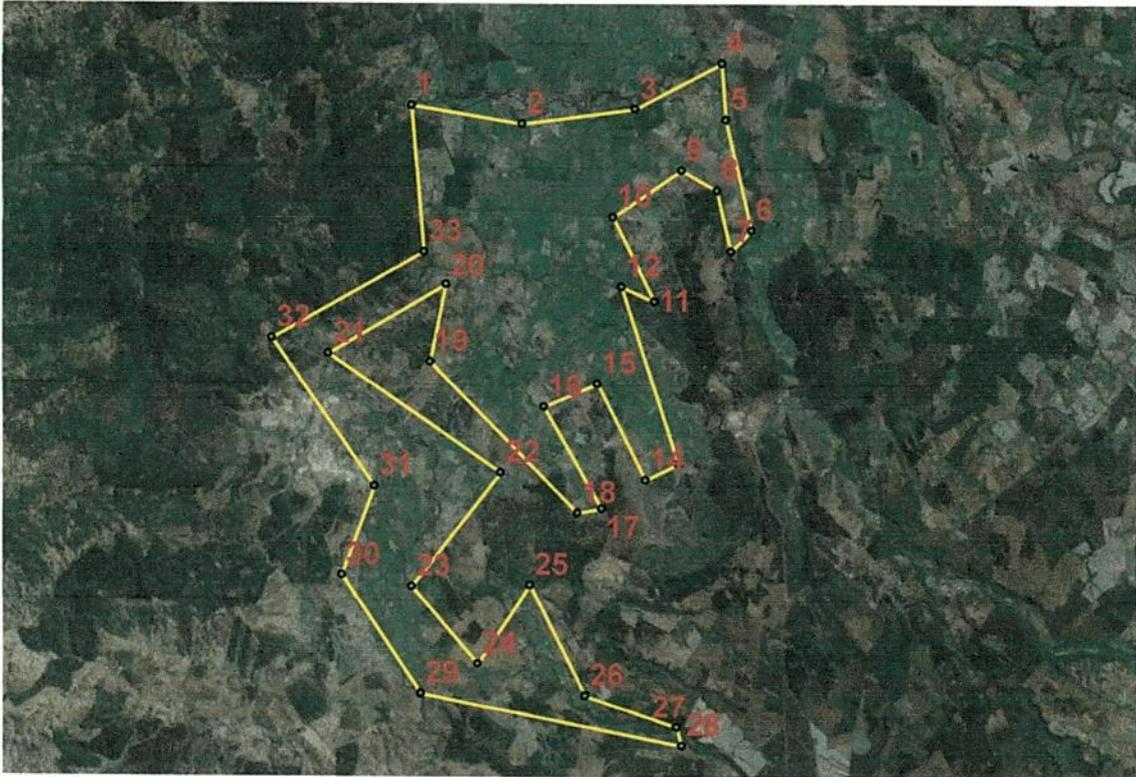
**Coordenadas UTM puntos de delimitación de la zona de protección**

<b>Punto</b>	<b>UTM Norte (m)</b>	<b>UTM Este (m)</b>
1	5828655.0	706974.3
2	5827818.2	712022.8
3	5828498.8	717175.7
4	5830581.0	721124.4
5	5828018.4	721303.4
6	5823028.8	722446.7
7	5822052.4	721521.8
8	5824812.4	720884.0
9	5825720.3	719265.0
10	5823605.9	716153.4
11	5819788.5	718039.0
12	5820461.5	716545.3
13	5812420.1	719119.5
14	5811685.9	717616.8
15	5816065.7	715454.8
16	5815015.1	712991.7
17	5810402.0	715632.0
18	5810194.1	714528.0
19	5817051.2	707810.9
20	5820560.5	708542.8
21	5817401.1	703192.9
22	5812009.0	711039.0
23	5806835.6	706971.3
24	5803337.1	709980.0
25	5806905.6	712358.9
26	5801909.5	714868.0
27	5800466.7	719029.9
28	5799615.8	719251.9
29	5802001.1	707360.4
30	5807349.7	703781.8
31	5811392.4	705270.9
32	5818100.8	700604.0
33	5822019.1	707531.0

Coordenadas UTM referidas al sistema WGS 1984 Huso 18 Sur.

La delimitación de zona de protección para el Tomate Angolino corresponde a parte de las comunas de Angol y Renaico y es correspondiente con el valle de Angol Renaico.

### Plano de área geográfica indicada



**Anexo 2 Logotipo Tomate Angolino**

