



Origen Puro y Natural

Sección 1: Condiciones de ingreso al Programa

1.1. Cada establecimiento debe contar con un representante inscrito* en los Registros de la Unidad de Gestión.

1.2 . Cada establecimiento inscrito, mantendrá al día los registros, para la recopilación de la información exigida y verificación de la Marca.

1.3. La producción que se comercialice bajo la Marca Calidad Aysén-Patagonia, debe ser cultivada exclusivamente desde siembra a cosecha en la Región de Aysén.

1.4. Contar con una sala de lavado que cumpla con el D.S 977/96 MINSAL.

Sección 2: Identificación predial

2.1. Cada cuartel o invernadero debe estar debidamente identificado con un nombre o número, así como bodegas y sala de lavado.

Sección 3: Registros y Trazabilidad

3.1.- El agricultor debe llevar registro de las actividades desarrolladas, con el propósito de lograr la trazabilidad o seguimiento de las condiciones de producción, por ello, la información debe estar siempre referida por cuartel, potrero o invernadero. Dichos registros se deberán mantener archivados al día, en el predio.

Las labores a registrar pueden ser en formato libre y deben ser las siguientes e incluir al menos la siguiente información:

- Trasplante y cosecha: Fecha de labor; Cuartel/sector/invernadero cosechado; Unidades trasplantadas/sembradas; Unidades cosechadas.





Origen Puro y Natural

- Fertilización, aplicaciones fitosanitarias: Fecha de labor; cuartel/sector/invernadero aplicado; producto aplicado; dosis aplicada; vía de aplicación (manual, riego, bomba de espalda); plaga/maleza a controlar
- Monitoreo de plagas y enfermedades: Fecha observación; Plaga/enfermedad monitoreada; cuartel/sector/invernadero monitoreado; Conteo (indicar si es individuos/planta ó individuos por sector/cuartel/invernadero ó plantas enfermas, según corresponda)

Sección 4: Condiciones generales de higiene del predio

4.1. El predio debe 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.

4.2. El predio debe contar con un basurero dispuesto cada 5000 m²

4.2. En los lugares destinados a la producción de hortalizas no está permitido el ingreso de animales domésticos. Para prevenir esto debe contar con un cierre perimetral

Sección 5: Fertilización

5.1.- La fertilización debe ser realizada en base a un programa de fertilización formulado por un profesional asesor y respaldada por análisis de suelo de la temporada correspondiente al sector en cuestión.

5.2.- La fertilización nitrogenada debe ser 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.- La aplicación de abono orgánico y compost puede ser aplicada en el cultivo según la especificación según parámetros establecidos anexos a este documento.





Origen Puro y Natural

Sección 6: Control de malezas, plagas y enfermedades

6.1.- El control químico está permitido solamente en aquellos casos en que no sea posible efectuar otro tipo de controles, o que éstos sean inconvenientes, considerando aspectos claves como son la correcta elección del producto, dosis y épocas de aplicación especificadas en la etiqueta del producto.

6.2.- El control de plagas debe realizarse usando estrategias de Manejo Integrado de Plagas y sus especificaciones. (monitoreos, rotaciones y/o asociaciones de cultivo, control de humedad, etc) Recomendadas por un asesor técnico.





Origen Puro y Natural

Sección 7: Uso de productos agroquímicos.

7.1.- Se deberán utilizar solamente productos autorizados por el SAG y recomendados para el control de la plaga, enfermedad y/o malezas en cuestión, según información de etiquetado, si es posible, escoger el más específico para el problema presentado (control de malezas, plagas y/o enfermedad)

7.2 Los agroquímicos deben estar almacenados en una bodega adecuada, según las especificaciones anexas a este documento.

7.3 El aplicador debe contar con las autorizaciones correspondientes del SAG para realizar este tipo de labor

7.4 Para la aplicación de fitosanitarios el aplicador debe llevar la protección adecuada según el producto que aplica, mascarilla con filtros, traje, botas y guantes.

7.5 Debe señalizarse con un banderín rojo en cada esquina del sector, cuando se esté realizando una aplicación determinada y hasta que se cumpla el periodo de reingreso correspondiente, indicado en la etiqueta.

7.6 Debe existir un lugar de acopio de envases de agroquímicos vacíos y se debe gestionar su traslado al lugar correspondiente a la localidad.

8. Cosecha

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 debe evitar en todo momento la contaminación cruzada, con materiales sucios, estiércol, abonos y otros.

8.3.- No está permitido el ingreso de animales a los sectores de cultivo y de acopio de productos cosechados.

8.4.- Considerar y respetar períodos de carencia antes de la cosecha, especificados para cada producto fitosanitario en la etiqueta de los envases.





Origen Puro y Natural

Sección 9: Uso de Agua en el predio

9.1.- Se deberán identificar los posibles riesgos de contaminación del agua para así, destinarla a distintos usos (lavado, riego, bebida, etc).

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).

Sección 10: Envasado y transporte

10.1 El lavado de la hortalizas debe realizarse con agua potable o clorada para evitar contaminación del producto a comercializar

10.2.- Se deberá usar envases que permitan mantener el producto limpio y con una buena presentación.

10.3.- 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.

* Nota: La inscripción del Representante o Productor implica la aceptación de sometimiento a los análisis de muestreo al producto, requeridos por la Unidad de Gestión de Marca en el momento que ésta estime conveniente, además del compromiso al buen uso del sello Calidad Aysén-Patagonia

