

CAPÍTULO 7

MARCAS DE CALIDAD CÁRNICAS Y EJEMPLOS EMPRESARIALES ASOCIATIVOS.

María Eugenia Martínez P.

Biólogo Dr. Cs

INIA Remehue

Rodrigo Morales P.

Médico Veterinario, M. Cs. Dr. Cs

INIA Remehue

LOS SELLOS DE ORIGEN CHILENOS

La globalización resultante del incremento del comercio y el intercambio cultural, tiene indiscutibles beneficios para el desarrollo de los países; sin embargo, también afecta a las costumbres, conocimientos, tradiciones culturales y económicas. De hecho, puede ocurrir que se eliminen aspectos relativos a la idiosincrasia nacional o local y de pertenencia de ciertos grupos sociales, eliminando factores de diferenciación y homogeneizando los grupos.

En este contexto, la diferenciación por origen adquiere un papel preponderante tanto a nivel interno de cada país, como respecto de las relaciones internacionales que los mismos mantienen. Desde el punto de vista económico, para un área geográfica determinada es muy importante que los productos que poseen características especiales asociados a esa área concreta se encuentren amparados por el derecho y gocen de un estatuto especial de protección que les brinda la posibilidad de ocupar lugares destacados en los mercados locales, nacionales o internacionales (Gotschlich y Valverde, 2011).

Los sellos de origen son una buena alternativa para promover el desarrollo sostenible y el desarrollo de las comunidades y localidades, con efectos positivos de tipo económico, social y medioambiental. En lo económico, se obtiene un valor agregado en el precio final del producto, dado que el precio medio de un producto amparado con una figura de calidad es superior al precio del producto no amparado (Sparf, 2010). Los sellos de origen constituyen también un elemento de redistribución del valor a lo largo de la cadena de la producción, dado que el control, seguimiento y saber hacer tendrán lugar a lo largo de todo el proceso de la cadena productiva. Además, pueden conllevar un aumento en el volumen de producción y comercialización, con la consiguiente repercusión en la economía y mercado. A nivel mundial existen muy variados productos (agroalimentarios y

de otra índole) amparados por figuras de calidad, cuyo volumen de producción y comercialización ha aumentado desde la obtención de sus respectivos sellos (Sparf, 2010).

En Chile, la diferenciación por origen ha pasado de ser un tema ignorado a tener cada vez una importancia e internacionalización cada vez mayor. Con la ley N° 19.996 de marzo de 2005 se introdujeron modificaciones importantes a la ley N° 19.039 de Propiedad Intelectual, siendo la primera en incorporar expresamente la temática de los sellos de origen (estableciendo conceptos claros sobre las denominaciones de origen e indicaciones geográficas como derechos de propiedad industrial), junto con establecer elementos procedimentales para obtener el reconocimiento de estos sellos. Así, en los últimos años y siguiendo la línea de los países europeos, Chile ha comenzado a otorgar reconocimientos a productos que se caracterizan por presentar características únicas ligadas a su origen geográfico dentro del país. El Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) es quien otorga en la actualidad las figuras de Denominación de Origen e Indicación Geográfica, Marca de Certificación y Marca Colectiva. A continuación, se presenta la información general referente a cada una de ellas.

Indicación geográfica

Una Indicación Geográfica (I.G.) es un signo distintivo que identifica un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico. En el caso de los productos agrícolas, poseen cualidades derivadas de su lugar de producción, extracción o cultivo, y están sometidos a factores locales específicos como el clima y el terreno.



Figura 32. Sello oficial Indicación Geográfica otorgado por INAPI en Chile.

El hecho de que un signo desempeñe la función de I. G. depende de la legislación nacional y de la percepción que tengan de ese signo los consumidores. Hace referencia al lugar o región de producción, extracción, cultivo o elaboración que determina las cualidades específicas del producto originario de dicho lugar o región.

Es importante que las cualidades y la reputación, calidad u otra característica del producto sean atribuibles a dicho lugar. Habida cuenta de que dichas cualidades dependen del lugar, cabe hablar de vínculo específico entre los productos y su lugar de producción original. Son de duración indefinida en tanto se mantengan los factores que llevaron a su reconocimiento.

Denominación de Origen

La Denominación de Origen (D.O.) es un signo distintivo que identifica un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico, teniendo en este caso en consideración, además, otros factores naturales y humanos que incidan en las caracterizaciones del producto. Por lugar de origen se entiende una ciudad, un pueblo, una región, un país. Son de duración indefinida en tanto se mantengan los factores que llevaron a su reconocimiento.



Figura 33. Sello oficial Denominación de Origen otorgado por INAPI en Chile.

Marca Colectiva

Las marcas colectivas son signos distintivos susceptibles de representación gráfica, que permiten distinguir la procedencia, el material, el modo de fabricación u otras características comunes de los bienes producidos por los miembros de una asociación, permitiendo diferenciar en el mercado los productos y servicios, de aquellos producidos o prestados por terceros y que no forman parte de dicha asociación o grupo. En este caso se exige que estén vinculados a un lugar



Figura 34. Sello oficial Marca Colectiva otorgado por INAPI en Chile.

de origen/geográfico claramente determinado. El titular es la asociación de productores. La duración es de 10 años renovables.

Marca de Certificación

Las marcas de certificación son signos distintivos susceptibles de representación gráfica, destinados a ser aplicados a productos con el objeto de acreditar alguna o algunas determinadas características comunes, a unos específicos componentes vinculados a un determinado origen de los productos, por personas debidamente autorizadas, controladas y certificadas por el titular de la marca.

El titular de la marca no es productor, sino que es garante. La duración de la marca es de 10 años renovables.

En lo que respecta a los productos cárnicos, las figuras chilenas de protección que mejor aplican son las indicaciones geográficas y denominaciones de origen.

Ejemplos empresariales y asociativos de marcas de calidad cárnicas en Chile

Actualmente existen en Chile varios productos o agrupaciones que han obtenido alguno de los sellos de origen (Cuadro 18), de los cuales sólo dos son de productos cárnicos. La obtención de un Sello de Origen requiere de la participación de numerosos actores. A nivel local, se requiere de la organización de actores directamente involucrados en la extracción/producción, elaboración, transformación y distribución, para construir la solicitud de reconocimiento. La misma es entregada al organismo estatal con competencias para ello, en el caso de Chile la INAPI. Esta solicitud será analizada para determinar si existen los elementos necesarios para acordar el sello de calidad al grupo solicitante. Posteriormente, se realiza un proceso de observaciones que deben ser acatadas por la entidad solicitante, modificándose en caso de ser necesario los documentos (probatoria y/o reglamento) hasta su aprobación final.



Figura 35. Sello oficial Marca de Certificación otorgado por INAPI en Chile.

Cuadro 18. Sellos de Origen que existen actualmente en Chile. En negrita los productos cárnicos.

Nombre	Zona Geográfica	Tipo de Sello	Tipo de Producto	Detalle Producto	Estado
Aceite de Oliva del Valle del Huasco	Norte Chico	DO	Alimento	Aceite de oliva	EP
Alfarería de Pomaire	Centro	DO	Artesanía	Alfarería	A
Alfarería de Quinchamalí	Sur	DO	Artesanía	Alfarería	A
Artesanía en Pure	Centro	DO	Artesanía	Bisutería	EP
Chamantos y mantas corraleras de Doñihue	Centro	DO	Artesanía	Prendas de abrigo y folclore	A
Chicha de Curacaví	Centro	DO	Alimento	Chicha (jugo de uva fermentado)	A
Chupallas de Ninhüe	Sur	DO	Artesanía	Sombrero de Paja	EP
Crin de Rari	Centro	DO	Artesanía	Miniaturas tejidas con crin de caballo	EP
Loza de Pilén	Sur	DO	Artesanía	Alfarería	A
Piedra Cruz	Sur	DO	Artesanía	Gema (piedra semi-preciosa)	A
Prosciutto de Capitán Pastene	Sur	DO	Alimento	Carne de cerdo madurada	A
Sal de Cahuil-Boyeruca Lo Valdivia	Centro	DO	Alimento	Sal	EP
Sidra de Punucapa	Sur	DO	Alimento	Sidra (jugo de manzana fermentado)	A
Aceitunas de Azapa	Norte Grande	IG	Alimento	Aceitunas	A
Atún de la Isla de Pascua	Insular	IG	Alimento	Atún	A
Cangrejo Dorado de Juan Fernández	Insular	IG	Alimento	Cangrejo	A
Cordero Chilote	Sur	IG	Alimento	Cordero	A
Dulces de Curacaví	Centro	IG	Alimento	Dulces	A

Dulces de la Liga	Centro	IG	Alimento	Dulces	A
Langosta de Juan Fernández	Insular	IG	Alimento	Langosta	A
Limón de Pica	Norte Grande	IG	Alimento	Limón	A
Maíz Lluteño	Norte Grande	IG	Alimento	Maíz	A
Orégano de la Precordillera de Putre	Norte Grande	IG	Alimento	Orégano	A
Sandía de Paine	Centro	IG	Alimento	Sandía	A
Tomate Angolino	Sur	IG	Alimento	Tomate	A
Calidad Aysén Patagonia-Chile	Austral	MCERT	Alimento/ Artesanía/ Otros	Varios	A
Joya Negra del Pacífico	Insular	MCERT	Artesanía	Artesanía en coral	A
Manos de Isla Negra	Centro	MCERT	Artesanía	Tejidos y productos textiles	A
Sabor Limachino	Centro	MCERT	Alimento	Tomates	A
SIPAM Chiloé	Sur	MCERT	Alimento/ Otros	Varios	A
Cerveza Valdiviana de la Región de Los Ríos	Sur	MCOL	Alimento	Cerveza	A
Che Wachequena	Austral	MCOL	Artesanía	Alfarería	EP
Corazón de Paine	Centro	MCOL	Alimento	Sandía	A
Viñetas Casablanca Route	Centro	MCOL	Alimento	Vino	A

*DO: Denominación de Origen; IG: Indicación Geográfica; MCERT: Marca de Certificación; MCOL: Marca colectiva; A: aprobado; EP: En proceso

SELLOS DE ORIGEN CÁRNICOS

Previamente a la presentación de la solicitud, se desarrolla un proceso en el cual algunos organismos del Estado (generalmente, de investigación, extensión rural o promotores del desarrollo local) pueden contribuir a generar los antecedentes y orientar las tareas necesarias para confeccionarla. Eventualmente, otros actores públicos o privados pueden haber contribuido a la animación de la acción colectiva o en la realización de investigaciones necesarias para la construcción de la solicitud. El elemento estructurante, tanto en el proceso de construcción como en la evaluación de la solicitud de reconocimiento, es la calidad diferenciada basada en la procedencia/el origen geográfico (*Champredonde et*

a/ 2016). En el caso de los dos productos cárnicos con Sello de Origen en Chile, los solicitantes fueron dos entidades bien diferentes. En el caso del Cordero Chilote, la organización campesina Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé (SOFOCH) solicitó al Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) el apoyo para la realización de los estudios requeridos y posteriormente fue la organización quien solicitó el Sello de Origen. En el caso del prosciutto de Capitán Pastene, fue el Gobierno Regional de la Araucanía quien lo solicitó.



Figura 36. Cordero chilote

La IG Cordero Chilote corresponde a la canal de cordero nacido de la cruce de una oveja de raza chilota (Figura 36) y un carnero de la misma raza, nacido y criado en la Provincia de Chiloé, que posee las características de cruzamiento terminal y de 25 a 35 kgs., de peso vivo al beneficio. El producto posee una calidad diferenciadora de otros tipos de corderos producidos en el país, por tratarse de una carne magra, con bajo contenido de grasa intramuscular y con una textura medianamente seca.

Las ovejas llegaron al archipiélago de Chiloé, Región de Los Lagos, durante la conquista española. Los primeros animales tuvieron que sobrevivir a un entorno climáticamente hostil y en ausencia de manejo, lo cual unido a la elevada endogamia producto de la insularidad, se generara, por un proceso de selección natural, una nueva raza ovina: la oveja Chilota. Los ovinos han formado parte de la vida de los habitantes de Chiloé desde hace más de cinco siglos, consumiendo su carne en diferentes preparaciones, pero fundamentalmente asado “al palo”

(Figura 37), utilizando también la lana y el cuero para elaboración de prendas de vestir. La raza única y el entorno en el que es criado en forma tradicional (pastoreo extensivo, lactancia materna exclusiva, ausencia de antibióticos/de promotores del crecimiento en la dieta) le otorgan características únicas a la carne del cordero.



Figura 37. Asado al palo típico de cordero Chilote.

El proceso seguido por el Cordero Chilote es un buen ejemplo del proceso de obtención de un Sello de Origen en Chile. Fue el primer producto cárnico en obtener un sello en el país y basó los estudios para su diferenciación en el hecho de contar con una genética (raza ovina Chilota) y una agroecología (archipiélago de Chiloé) particulares, así como un prestigio histórico y cultural vinculado al producto. Tras varios años de investigaciones por parte del INIA, se presentó la solicitud a INAPI en 2012, obteniéndose el sello de Indicación Geográfica en 2016.

Sin embargo, en la actualidad, pese a haber obtenido el Sello, no se ha desarrollado aún la comercialización del cordero Chilote con certificación.

La DO Prosciutto de Capitán Pastene (Figura 38) es un producto de charcutería elaborado con pierna de cerdo cruda, salada, ahumada y madurada entre 12 a 30 meses bajo las condiciones naturales que entrega la zona de producción. El “prosciutto” proviene de una receta tradicional del centro y norte de Italia que se comenzó a elaborar en Chile por los colonos italianos que fundaron el pueblo de Capitán Pastene entre 1904 y 1905. A la receta original italiana se le

introdujeron modificaciones que hacen que este producto sea único en Chile y en el mundo, con un sabor ahumado característico, madurado en la extensión que rodea al poblado de Capitán Pastene en un radio de 6 km a la redonda, bajo el aire frío de la Cordillera de Nahuelbuta y sin utilización de ningún preservante. Capitán Pastene se encuentra en la comuna de Lumaco, a aproximadamente 140 km al noroeste de Temuco, en la provincia de Malleco, Región de La Araucanía. No hay datos disponibles sobre el volumen comercializado. El éxito del sello radica en que el turista busca el producto cuando visita la ciudad, que aún conserva algo de la arquitectura y mayoritariamente las tradiciones culinarias (pastas, cecinería y repostería) desde la época en la que llegaron los primeros colonos.



Figura 38. DO Prosciutto de Capitán Pastene. Fotografía página web de INAPI

Respecto a la figura que obtuvieron estos dos productos, en el caso del cordero es una I.G. dado que las características de la carne fresca son debidas al origen geográfico, mientras que en el caso de la DO del prosciutto hay además una forma tradicional de transformación asociada (factores humanos que inciden en la caracterización del producto).

En la actualidad existen otros productos cárnicos ovinos y vacunos que, si bien no han obtenido un reconocimiento formal por parte del estado, poseen otro tipo de marcas y/ o son susceptibles de obtener una Marca de Certificación o Sello de Origen en Chile. Entre ellos, están el cordero patagónico, el cordero de Aysén, el cordero costeño y el novillo de Osorno.

El sur austral ha sido, desde la introducción de las grandes masas ovinas para la producción de lana, una zona tradicional de producción y consumo de cordero.

En la parte de la Patagonia correspondiente a Argentina ya existe un sello de origen de cordero: el Cordero Patagónico. En Chile existió en el año 2012 un intento por parte de la Asociación de Ganaderos de Magallanes A.G. para lograr la obtención del sello Cordero Magallánico para el cordero producido en la Región de Magallanes (Patagonia Chilena), que finalmente no se materializó, por diferentes razones, no obstante, las asociaciones de productores de Magallanes están trabajando para volver a presentar el documento probatorio a INAPI.

En el caso del Cordero Costeño, sí existe esta genética propia, dado que los corderos provienen de ovejas de raza Künko. Esta raza fue oficialmente inscrita en el año 2016, y al igual que la raza Chilota es un tipo animal descendiente de los primeros ovinos llegados con los españoles, en este caso a la zona de San Juan de la Costa (Región de Los Lagos), donde aún existen comunidades indígenas mapuche. La Asociación de Productores Ovinos de San Juan de la Costa será la encargada de presentar los antecedentes, que serán elaborados por el INIA en el marco de un proyecto financiado por el Gobierno Regional de Los Lagos.

En lo que respecta a la carne de vacuno, en el sur de Chile se dan las condiciones para producir carne de vacuno a pastoreo, y tradicionalmente esta carne es vista por los consumidores como más natural (Morales *et al.*, 2013), además de ser objetivamente una carne más saludable (Morales *et al.*, 2012; 2015). Sin embargo, en las estanterías de los supermercados chilenos la mayor parte de la carne proviene de Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay, donde los animales son criados en sistemas de confinamiento y/o alimentados en base a otros alimentos. Hace una década, el Ministerio de Agricultura, junto al Programa de Sistemas Ganaderos de la hoy disuelta Área de Agroindustria de la Fundación Chile, desarrolló el proyecto de Programa de Carne Natural (PCN), que buscaba responder a la demanda principalmente estadounidense de carne libre de antibióticos y que fuera producida bajo ciertos estándares de calidad, bienestar y salud animal. Se traducían en certificar y capacitar a los productores pertenecientes al programa de Planteles Animales Bajo Certificación Oficial nivel A (certificación veterinaria para exportar), para criar a sus animales mayoritariamente en base a praderas o forraje y que estuvieran en pastoreo libre por un mínimo de dos tercios de su vida, además de la prohibición de administrar antibióticos ni ionóforos (Fundación Chile, 2008). El programa cesó su actividad en 2011. Actualmente la marca comercial Camposorno, propiedad intelectual de Frigosorno, la planta donde se faenan y despostan las reses, mantiene la línea del producto Carne Natural, garantizando que los animales no han recibido hormonas de crecimiento, antibióticos, ingredientes artificiales y que no proceden de sistemas de confinamiento tipo "feedlot".

Por otra parte, en la actualidad se están realizando los estudios para la obtención

del Sello de Origen Novillo de Osorno, en un esfuerzo combinado de INIA, la corporación de la carne y el Gobierno Regional de Los Lagos, que ha financiado un proyecto destinado a la realización de estos estudios.

Por último, en la Región de Aysén existe ya un Sello de Origen que es la figura de Marca de Certificación Calidad Aysén Patagonia Chile para los productos originarios de esta Región que sean fabricados o que utilicen materias primas obtenidas de la misma. Entre los productores y empresas que actualmente están facultados para el uso de la marca existen plantas faenadoras, frigoríficos y ganaderas, que pueden producir carne de cordero o vacuno con este sello.

EJEMPLO DE MARCA DE CALIDAD PARA PROVINCIA DE PALENA

1. Propuesta del reglamento para la certificación y uso de la marca “Ternero de la Provincia de Palena”

1.1 Definiciones de la marca “Ternero de la provincia de Palena”

A. Nombre de la marca

El nombre de la marca de calidad **“Ternero de la provincia de Palena”** puede ser el nombre de marca de calidad a inscribir a INAPI. También es factible estudiar otro nombre que se identifique de mejor manera con los beneficiarios de la provincia

Descripción

Terneros de bovinos de carne nacidos y criados en la Provincia de Palena obtenidos con un peso mínimo de 250 kg al destete. Estos animales son mantenidos en sistemas de pastoreo libre (sin estabulación). Algunos, además son suplementados con forraje cortado en forma directa u otro tipo de forraje conservado heno o ensilaje.

B. Delimitación de la zona geográfica.

Se propone limitar la producción a la Provincia de Palena. Aunque también se podría incorporar la Provincia de Aysén.

C. Propuesta de reglamento.

El reglamento de producción de la marca de calidad **“Ternero de la Provincia de Palena”** seguirá un protocolo de producción primaria generando un producto de máxima calidad con garantía de trazabilidad desde el predio hasta la venta al engornero. Como está pensado en el desarrollo de una marca

de carne de alta calidad y producida aprovechando las condiciones naturales del sur de Chile, el presente reglamento presenta una serie de indicaciones para el desarrollo de una carne natural asociada a la producción de carne a pastoreo que permitirá obtener un producto de excelente calidad.

La propuesta de reglamento considera las siguientes secciones:

1. Condiciones de ingreso.

- 1.1 Podrán inscribirse y optar a la marca de calidad **“Ternero de la provincia de Palena”** los productores de carne que cumplan con las siguientes características:
 - Bovinos de raza de carne.
 - Predio no debe usar guano de pollo y/o proteína de origen animal.
 - Está prohibido el uso de anabólicos, ni hormonas promotoras de crecimiento.
 - Podrán ser animales machos y/o hembras.
 - Animales alimentados principalmente a pastoreo.
- 1.2 Los animales deberán ser identificados con el Dispositivo de Identificación Individual Oficial (DIIO) perteneciente al establecimiento pecuario con su Rol Único Pecuario (RUP) 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 productor inscrito en el programa debe pasar por un proceso de certificación y debe firmar una carta compromiso, en donde se compromete a participar y cumplir las indicaciones del presente reglamento para poder optar por la marca.

2. Manejo Animal.

- 2.1. Los animales deben ser manejados de acuerdo a estándares que aseguren su bienestar durante toda su vida los cuales deben ser chequeados de acuerdo a los protocolos de bienestar animal del Servicio de Agrícola Ganadero (SAG).
- 2.2. Si ingresan animales de otros predios, se pueden inscribir en el programa siempre cuando cumplan con la normativa del SAG de movimiento de animales y que provengan de predios de las Provincias que están consideradas en la presente propuesta.

- 2.3. Se debe contar con un registro del tiempo en que permanecen en confinamiento y/o el tipo de suplementación que reciben (granos o concentrados comercial).

3. Alimentación y agua

- 3.1. Los animales deben ser mantenidos en un sistema de pastoreo libre (sin estabulación) por un mínimo de 2/3 de su vida, a la edad de venta. Se podrá dar suplementación con forraje cortado en forma directa u otro tipo de forraje conservado heno o ensilaje (si se puede usar aditivo).
- 3.2. Los animales deben tener siempre acceso a agua fresca.
- 3.3. Se prohíbe la suplementación animal con alimentos de origen mamífero, aviar o cualquier derivado animal.
- 3.4. 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 que controle el periodo de estabulación y/o suplementación.

4. Manejo sanitario y ambiental

- 4.1. Todos los productos químicos utilizados en el predio deberán estar registrados en el SAG.
- 4.2. Cada predio deberá contar con un registro de compra y uso de medicamentos, acorde con la normativa vigente.
- 4.3. Cualquier tratamiento farmacológico en los animales inscritos en el programa (sea individual o por lotes) deberá estar respaldado por una indicación del médico veterinario. Está permitido el uso de antibióticos. Sin embargo, estos deben ser aplicados sólo si es estrictamente necesario y debe ser recomendado por el médico veterinario asistente del predio. Se debe dejar constancia de las recomendaciones médicas y del tratamiento usado.
- 4.4. Los animales enfermos serán separados del resto de los animales. Se deberá contar con lugares aislados para mantener a animales lesionados o enfermos.

5. Instalaciones.

- 5.1. Las instalaciones, cercos, corrales y mangas deben ser adecuadas 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 debe contar con instalaciones adecuadas para mantener medicamentos veterinarios del establecimiento.
- 5.4. El plantel deberá contar con secciones cerradas y aparte para desinfectantes, insecticidas, rodenticidas y herbicidas.

6. Faena y producción

- 6.1. La faena se debe realizar en un frigorífico autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente.
- 6.2. Los animales que entren en la certificación deberán ser separados en corrales de los animales que no puedan optar a la marca de calidad.

7. Manejo y control de la marca

Para el sistema de control se propone generar una unidad certificadora que puede ser generada por la propia asociación dueña de la marca o subcontratada para esas labores. Sus funciones serán, por una parte, certificar que los animales que se faenan provengan de los productores participantes que cumplan con la normativa prevista para así procurar el correcto uso de la marca.

CONCLUSIONES

1. Se sugiere solicitar una marca de certificación o marca colectiva para los beneficiarios de la Provincia de Palena **“Ternero de la provincia de Palena”**
2. Si se solicita la marca de certificación y/o colectiva se debe generar una asociación a partir de los beneficiarios de la Provincia o buscar apoyos en entes ya establecidos para el buen uso de la marca. Estos entes pueden ser públicos o privados.
3. Para que la marca pueda agregar valor se debe contar con un sistema de certificación y control de uso de ésta, para los productores.

REFERENCIAS

- Champredonde, M., & Gonzalez Cosiorovski, J. 2016. ¿Agregado de valor o valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 9(3) 139-163.
- Fundación Chile. 2008. Programa de Carne Natural. MINAGRI. Santiago, Chile.
- Gotschlich, C; Valverde, F. 2011. Las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen: régimen contractual de los beneficiarios con una indicación geográfica o denominación de origen y las ventajas que trae consigo el sometimiento a un régimen contractual organizado. Tesis Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales. Universidad de Chile. 265pp.
- Instituto Nacional de Propiedad Industrial. Sellos de Origen. 2019. Disponible en <https://www.inapi.cl/sello-de-origen>
- Morales, R., Aguiar, A.P.S., Subiabre, I., and Realini, C. E. 2013. Beef acceptability and consumer expectations associated with production systems and marbling. *Food Qual. Prefer.* 29(2):166-173.
- Morales, R., Folch, C., Iraira, S., Teuber, N., and Realini C.E. 2012. Nutritional quality of beef produced in Chile from different production systems. *Chil. J. Agric. Res.* 72(1): 80-86.
- Morales, R., Parga, J., Subiabre, I., and Realini, C.E. 2015. Finishing strategies for steers based on pasture or silage plus grain and time on feed and their effects on beef quality. *Cien. Inv. Agr.* 42(1):5-18.
- Sparf, B.M. 2010. Protected Designation of Origin Protected Geographical Indication –their significance for the growth of the food industries in France and Sweden. Degree Thesis, Swedish University of Agricultural Sciences, Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences, Uppsala. 73 pp.