

**REGLAMENTO DE USO PARA LA MARCA DE CERTIFICACIÓN  
CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE  
PARA PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA REGIÓN DE AYSÉN**

**TITULO I. DISPOSICIONES PRELIMINARES**

**Artículo 1. OBJETO**

El presente Reglamento de uso y sus anexos tienen por objeto establecer las condiciones, criterios y estándares de origen y calidad para acceder al uso de la marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile.

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

- a) Ser una herramienta para la creación de valor y la diferenciación de productos y servicios de calidad, que sean originarios de la Región de Aysén, garantizando al consumidor una o más de las siguientes características: inocuidad, seguridad, bienestar animal y/o buenas prácticas agrícolas, entre otras, fijando en definitiva estándares de calidad de los bienes y servicios que se distingan con la marca de certificación.
- b) Incrementar la competitividad y rentabilidad de los productos y servicios de la Región de Aysén, para sus productores y/o empresas, contribuyendo así a la constante creación de valor, notoriedad y al mantenimiento y protección del patrimonio natural y cultural de la Región de Aysén.
- c) Propender al trabajo en asociatividad de los productores de la región y potenciar la imagen y la calidad de sus productos y servicios para su posicionamiento en el mercado nacional e internacional.
- d) Preservar el medio ambiente a través de buenas prácticas de manejo de la forma de producir en la Región de Aysén.
- e) Posicionar a la Región de Aysén como una potencia agroalimentaria con productos de origen puro y natural.
- f) Potenciar y posicionar a los productos de la Patagonia Chilena de la Región de Aysén para lograr una identidad interregional.

**Artículo 2. DEFINICIÓN**

La marca de certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, es un signo distintivo que sirve para identificar y distinguir aquellos productos y servicios que son producidos, transformados y/o elaborados en la Región de Aysén y que cumplen con los estándares o criterios de origen y calidad establecidos en el presente reglamento de uso y sus anexos.

## **TITULO II. DEL TITULAR DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE**

### **Artículo 3. TITULAR**

El titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile es el Gobierno Regional de Aysén.

### **Artículo 4. ATRIBUCIONES**

El Gobierno Regional de Aysén, titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, certificará los productos y servicios con identidad cultural regional, según lo indica este reglamento, por medio de una Unidad de Gestión de Certificación de la Marca (UGM) definido en el programa.

El titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, realizará las siguientes acciones que contribuirán a:

- a) Generar, postular, implementar, ejecutar y administrar las acciones y las gestiones necesarias para que la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile y su imagen, mejoren la competitividad de los productores y empresas que desarrollan productos, bienes y servicios con identidad regional.
- b) Difundir la utilización de la Marca de Certificación entre los productores y empresas de Aysén.

## **TITULO III. DEL CONSEJO ASESOR**

**Artículo 5.** El Gobierno Regional de Aysén designará un Consejo Asesor que tendrá por objetivo asesorar y apoyar las funciones del titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile.

**Artículo 6.** Este Consejo Asesor tendrá una duración indefinida y estará integrado por los siguientes miembros de la Región de Aysén:

Seremi de Agricultura, Seremi de Economía, Director Regional del Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR), Director Regional Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), Director Regional Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Director regional de la CORFO, Director regional de ProChile, Director regional del Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA), Director regional de la Corporación Nacional Forestal (CONAF), Director regional del Instituto Forestal (INFOR), quienes podrán actuar por sí mismos o a través de mandatarios.

**Artículo 7.** El Consejo Asesor tendrá como propósito asesorar al Gobierno Regional de Aysén, apoyándolo de manera permanente en todas aquellas materias que sean de interés y para el logro de los objetivos de la marca de certificación, entre ellas:

- a) En la difusión, aplicación, mantención y adecuada utilización de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile en la Región de Aysén;
- b) Proponer criterios de administración de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile;
- c) Velar porque el uso de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile sea conforme a este Reglamento y recomendar acciones a seguir en el caso que se use indebidamente;
- d) Difusión de la visión, los objetivos y las actividades de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile mediante diferentes medios de comunicación, para su posicionamiento nacional e internacional;
- e) Mantención de un adecuado nivel de información a los usuarios y terceros, acerca de las actividades y funcionamiento de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile;
- f) Generar una estrategia y ejecutar acciones que permitan la incorporación de nuevos grupos de calidad, productores y empresas al programa de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile;
- g) Promoción de la participación de productores y/o empresas en la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile;
- h) Coordinación general del proceso de certificación, generar recomendaciones para el titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, relacionadas a la actualización de los estándares y los procedimientos de la Marca de Certificación, cuando sea necesario;
- i) Apoyar en la adecuada articulación con la Unidad de Gestión y Certificación (UGM), permitiendo al titular tener información actualizada de la marcha del proceso de certificación, apoyando en el control de los procedimientos y proveyendo la información para que el titular pueda resolver las controversias que se puedan generar con los usuarios o postulantes de la Marca de Certificación;
- j) Asesorar permanentemente las acciones realizadas por la entidad titular de la Marca en relación a los aspectos relacionados con la marca de certificación;
- k) Realizar los aportes técnicos y orientaciones que sean necesarios para la realización de las actividades planificadas, considerando la disponibilidad presupuestaria;
- l) Asegurar que los inspectores o profesionales de la Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM) hayan sido capacitados en los estándares del Reglamento;
- m) Solicitar permanentemente información a la UGM, acerca del uso de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile y proponer acciones en caso de uso indebido;

- n) Recibir el informe de evaluación y recomendación técnica elaborado por la UGM, entidad especializada en los criterios y estándares de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile;
- o) Analizar y evaluar las condiciones y detalles técnicos de las solicitudes de certificación recibidas;
- p) Elaborar recomendaciones al informe realizado por la UGM al titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, para que éste pueda resolver acerca de las solicitudes presentadas por los postulantes y usuarios;
- q) Evaluar el comportamiento de los productores y empresas autorizadas para utilizar la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, de acuerdo a lo definido en el presente Reglamento, definiendo su continuidad de participación en la Marca;
- r) Apoyar al titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile 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;
- s) Revisar e informar al titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile de las apelaciones en los casos que, habiendo sido rechazados, su solicitud sea reconsiderada en el próximo período de análisis de casos.
- t) Invitar a expertos técnicos para asesorar a los productores de bienes y prestadores de servicios de la región de Aysén a las sesiones de trabajo, en casos necesarios.
- u) Apoyar y asesorar en cualquier otra tarea que el titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén le solicite para el cabal cumplimiento de sus funciones.
- v) Reunirse periódicamente buscando la continuidad de funcionamiento de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile,
- w) Designar un Directorio con a lo menos 3 miembros, que resuelvan y orienten situaciones entre reuniones periódicas, cuando así lo ameriten.
- x) Buscar y fomentar el acceso a financiamiento público y privado que permita el desarrollo de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, y comunicar al titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile sus recomendaciones.

#### **TITULO IV. DE LA UNIDAD DE GESTIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA MARCA (UGM)**

**Artículo 8.** El Gobierno Regional de Aysén, como titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, será el encargado de autorizar el

uso de la Marca de Certificación y de fiscalizar el cumplimiento de las condiciones de uso contenidas en el presente reglamento, pudiendo delegar estas funciones en un tercero.

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

A la fecha de presentación de la solicitud de registro de la Marca de Certificación, se encuentra vigente un convenio con la Universidad Austral de Chile, para que desarrolle y gestione las acciones establecidas en el presente Reglamento de Uso de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile como Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM). Este convenio podrá ser revocado o renovado por el titular de la marca.

**Artículo 9.** La Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM), contará con un Gerente, Director o Jefe del proyecto, un departamento de terreno con profesionales que realizarán las visitas de verificación, una unidad Informática para el control y registro de los productores y grupos de calidad, además de asesores "ad-hoc", para realizar las demás gestiones necesarias para la adecuada gestión de la marca de certificación.

**Artículo 10.** Para autorizar el uso de la marca de certificación, la Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM) deberá realizar las siguientes actividades:

- a) Efectuar visitas de inspección a los productores o grupos de calidad que postulan a la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, evaluando el cumplimiento de los estándares exigidos en el presente reglamento y acordados por los grupos de calidad.
- b) 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.
- c) Efectuar un proceso de control periódico posterior a la aprobación de la certificación a los usuarios de la marca.
- d) Llevar al día la base de datos de los productores y prestadores que solicitan la autorización y aquellos autorizados al uso de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, así como de las solicitudes aprobadas, aprobadas con observaciones, rechazadas y apelaciones.
- e) Capacitar a los inspectores y profesionales de la Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM) y los Grupos de Calidad, productores y prestadores, sobre los estándares de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile.

- f) Promover dentro del territorio regional y nacional el uso, el modo de funcionamiento y la forma de acceder a la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, organizar actividades de capacitación y difusión.
- g) Fiscalizar el comportamiento de los productores y empresas autorizadas para utilizar la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, de acuerdo a lo definido en el presente Reglamento, definiendo su continuidad de participación en la Marca;
- h) Apoyar y asesorar en cualquier otra tarea que el titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén le solicite para el cabal cumplimiento de sus funciones
- i) La Universidad Austral de Chile, 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, el Gobierno Regional de Aysén.

## **TITULO V. DE LOS GRUPOS DE CALIDAD**

**Artículo 11.** Los Grupos de Calidad son aquellos grupos formados por 2 o más productores o prestadores de servicios de un rubro o actividad, sean personas naturales o jurídicas, agrupaciones u organizaciones de productores que fabriquen, produzcan o elaboren productos, o presten servicios y que cumplan con un determinado estándar de calidad reconocido y aprobado por la Unidad de Gestión y Certificación.

Los grupos de calidad se dividirán por rubros productivos por productos o servicios, 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 en conjunto con la Unidad de Gestión y Certificación (UGM), han establecido estándares de calidad para los productos y servicios que 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 verificados el cumplimiento de los estándares de calidad, a los cuales se someterán voluntariamente los productores y prestadores de servicios 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 y prestadores de servicio individuales, quienes estarán sujetos a la supervisión, evaluación, fiscalización y verificación por parte de la UGM.

## TITULO VI. DE LOS ELEMENTOS DE LA MARCA

**Artículo 12.** La Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile está compuesta por elementos gráficos figurativos y denominativos que forman un conjunto distintivo e indivisible, formado por los siguientes elementos: CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE. La protección se solicita al conjunto marcarío, sin protección a los elementos denominativos aisladamente considerados.

## TITULO VII. DE LOS CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN

**Artículo 13.** La Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile distingue productos y servicios que en su proceso productivo y en su comercialización cumplan con las normas del presente reglamento y sus anexos.

### **Artículo 14. SOBRE EL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.**

Para acceder al uso de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, deberá tratarse productos señalados en el Anexo 1, originarios de la Región de Aysén, que sean fabricados o que utilicen materias primas obtenidas de la Región.

Los servicios que podrán acceder al uso de la marca, son aquellos servicios prestados por personas naturales o jurídicas, incluyendo hoteles, tour operadores, servicios de transporte turísticos, restaurantes y organización de eventos que cumplan con los requisitos generales y que promuevan actividades productivas, ferias, congresos y actividades turístico-culturales ofrecidas en la región de Aysén.

### **Artículo 15. SOBRE LOS CRITERIOS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.**

Para ser autorizados a usar la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, todos los productores deberán cumplir con cada uno los siguientes criterios generales de origen y calidad:

- a) **Origen:** Tratarse de productos, fabricados, producidos y/o elaborados en la Región de Aysén, con materias primas procedente de la Región de Aysén. En el caso de empresas que procesen fuera de la región de Aysén deberán someterse al proceso de verificación y control de la UGM para obtener la certificación final del producto y ser incorporados a alguno de los grupos de calidad.
- b) **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.
- c) **Contar con un grupo de calidad (GC)** que representa a lo menos a 2 o más productores que quieran usar la marca de certificación. En casos justificados se podrá autorizar el uso de la marca a productores y

prestadores de servicios individuales. En todos los casos los productores deberán certificarse ante 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.

- d) **Sistema de Control:** Los Grupos de Calidad deben además contar con un sistema de control interno que permita garantizar todas el cumplimiento de los estándares de calidad y lo señalado en el artículo 11, cada productor deberá además suscribir los siguientes documentos:
- i. Solicitud de incorporación al programa,
  - ii. Carta de compromiso de ingreso voluntario,
  - iii. Criterios de origen y de calidad de los productos contenidos en el Anexo I,
  - iv. Sistema de verificación y control (check list),
  - v. Plan de control y registros de actividades.

#### **Artículo 16. SOBRE LOS CRITERIOS DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS.**

Los prestadores de servicios, para ser autorizados a usar la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, deberán cumplir al menos uno de los siguientes criterios:

- a) Utilizar rutas comercializadas por operadores turísticos nacionales e internacionales, en que se incluyan complementariamente servicios turísticos entregados por personas, empresas, productores o asociaciones que estén bajo la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile.
- b) Prestar servicios hoteleros, turísticos o restaurantes que operen dentro de la región de Aysén.
- c) Organizar congresos, seminarios, cursos relativos con la actividad turística, exposiciones y ferias turísticas; exhibición y muestras a través de distintos medios, tales como, películas, videos, fotografías, guías, folletos, cartillas de los atractivos turísticos de la región Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo;

Dichos prestadores deberán cumplir en el curso de sus operaciones con alguno de los siguientes criterios establecidos por la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile:

- i. Obtener un mínimo de 20% de su abastecimiento, de materias primas y alimentos utilizados en los emprendimientos de comunidades, asociaciones, empresas o agricultores que estén dentro de las características promovidas por la Marca de Certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE.
- ii. Desarrollar acciones concertadas con instituciones públicas y privadas del territorio de la Región de Aysén, para difundir, educar y fortalecer el

conocimiento nacional e internacional de la Región de Aysén, sus productos y servicios.

- iii. Incorporar en la difusión de sus productos y en sus instalaciones, información de la calidad de los productos de la Región de Aysén.
- iv. Incorporar en la gastronomía ofrecida en sus emprendimientos, preparaciones tradicionales de calidad, elaboradas con productos certificados por la marca de certificación.
- v. Realizar actividades de promoción de la marca de certificación y de los productos y servicios que distingue, a través de la realización de congresos, ferias gastronómicas, festivales, seminarios y actividades turísticas.

## **TITULO VIII. DEL PROCEDIMIENTO PARA LA AUTORIZACIÓN O CERTIFICACIÓN**

**Artículo 17.** Puede postular a la Marca de Certificación toda persona, productor y/o empresa, asociaciones de productores dedicadas a la producción, comercialización y procesamiento de productos; empresas o emprendimientos individuales destinadas a la promoción de servicios turísticos rurales, iniciativas empresariales del ámbito hotelero y turístico, además de empresas tour operadoras que se incorporen a alguno de los Grupos de Calidad contemplados en el artículo 11, y cumplan con el reglamento de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile.

**Artículo 18.** 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 Calidad Aysén Patagonia Chile, de acuerdo al grupo de calidad respectivo.

### **Artículo 19. De la Presentación de las solicitudes y documentación.**

Las solicitudes se presentarán ante la Unidad de Gestión y Certificación de la Marca (UGM), por medio del llenado de una Solicitud de Incorporación, que debe contener la siguiente información:

- a) Número de solicitud
- b) Fecha de presentación de la solicitud
- c) Nombre o razón social, Rut, giro de actividad económica
- d) Dirección, teléfono, e-mail
- e) Comuna, sector, predio
- f) Nombre y cargo del solicitante
- g) Las características principales del producto o servicio propuesto por el productor para su reconocimiento con la marca de certificación y la

justificación del cumplimiento de las condiciones generales para el reconocimiento previstas en los artículos (14-17).

- h) Cuando la solicitud de incorporación se refiera a un producto, deberá incorporarse a la normativa establecida por el Grupo de Calidad correspondiente.
- i) Las notificaciones al solicitante se realizarán por correo electrónico en la dirección registrada ante la UGM para tal efecto.

**Artículo 20.** Un 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 Calidad Aysén Patagonia Chile 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 de Certificación y 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.

Una vez notificado el productor o prestador del servicio sobre la aprobación de la solicitud, el titular otorgará la licencia de uso de la marca al productor o prestador de servicios.

**Artículo 21. Duración de la autorización.**

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 22. Registro.**

El titular y la UGM dispondrán 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 IX. DEL PROCEDIMIENTO DE APELACIÓN**

**Artículo 23.** 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 24.** El Consejo Asesor revisará el caso y emitirá una nueva recomendación al titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, para que resuelva respecto de la apelación en un plazo de 60 días corridos.

**Artículo 25.** 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 X. DEL USO DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE**

**Artículo 26.** 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 27.** 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 el titular y 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 28. 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 Calidad Aysén Patagonia Chile.

## **TITULO XI. DE LAS SANCIONES**

**Artículo 29. 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 30.** El titular de la Marca de Certificación, por medio de la UGM, determinará la pérdida o retiro de la certificación marca de Calidad Aysén Patagonia Chile a un usuario autorizado, si éste infringe los criterios de certificación contenidos en el título VII y Anexo 1 del presente reglamento

**Artículo 31.** En el caso que el titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, algún miembro del Consejo Asesor o la UGM observe un uso inadecuado de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, 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 Calidad Aysén Patagonia Chile 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.

**Artículo 32. Modificaciones.** Las modificaciones del presente reglamento de uso deberán ser anotadas en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI).

**Artículo 33.** En la página web [www.calidadaysen.cl](http://www.calidadaysen.cl) 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 34.** Los usuarios autorizados podrán retirarse voluntariamente de la marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile en cualquier momento, en cuyo caso deberá informar por escrito esta decisión a la UGM y ésta informará al titular de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile y al Consejo Asesor, quienes procederán a excluirlo del listado de usuarios autorizados.

**Artículo 35.** Los usuarios autorizados que decidan desafiliarse del uso de la Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile, no podrán continuar usando la Marca de Certificación en ninguno de sus productos o servicios.

## **TITULO XII. DE LA CONFIDENCIALIDAD Y RESERVA DE LA INFORMACIÓN**

**Artículo 36.** 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 Aysén. 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 37.** 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 Aysén y en la página web de Calidad Aysén Patagonia Chile. ([www.calidadaysen.cl](http://www.calidadaysen.cl)) para así ser exigibles a los usuarios de la misma.

## ANEXO 1

### CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD POR GRUPOS DE CALIDAD Y PRODUCTOS

#### I.- DEL GRUPO DE CALIDAD BOVINOS: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir los siguientes productos y subproductos en base a carne bovina, es decir animal vivo (bovino), carne bovina fresca, congelada, en conserva, ahumada, sus extractos y cecinas, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad.

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse como productos del Grupo de Calidad animales bovinos de razas cárnicas o sus cruza, nacidos, criados, engordados en la Región de Aysén hasta un máximo de 24 meses de edad.
1.2 Los animales deberán ser identificados con el Dispositivo de Identificación Individual Oficial (DIIO) perteneciente al establecimiento pecuario con su RUP (Rol Único Pecuario) oficial.
1.3 Cada establecimiento inscrito mantendrá al día los registros necesarios para llevar la información exigida para verificación de la marca.
1.4 Cada establecimiento deberá contar con un Médico Veterinario que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión
1.5 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad" debe firmar La carta Compromiso.
<b>Sección 2: Manejo animal</b>
2.1 Debe existir registro de todos los animales. Los registros exigidos no necesariamente deben estar en una planilla ni formato electrónico. Son válidas anotaciones realizadas en cuadernos de campo, siempre y cuando permitan un fácil acceso y una clara información.
2.2 Los animales serán mantenidos en un sistema de pastoreo libre en el caso de los terneros, y por un mínimo de 2/3 de su vida (a la edad de la faena) en el caso de los novillos.
2.3 Los animales serán manejados de acuerdo a estándares que aseguren su bienestar animal durante toda su vida:
a) Evitar que los animales pasen hambre, sed, o presenten una mala nutrición, es decir que dispongan de agua fresca y reciban una dieta adecuada.
b) Brindarles a los animales las adecuadas condiciones de confortabilidad, es decir, que tengan áreas de resguardo y de descanso.
c) Evitar el dolor, daño o enfermedad en los animales, a través de la prevención, el diagnóstico y los tratamientos adecuados.
d) Los animales deben estar en libertad de expresar su comportamiento normal, a través de proveerles espacio suficiente y adecuadas instalaciones.
e) Se deben evitar las condiciones de estrés y miedo innecesario en los animales.
f) El manejo de los animales debe ser calmo. No deben usarse picanas y limitar al mínimo el uso de perros para el arreo. En este caso los animales deben estar controlados en todo momento por personal a su cargo.
g) Las instalaciones del predio deben ser mantenidas adecuadamente para evitar lesiones o riesgo en los animales.
<b>Sección 3: Manejo sanitario y ambiental</b>
3.1 Todos los productos químicos utilizados en el predio deberán estar registrados en Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

3.2 Cada predio deberá contar con un registro de compra y uso de medicamentos.
3.3 El manejo sanitario deberá estar supervisado por un médico veterinario.
3.4 Cualquier tratamiento farmacológico en los animales inscritos en el programa (sea individual o por lotes) deberá estar respaldado por una indicación del médico veterinario.
3.5 Los animales enfermos serán separados del resto de los animales. Se deberá contar con lugares aislados para mantener a animales lesionados o enfermos.
3.6 Si ingresan animales de otros predios deben tener igual o superior condición sanitaria que los animales del predio de destino.
3.7 No está permitido el uso de antibióticos. Sólo si es estrictamente necesario es posible aplicarlo y debe ser recomendado por el veterinario asistente. Se debe dejar constancia de las recomendaciones médicas y del tratamiento usado.
<b>Sección 4: Alimentación y agua</b>
4.1 Los animales recibirán durante toda su vida (o permanencia en el predio), una alimentación basada en pradera. Se podrá dar suplementación con forraje cortado en forma directa u otro tipo de forraje conservado heno o ensilaje.
4.2 Se prohíbe la suplementación animal con alimentos de origen mamífero, aviar o cualquier derivado animal.
4.3 Para el caso de novillos terminados en el predio se podrá suministrar al ganado alimentos concentrados (granos) como máximo un tercio de la vida del animal. Se debe contar con un registro de confinamiento que controle el tiempo de estabulación.
4.4 Se prohíbe cualquier suplementación con granos genéticamente modificados (GMO).
4.5 Se debe contar con un registro de alimentación y suplementación animal.
4.6 Los animales tendrán siempre acceso a agua fresca.
4.7 No está permitido el uso de anabólicos ni hormonas promotoras de crecimiento.
<b>Sección 5: Instalaciones</b>
5.1 Las instalaciones, cercos y corrales deberán ser adecuados para ofrecer seguridad y comodidad para el manejo animal.
5.2 Las instalaciones del predio deben ser mantenidas adecuadamente para evitar lesiones o riesgo en los animales.
5.3 El plantel deberá contar con instalaciones adecuadas para mantener los medicamentos veterinarios del establecimiento.
5.4 El plantel deberá contar con una unidad de refrigeración en el caso de mantener medicamentos veterinarios en stock en refrigeración.
5.5 Los medicamentos veterinarios que requieran receta retenida deberán estar bajo llave.
5.6 El plantel deberá contar con secciones cerradas y aparte para desinfectantes, insecticidas, rodenticidas y herbicidas.
<b>Sección 6: Faena y producción</b>
6.1 Las plantas faenadoras deberán estar autorizadas por el SAG para exportar.
6.2 La descarga debe ser lo más calma posible, evitando los estímulos que puedan asustar a los animales como movimientos violentos, ruidos, luces, etc.
6.3 No se deben usar picanas de ningún tipo.
6.4 Para la descarga en las plantas faenadoras, estos deberán contar con:
1) Rampa de desembarco con piso antideslizante resistente, impermeable, de fácil limpieza y desinfección.
2) Puertas de acceso a corrales con adecuada amplitud y sin salientes.

6.5 Las instalaciones dentro de la planta faenadora tendrán que evitar lesiones y golpes.
6.6 Los establos de espera deberán disponer de bebederos con agua "ad libitum" y dispondrán de una luminosidad y ventilación apropiada.
6.7 Los carriles de entrada no presentarán ángulos rectos ni rupturas, el suelo deberá ser antideslizante y estarán previstos de un sistema que evite el retorno.
6.8 Los animales fatigados o excitados deberán descansar durante un periodo de al menos 6 horas antes de ser sacrificados.
6.9 Sacrificio y faenado: el sacrificio se realizará de manera que el animal sufra el menor estrés posible. Los requisitos mínimos a respetar durante esta fase son los siguientes:
a) Inmovilización y aturdimiento en calma.
b) Sangrado lo más completo posible.
c) Se autoriza la aplicación de la estimulación eléctrica de acuerdo con la legislación vigente.
d) Se deberá contar con las medidas que aseguren la trazabilidad del ganado al interior de la planta faenadora.
6.10 Los animales correspondientes al "Grupo de Calidad" deberán estar claramente identificados en todas las etapas del proceso (en cuarteo, despostado hasta el empaque) asegurando así la trazabilidad del ganado.

## II.- DEL GRUPO DE CALIDAD CEREZAS: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir cerezas, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse al Grupo de Calidad todos aquellos productores de cerezas de Región de Aysén.
1.2 Podrán inscribirse como productos del Grupo de Calidad la cerezas producidas en huertos inscritos en el Grupo de Calidad
1.3 Los lugares de producción de cada explotación deberán estar claramente especificados con un croquis que detalle los límites de la explotación.
1.4 Cada establecimiento deberá contar con un encargado que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión
1.5 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad" debe firmar una declaración jurada de compromiso con el programa.
1.6 Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones.
<b>Sección 2: Descripción del producto</b>
2.1.- Las cerezas amparadas en el Grupo de Calidad serán exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie <i>Prunus avium</i> L., pertenecientes a las variedades desarrolladas en la Zona, entre ellas actualmente están: a) Con pedúnculo: Bing, Kordia, Regina, Lapins, Swetheart, b) Polinizantes: Van-Stella, Rainier
2.2.- Descripción del producto, Enteras, sanas, limpias y con aspecto fresco; prácticamente exento de materias extrañas visibles. Deberán estar exentas de olores o sabores extraños y humedad exterior anormal. Se excluirán los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
2.3.- Las características del producto. Para todas las variedades consideradas: Calibre: sobre 22 mm (Min) El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial y para su comercialización se clasificarán internamente en los siguientes tipos: Solo variedades con pedúnculo: a) 22-23,9 b) 24-25,9 c) 26-27,9 d) 28-29,9 e) 30 o mas Brix: sobre 17° Dureza: sobre 70 durofel, antes de ingreso a Packing Con pedúnculo, sin Pitting Trazabilidad
<b>Sección 3: Origen geográfico:</b>
Para efectos del presente estándar las cerezas deberán producirse en la Región de Aysén
<b>Sección 4: Cosecha y Embalado (Packing)</b>
4.1 La cosecha se realizará con el mayor esmero, cosechando individualmente protegiendo las cerezas del sol y respetando la variedad, indicando la fecha de cosecha con un mínimo de 17° Brix de sólidos solubles.
4.2 Los Establecimientos de Empaque deberán estar ubicados en la Zona Geográfica definida para la certificación de la producción (sección 3 del presente documento)
4.3 Las técnicas en la manipulación de las cerezas, el control de la calidad y el proceso de acondicionamiento, tenderán a obtener productos con una elevada calidad sin daños visibles.
<b>Sección 5: Del Proceso de Empaque</b>

<p>5.1 El proceso deberá ser rápido, manteniendo la cadena de frío y la trazabilidad</p> <p>a) Proceso de pre refrigeración con Hydrocooler al ingreso del Galpón de empaque, con un tiempo máximo de 10 minutos y una temperatura máxima de 4°C.</p> <p>b) Tiempo máximo de espera en Cámara preclasificado de 48hs.</p> <p>c) Tolerancia de la clasificación</p> <p>d) Tiempo Máximo de espera en cámara de expedición 5 días</p> <p>En la línea de clasificación, se tomarán todas las precauciones desde el punto de vista de la higiene para evitar una contaminación anormal de la fruta, o mezcla de lotes.</p>
<p>5.2 Se clasificara por color (tarjeta de colores)</p>
<p>5.3 Se clasificará por calibre (diámetro ecuatorial máximo) en milímetros, las categorías de cerezas según el calibre: 22-23,9; 24-25,9; 26 – 27,9; 28 – 29,9 y +30. La tolerancia para todos los calibres es +/- 10 %;</p>
<p>5.4 Se Clasificará por calidad</p> <p>Invasado: El producto debe ser envasado en cajas especiales, se deberá realizar dentro de un plazo inferior o igual a 48 horas después del ingreso a la planta de empaque.</p>
<p>5.5 Embalaje – Despacho:</p> <p>Los criterios que conciernen al embalaje de productos deben estar definidas en función de los requisitos de los compradores.</p> <p>a) Los mismos deberán estar aprobados para uso alimentario.</p> <p>b) En el despacho se realizarán los controles de temperatura del transporte y se adicionaran los registros continuos de temperatura.</p>

### III.- DEL GRUPO DE CALIDAD HORTALIZAS: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir hortalizas, es decir estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1. Podrán inscribirse en el "Grupo de Calidad", todos aquellos productores de hortalizas de la Región de Aysén, que cumplan con el D.S 977/96 MINSAL.
1.2. Cada establecimiento inscrito, mantendrá al día los registros necesarios, para la recopilación de la información exigida y verificación de la Marca.
1.3. Cada establecimiento deberá contar con un encargado que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión.
1.4. Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad", deberá firmar una carta compromiso con el Programa.
<b>Sección 2: Identificación predial</b>
2.1. Se deberá elaborar un plano o diagrama (croquis) del predio, donde se esquematicen todas las instalaciones de este, con fines productivos y no productivos. Se deberá identificar potreros, caminos, canales de riego, fuentes de aguas, bodegas, invernaderos, almacigos y cualquier punto de referencia específico dentro del predio, así como las actividades que se realicen, colindantes al predio.
<b>Sección 3: Registros y Trazabilidad</b>
3.1. Se deberá llevar registro de las actividades desarrolladas, con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones de producción de un determinado cuartel y/o invernadero, por ello, la información debe estar siempre referida por cuartel o potrero e invernadero. Dichos registros se deberán mantener archivados al día, en el predio.
<b>Sección 4: Condiciones generales de higiene del predio</b>
4.1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza en el predio.
4.2. El predio deberá mantenerse libre de basuras tanto en los cuarteles, invernaderos, canales de riego, como en los caminos interiores, cabeceras y alrededor de las construcciones. No deberá haber materiales en desuso tales como papeles, plásticos, envases, fertilizantes, productos fitosanitarios, restos de cajas, entre otros.
4.3. En los lugares destinados a la producción de hortalizas no deberá permitirse el ingreso de animales domésticos.
4.4. Todas las dependencias del predio, se deberán mantener limpias, ordenadas y libres de desechos, para evitar focos de desarrollo de plagas y/o vectores.
<b>Sección 5: Fertilización</b>
5.1.- Se deberá utilizar mezclas de fertilizantes acorde con un programa de fertilización que permita suplir exclusivamente, las deficiencias de nutrientes según los análisis efectuados.
5.2.- Se deberá suministrar fertilizantes nitrogenados, en forma parcializada, para evitar excesos temporales que puedan ser lixiviados o percolados por efecto de riego o lluvias, o bien, acumularse en las estructuras foliares de las hortalizas. La fertilización nitrogenada deberá comenzar una vez que las plantas se hayan recuperado del trasplante, repitiéndose en forma periódica durante el cultivo. Las aplicaciones de nitrógeno deberán estar en balance con el potasio.
5.3.- Se deberá aplicar abono orgánico con antelación, a la siembra o plantación, en el caso de ser "fresco". El abono debe quedar bien incorporado a través de una buena preparación de suelo.
5.4.- Se podrá aplicar abono orgánico en forma de "compost" al momento de la siembra y/o trasplante, siempre que éste provenga de un sistema de compostaje terminado.
<b>Sección 6: Control de malezas, plagas y enfermedades</b>
6.1.- Se deberá realizar control químico solamente en aquellos casos en que no sea posible efectuar otro tipo de controles, o que éstos sean inconvenientes. Se deberán considerar aspectos claves como son la correcta elección del producto, dosis y épocas de aplicación especificadas en la etiqueta del producto.
6.2.- Se deberá considerar el concepto de Manejo Integrado de Plagas y sus especificaciones.
6.2.1. Se deberán implementar estrategias de prevención: espaciales (cultivos intercalados), secuenciales (rotación de cultivos), calidad genética (resistencia a enfermedades y/o plagas).
6.2.2. Se deberán utilizar métodos de observación: monitoreo de los cultivos a través de la utilización de trampas. Identificación de las plagas y enfermedades y también de sus enemigos naturales.
6.2.3. Se deberá optar por estrategias de intervención, sólo después de su discusión con el sistema de apoyo técnico. Considerar además, las políticas sectoriales.
6.2.4. Se deberá optar por intervenir a través de una, varias o todas, las estrategias recomendadas para el manejo de plagas, enfermedades y malezas, ya sean éstas químicas (sustancias orgánicas e inorgánicas), biológicas (control biológico), culturales (cultivos trampa,

rotaciones), físicas (manejo residuos de cosecha, barreras) y/o genéticas (macho estériles).
<b>Sección 7: Uso de productos agroquímicos.</b>
7.1.- Se deberán utilizar solamente productos autorizados por el SAG.
7.2.- Se deberán utilizar solamente productos recomendados para el control de la plaga, enfermedad y/o malezas en cuestión. Si el producto agroquímico no está recomendado para el cultivo en cuestión, deberá elegirse otro producto que sí cumpla ambas condiciones. (El productor deberá revisar en la etiqueta, la sección "RECOMENDACIONES DE USO", donde deberá aparecer el cultivo para el cual se desea utilizar el producto.)
7.3.- Se deberán respetar las recomendaciones de aplicación que son indicadas en la sección "RECOMENDACIONES DE USO" de la etiqueta del producto agroquímico y estar respaldadas por escrito por un asesor capacitado o profesional competente.
<b>Sección 8: Cosecha</b>
8.1.- Se deberá realizar la cosecha de las hortalizas evitando el daño o deterioro de la planta y de los frutos.
8.2.- Se deberá evitar en todo momento la contaminación cruzada, con materiales sucios, estiércol, abonos y otros.
8.3.- No se deberá permitir el ingreso de animales a los sectores de cultivo y de acopio de productos cosechados.
8.4.- Se deberán respetar antes de la cosecha, los periodos de carencia, especificados para cada producto fitosanitario, en la etiqueta de los envases.
<b>Sección 9: Uso de Agua en el predio</b>
9.1.- Se deberán identificar los posibles riesgos de contaminación del agua para así, ser destinarla a distintos usos (lavado, riego, bebida, etc.), según sea el problema.
9.2.- Se deberán mantener los pozos profundos en buen estado, deberán contar con protecciones sanitarias en sus bordes para así evitar la contaminación del agua y de los sistemas de extracción.
9.3.- Respecto del agua para riego, se deberá cumplir con los requisitos, tanto químicos como bacteriológicos, explicitados en la Norma Chilena Oficial "Requisitos de Calidad del Agua para Diferentes Usos" (NCh 1333 – 1978, Mod.1987).
9.4.- Se deberán utilizar agua potable o potabilizada en el lavado del producto, para el lavado de herramientas o instrumentos de labranza y en pulverizaciones.
<b>Sección 10: Envase y transporte</b>
10.1.- Se deberá usar envases que permitan mantener el producto limpio y con una buena presentación.
10.2.- Se deberá utilizar un medio de transporte del producto, dentro del predio como hacia el exterior, limpio y en buen estado. Se deberá revisar sus paredes y piso.

#### IV.- DEL GRUPO DE CALIDAD OVINOS: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir productos y subproductos en base a carne ovina, es decir animal vivo (ovino), fresca, congelada, en conserva, ahumada, sus extractos y cecinas, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones e ingreso al Programa</b>
1.1. Podrán inscribirse como productos del Grupo de Calidad animales, nacidos, criados, engordados en la región de Aysén. Solo podrán acceder a la Marca de Calidad animales sólo con dientes de leche.
1.2 En su traslado los animales deberán ser identificados con una marca asociada al establecimiento pecuario con su RUP (Rol Único Pecuario) oficial.
1.3 Cada establecimiento inscrito mantendrá al día los registros necesarios para llevar la información de exigida para verificación de la marca.
1.4 Cada establecimiento deberá contar con un Médico Veterinario Acreditado por el SAG y que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión.
1.5 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad" debe firmar la carta compromiso con el programa.
<b>Sección 2: Manejo animal</b>
2.1 Los animales serán mantenidos en un sistema de pastoreo libre.
2.2 Los animales serán manejados de acuerdo a estándares que aseguren su bienestar animal durante toda su vida:
a) Evitar que los animales pasen hambre, sed, o presenten una mala nutrición, es decir que dispongan de agua fresca y reciban una dieta adecuada.
b) Brindarles a los animales las adecuadas condiciones de confortabilidad, es decir, que tengan áreas de resguardo y de descanso.
c) Evitar el dolor, daño o enfermedad en los animales, a través de la prevención, el diagnóstico y los tratamientos adecuados.
d) Los animales deben estar en libertad de expresar su comportamiento normal, a través de proveerles espacio suficiente y adecuadas instalaciones.
e) Se deben evitar las condiciones de estrés y miedo innecesario en los animales.
f) El manejo de los animales debe ser calmo. No deben usarse picanas y limitar al mínimo el uso de perros para el arreo. En este caso los animales deben estar controlados en todo momento por personal a su cargo.
g) Las instalaciones del predio deben ser mantenidas adecuadamente para evitar lesiones o riesgo en los animales.
<b>Sección 3: Manejo sanitario y ambiental</b>
3.1 Todos los productos químicos utilizados en el predio deberán estar registrados en Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
3.2 Cada predio deberá contar con un registro de compra y uso de medicamentos.
3.3 El manejo sanitario deberá estar supervisado por un médico veterinario.
3.4 Cualquier tratamiento farmacológico en los animales inscritos en el programa (sea individual o por lotes) deberá estar respaldado por una indicación del médico veterinario.
3.5 Los animales enfermos serán separados del resto de los animales. Se deberá contar con lugares aislados para mantener a animales lesionados o enfermos.
3.6 Si ingresan animales de otros predios deben tener igual o superior condición sanitaria que los animales del predio de destino.
3.7 No está permitido el uso de antibióticos. Sólo si es estrictamente necesario es posible aplicarlo y debe ser recomendado por el veterinario asistente. Se debe dejar constancia de las recomendaciones médicas y del tratamiento usado.
<b>Sección 4: Alimentación y agua</b>

4.1 Los animales recibirán durante toda su vida (o permanencia en el predio), una alimentación basada en pradera. Se podrá dar suplementación con forraje cortado en forma directa u otro tipo de forraje conservado heno o ensilaje.
4.2 Se prohíbe la suplementación animal con alimentos de origen mamífero, aviar o cualquier derivado animal.
4.4 Se prohíbe cualquier suplementación con granos genéticamente modificados (GMO).
4.5 Se debe contar con un registro de alimentación y suplementación animal.
4.6 Los animales tendrán siempre acceso a agua fresca.
4.7 No está permitido el uso de anabólicos ni hormonas promotoras de crecimiento.
<b>Sección 5: Instalaciones</b>
5.1 Las instalaciones, cercos y corrales deberán ser adecuados para ofrecer seguridad y comodidad para el manejo animal.
5.2 Las instalaciones del predio deben ser mantenidas adecuadamente para evitar lesiones o riesgo en los animales.
5.3 El plantel deberá contar con instalaciones adecuadas para mantener los medicamentos veterinarios del establecimiento.
5.4 El plantel deberá contar con una unidad de refrigeración en el caso de mantener medicamentos veterinarios en stock en refrigeración.
5.5 Los medicamentos veterinarios que requieran receta retenida deberán estar bajo llave.
5.6 El plantel deberá contar con secciones cerradas y aparte para desinfectantes, insecticidas, rodenticidas y herbicidas.
<b>Sección 6: Faena y producción</b>
6.1 Las plantas faenadoras deberán estar autorizadas por el SAG para exportar.
6.2 La descarga debe ser lo más calma posible, evitando los estímulos que puedan asustar a los animales como movimientos violentos, ruidos, luces, etc.
6.3 No se deben usar picanas de ningún tipo.
6.4 Para la descarga en las plantas faenadoras, estos deberán contar con:
1) Rampa de desembarco con piso antideslizante resistente, impermeable, de fácil limpieza y desinfección.
2) Puertas de acceso a corrales con adecuada amplitud y sin salientes.
6.5 Las instalaciones dentro de la planta faenadora tendrán que evitar lesiones y golpes.
6.6 Los establos de espera deberán disponer de bebederos con agua "ad libitum" y dispondrán de una luminosidad y ventilación apropiada.
6.7 Los carriles de entrada no presentarán ángulos rectos ni rupturas, el suelo deberá ser antideslizante y estarán previstos de un sistema que evite el retorno.
6.8 Los animales fatigados o excitados deberán descansar durante un periodo de al menos 6 horas antes de ser sacrificados.
6.9 Sacrificio y faenado: el sacrificio se realizará de manera que el animal sufra el menor estrés posible. Los requisitos mínimos a respetar durante esta fase son los siguientes:
a) Inmovilización y aturdimiento en calma.
b) Sangrado lo más completo posible.
c) Se autoriza la aplicación de la estimulación eléctrica de acuerdo con la legislación vigente.

d) Se deberá contar con las medidas que aseguren la trazabilidad del ganado al interior de la planta faenadora.

6.10 Los animales correspondientes al "Grupo de Calidad" deberán estar claramente identificados en todas las etapas del proceso (en cuarteo, despostado hasta el empaque) asegurando así la trazabilidad del ganado.

## V.- DEL GRUPO DE CALIDAD PRODUCTOS ARTESANALES: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir productos artesanales:

- Orfebrería, artículos de joyería, bisutería, piedras preciosas
- Muebles, espejos, marcos; productos de madera, corcho, caña, junco, mimbre, cuerno, hueso, marfil, ballena, concha, ámbar, nácar, espuma de mar, sucedáneos de todos estos materiales o de materias plásticas, no comprendidos en otras clases; camas, colchones, almohadas y cojines.
- Hilos
- Lanas
- Alfarería
- Ropa de cama y mantelería
- Tejidos
- Tapizados
- Prendas de vestir; calzado; artículos de sombrerería; ponchos; bufandas; calcetines; guantes.
- Cuero; pieles de animales.
- Piedra, cerámica, mármol, figuras [estatuillas] de piedra, concreto o mármol; maderas; maderas naturales; maderas trabajadas; madera de chapado; madera de construcción; madera de obra; madera de sierra; madera moldeable; madera para duelas; madera para fabricar utensilios domésticos; madera semi elaborada.

Estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse en el Grupo de Calidad "Artesanía", todos aquellos artesanos de la Región de Aysén, que utilicen materia prima de origen local y desarrollen su actividad en la región. Sólo aplican las artesanías decorativas, ornamentales, vestuario, accesorios y utilitarios.
1.2 Cada establecimiento inscrito, mantendrá al día los registros necesarios, para la recopilación de la información exigida y verificación de la Marca.
1.3 Cada artesano deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión.
1.4 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad", deberá firmar una Solicitud de Inscripción.
<b>Sección 2: Identificación de localidad y lugar de trabajo</b>
2.1 Se deberá elaborar un registro para identificar la zona donde se elaboran los productos y el lugar físico, dirección ya sea vivienda o taller.
<b>Sección 3: Catalogar por rubros</b>
Los productores deberán ser catalogados por sus respectivos rubros.
3.1. Orfebrería, artículos de joyería, bisutería, piedras preciosas
3.2. Muebles, espejos, marcos; productos de madera, corcho, caña, junco, mimbre, cuerno, hueso, marfil, ballena, concha, ámbar, nácar, espuma de mar, sucedáneos de todos estos materiales o de materias plásticas, no comprendidos en otras clases; camas, colchones, almohadas y cojines.
3.3. Hilos

<p>3.4. Lanas</p> <p>3.5. Alfarería</p> <p>3.6. Ropa de cama y mantelería</p> <p>3.7. Tejidos</p> <p>3.8. Tapizados</p> <p>3.9. Prendas de vestir; calzado; artículos de sombrerería; ponchos; bufandas; calcetines; guantes.</p> <p>3.10. Cuero; pieles de animales.</p> <p>3.11. Piedra, cerámica, mármol, figuras [estatuillas] de piedra, concreto o mármol; maderas; maderas naturales; maderas trabajadas; madera de chapado; madera de construcción; madera de obra; madera de sierra; madera moldeable; madera para duelas; madera para fabricar utensilios domésticos; madera semi elaborada.</p>
<p><b>Sección 4: Registros y Trazabilidad</b></p>
<p>4.1.- Se deberá llevar registro de las labores desarrolladas, con el propósito de lograr un seguimiento de las condiciones de producción de un determinado rubro de artesanía. Dichos registros se deberán mantener archivados al día, en el lugar de trabajo.</p>
<p><b>Sección 5: Condiciones generales de higiene del predio</b></p>
<p>5.1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza en el lugar de trabajo y en el área de almacenamiento.</p>
<p>5.2. El lugar deberá mantenerse libre de basuras. No deberá haber materiales en desuso tales como plásticos, envases vacíos o con producto, fertilizantes, productos fitosanitarios, basuras, entre otros.</p>
<p>5.3. Todas las dependencias del predio, se deberán mantener limpias, ordenadas y libres de desechos, para evitar focos de desarrollo de plagas.</p>
<p>5.4. El lugar de trabajo (pieza, taller, galpón, etc.) deberá estar cerrado, techado y construido en forma que impida la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales.</p>
<p>5.5. El lugar de trabajo deberá contar con buena iluminación natural y/o artificial.</p>
<p>5.6. El lugar de trabajo deberá contar con agua potable o potabilizada y un depósito de lavado de herramientas y equipo, con conexión al desagüe.</p>
<p><b>Sección 6: Envase, almacenamiento y transporte</b></p>
<p>6.1. Se deberá usar papel, envoltorios y/o bolsas nuevas y limpias para la comercialización del producto. Además, deberán contar con una buena presentación final.</p>
<p><b>Sección 7: De la calidad.</b></p>
<p>7.1. <u>Materia prima y medio ambiente</u>: la materia prima procederá de la Región de Aysén. En cuanto a la obtención, procesamiento y uso de la materia prima, deberán respetarse estándares medioambientales y planes de manejo sustentables, junto a las técnicas de producción se considerará especialmente el uso de materias reciclables o procesos de producción inocuos al medioambiente y a las personas.</p>
<p>7.2. <u>Recursos Humanos</u>: El producto artesanal será realizado por o bajo la supervisión de un Maestro, es decir una persona con experiencia en el dominio de la técnica que podrá ser ayudado por aprendices y ayudantes que trabajarán bajo las órdenes del Maestro.</p>
<p>7.3. <u>Diseño</u>: El diseño reflejará el arte indígena o tradicional o bien contemporáneo, inspirado en la diversidad cultural de la Región.</p>
<p>7.4. <u>Producto final</u>: El producto final no podrá tener daños, desperfectos o taras.</p>

## VI.- DEL GRUPO DE CALIDAD PAPAS: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSEN PATAGONIA CHILE, para distinguir papas, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse en el Grupo de Calidad", todos aquellos productores de Papas ya sea para producción de consumo y Semillas de la Región de Aysén, que cumplan con la Normativa Vigente
1.2 Cada Cultivo inscrito, mantendrá al día los registros necesarios, para la recopilación de la información exigida y verificación de la Marca
1.3 Cada cultivar deberá contar con un encargado que debe estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión de Marca.
1.4 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad", deberá firmar una carta compromiso con el Programa don cumplirá a cabalidad los presentes criterios de origen y calidad.
<b>Sección 2: Identificación predial</b>
2.1 Se deberá elaborar un plano o diagrama (croquis) del predio, donde se esquematicen todas las instalaciones de éste, con fines productivos y no productivos. Se deberá identificar potreros, caminos, canales de riego, fuentes de aguas, bodegas y cuarteles de cultivos, etc.
<b>Sección 3: Registros</b>
3.1. Se deberá llevar registro de las actividades desarrolladas con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones de producción de un determinado cuartel y/o invernadero, por ello, la información debe estar siempre referida por cuartel o por invernadero. Dichos registros se deberán mantener archivados al día, en el predio.
<b>Sección 4: Condiciones generales de higiene del predio</b>
4.1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza en el predio, parcela o huerta.
4.2. El predio, parcela o huerta deberá mantenerse libre de basuras tanto en los cuarteles, invernaderos, canales de riego, como en los caminos interiores, cabeceras y alrededor de las construcciones. No deberá haber materiales en desuso tales como papeles, plásticos, envases, fertilizantes, productos fitosanitarios, restos de cajas, entre otros.
4.3. En los lugares destinados a la producción de papas tanto semilla o consumo no deberá permitirse el ingreso de animales domésticos.
4.4. Todas las dependencias del predio, se deberán mantener limpias, ordenadas y libres de desechos, para evitar focos de desarrollo de plagas y/o vectores.
<b>Sección 5: Calidad de la semilla</b>
5.1. Los productores deberán usar semilla procedentes de productores inscritos en el Registro Nacional de Productores de Semillas Certificadas del SAG o venir de semilleros inscritos en el SAG, para evitar el ingreso de plagas cuarentenarias a las región provenientes de otras regiones como por ejemplo el nematodo dorado. De esta manera lograr un proceso productivo tipo Aysén
5.2 Estado fitosanitario, está relacionado a la carga de enfermedades que pueda tener una papa semilla, en producción de semilla se debe cumplir con ciertos rangos y porcentajes de enfermedades en el tubérculo, el productor debe verificar claramente la etiqueta de la semilla.
<b>Sección 6: Uso de productos agroquímicos.</b>
6.1. Se deberán utilizar solamente productos autorizados por el SAG específicos para el cultivo con un uso de forma racional.
6.2. Se deberán utilizar solamente productos recomendados para el control de la plaga, enfermedad y/o malezas en cuestión. Si el producto agroquímico no está recomendado para el cultivo en cuestión, deberá elegirse otro producto que sí cumpla ambas condiciones. (El productor deberá revisar en la etiqueta, la sección "RECOMENDACIONES DE USO", donde deberá aparecer el cultivo para el cual se desea utilizar el producto.)

6.3. Se deberán respetar las recomendaciones de aplicación que son indicadas en la sección "RECOMENDACIONES DE USO" de la etiqueta del producto agroquímico y estar respaldadas por escrito por un asesor capacitado o profesional competente.
<b>Sección 7: Fertilización</b>
7.1. Se deberá utilizar mezclas de fertilizantes acorde con un programa de fertilización que permita suplir, exclusivamente las deficiencias de nutrientes según los análisis de suelo efectuados
7.2. Se deberá suministrar fertilizantes nitrogenados, en forma parcializada, para evitar excesos temporales que puedan ser lixiviados o percolados por efecto de riego o lluvias.
<b>Sección 8: Control de malezas, plagas y enfermedades</b>
8.1. Se deberá realizar control químico con un uso racional y en aquellos casos en que no sea posible aplicar por inconvenientes, efectuar otro tipo de control. Se deberán considerar aspectos claves como son la correcta elección del producto, dosis y épocas de aplicación especificadas en la etiqueta del producto.
8.2. Se deberá optar por intervenir a través de una, varias o todas, las estrategias recomendadas para el manejo de plagas, enfermedades y malezas, ya sean éstas químicas, biológicas, culturales, físicas y/o genéticas; Además se deberá considerar la integración de todas las posibilidades de control, para tender a un uso racional de los productos fitosanitarios, de manera de causar el mínimo impacto ambiental, económico y mantener la inocuidad alimentaria.
<b>Sección 9: Producción y manejo del cultivo de papa</b>
9.1. Elección de la Variedad, el productor debe identificar claramente cuál es el destino de su producción ya sea papa de guarda, primor, para procesamiento, etc. Que historial de enfermedades se tiene en el potrero entre otras.
<b>Sección 10: Manejo del Suelo</b>
10.1. Rotación de cultivo: El cultivo de papa no debe volver al mismo potrero o cuartel antes de 2 a 3 años. Cultivos para rotar: Avena, trigo, nabo forrajero, entre otros, y establecimiento de pradera para eliminar papas hospederas.
10.2. Preparación de suelo: Mullir el suelo en profundidad, incorporar materia orgánica y controlar malezas. Para lo cual se puede utilizar arado de cincel para mullir en profundidad, las rastras y arados para romper material vegetal e incorporarlas y finalmente rotovalor, vibrocultivadoras o rotofresadoras para afinar la cama de semilla y controlar malezas.
<b>Sección 11: Selección y preparación de la papa semilla</b>
11.1. Calibre: Los calibres comercializados deben estar regulados por la norma de certificación del SAG, que van desde los 25 mm hasta los 65mm.
<b>Sección 12: Cosecha</b>
12.1. Se deberá realizar la cosecha de las Papas evitando el daño o deterioro del tubérculo.
12.2. Se deberá evitar en todo momento la contaminación cruzada, con materiales sucios, estiércol, abonos y otros.
12.3. No se deberá permitir el ingreso de animales a los sectores de cultivo y de acopio de productos cosechados.
12.4. Se deberán respetar antes de la cosecha, los períodos de carencia, especificados para cada producto fitosanitario, indicado en la etiqueta de los productos utilizados.
<b>Sección 13: Envase y transporte</b>
13.1. Se deberá usar envases que permitan mantener el producto limpio y con una buena presentación.
13.2. Se deberá utilizar un medio de transporte del producto, dentro del predio como hacia el exterior, limpio y en buen estado. Se deberá revisar sus paredes y piso.

## VII.- DEL GRUPO DE CALIDAD MIEL: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir miel y subproductos de la colmena, a saber: miel, jalea real, propóleos, polen de abeja sin procesar, cosméticos a base de la miel y de los subproductos de la colmena, complementos alimenticios a base de la miel y de los subproductos de la colmena.

Estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse en el "Grupo de Calidad Miel", todos aquellos productores de miel de la Región de Aysén, que cumplan con el D.S 977/96 MINSAL. Resolución Sanitaria para las Salas de Cosecha.
1.2 Cada establecimiento inscrito, mantendrá al día los registros necesarios, para la recopilación de la información exigida y verificación de la Marca.
1.3 Cada establecimiento deberá contar con un encargado que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión.
1.4 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad", deberá firmar una Solicitud de Inscripción.
<b>Sección 2: Identificación predial</b>
2.1 Se deberá elaborar un plano o diagrama (croquis) del predio, donde se ubiquen los apiarios, donde se esquematicen todas las instalaciones de éste, con fines productivos y no productivos. Se deberá identificar potreros, caminos, canales de riego, fuentes de aguas, bodegas, invernaderos y cualquier punto de referencia específico dentro del predio, así como las actividades que se realicen, colindantes al predio.
<b>Sección 3: Registros y Trazabilidad</b>
3.1. Se deberá llevar registro de las labores desarrolladas, con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones de producción de un determinado apiario, por ello, la información debe estar siempre referida a un determinado apiario y a las colmenas en comprendidas. Dichos registros se deberán mantener archivados al día, en el predio.
<b>Sección 4: Condiciones generales de higiene del predio</b>
4.1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza en el predio.
4.2. El predio deberá mantenerse libre de basuras tanto en los potreros, canales de riego, como en los caminos interiores, cabeceras y alrededor de las construcciones. No deberá haber materiales en desuso tales como plásticos, envases vacíos o con producto, fertilizantes, productos fitosanitarios, basuras, entre otros.
<b>Sección 5: Definición de los productos cubiertos.</b>
5.1. Miel 5.2. Jalea real, propóleos 5.3. Polen 5.4. Cosméticos a base de la miel y de los subproductos de la colmena.
<b>Sección 6: Criterios de calidad para la miel</b>
6.1 La miel no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios. 6.2 La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. 6.3 La miel no deberá haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. 6.4 No se podrá extraer polen ni ningún constituyente particular de la miel. 6.5 No deberá calentarse ni elaborarse la miel en medida tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad. 6.6 No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel. 6.7. La miel que podrá utilizar la marca de certificación deberá tratarse de miel pura 100% de abejas,

sin ningún tipo de aditivos o azúcares extrañas.

6.8 El valor máximo de humedad de la miel será de 21 g/100 g miel.

6.9 La miel no deberá contener sólidos insolubles en agua superiores a 0.1 g/ 100 g miel.

6.10. Deberá tener una acidez máxima de 50 miliequivalentes/kg

#### **Sección 7: Criterios de calidad para jalea real, propóleos y polen**

7.1 Estos productos deberán ser 100% naturales y no deberán contener ningún ingrediente adicional que los adultere, incluidos los aditivos alimentarios.

7.2 Deberán conservarse en lugares frescos y secos, lejos de la luz directa de sol a una temperatura no superior a 28C°

#### **Sección 8: Criterios de calidad para cosméticos a base de la miel y de los subproductos de la colmena.**

8.1 Los productos que utilicen la marca de certificación deberán ser productos naturales fabricados a base de miel y subproductos de la colmena.

8.2 Deberán ser además productos hipoalergénicos y libres de parabenos u otras sustancias tóxicas.

8.3 No contendrán solventes, colorantes artificiales o ingredientes de origen petroquímico.

8.4. Deberán contar con los registros sanitarios para productos cosméticos.

## VIII.- DEL GRUPO DE CALIDAD PRODUCTOS DEL MAR: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir productos y subproductos del mar: pescado en general, mariscos congelados, mariscos en conserva; crustáceos que no estén vivos, mariscos que no estén vivos, mariscos vivos, algas marinas comestibles frescas, secas o procesadas, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse al Grupo de Calidad todos aquellos recolectores o extractores (naturales o jurídicos) de productos del mar que cuenten con inscripción de Registro Pesquero Artesanal otorgada por SERNAPESCA con desembarque en la Región de Aysén.
1.2 Podrán inscribirse al Grupo de Calidad todas aquellas empresas del rubro que den cumplimiento a lo establecido en el DS 977/96 del MINSAL y que demuestren extracción y/o procesamiento en la Zona Geográfica delimitada en el punto 3 de los presentes criterios de origen y calidad.
1.3 Podrán inscribirse como productos del Grupo de Calidad los productos del mar extraídos al interior de la Zona Geográfica delimitada en el punto 3 de los presentes criterios de origen y calidad, bajo registro de Sernapesca o el Servicio de Salud Aysén.
1.4 Los lugares de extracción y producción de cada producto del mar deberán estar claramente especificados.
1.5 Cada productor sea empresa, persona natural o jurídica deberá contar con un encargado que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión.
1.6 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad" debe firmar una declaración jurada de compromiso con el programa.
1.7 Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones.
<b>Sección 2: Descripción del producto y su calidad</b>
2.1 Los productos del mar amparados en el Grupo de Calidad pertenecerán exclusivamente a las siguientes líneas productivas: a) Fresco - enfriado b) Congelado c) Ahumado d) Conservas Desde su extracción hasta su venta directa o su ingreso a la línea de proceso, los productos del mar no deberán perder su cadena de frío.
2.2 Las especies del mar amparados en el Grupo de Calidad corresponderán a las siguientes: a) Congrio Dorado ( <i>Genipterus blacode</i> ) b) Merluza Austral ( <i>Merluccius australis</i> ) c) Choro Zapato d) Cholga e) Locos ( <i>Concholepa concholepa</i> ) f) Centolla g) Jaiba h) Salmón (Salmónidos spp.) i) Algas marinas comestibles secas o procesadas.
2.3 Los productos del mar frescos deberán ser enteros o porcionados, limpios y con aspecto fresco olor genérico; exento de materias extrañas visibles. Deberán estar exentas de olores o sabores extraños. Mantenedos con hielo en escamas en contacto indirecto. Los productos del mar procesados, según las líneas b), c) y d) definidas en el punto 2.1, deberán cumplir con todas las características técnico sanitarias determinadas por el Servicio de Salud Aysén y/o Sernapesca, según corresponda.
2.3. Las características del producto estarán dadas por a) Fresco – enfriado: entero, HG (sin cabeza), porciones, fileteado. Olor característico. Textura y color acorde a la especie. Cubierto con hielo en escamas. Entre 0°C a 4°C en su centro térmico. b) Congelado: en cualquier presentación o con pre-proceso de cocción cuyo centro término se encuentre a -18°C. c) Ahumado: en cualquier presentación, sellado al vacío

<p>d) Conservas: se considerarán productos al agua o al aceite.          Todos los productos del mar deberán considerar un sistema de trazabilidad</p>
<p><b>Sección 3: Zona geográfica:</b></p>
<p>Se entenderá como Zona Geográfica Delimitada para efectos de esta marca de certificación los productos del mar obtenidos en las costas de la Undécima región de Aysén del Gral. Carlos Ibáñez del Campo</p>
<p><b>Sección 4: Proceso y Embalaje</b></p>
<p>4.1 Los Establecimientos de Empaque deberán estar ubicados en la Zona Geográfica definida para la certificación de la producción (sección 3 del presente documento)</p>
<p>4.2 Las técnicas en la manipulación de estos productos, el control de la calidad y el proceso de acondicionamiento, tenderán a obtener productos con una elevada calidad.</p>
<p><b>Sección 5: Del Proceso de Empaque</b></p>
<p>5.1 Envasado: El producto debe ser envasado en cajas especiales, se deberá realizar dentro de un plazo inferior o igual a 48 horas después del ingreso a la planta de empaque.</p>
<p>5.2 Embalaje – Despacho:          Los criterios que conciernen al embalaje de productos deben estar definidas en función de los requisitos de los compradores.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Los mismos deberán estar aprobados para uso alimentario.</li> <li>b) En el despacho se realizarán los controles de temperatura del transporte y se adicionaran los registros continuos de temperatura.</li> </ul>

## IX.- DEL GRUPO DE CALIDAD BERRIES: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir berries frescos, deshidratados, confitados, congelados y escarchados, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse en el "Grupo de Calidad", todos aquellos que recolecten y procesen: Calafate; Cauchao, Zarza Parrilla, Rosa Mosqueta, Grosella y otros berries de la Región de Aysén.
1.2 Cada recolector o planta procesadora deberá estar inscrito y mantendrá al día los registros mínimos necesarios, para la recopilación de la información exigida para la verificación de la Marca.
1.3 Cada recolector o planta procesadora deberá estar inscrito en el "Grupo de Calidad", y deberá firmar una carta compromiso con el programa.
1.4. La planta de proceso debe tener al día su resolución sanitaria.
<b>Sección 2: Recolección</b>
2.1 Se deberá recolectar Calafate; Cauchao, Zarza Parrilla, Rosa Mosqueta y otros berries en forma manual en baldes de 10 kilos y luego se traspasara a bandejas pequeñas de 3 kilos para su transporte. 2.2. Las técnicas en la manipulación de los frutos, el control de la calidad y el proceso de acondicionamiento, tenderán a obtener productos con una elevada calidad sin daños visibles.
<b>Sección 3: Registros y Trazabilidad</b>
3.1.- Se deberá llevar un registro mínimo de las actividades desarrolladas, con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones del producto.
<b>Sección 4: Condiciones generales de higiene.</b>
4.1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza del fruto recolectado.-
<b>Sección 5: Calidad de los productos</b>
5.1. Deberá tratarse de frutos enteros, maduros, sanos, limpios y con aspecto fresco; deberán estar exentos de materias extrañas visibles (tales como tierra, impurezas, materias orgánicas), olores o sabores extraños y humedad exterior anormal. 5.2. Se excluirán los productos atacados de podredumbre, heridas abiertas o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo. 5.3. No se debe cosechar fruta inmadura, ya que ésta no continuará su maduración una vez cosechada. 5.4. No debe constar la presencia de insectos vivos o muertos en cualquier etapa evolutiva del producto.
<b>Sección 6: Envase y Transporte</b>
6.1 Se deberá usar envases que permitan mantener el producto limpio y con una buena presentación. 6.2 Se deberá utilizar un medio de transporte del producto, dentro del predio como hacia el exterior, limpio y en buen estado. Se deberá revisar sus paredes y piso.

**X.- DEL GRUPO DE CALIDAD PRODUCTOS FORESTALES NO MADEREROS:  
CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD**

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir productos forestales no madereros, es decir, todo tipo de fruto silvestre, champiñón, hongo y seta, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse en el "Grupo de Calidad", todos aquellos que recolecten y procesen frutos forestales no madereros de la Región de Aysén.
1.2 Cada recolector o planta procesadora deberá estar inscrito y mantendrá al día los registros mínimos necesarios, para la recopilación de la información exigida para la verificación de la Marca.
1.3 Cada recolector o planta procesadora deberá estar inscrito en un "Grupo de Calidad", y deberá firmar una carta compromiso con el programa.
1.4. La planta de proceso debe tener al día su resolución sanitaria.
<b>Sección 2: Recolección</b>
2.1. Se deberá recolectar los frutos forestales no madereros de forma Manual, especificando un calibre determinado para cada producto.
<b>Sección 3: Registros y Trazabilidad</b>
3.1. Se deberá llevar un registro mínimo de las actividades desarrolladas, con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones del producto.
<b>Sección 4: Condiciones generales de higiene.</b>
4.1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza del fruto recolectado.
4.2 Durante la manipulación de los frutos se utilizaran técnicas de manejo manuales que aseguren la calidad e integridad de la fruta.
<b>Sección 5: Calidad de los productos</b>
5.1. Deberá tratarse de frutos, champiñones, hongos y setas sanos, limpios y con aspecto fresco; deberán estar exentos de materias extrañas visibles, olores o sabores extraños y humedad exterior anormal.
5.2 Se excluirán los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
5.3 El producto debe estar correctamente identificado.
5.4 Deben estar exentos de insectos o cualquier parásito y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
5.5 Deben estar exentos de materias extrañas adheridas a su superficie, distintas de la tierra de cobertura que no haya podido ser eliminada mediante una limpieza grosera.
5.6 Deben estar exentos de agentes microbianos patógenos.
5.7 Deben estar exentos de daños causados por las heladas.
<b>Sección 6: Envase y Transporte</b>
6.1 Se deberá usar envases que permitan mantener el producto limpio y con una buena presentación.
6.2 Se deberá utilizar un medio de transporte del producto, dentro del predio como hacia el exterior, limpio y en buen estado. Se deberá revisar sus paredes y piso

**XI.- DEL GRUPO DE CALIDAD PRODUCTOS DE PERFUMERÍA: CRITERIOS DE ORIGEN Y CALIDAD:**

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir los siguientes productos de perfumería: jabones; productos de perfumería, aceites esenciales, cosméticos y lociones capilares, elaborados con aceites esenciales y materias primas provenientes de la Región de Aysén, estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<p><b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b></p> <p>1.1 Podrán inscribirse en el Grupo de "Productos de perfumería la Región de Aysén", todos aquellos productores, con plantas de Lavanda de las especies <i>Lavandula angustifolia</i>, <i>Lavandula latifolia</i>, <i>Lavandula intermedia</i> Grosso y Super y recolección de material vegetal de especies nativas como la Tapa (<i>Laureliopsis philippiana</i>), Canelo (<i>Drimis winteri</i>) y Mañio hembra (<i>Saxegothaea conspicua</i>), Mañio macho (<i>Podocarpus sp.</i>), entre otros, que realicen extracción de aceite esencial de dichas plantas (flores, hojas y/o corteza) en la Región de Aysén.</p> <p>1.2 Cada establecimiento inscrito, mantendrá al día los registros necesarios, para la recopilación de la información exigida y verificación de la Marca.</p> <p>1.3 Cada establecimiento deberá contar con un encargado que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión.</p> <p>1.4 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad", deberá firmar una carta compromiso con el Programa.</p>
<p><b>Sección 2: Identificación predial</b></p> <p>2.1 Se deberá elaborar un plano o diagrama (croquis) del predio, donde se ubiquen las plantaciones y las estructuras relacionadas con el proceso de producción de plantas y con los procesos de extracción de aceites esenciales, también un plano del sector o sectores de recolección silvestre. Se deberá identificar potreros, caminos, canales de riego, fuentes de aguas, bodegas, invernaderos y cualquier punto de referencia específico dentro del predio, así como las actividades que se realicen, colindantes al predio.</p>
<p><b>Sección 3: Registros y Trazabilidad</b></p> <p>3.1. Se deberá llevar registro de las labores desarrolladas, con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones de producción de una determinada plantación y/o recolección, por ello, la información debe estar siempre referida a una determinada plantación y/o sector de recolección. Dichos registros se deberán mantener archivados al día, en el predio o en manos del propietario de este.</p>
<p><b>Sección 4: Condiciones generales de higiene del predio y/o sectores de recolección.</b></p> <p>4.1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para mantener la higiene y limpieza.</p> <p>4.2. El predio y/o sectores de recolección de material vegetal silvestre, deberá mantenerse libre de basuras tanto en los potreros, canales de riego, como en los caminos interiores, cabeceras y alrededor de las construcciones. No deberá haber materiales en desuso tales como plásticos, envases vacíos o con producto, fertilizantes, productos fitosanitarios, basuras, entre otros.</p>
<p><b>Sección 5: De la calidad:</b></p> <p>5.1. Los productos que utilicen la marca de certificación deberán ser productos fabricados a base de materias primas naturales procedentes de la región de Aysén</p> <p>5.2 Deberán ser además productos hipoalergénicos y libres de parabenes u otras sustancias tóxicas.</p> <p>5.3 No contendrán solventes, colorantes artificiales o ingredientes de origen petroquímico.</p> <p>5.4. Deberán contar con los registros sanitarios para productos cosméticos.</p>

## XII.- DEL GRUPO DE CALIDAD PRODUCTOS PROCESADOS: CRITERIOS DE CALIDAD.

El uso de la marca de certificación CALIDAD AYSÉN PATAGONIA CHILE, para distinguir los siguientes productos procesados:

- a) Mermeladas
- b) Jaleas
- c) Conservas de frutas y verduras
- d) Mistelas, bebidas alcohólicas que contienen frutas
- e) Jarabes de fruta
- f) Jugos de frutas
- g) Jugos concentrados o siropes
- h) Licores.

Estará condicionada al cumplimiento de los siguientes estándares de calidad:

<b>Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa</b>
1.1 Podrán inscribirse al Grupo de Calidad todas aquellas empresas elaboradoras de productos procesados que utilicen presión osmótica en sus procesos productivos que cuenten con autorización o resolución sanitaria, dando cumplimiento al DS N° 977/96 del MINSAL y que demuestren que los frutos, verduras y hortalizas utilizadas en el proceso son cosechados en la Zona Geográfica delimitada en el punto 3 de los presentes criterios de origen y calidad.
1.2 Podrán inscribirse al Grupo de Calidad todas aquellas empresas que cuenten con iniciación de actividades de a lo menos un año de antigüedad, dando cumplimiento a las leyes tributarias.
1.3 Cada establecimiento inscrito, mantendrá al día los registros necesarios, para la recopilación de la información exigida y verificación de la Marca.
1.4 Cada productor sea empresa, persona natural o jurídica deberá contar con un encargado que deberá estar inscrito en los Registros de la Unidad de Gestión.
1.5 Los productores que ingresen al "Grupo de Calidad" pueden estar constituidos como Microempresa Familiar MEF, para lo cual presentará el formulario emitido por la Municipalidad y el Servicio de Impuestos Internos SII.
1.6 Cada productor inscrito en el "Grupo de Calidad" debe firmar una declaración jurada de compromiso con el programa.
1.7 Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones.
<b>Sección 2: Descripción del producto</b>
2.1 Los productos elaborados en la línea presión osmótica y procesos similares amparados en el Grupo de Calidad pertenecerán exclusivamente a las siguientes líneas productivas: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Mermeladas</li><li>b) Jaleas</li><li>c) Conservas de frutas y verduras</li><li>d) Mistelas, bebidas alcohólicas que contienen frutas</li><li>e) Jarabes de fruta</li><li>f) Jugos de frutas</li><li>g) Jugos concentrados o siropes</li><li>h) Licores.</li></ul>
<b>Estándares de Calidad:</b>
<u>2.2 Materia prima:</u> Desde su cosecha hasta su ingreso a la línea de proceso, las materias primas perecibles deberán mantenerse refrigeradas o congeladas, conforme al tiempo de espera para su proceso definitivo. Las materias primas utilizadas en los procesos deberán ser seleccionadas por el productor y estar

<p>exentas de materias extrañas visibles, olores o sabores extraños. Los insumos para la elaboración deberán cumplir con el rotulado y/o etiquetado nutricional exigido por el Servicio de Salud.</p>
<p><u>2.3 Medio ambiente:</u> la materia prima procederá de la Región de Aysén. En cuanto a la obtención, procesamiento y uso de la materia prima, deberán respetarse estándares medioambientales y planes de manejo sustentables, junto a las técnicas de producción se considerará especialmente el uso de materias reciclables o procesos de producción inocuos al medioambiente y a las personas.</p>
<p>2.4 Los productos procesados deberán contar con un layout de proceso, diagrama de flujo, control de temperatura (cuando sea necesario), estandarización del proceso productivo que garantice la calidad de la materia prima, del proceso productivo y del producto final.</p>
<p>2.5 Las características del producto estarán dadas, de acuerdo a la línea de proceso a garantizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Presión Osmótica: incluye mermeladas, jarabes, jaleas, jugos naturales, jugos concentrados y siropes. Para las mermeladas, jarabes, jaleas y siropes: Deberá tratarse de productos que contengan, al menos un 50% de fruta en su contenido. Toda proveniente de la región de Aysén.  Para los jugos naturales, jugos concentrados deberá tratarse de 100% de fruta proveniente de la región de Aysén endulzados con edulcorantes, azúcares o miel.</li> <li>b) Conservas: se considerarán productos enteros o en trozos. Debiendo utilizarse productos de la región de Aysén seleccionados según los criterios señalados.</li> <li>c) Mistelas de frutas: el alcohol utilizado deberá estar respaldado con los permisos correspondientes y la fruta deberá ser fruta seleccionada y proveniente de la región de Aysén.</li> </ul>
<p>2.6 Las especies de frutas, verduras u hortalizas a procesar amparados en el Grupo de Calidad corresponderán a todas aquellas sembradas, cultivadas y/o cosechadas en la Región de Aysén, y que formen parte de los Grupos de Calidad correspondientes a: Berries, Hortalizas, Cerezas o Productos Forestales no Madereros, y que cumplen con los respectivos criterios de origen y calidad establecidos en el presente reglamento y sus anexos.</p>
<p>2.7 Todos los productos deberán considerar un sistema de trazabilidad.</p>
<p><b>Sección 3: Zona geográfica.</b></p>
<p>3.1 Para efectos del presente estándar la zona geográfica es la descrita entre las coordenadas 45°34'12"S y 72°3'58"W (UTM 4949539N, 728929E USO 18G) y se entenderá como Zona Geográfica Delimitada por la Undécima región de Aysén del Gral. Carlos Ibáñez del Campo.</p>
<p><b>Sección 4: Identificación del sitio de proceso, layout</b></p>
<p>4.1 Se deberá elaborar un plano o diagrama (croquis) del sitio donde se elaboran los productos procesados, donde se esquematice todas las instalaciones de éste con fines productivos y no productivos, por ejemplo sala de proceso diferenciando zonas frías de zonas calientes, bodega, baño, recepción de materia prima, entre otros. Se deberá detallar el layout interno de la sala de proceso. Además deberá incluir un diagrama de proceso de cada producto a registrar.</p>
<p><b>Sección 5: Registro y Trazabilidad</b></p>
<p>5.1 Se deberá llevar registro de las actividades desarrolladas con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones de producción de un determinado producto procesado, por ello, la información debe estar siempre referida a cantidad de materias primas utilizadas en forma diaria, N° de envases elaborados al día, temperatura de proceso, Brix de ser necesario, cantidad de producto terminado. Dichos registros se deberán mantener archivados al día, en la sala de proceso.-</p>
<p><b>Sección 6: Condiciones Generales de Higiene de la Sala de Proceso</b></p>
<p>6.1 La sala de proceso, el ingreso de las materias primas y el envasado, empaque y despacho de las mismas deberán contar con un programa de limpieza, higiene y sanitización.</p>
<p>6.2 Las condiciones higiénicas generales deberán cumplir con lo establecido en el DS 594 y 977 del MINSAL como mínimo.</p>
<p><b>Sección 7: Uso de Agua</b></p>

7.1 En aquellos lugares donde el abastecimiento de agua es distribuido por la Empresa Sanitaria o un Comité de APR, deberá presentar certificado de cobertura o de UD Unión domiciliaria habilitada.
7.2 En aquellos lugares donde no exista abastecimiento de agua referido en el punto 7.1, se deberá presentar la Resolución de funcionamiento del sistema de Agua Potable y Alcantarillado Particular de vivienda o local, emitido por la SEREMI de Salud Aysén, cuyo domicilio deberá coincidir con la ubicación de la sala de proceso.
<b>Sección 8: del Proceso de Elaboración, Envasado, Empaque y Almacenamiento</b>
8.1 La recepción de la materia prima deberá ser efectuada en envases sanitarios fácil de limpiar.
8.2 Las salas de proceso deberán estar ubicadas en la Zona Geográfica definida para la certificación de la producción (sección 3 del presente documento)
8.3 Las técnicas en la manipulación de los productos procesados, el control de calidad, el proceso de envasado y etiquetado, tenderán a obtener productos con una elevada calidad.
8.4 Los controles e indicadores de calidad, deberán ser registrados en forma diaria.
8.5 Rotulado de los Envases: Cada uno de los productos envasados deberán contar con una etiqueta que indique los ingredientes ordenados de mayor a menor por cantidad, la información nutricional (punto 2.1 de las presentes Especificaciones Técnicas 'EETT'), fecha de elaboración, fecha de vencimiento, Resolución sanitaria y su fecha, dirección y cualquier otra modificación referida a la normativa vigente.
8.6 Los envases y empaques de los productos deberán desarrollarse con materiales de calidad alimentaria y almacenados a la T° adecuada, llevando registros de empaques diarios.
8.7 El almacenamiento de los productos terminados deberá desarrollarse en espacios adecuados para ello, a temperatura y humedad conforme a las características del producto.