



Nombre:

Verónica Arancibia Araya

Título de la charla:

Sellos de origen, indicaciones geográficas y marcas:
oportunidades, límites y claves para transformar
identidad en valor comercial.

- Ingeniera en Alimentos y Magíster en Nutrición.
- Investigadora/Extensionista en INIA con 20 años de experiencia en el rescate de productos con identidad territorial.
- Referente técnica en la gestión de sellos de origen y Denominación de Origen (DOP), destacando su trabajo en el aceite de oliva del Valle del Huasco y las papayas de La Serena.

“Sellos de origen : oportunidades y claves para transformar identidad en valor comercial.”



Verónica Arancibia Araya
Magíster en Nutrición y Alimentos
Diplomada en Producción de Aceite de oliva
Diplomada en Innovación en Alimentos
CRI Intihuasi



PLAN ESTRETEGICO INIA 2024-2034

Reconoce que la historia, la cultura, las tradiciones productivas y la pertenencia territorial de determinados alimentos constituyen elementos capaces de generar valor y diferenciación. En este marco, el rescate y la valorización de variedades tradicionales y productos típicos de los territorios pueden contribuir al desarrollo de indicaciones geográficas, denominaciones de origen y otros sellos diferenciadores

El programa **Sello de Origen** en Chile, impulsado por el Ministerio de Economía junto al Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI)

Objetivos??



Preservar Tradiciones	Reconocer el esfuerzo	Dar valor comercial	Facilitar la identificación	Fomentar el desarrollo local
Cuidar las formas especiales de manufactura, los oficios artesanales y los métodos de producción ancestrales o típicos.	Retribuir el trabajo y la dedicación de los pequeños y medianos productores locales	Diferenciar y posicionar los productos patrimoniales frente a la competencia masiva en el mercado nacional e internacional	Permitir que los consumidores reconozcan de manera simple y clara la autenticidad y el origen de lo que compran	Impulsar la economía y la unión de las comunidades territoriales rurales a lo largo del país

BENEFICIOS SELLOS DE ORIGEN



PRODUCTOR:

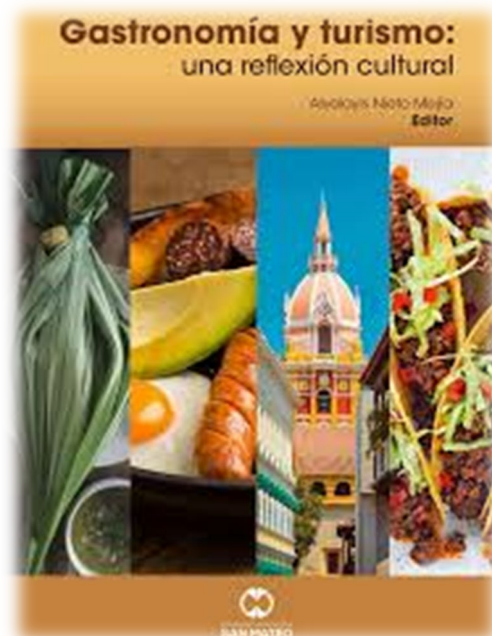
Reconocimiento, posicionamiento, mejor precio de venta

CONSUMIDOR

Garantía de calidad, trazabilidad de la producción



**AUMENTO DE LA
COMPETITIVIDAD DE
LA PRODUCCIÓN
DEL TERRITORIO
PROTEGIDO**



COMUNIDAD:

Preservación de la cultura y tradiciones . Otros sectores productivos se benefician: sector gastronómicas, turismo, artesanía.

TIPOS DE SELLOS DE ORIGEN



Representación

gráfica, distingue la procedencia, el modo de fabricación de productos elaborados por los miembros de una asociación, diferenciándolos en el mercado de aquellos producidos por terceros y que no forman parte de dicha asociación o grupo

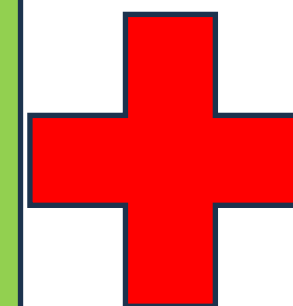
- Aceite de oliva el Hueso de Taltal
- Corazón de Paine

Identifica un producto como **originario de un territorio,** cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico

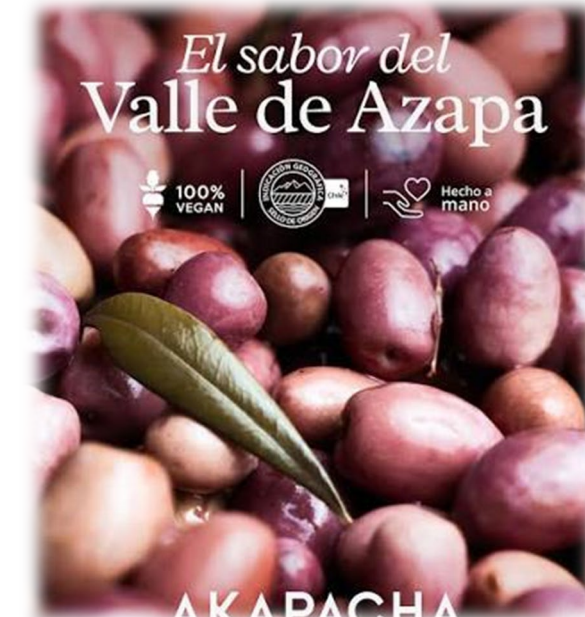
- Cordero Chilote
- Limón de Pica
- Sandía de Paine

Identifica un producto como **originario de un territorio**, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico

- Aceite de oliva del Valle del Huasco.
- Sal de Cáhuil



EJEMPLOS DE SELLOS DE ORIGEN



CASO 1 “VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARIO VALLE DEL HUASCO: ACEITE DE OLIVA”



SITUACIÓN ACTUAL VALLE DEL HUASCO



Superficie R. ATACAMA: 1.410 ha (CIREN, 2024)



Superficie Provincia Huasco: 703 há

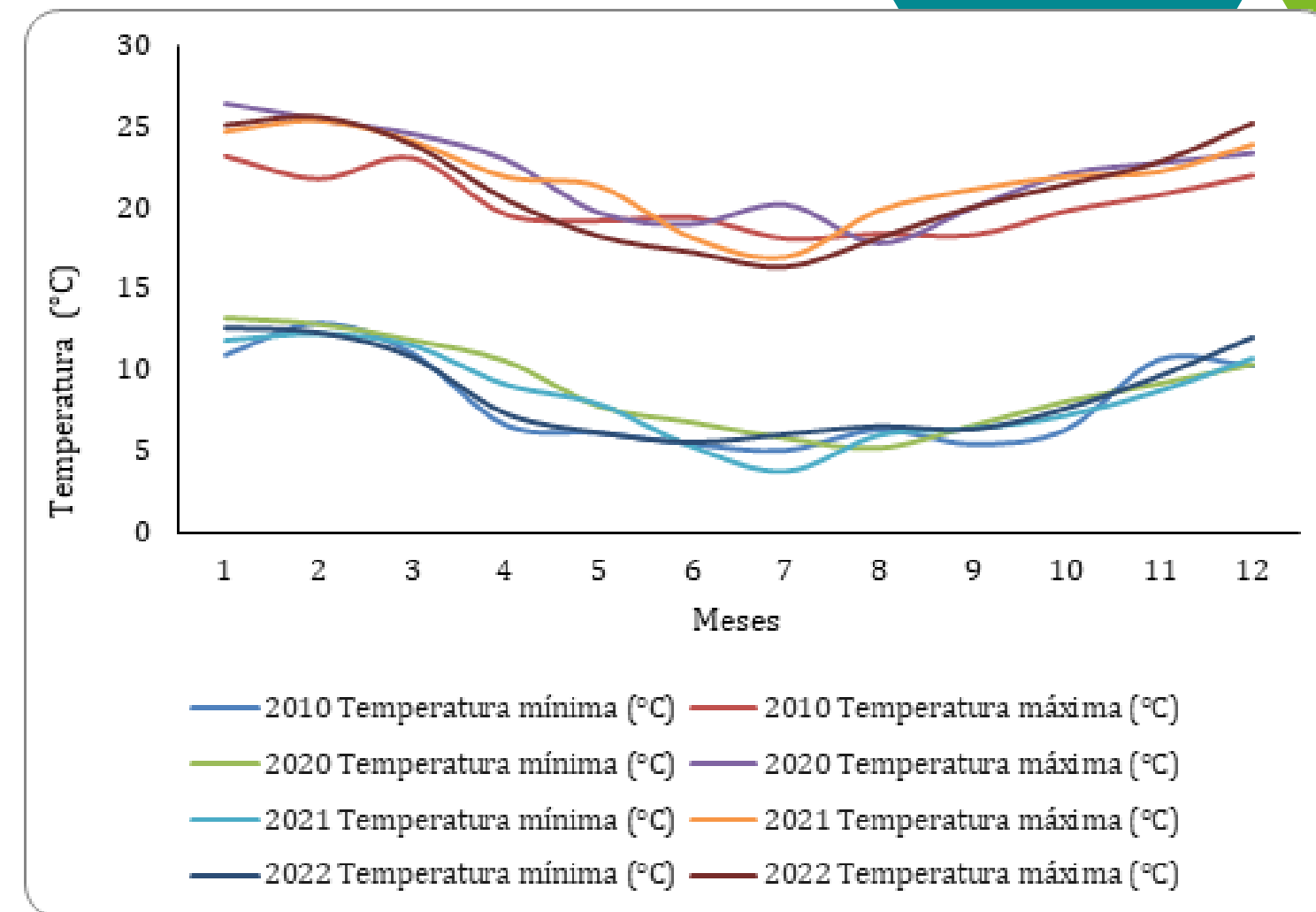


100 % Agroindustria

48%

52%

CONDICIONES DEL VALLE DEL HUASCO



- Influencia marítima
- Clima desértico
- Bajas precipitaciones
- Abundante nubosidad costera

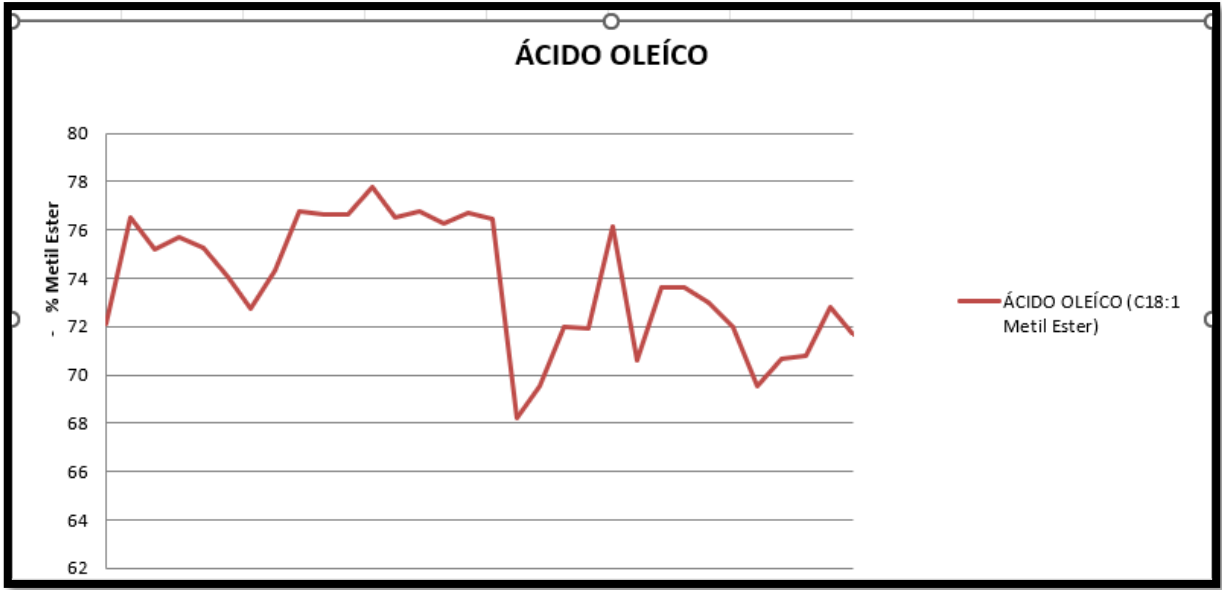
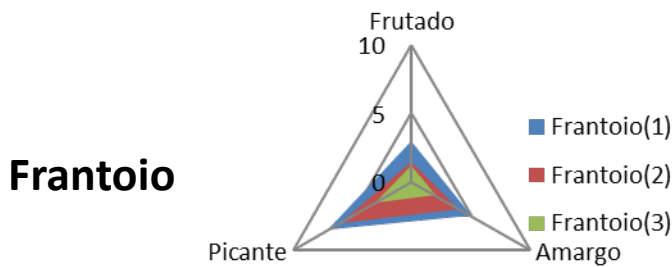
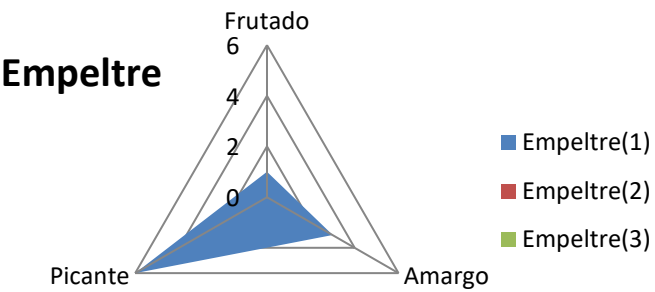
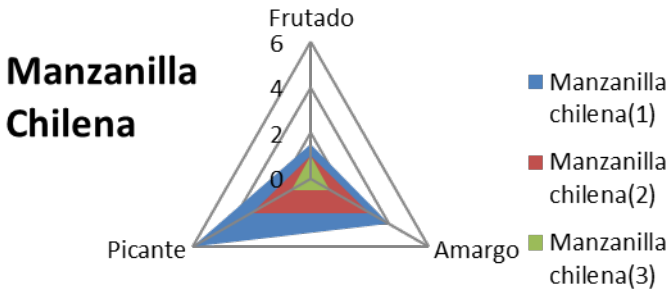
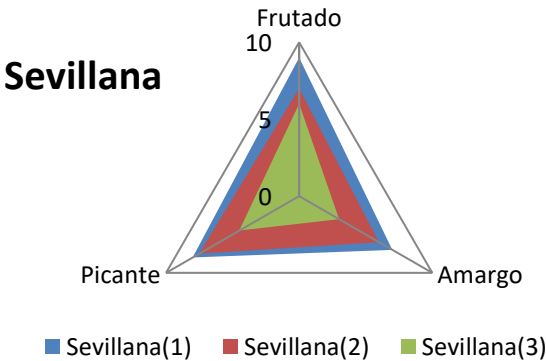
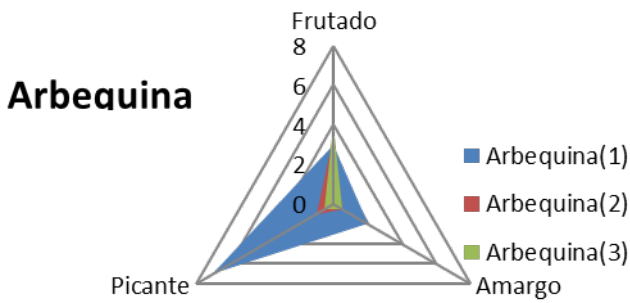
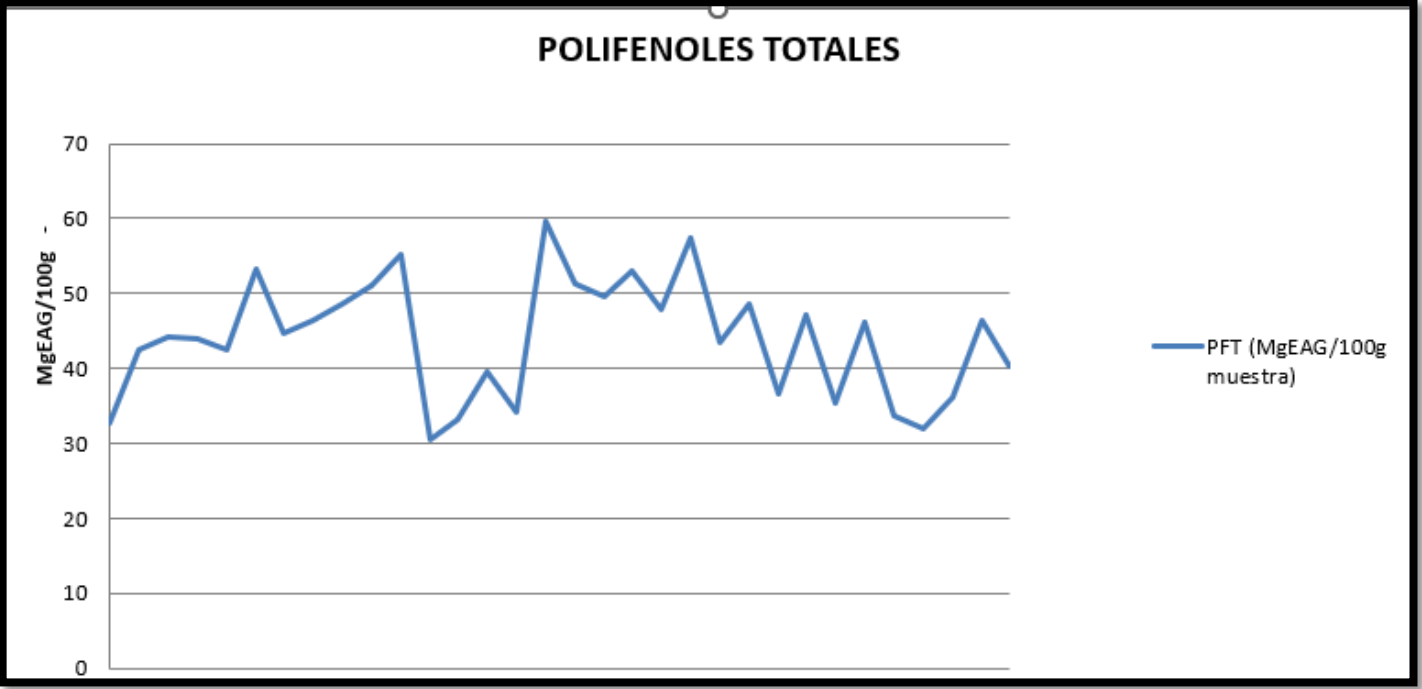
Año 2008



*Cómo
Agregamos
Valor*

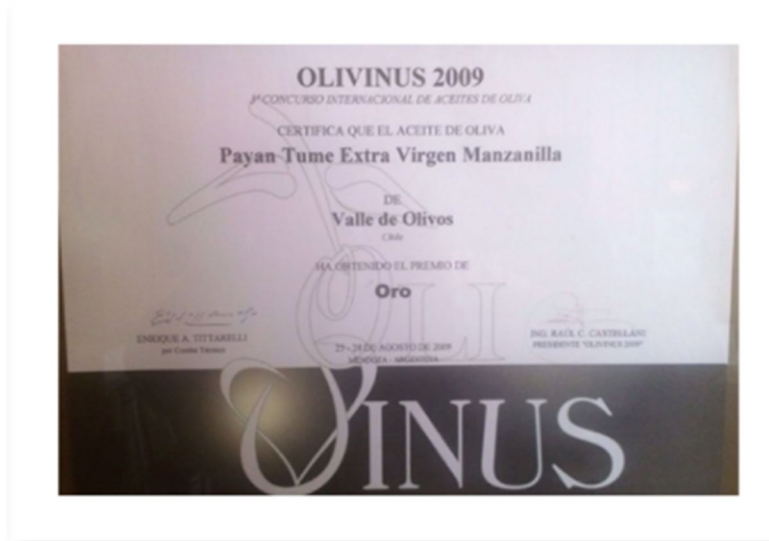


¿QUÉ TENEMOS ?



REPUTACIÓN ACEITES DE OLIVA

VALLE DEL HUASCO



¿QUÉ HACEMOS?

LIDERAZGO EN COSTOS



- Aceite de Oliva 3L - Envase plástico económico
- Orientado a consumo masivo
 - Precio accesible
 - Mayor volumen

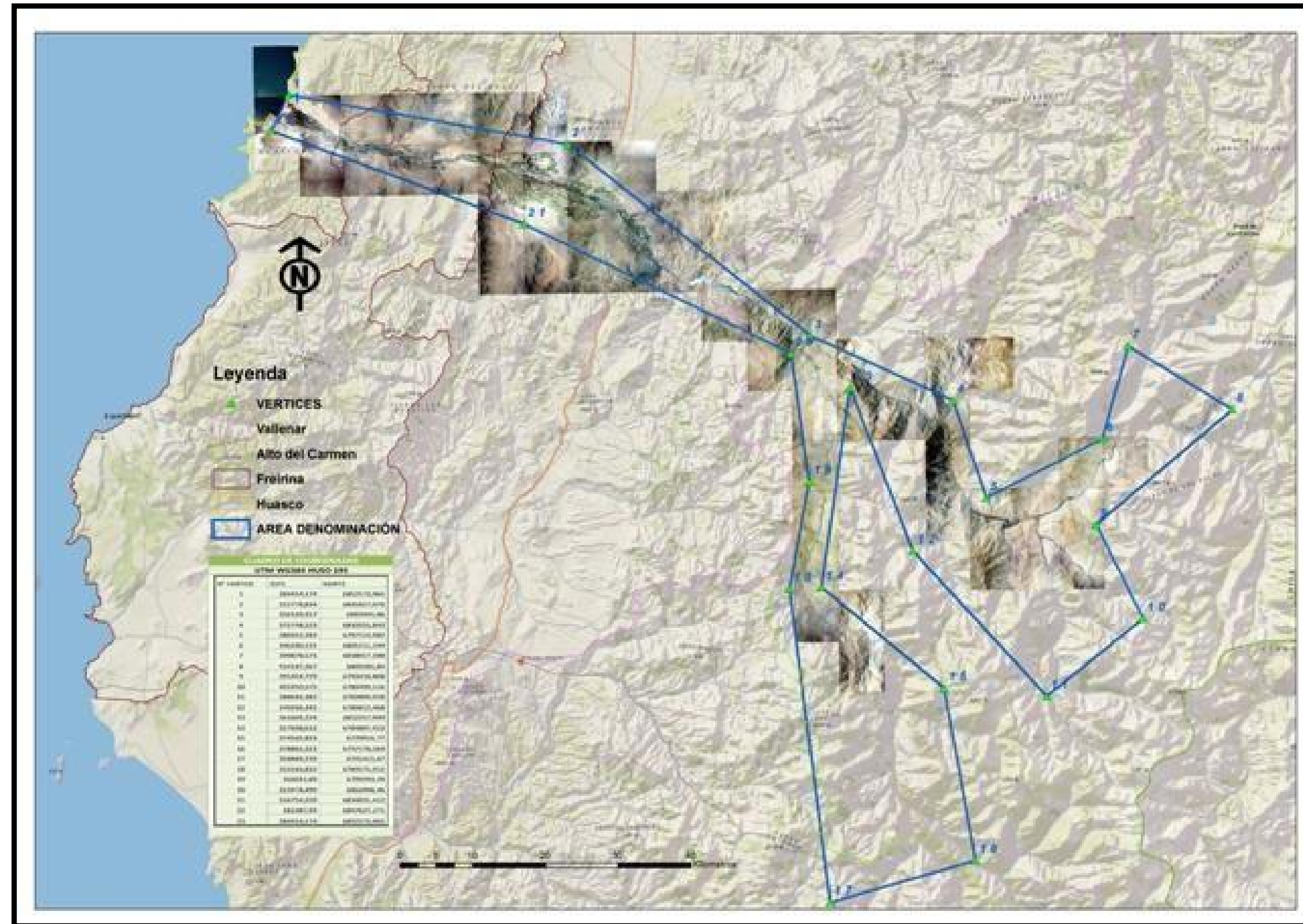
DIFERENCIACIÓN



- Aceite de Oliva Premium 500ml - Envase de vidrio
- Producto gourmet
 - Diseño atractivo y elegante
 - Precio más alto justificado por valor percibido

IDENTIDAD

DEFINICIÓN DE TERRITORIO A PROTEGER



DENOMINACIÓN DE ORIGEN



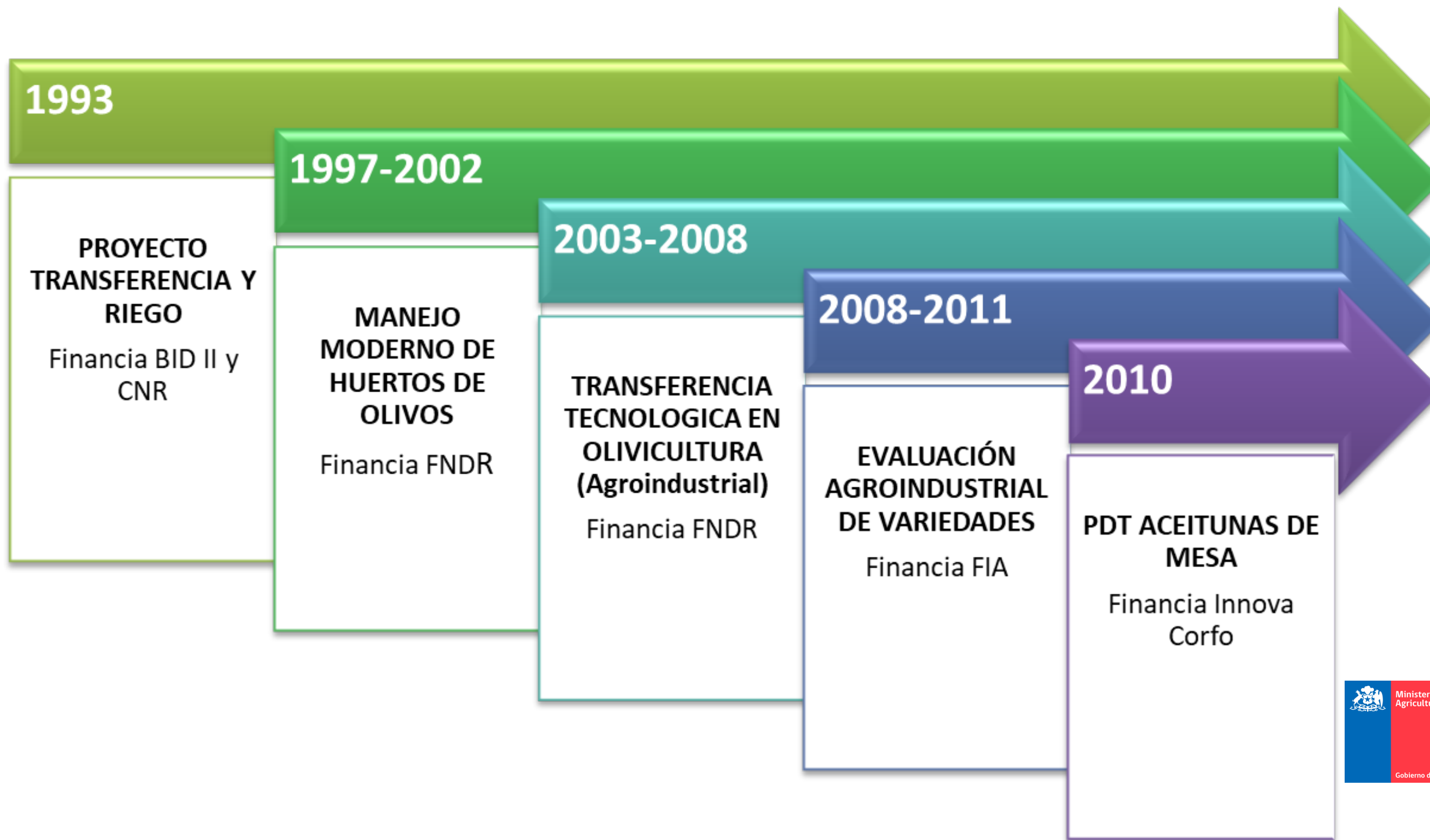
INFORME TÉCNICO CALIDAD LIGADA AL
ORIGEN



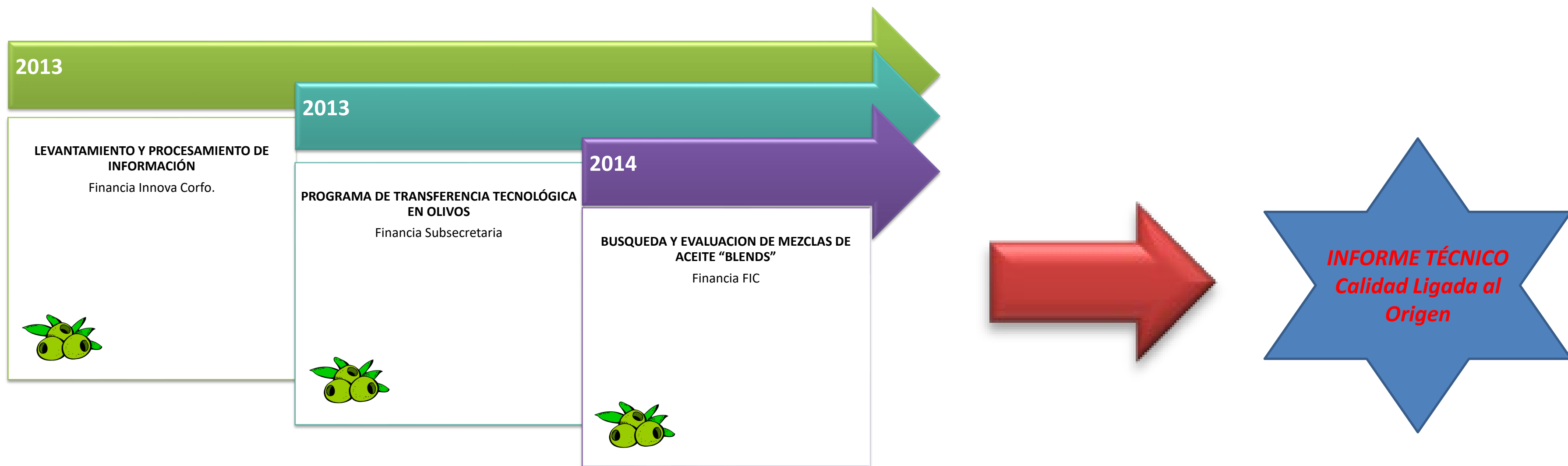
REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DEL SELLO
DE ORIGEN



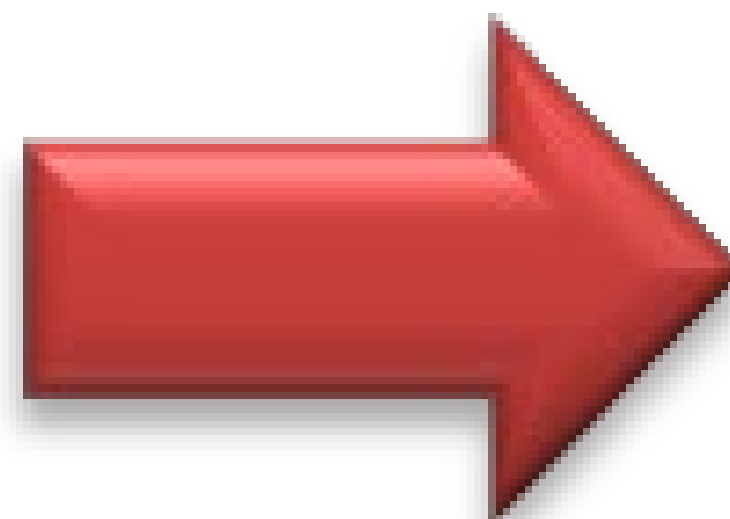
RESPALDAR SABERES LOCALES , FACTOR
HUMANO Y TRADICIÓN OLIVÍCOLA



INFORME TÉCNICO CALIDAD LIGADA AL ORIGEN



Informe Técnico Aceite de Oliva del Valle del Huasco



Condiciones edafoclimáticas del valle del Huasco y formas de producción de olivos regados por la cuenca del río Huasco, entregan a los aceites de oliva que se elaboran a lo menos con un 10% de la variedad de oliva sevillana características diferenciadoras con respecto a otras zonas de producción.

QUE NOS FALTA???



REGLAMENTO DE USO Y CONTROL SELLO DE ORIGEN

Comité de Administración (Gobernanza)

Quiénes, cómo y con
que facultades
gestionan el producto
protegido

Descripción del producto:
Qué es lo que se protege

REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

**Materias primas, formas de
producción y elaboración:**
Vinculación con el territorio



**Sistema de Control y
sanciones:**
cómo garantizamos
que el producto
mantenga su calidad

SELLO DE ORIGEN

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Valle del Huasco", serán necesariamente aceites extra vírgenes de oliva extraídos solamente por medios físicos, utilizando la variedad Sevillana.

Las características deberán ser las siguientes”:

A) Características Químicas:

- Acidez: Inferior a 0,8%
- Ácido Oleico: $\geq 70\%$
- Polifenoles: $\geq 400\text{ppm}$

B) Características Organolépticas:

- Aroma y frutado intenso
- Ausencia de defectos



RESPALDAR SABERES LOCALES, FACTORES HUMANOS Y TRADICIÓN OLIVÍCOLA



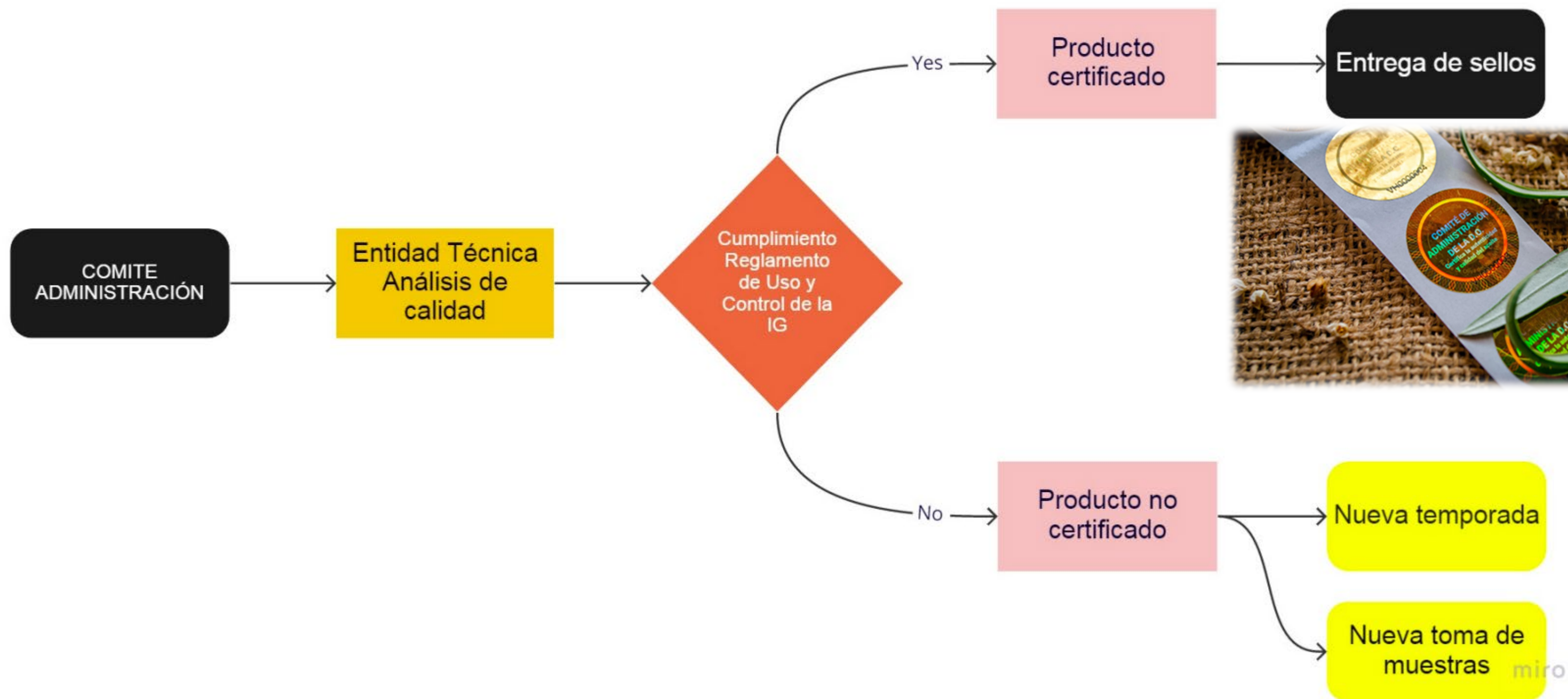
META ALCANZADA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

“EL 24 DE JUNIO DEL 2016, INAPI APELA A FAVOR PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA DEL VALLE DEL HUASCO OTORGANDO LA D.O.”

 INAPI Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile		USO EXCLUSIVO INAPI <table border="1"> <tr> <td>Fecha</td> <td>Nº Solicitud</td> </tr> <tr> <td>Fecha Publicación</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fecha</td> <td>Nº Expediente</td> </tr> <tr> <td>Fecha</td> <td>Nº Registro</td> </tr> </table>		Fecha	Nº Solicitud	Fecha Publicación		Fecha	Nº Expediente	Fecha	Nº Registro																
Fecha	Nº Solicitud																										
Fecha Publicación																											
Fecha	Nº Expediente																										
Fecha	Nº Registro																										
FPI - 27 SOLICITUD DE REGISTRO INDICACIÓN GEOGRÁFICA ☐ DENOMINACIÓN DE ORIGEN ☒																											
SOLICITANTE <table border="1"> <tr> <td>Apellidos y Nombre</td> <td>Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA Huasco)</td> <td>RUT</td> <td>65.010.658-k</td> </tr> <tr> <td>(Anexo I - Institucionalidad)</td> <td></td> <td>RUT</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Actividad</td> <td>Gremial</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Domicilio</td> <td>Ramírez 431</td> <td>Fono</td> <td>611799</td> </tr> <tr> <td>Ciudad</td> <td>Vallenar</td> <td>País</td> <td>CHILE</td> </tr> <tr> <td>E-Mail</td> <td>contacto@agahuasco.cl</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Apellidos y Nombre	Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA Huasco)	RUT	65.010.658-k	(Anexo I - Institucionalidad)		RUT		Actividad	Gremial			Domicilio	Ramírez 431	Fono	611799	Ciudad	Vallenar	País	CHILE	E-Mail	contacto@agahuasco.cl		
Apellidos y Nombre	Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA Huasco)	RUT	65.010.658-k																								
(Anexo I - Institucionalidad)		RUT																									
Actividad	Gremial																										
Domicilio	Ramírez 431	Fono	611799																								
Ciudad	Vallenar	País	CHILE																								
E-Mail	contacto@agahuasco.cl																										
EN CASO DE AUTORIDAD INDICAR CARGO QUE EJERCE (Adjuntar Anexos en que consta Nomenclario) ☐																											
REPRESENTANTE <table border="1"> <tr> <td>Apellidos y Nombre</td> <td>Juan Pablo Vega Toro</td> <td>RUT</td> <td>16.081.376-8</td> </tr> <tr> <td>Domicilio</td> <td>Ramírez 431</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ciudad</td> <td>Vallenar</td> <td>País</td> <td>CHILE</td> </tr> <tr> <td>E-Mail</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Apellidos y Nombre	Juan Pablo Vega Toro	RUT	16.081.376-8	Domicilio	Ramírez 431			Ciudad	Vallenar	País	CHILE	E-Mail											
Apellidos y Nombre	Juan Pablo Vega Toro	RUT	16.081.376-8																								
Domicilio	Ramírez 431																										
Ciudad	Vallenar	País	CHILE																								
E-Mail																											
DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA O DENOMINACIÓN DE ORIGEN La presente solicitud realizada por AGA Huasco para el registro de la D.O., considera como postulante al producto tradicional e histórico "Aceite de Oliva Extra Virgen del Valle del Huasco". Este producto considera la extracción solo por medios físicos del aceite contenido en las olivas de la variedad Sevillana, la cual fue cultivada desde los tiempos de la Conquista en el territorio del Valle del Huasco. Este aceite Extra Virgen tanto en el pasado como en el presente ha contado con una reputación de excelencia a nivel nacional e internacional, siendo producido por un grupo numeroso de olivicultores los cuales han hecho de esta especie el principal cultivo de la provincia. El territorio considerado en la presente propuesta considera la cuenca del río Huasco, es decir todas aquellas tierras regadas con aguas del río Huasco. La combinación de clima, suelo y agua únicos del país, unidos a un sistema de cultivo tradicional, proporcionan a este producto un carácter único en el mundo, expresado en su alto contenido de ácido oleico y polifenoles (ambos elementos valorados desde siempre por los consumidores como de inmejorables características nutraceuticas) y un sabor inconfundible (frutado intenso).																											
PAÍS DE ORIGEN CHILE		NOMBRE DEL PROFESIONAL DEL ESTUDIO TÉCNICO. (Adjuntar Estudio) Ing. Alim. Verónica Arancibia A. / Ing. Agr. MBA Luis Gustavo Díaz R.																									
EN CASO DE INDICACIÓN DE ORIGEN EXTRANJERA A) TRATADO INTERNACIONAL RATIFICADO POR CHILE ☐ B) OTRO DOCUMENTO QUE JUSTIFIQUE ORIGEN Y EXISTENCIA ☐		REGLAMENTO ESPECÍFICO DE USO (Adjuntar) FORMA DE USO ☒ CONTROL DE USO PRODUCTO ☒ Nº DE PODER (Nº de Custodia Inapi)																									
Firma Solicitante o Apoderado		www.inapi.cl																									



PROCESO DE CERTIFICACIÓN



VALLE DEL HUASCO

Díptico Informativo
(Características del aceite
con denominación de
origen)



Sello Certificación
(sello foliado de
seguridad holográfico
del Comité de
Administración)

Envoltorio de papel
(describe las
tradiciones, la historia,
el territorio)



VINCULACIÓN SECTORES PRODUCTIVOS



XI Jornadas Olivícolas 2024

Edificio Los Portales, Ilustre Municipalidad de Freirina
O'Higgins 1016, Plaza de Armas de Freirina, Región de Atacama
4 y 5 de Septiembre
9:00 horas.

Esta actividad es una iniciativa del Gobierno Regional de Atacama, ejecutada por INIA Intihuasi.



Auspician:





VINCULACIÓN SECTOR GASTRONÓMICO



CASO 2 “VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARIO REGIÓN DE COQUIMBO : PAPAYAS LA SERENA



PROYECTO FIC REGIÓN DE COQUIMBO

1

Caracterizar clima, procesamiento de información desde estaciones meteorológicas que representen sectores de producción, caracterizar y elaborar mapas productivos

2

Caracterizar suelo, toma de muestras, descripción de perfiles de suelo y análisis en laboratorio

3

Caracterizar fruta, selección de huertos representativos, toma de muestras, en dos diferentes épocas del año y, analizar en laboratorio



Caracterización y diferenciación de variables agrometeorológicas en sitios de cultivo del Papayo (*Vasconcellea chilensis*)

Rodrigo Bravo Herrera¹. Centro Regional de Investigación Remehue.
Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)



CARACTERIZACIÓN PAPAYAS REGIÓN DE COQUIMBO

Cuadro 1. Propiedades físicas de la papaya de la Región de Coquimbo

Variables	Media	Mín	Máx
<i>Peso de fruto (g)</i>	184	83	344
<i>Diámetro ecuatorial (mm)</i>	66,8	10,13	101
<i>Diámetro polar (mm)</i>	101	11,3	178
<i>% de pulpa respecto a peso total de fruto</i>	58,4	23,8	76
<i>Rendimiento de jugo (%)</i>	48,1	14,8	126
<i>Acidez de pulpa (%)</i>	1,1	0,32	4,7
<i>Sólidos solubles de pulpa (° brix)</i>	4,6	3,2	6,4

Cuadro 2. Categorías de la papaya de la región de Coquimbo

Categoría	Frutos/kilo
Extra	5
Primera	6-7
Segunda	8-9
Tercera	10-11

CARACTERIZACIÓN PAPAYAS REGIÓN DE COQUIMBO y OTRAS ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cuadro 3. Comparación de propiedades físicas de la papaya en distintas zonas de producción

Región	Comuna	Peso de fruto (g)	Diámetro polar (mm)	Diámetro ecuatorial (mm)	% de pulpa respecto a peso total de fruto	Rendimiento de jugo (%)	Acidez de pulpa (%)	Sólidos solubles de pulpa (° brix)	Relación sólidos solubles/ acidez
Coquimbo	La Serena	192±46,2	102±10,5	67±6,5	58,5±11,4	46,4±9,6	0,96±0,3	4,66±0,5	5,3±1,9
	Coquimbo	189±46,6	102±13,8	67±7,5	54,7±13,0	47,8±8,7	1,12±0,3	4,66±0,5	4,4±1,4
	Vicuña	168±23,2	97±5,2	65±4,1	58,7±4,2	44,9±7,7	0,94±0,18	4,85±0,6	5,2±1,0
	Canela	172±36,9	98,4±12,9	65±6,1	58,1±12,1	47,9±8,8	1,19±0,27	4,4±0,4	3,8±0,97
Valparaíso	La Ligua	189±30	102±10,1	68,2±4,7	62,4±5,2	46,6±9,5	0,87±0,16	4,7±0,3	5,6±1,3
Maule	Vichuquén	190±31,6	108±9,2	68±4,5	65,2±6,3	55,4±6,9	1,77±1,03	4,8±0,36	3,1±1,6
Ñuble	Cobquecura	164±32,2	100±8,9	62,8±11,2	63,2±4,5	51,1±8,3	1.62±1,05	4,9±0,35	3,8±2,4

OTRAS ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cuadro 4. Contenido de polifenoles totales y vitamina C en distintas zonas de producción

Región	Comuna	Polifenoles (mgEAG/100g MS)	Vitamina C (mg/100g MS)
	Temporada	2023	
Coquimbo	La Serena	1286,1	838a
	Coquimbo	1092,42	707,25b
	Vicuña	933,7	482c
	Canela	1070,33	850,67a
Valparaíso	La Ligua		
Maule	Vichuquén	1101,75	854,5a
Ñuble	Cobquecura	1170,6	778a
	Valor p	0,1576	0,0001
	Coeficiente de variación (%)	10,71	5

La papaya cultivada en la Región de Coquimbo cuenta con un contenido de polifenoles totales que alcanza los 1,158 g/100 g, valor superior al reportado en bibliografía, el que arroja un valor que va desde 0,429- 0,702 g/100 g.

PROYECTO FIC REGIÓN DE COQUIMBO



INFORME TÉCNICO CALIDAD DE LAS PAPAYAS DE LA REGIÓN DE COQUIMBO LIGADA AL ORIGEN

Verónica Arancibia,
Ingeniera en Alimentos, Magíster en Nutrición y Alimentos
Constanza Jara
Ingeniera Agrónoma, Doctora en Ciencias Agropecuarias
Angélica Salvatierra, Ph.D.





1

Talleres sobre la importancia de sellos de origen con productores, elaboradores, comercializadores



2

Talleres de vinculación y creación de redes con los sectores productivos



3

Actividades de difusión entre el sector productivo, gastronómico y hotelero



Centro Regional de Investigación
INIA Intihuasi

FINANCIADO POR:  EJECUTADO POR:  APOYADO POR: 

INVITACIÓN

En el marco del proyecto "Investigación de la valorización de la papaya, un cultivo con identidad", financiado por el Fondo de Innovación a la Competitividad Regional FIC-R, se invita:

Taller: "Presentación de estrategia y validación de acciones para el desarrollo del sello de origen de la papaya en la región de Coquimbo".

Fecha: martes 23 de enero a partir de las 15:00 hrs.

Lugar: INIA Intihuasi, ubicadas en Colina San Joaquín s/n, La Serena.

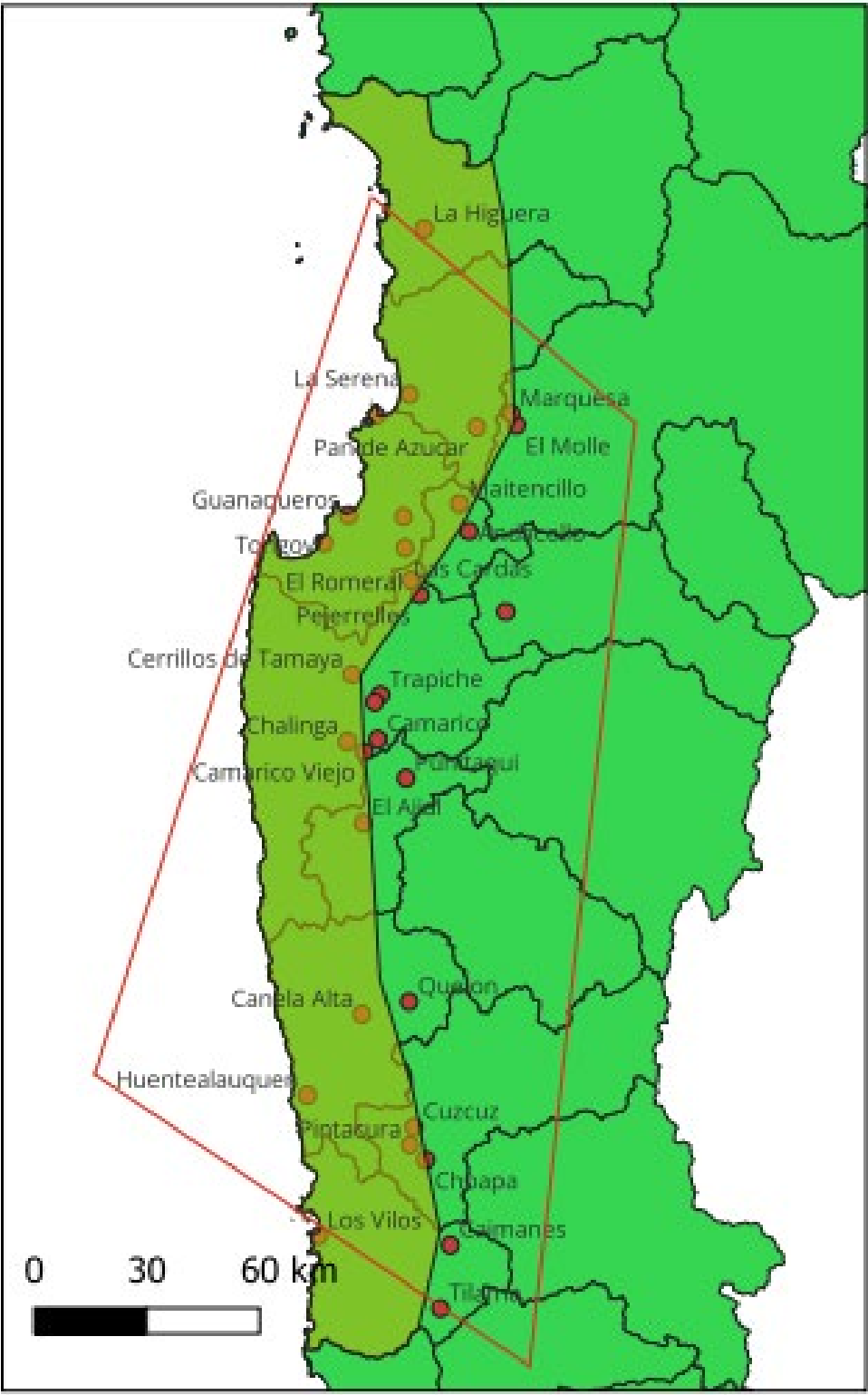
Actividad dirigida a productores y procesadores de papaya

Agradecemos confirmar su asistencia al correo: viviana.arias@inia.cl o al 51-2 222129

La Serena, enero 2024.

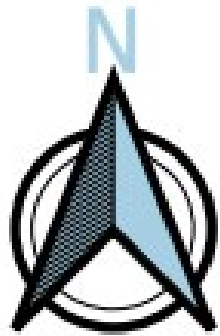


DEFINICIÓN DE TERRITORIO A PROTEGER



Simbología

 Cultivo del Papayo



REGLAMENTO DE USO Y CONTROL



1

Talleres definición reglamento de uso y control del sello de origen

2

Talleres presentación solicitud y modelo de gobernanza sello de origen



3

Presentación de solicitud a INAPI



REPUTACIÓN PAPAYAS DE LA REGIÓN DE COQUIMBO

**Programa
Feria Gastronómica
de la Papaya 2025**

10:00 horas Inicio de la Feria Gastronómica de la Papaya.
12:30 a 13:00 horas Ceremonia de Inauguración.
• Presentación Fundación Chile Violines.
13:00 a 15:00 horas Concurso Gastronómico postres con Papayas, en honor a Gabriela Mistral.
15:00 a 15:20 horas Bartender Pisco Endémico.
15:25 a 15:45 horas Charla Historia de la Papaya.
16:30 a 16:40 horas Ballet Folclórico Elqui Mapu.
17:25 a 17:45 horas Bartender.
18:30 horas Término de la Feria Gastronómica de la Papaya.

inacap **481 años** **LA SERENA**



ELEGISTE
**LA MEJOR CIUDAD
PARA VACACIONAR**
YA ES HORA QUE
CONOZCAS SU PRODUCTO ESTRELLA



**PORQUE VIVIR SANO EN SERENA
ES PAPAYA!**



BUSCA LA ETIQUETA PAPAYA Y ENCUENTRA LOS PUNTOS DE VENTA.



3 cosas por hacer en
La Serena





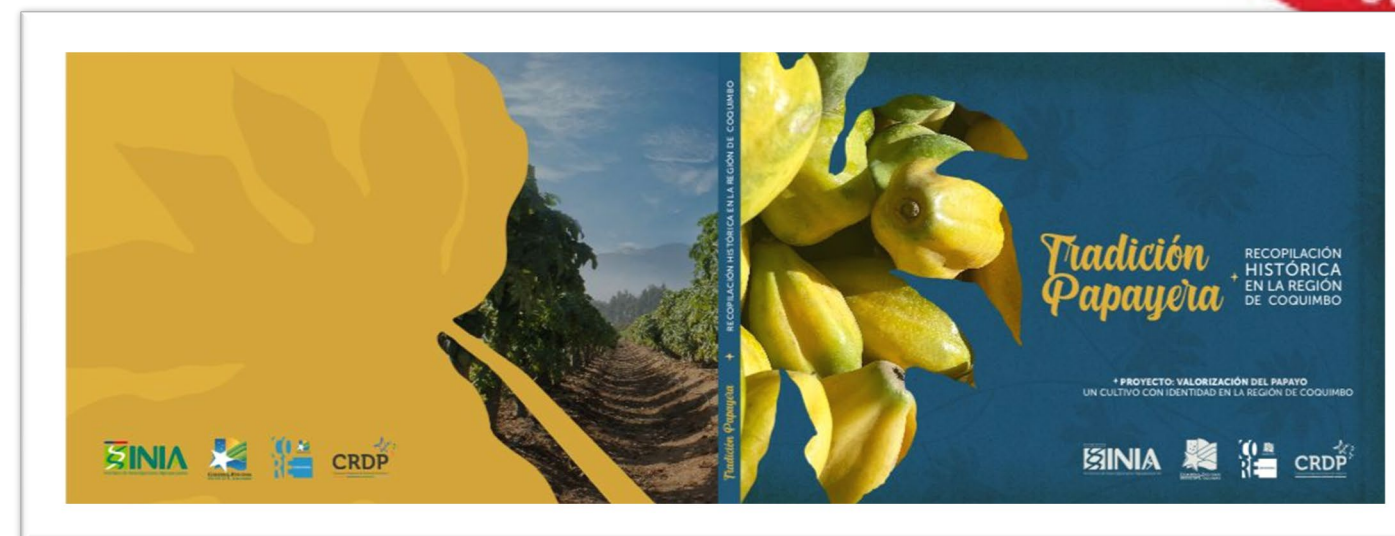
RESCATE PATRIMONIAL



Recopilación histórica

1

Rescate cultural del Patrimonio de la
Región de Coquimbo



PRESENTACIÓN SELLO DE ORIGEN

 INIA Instituto de Investigaciones Agropecuarias		USO EXCLUSIVO INIA <table border="1"> <tr> <td>Fecha</td> <td>Nº Solicitud</td> </tr> <tr> <td>Fecha Publicación</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fecha</td> <td>Nº Expediente</td> </tr> <tr> <td>Fecha</td> <td>Nº Registro</td> </tr> </table>		Fecha	Nº Solicitud	Fecha Publicación		Fecha	Nº Expediente	Fecha	Nº Registro																
Fecha	Nº Solicitud																										
Fecha Publicación																											
Fecha	Nº Expediente																										
Fecha	Nº Registro																										
FPI - 27 SOLICITUD DE REGISTRO																											
INDICACIÓN GEOGRÁFICA ☐ DENOMINACIÓN DE ORIGEN ☒																											
SOLICITANTE <table border="1"> <tr> <td>Apellidos y Nombre</td> <td>Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA Huasco)</td> <td>RUT</td> <td>65.010.658-k</td> </tr> <tr> <td>(Anexo I - Institucionalidad)</td> <td></td> <td>RUT</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Actividad</td> <td>Gremial</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Domicilio</td> <td>Ramírez 431</td> <td>Fono</td> <td>611799</td> </tr> <tr> <td>Ciudad</td> <td>Vallenar</td> <td>País</td> <td>CHILE</td> </tr> <tr> <td>E-Mail</td> <td>contacto@agahuasco.cl</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Apellidos y Nombre	Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA Huasco)	RUT	65.010.658-k	(Anexo I - Institucionalidad)		RUT		Actividad	Gremial			Domicilio	Ramírez 431	Fono	611799	Ciudad	Vallenar	País	CHILE	E-Mail	contacto@agahuasco.cl		
Apellidos y Nombre	Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA Huasco)	RUT	65.010.658-k																								
(Anexo I - Institucionalidad)		RUT																									
Actividad	Gremial																										
Domicilio	Ramírez 431	Fono	611799																								
Ciudad	Vallenar	País	CHILE																								
E-Mail	contacto@agahuasco.cl																										
EN CASO DE AUTORIDAD INDICAR CARGO QUE EJERCE (Adjuntar Anexos en que consta Nomenclario) ☐																											
REPRESENTANTE <table border="1"> <tr> <td>Apellidos y Nombre</td> <td>Juan Pablo Vega Toro</td> <td>RUT</td> <td>16.081.376-8</td> </tr> <tr> <td>Domicilio</td> <td>Ramírez 431</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ciudad</td> <td>Vallenar</td> <td>País</td> <td>CHILE</td> </tr> <tr> <td>E-Mail</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Apellidos y Nombre	Juan Pablo Vega Toro	RUT	16.081.376-8	Domicilio	Ramírez 431			Ciudad	Vallenar	País	CHILE	E-Mail											
Apellidos y Nombre	Juan Pablo Vega Toro	RUT	16.081.376-8																								
Domicilio	Ramírez 431																										
Ciudad	Vallenar	País	CHILE																								
E-Mail																											
DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA O DENOMINACIÓN DE ORIGEN La presente solicitud realizada por AGA Huasco para el registro de la D.O., considera como postulante al producto tradicional e histórico "Aceite de Oliva Extra Virgen del Valle del Huasco". Este producto considera la extracción solo por medios físicos del aceite contenido en las olivas de la variedad Sevillana, la cual fue cultivada desde los tiempos de la Conquista en el territorio del Valle del Huasco. Este aceite Extra Virgen tanto en el pasado como en el presente ha contado con una reputación de excelencia a nivel nacional e internacional, siendo producido por un grupo numeroso de olivicultores los cuales han hecho de esta especie el principal cultivo de la provincia. El territorio considerado en la presente propuesta considera la cuenca del río Huasco, es decir todas aquellas tierras regadas con aguas del río Huasco. La combinación de clima, suelo y agua únicos del país, unidos a un sistema de cultivo tradicional, proporcionan a este producto un carácter único en el mundo, expresado en su alto contenido de ácido oleico y polifenoles (ambos elementos valorados desde siempre por los consumidores como de inmejorables características nutraceuticas) y un sabor inconfundible (frutado intenso).																											
PAÍS DE ORIGEN CHILE		NOMBRE DEL PROFESIONAL DEL ESTUDIO TÉCNICO. (Adjuntar Estudio) Ing. Alim. Verónica Arancibia A. / Ing. Agr. MBA Luis Gustavo Díaz R.																									
EN CASO DE INDICACIÓN DE ORIGEN EXTRANJERA A) TRATADO INTERNACIONAL RATIFICADO POR CHILE ☐ B) OTRO DOCUMENTO QUE JUSTIFIQUE ORIGEN Y EXISTENCIA ☐		REGLAMENTO ESPECÍFICO DE USO (Adjuntar) FORMA DE USO ☒ CONTROL DE USO PRODUCTO ☒ Nº DE PODER (Nº de Custodia Inapi)																									
Firma Solicitante o Apoderado		www.inapi.cl																									



2025

MARCA COLECTIVA



AGRUPACIÓN CON PERSONALIDAD JURÍDICA
CON FINES DE LUCRO



REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DEL SELLO
DE ORIGEN



Asociación de Tuneros de Til Til



Asociación Gremial de
fabricantes de Dulces de La
Ligua A.G.



Corazón de Paine. Ilustre
Municipalidad de Paine



Asociación Gremial Artesanos
Mimbreros de Chimbarongo
(ARMINCHI A.G.)

CASO3: MARCA COLECTIVA ACEITE DE OLIVA EL HUESO DE TALTAL



Resolución de aceptación a trámite de marca

Santiago, 07/03/2024

Tipo / Nro Solicitud: Marca colectiva de P&S / **1552274**
Fecha de solicitud: 24/07/2023

El Hueso
de Taltal

Denominación: **EL HUESO DE TALTAL**
Clase: NCL 29

Titular: Cooperativa Olivícola El Hueso
Representante: Muñoz Jeanneret Álvarez y
Compañía



CASO4 MARCA COLECTIVA ACEITUNAS DE MESA DE CARRIZALILLO

Agrupación Social y cultural de agricultores y regantes de Carrizalillo



Resolución de concesión de marca

Santiago, 23/01/2026

Tipo / Nro Solicitud: Marca colectiva de P&S / **1621063**
Fecha de solicitud: 22/04/2025

Denominación: **SABOR Y TRADICION DE CARRIZALILLO**
Clase: NCL 29

Titular: Agrupación Social y Cultural
Agricultores y Regantes de
Carrizalillo
Representante: Munoz Jeanneret Alvarez y
Compañía



OTROS SELLOS DE ORIGEN (INIA)



Indicación Geográfica: Cordero Chilote



Marca Colectiva Pelluchilwe (subproductos del cordero chilote)



Cordero Kunko (sello de origen en la raza ovina de la cordillera de la costa en la región de Los Lagos)



DE LA IDENTIDAD TERRITORIAL AL VALOR COMPARTIDO

Un producto con identidad no solo cuenta de dónde viene,
también comunica quiénes somos, cómo producimos y qué futuro
queremos construir.

¿Cuál es la oportunidad para los territorios?

1.-Reconocer:

- Historia, cultura y saberes locales.
- Variedades tradicionales y prácticas productivas.
- La reputación construida por generaciones.

2.- Diferenciar:

- Calidad vinculada al territorio.
- Trazabilidad y autenticidad.
- Productos con una propuesta de valor clara

3.- Agregar Valor:

- Mejor posicionamiento y precio.
- Nuevos formatos y experiencias de consumo.
- Vinculación con la gastronomía, el turismo y la artesanía

3.- Proyectar:

- Gobernanza local y trabajo asociativo.
- Protección del patrimonio agroalimentario.
- Desarrollo económico sostenible e inclusivo.

“El desafío no es solo obtener un sello, sino construir una estrategia territorial capaz de transformar identidad, conocimiento y tradición en oportunidades reales para sus comunidades.”

¡Muchas gracias!