

## **REGLAMENTO DE USO PARA LA MARCA DE CERTIFICACIÓN "SABOR LIMACHINO"**

### **PRIMERO: Titular de la marca de certificación.**

El titular de la marca de certificación denominada "**Sabor Limachino**" es la Ilustre Municipalidad de Limache, en adelante llamada "el Titular".

El Titular de la marca de certificación "Sabor Limachino", además, realiza las acciones necesarias para generar, postular, implementar, ejecutar y administrar las acciones y las gestiones necesarias para que la marca "Sabor Limachino" y su imagen, en adelante también "Sabor Limachino", mejore la competitividad de las empresas productoras del producto tomate de la comuna de Limache, en la Región de Valparaíso, facilitando en especial la participación de las empresas productoras de menor tamaño.

### **SEGUNDO: Comité Consultivo.**

Se forma un Comité Consultivo, en adelante denominado "el Comité", que facilita la integración y participación de los productores de tomate de la comuna de Limache y que actúa como directorio, orientando y supervisando el desarrollo y acciones ejecutadas por el Titular de la marca de certificación "Sabor Limachino".

El Comité se constituye en un plazo no superior a los 15 días hábiles posteriores a la resolución definitiva que conceda la marca de certificación "Sabor Limachino", y tiene una duración indefinida.

Este Comité está compuesto por los siguientes miembros:

- 2 representantes de las empresas productoras de tomate de la comuna Limache.
- Un representante de la Institución titular de la marca de certificación "Sabor Limachino"

Las tareas y responsabilidades de este Comité son las siguientes:

- 1.- Analizar y evaluar permanente las acciones en la marca "Sabor Limachino" realizadas por la Institución titular de la marca de certificación.
- 2.- Realizar los aportes técnicos y orientaciones que sean necesarios para la realización de las actividades planificadas, considerando la disponibilidad presupuestaria.
- 3.- Generar una estrategia y ejecutar acciones que permita la incorporación de nuevas empresas a la marca "Sabor Limachino", en especial pequeños productores.
- 4.- Evaluar el comportamiento de las empresas participantes de la marca "Sabor Limachino", de acuerdo a lo definido en el título CUARTO, definiendo su continuidad de participación en la marca "Sabor Limachino".
- 5.- Aprobar las propuestas técnicas que definan las normas de certificación de la marca "Sabor Limachino".
- 6.- Reunirse periódicamente buscando la continuidad de funcionamiento de la marca "Sabor Limachino".
- 7.- Designar un Secretario Ejecutivo entre los representantes de las empresas, que principalmente resuelvan y orienten situaciones entre reuniones periódicas.
8. Buscar y fomentar el acceso a financiamiento público y privado que permita el desarrollo de la marca "Sabor Limachino".
- 9.- Comunicar al titular de la marca de certificación "Sabor Limachino" sus decisiones.

### **TERCERO: Elementos descriptivos y figurativos de la marca "Sabor Limachino".**

Se autoriza el uso de la marca a quien se haya acreditado, de conformidad a las normas del reglamento de uso "Sabor Limachino", que estará compuesto por los siguientes elementos:

- a) Denominación: "Sabor Limachino",
- b) Etiqueta: Corresponde a un círculo blanco con borde negro, que en su interior contiene en la parte superior frase Sabor Limachino, color rojo, que incluye en el medio figura remolino de seis puntas multicolor, bajo esto hay figura semejante a una estrella de color verde oscuro con filete blanco que se superpone sobre otra, círculo de color rojo con figuras cuadrado y bolsillo de color blanco lado izquierdo.
- c) Imagen: Según anexo 1 acompañado en este reglamento.

### **CUARTO: Norma.**

La marca "Sabor Limachino" certificara que los tomates han sido plantados y cosechados en la comuna de Limache, además distinguirá los aspectos que considere que representan y diferencian al producto, desde el inicio del proceso productivo hasta su venta, sujeto a los estándares de calidad según la Norma N° 23 de la Comunidad Económica Europea (CEE) (anexo 2), y que cumplan con las normas acordadas por el Comité y que la institución Titular de la marca de certificación "Sabor Limachino" aplicará; esto es:

#### **El producto.**

Condiciones generales del producto cosechado en los límites establecidos por el mapa geográfico militar en la comuna de Limache:

1. Calibre del fruto: primera entre 180 a 240 gramos, segunda entre 120 a 179 gramos
2. Aspecto del fruto: Sin daños, deformaciones ni irregularidades.
3. Forma del fruto: largos o aplanados (se determinará por el estado de desarrollo del carpelo)
4. Color del fruto: Dicho parámetro dependerá del contenido de pigmentos carotenoides, el pigmento rojo se debe al licopeno y en un grado menor a Beta-caroteno.
5. Firmeza del fruto: Este parámetro de calidad va íntimamente relacionado con las características genéticas de la variedad.

#### **El Productor.**

1. Desempeñar una actividad agrícola en la comuna de Limache con al menos 5 años de antigüedad al momento de solicitar certificación.
2. Presentar régimen de tenencia según corresponda dentro de los límites de la Comuna: Contrato de arriendo, comodato, contrato de mediería, usufructo, escritura con Certificado de Dominio Vigente no superior a 180 días a la fecha de postulación a certificación.
3. Producción bajo sistema forzado y/o al aire Libre con al menos 2.500 m2 en producción.
4. Primera categoría en Servicios de Impuestos Internos.
5. Asistir a reuniones, charlas, capacitaciones y encuentros que tengan relación con el desarrollo de la marca de certificación.
6. Estar dispuesto a visitas de verificadores en donde se evaluará la condición de productor de Tomate en la Comuna.
7. Sean representativos de la Comuna, que demuestren tradición Familiar en el rubro.
8. Tengan residencia en la Comuna.
9. Entreguen empleo a más de 2 personas de forma permanente.

### **Origen.**

Tomates plantados y cosechados en la comuna de Limache.

Verificación: facturas y guías de despacho, además de un código asociado al logo del productor.

### **QUINTO: La certificación.**

La Ilustre Municipalidad de Limache, como Titular, certificará el producto con la marca de certificación "Sabor Limachino".

La Ilustre Municipalidad de Limache como titular podrá solicitar la inspección del producto a través de una tercera entidad, pero no la certificación puesto que ésta es facultad exclusiva del titular, donde la entidad debe cumplir con siguientes características:

- Respaldo técnico, experiencia y reconocimiento en el mercado de la certificación del producto en cuestión.
- Entregar un informe detallado de la calidad y condición del producto, que permita al titular entregar el certificado al productor y lograr una mejor posición comercial.

Al momento de ser aprobada la inspección, la certificación se será por un período de 2 años, renovable por igual período, solicitando una nueva inspección antes de los 30 días corridos al vencimiento de la certificación.

### **SEXTO: Uso de la marca de certificación "Sabor Limachino"**

- El uso de la marca "Sabor Limachino" por la empresa productora sólo estará permitido mientras se encuentre respaldado por la certificación del producto producido exclusivamente en la comuna de Limache, bajo las normas establecidas en el presente reglamento.
- La marca "Sabor Limachino" podrá ser utilizada por la empresa productora en todas las actividades de difusión y/o de información y en general, en cualesquiera otras aplicaciones que la empresa disponga para mejorar su competitividad, siempre que esté certificado por el Titular y participen según lo indicado en el título CUARTO precedente.
- El comité consultivo puede sugerir al titular la cancelación de uso de la marca de certificación en caso de infracción al reglamento, pero no determinar el retiro o pérdida de uso de la marca en caso de infracciones, siendo facultad exclusiva del titular la pérdida o retiro de la marca "Sabor Limachino" a una empresa, si ésta no cumple con algunas o alguna de las exigencias del título CUARTO.
- Las empresas participantes estarán informadas en la página web [www.limache.cl](http://www.limache.cl), donde constará el listado de las empresas efectivamente autorizadas a su uso.
- Las empresas podrán retirarse voluntariamente de la marca "Sabor Limachino" en cualquier momento, en cuyo caso deberá informar por escrito esta decisión a la Institución titular de la marca de certificación "Sabor Limachino" y al Comité, quienes procederán a excluirla del uso del sello "Sabor Limachino".
- Las empresas que decidan desafiliarse del uso del sello "Sabor Limachino", no podrán continuar usando la marca de certificación.

### **SEPTIMO: Confidencialidad y reserva de la información**

Las asociaciones participantes, los miembros del Comité, y entidades a cargo de la inspección, reconocen y aceptan el carácter confidencial y reservado de toda la información que individualice a las empresas o que ella indique como tal. La información que se hará pública serán los certificados asociados al producto e información general de las empresas que fortalezca la imagen empresarial de la Comuna de Limache, Región de Valparaíso. Los resultados de las inspecciones y certificación se darán a conocer en forma general sin individualizar empresas.

### **OCTAVO: Procedimiento para acceder a la marca de certificación.**

1. Solicitud mediante carta escrita la intención de acceder a la marca de certificación, dirigida al Comité Consultivo que administra la marca de certificación.
2. El productor postulante debe acreditar que el terreno plantado corresponde de la comuna de Limache, mediante certificado de predio agrícola otorgado por el SAG, de manera que se acredite efectivamente la territorialidad del producto.
3. Acreditar físicamente, con muestra de semillas, planos, material fotográfico e inspección ocular a los planteles, según lo establecido en el artículo cuarto, ante el comité o a la persona que se designe para esta función.
4. El plazo para el cumplimiento de aceptación o rechazo no debe superar los 15 días hábiles
5. una vez concluido favorablemente el procedimiento para acceder a la certificación, el Comité Consultivo que administra la marca de certificación, extenderá un documento de certificación con la debida individualización del interesado, por un plazo de 2 años según lo establecido en el artículo quinto del presente reglamento.

### **NOVENO: Vigencia**

En cuanto el reglamento entre en vigencia con la obtención del respectivo registro de marca, y cualquier modificación al reglamento debe ser informada a INAPI, y sub inscrita al margen del respectivo registro para que sea obligatoria, al igual que las normas detalladas de inspección y certificación.



## Anexo 2

### Norma N° 23 de la Comunidad Económica Europea (CEE)

#### Estándares de calidad para tomates de la CEE

##### ***I. DEFINICION DEL PRODUCTO***

Esta norma se aplica a tomates, es decir al fruto fresco de las variedades de *Lycopersicum esculentum* Mill que son suministrados frescos al consumidor, con exclusión de los tomates para procesamiento.

##### ***II. REQUISITOS DE CALIDAD***

###### A. GENERAL

El propósito de la norma es definir los requisitos de calidad en la etapa de su despacho, después de la preparación y empaque.

###### B. REQUISITOS

(i) Los tomates deben estar:

- Enteros
- Sanos (sujetos a las estipulaciones de cada clase)
- Limpios, en particular libres de toda traza de productos químicos
- Libres de toda humedad externa anormal.
- Libres de olor o sabor extraño

(ii) El estado de madurez debe ser tal que permita a los tomates resistir el transporte y manipulación, permanecer en buena condición hasta llegar a su lugar de destino y cumplir allí con los requisitos del mercado.

###### C. CLASIFICACION POR CALIDAD

(i) **Clase "Extra"**. Los tomates de esta clase deben ser de calidad suprema. Su pulpa debe ser firme y deben tener todas las características típicas de la variedad.

No deben tener defectos. No se permiten "partes verdes".

Se distinguen entre:

- Tomates redondos
- tomates alargados
- tomates apostillados que son de forma regular pero con nervadura; sin embargo, las nervaduras no deben extenderse por más de un tercio de la distancia entre el peciolo y el ápice.

(ii) **Clase I.** Los tomates de esta clase deben ser de buena calidad. Deben ser razonablemente firmes, sin defectos serios y tener todas las características típicas de la variedad.

Pueden tener ligeras magulladuras. Se incluyen las partiduras, cicatrizadas o no, y las partes verdes visibles.

Se distingue entre:

- Tomates redondos
- tomates alargados
- tomates apostillados. Sin embargo, estos tomates deben ser de forma regular.

(iii) **Clase II.** Esta clase comprende los tomates de calidad comercial que no tienen la calidad para ser incluidos en las clases superiores.

### **III. CLASIFICACION POR TAMAÑO**

El tamaño se determina:

- Por el diámetro ecuatorial máximo en los tomates "redondos" o "apostillados"
- por el diámetro máximo de la sección más ancha en los tomates "alargados"

#### **A. TAMAÑOS MINIMOS**

El diámetro mínimo de los tomates clasificados en la clase "Extra", clase I y II es:

- 30 mm para los tomates alargados
- 35 mm para los tomates redondos y apostillados

#### **B. UNIFORMIDAD**

La escala de la norma es obligatoria para las clases "Extra" y 1.

<b>Tomates alargados (diámetro en mm)</b>	<b>Tomates "redondos" y "acostillados" (diámetro en mm)</b>
	desde 77 para arriba excluyendo 87
	desde 67 para arriba excluyendo 77
57 y más	desde 57 para arriba excluyendo 67
desde 47 para arriba excluyendo 57	desde 47 para arriba excluyendo 57
desde 40 para arriba excluyendo 47	desde 40 para arriba excluyendo 47
desde 30 para arriba excluyendo 40	desde 35 para arriba excluyendo 40

Los tomates apostillados de mayor tamaño pueden no ser clasificados en la clase "Extra".

#### **IV. TOLERANCIA**

En cada paquete se permiten tolerancias respecto a la calidad y tamaño para productos que están debajo del estándar.

##### **A. TOLERANCIA DE CALIDAD**

(i) **Clase "Extra":** se tolera hasta 5% en número o peso de tomates que no satisfacen los requisitos de la clase, pero si los de la clase inmediata inferior (clase 1), con no más de 2% de tomates con partiduras.

(ii) **Clase I:** hasta 10% en número o peso de tomates que no satisfacen los requisitos de la clase, pero si los de la clase inmediata inferior (clase 11), con no más de 5% de tomates con partiduras.

(iii) **Clase II:** hasta 10% en número o peso de tomates que no satisfacen los requisitos de la clase, pero que son aptos para el consumo.

##### **B. TOLERANCIA DE TAMAÑOS**

Para la clase "Extra", clase I y clase II: 10% en número o peso de tomates por envase que cumplen el tamaño inmediato superior o inferior al declarado en el envase. Sin embargo en el caso de los tomates del grado mínimo de tamaño y para los tomates no clasificados de la clase 11, la tolerancia se aplica solamente al producto con un diámetro no inferior a 28 mm para los tomates "alargados" y 33 mm para los tomates "redondos" y "apostillados".

##### **C. TOLERANCIAS ACUMULATIVAS**

En ningún caso las tolerancias de calidad y tamaño tomadas juntas pueden exceder:

- 10% para la clase "Extra"
- 15% para las clases I y II

#### **V. EMPAQUE Y PRESENTACION**

##### **A. UNIFORMIDAD**

Los contenidos de cada envase deben ser uniformes y deben contener sólo tomates del mismo origen, variedad y calidad. Además los tomates de las clases "Extra" y I deben ser de color y madurez uniformes. Cuando los tomates se clasifican por tamaño, cada envase debe contener sólo tomates del mismo tamaño.

## B. EMPAQUE

El producto debe ser empacado de modo que exista seguridad de que está protegido adecuadamente. En el caso de las clases "Extra" y I los productos deben quedar separados del fondo, de los costados y de la tapa, si la hay, como protección.

Cualquier papel u otro material usado en el interior del envase deben ser nuevos e inocuos para los alimentos de consumo humano. Cuando se usa material impreso, la impresión debe ser solamente en la parte exterior para que no entre en contacto con el producto. Los tomates empacados deben estar libres de todo cuerpo extraño.