

El sello como concepto de agregación de valor para el Turismo Colaborativo

Juan Carlos Villagra, Medico Veterinario,

Especialista en Asociatividad

Líder Cooperativo programa FIDA MERCOSUR E INDAP

Diplomado En Empresas Cooperativas

Diploma Universidad de Chile Gobernanza
y Buenas Practicas para el Desarrollo de Cooperativas.

Gerente de Ovicoop.

Coordinador Programa Alianza Ovicoop-INDAP

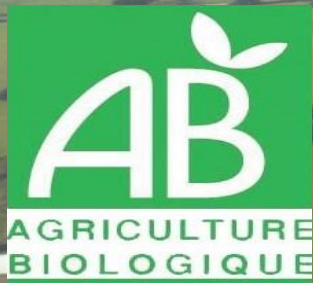
Asesor Federación nacional de Cooperativas Ovinas de Chile

FECOOACH



SICABA

Société d'Intérêt Collectif Agricole de Bourbon l'Archambault



SICABA 18 rue Albert Rondereux
03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT
Tel : 04 70 67 35 03 – Fax : 04 70 67 11 56
adet@lesviandesdubourbonnais.fr
www.lesviandesdubourbonnais.fr

Élevage de troupe ovine
Production d'agneaux de boucherie
Agneaux abattus le 28/09/2012
Indicatif de marquage: 441862
N° d'agrément: 20077 / 20148 / 10223



Volcagno Agneau né et élevé en Auvergne  Volcagno Agneau né et élevé en Auvergne  Volcagno Agneau né et élevé en Auvergne  Volcagno Agneau né et élevé en Auvergne  Volcagno

2012/10/03 07:43

EL I + D + I MOTOR DE DESARROLLO

❖ *Investigación e innovación productos para incrementar el consumo:*

❖ **Productos 4^a y 5^a gama**



I Ruta Gastronómica del Cabrito y Cordero

MONESTERIO, 16 y 17 de ABRIL 2011



- **RESTAURANTE D.P.:** *Cabrito extremeño al ajillo*
- **RESTAURANTE DON FADRIQUE:** *Chuletilas de Cordero en tempura con compota de manzana.*
- **RESTAURANTE EL RINCONCILLO:** *Zorongollo de Cordero*
- **RESTAURANTE LA PONDEROSA:** *Frité de Cabrito*
- **HOTEL LEO:** *Chuletilas de Cordero acompañadas de foie de patatas, puerros y salsa de mostaza*
- **HOTEL MOYA:** *Corderito en salsa al estilo de Dña. Antonia*
- **CAFETERÍA LOS TEMPLARIOS:** *Medallón de Cordero con espuma de queso de cabra al estilo Templarios*
- **CERVECERÍA LOS 5 SENTIDOS:** *Volován de Cabrito con salsa de queso de cabra*
- **BAR BASILIO:** *Cordero Guisado*
- **BAR CAPRIC:** *Hamburguesa de Cordero Extremeño*
- **BAR LAS TABLAS:** *Caldereta de Cordero*
- **BAR CASA DEL PUEBLO:** *Chanfaina Extremeña de Pastores*
- **BAR EL FLACO:** *Pierna de Cordero rellena, regada con salsa de Oporto y ciruelas pasas.*
- **BAR EL MESÓN:** *Caldereta Extremeña*
- **BAR EL TÚNEL:** *Chuletas de Cordero en salsa con patatas*
- **BAR JOCKER:** *San Jacobo de Calabacín con queso de cabra*
- **BAR EL CONO:** *Caldereta Extremeña*
- **BAR LA PONDEROSA:** *Frité de Cabrito*

Hitos:

Inscripción de Marca



CERTIFICADO REGISTRO

Certifico que el registro **1158477** de la solicitud **1127599**

Pertenece a : **COOPERATIVA CAMPESINA OVINOS VICTORIA**



Pais : **CHILE**

Marca: **cooperativa campesina ovinos victoria ovicoop**

Cobertura : **Productos/Servicios**

Clases(s) : **29; 44**

Clase 29 : Carne; carne (extractos de -); carne en conserva; carne enlatada [conservas]; cecinas [salazones]; Chicharrón (Grasa frita); consomés; croquetas; gelatinas de carne; grasas comestibles; Hamburguesas de carne; hígado; hígado (patés de -); leche *; Pana (Hígado); panceta; productos cárnicos procesados; productos de charcutería; quesos; salazones; salchichas; salchichas rebozadas; salchichones; tripas [callos].

Clase 44 : Alquiler de ganado; cría de animales; cría de ganado; servicios veterinarios; veterinaria (asistencia -).

Nota : Con protección al conjunto.

Descrip. : Etiqueta circular de fondo negro conteniendo una silueta animal encerrado en un círculo rodeado por las palabras COOPERATIVA CAMPESINA OVINOS VICTORIA OVICOOP en letras estilizadas blancas.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL. Santiago, 23 de Marzo 2015(04:26:22 PM) [Pag. 1/2]

Anexo Certificado Registro del registro **1158477**

Por el plazo legal de diez años, contados desde el **05 de Marzo 2015**. Que este registro de marca se encuentra vigente.-



MAXIMILIANO SANTA CRUZ S.
Director Nacional





CAROLINA BELMAR GAMBOA
Conferenciada de Marcas Comerciales

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley 19.799. Para verificar la integridad y autenticidad de este documento puede consultar en www.inapi.cl/consulta, donde estará disponible por 90 días contados desde la fecha de emisión. El documento impreso es copia del documento original.



CVE: 00000184161

INSTITUTO NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL. Santiago, 23 de Marzo 2015(04:26:23 PM) [Pag. 2/2]

Actividades Realizadas :

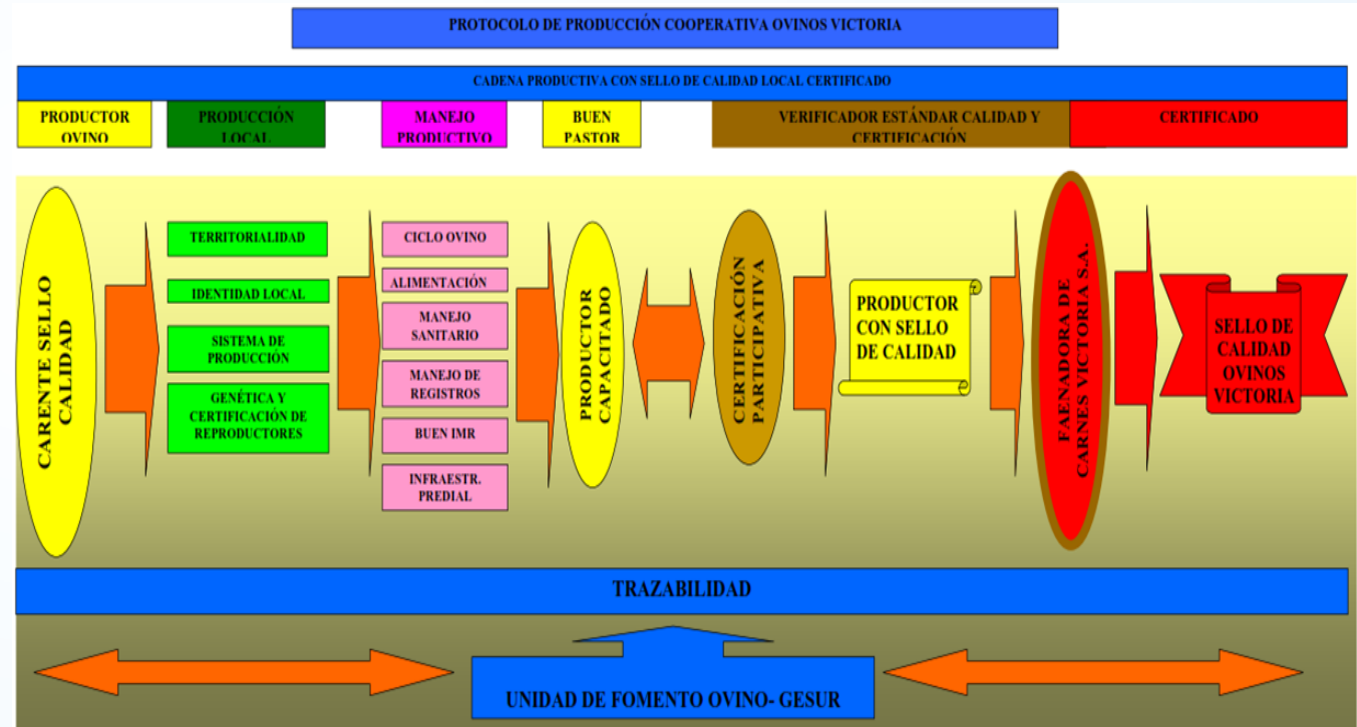
Creación de comisión de verificación del protocolo (control interno)



Protocolo de Producción Cooperativa.

INTRODUCCIÓN

El protocolo de producción Ovinos Victoria, nace como una herramienta innovadora para enlazar a través de un encadenamiento local a pequeños y medianos agricultores, que buscan el desarrollo de parámetros de elaboración de un sistema homogéneo y de gran calidad de carne de cordero victoriense que finalmente confluye en un Sello de Calidad. Para esto y sin perder la trazabilidad del producto hasta llegar al mismo plato se crea un sistema de seguimiento agropecuario y de autocontrol participativo de los diferentes eslabones de la cadena productiva del sello de calidad. Por consiguiente para llevar a cabo este proceso los productores entran a un sistema donde ellos pasan a ser evaluados en diferentes ámbitos que componen el sello de calidad victoriense; En primera instancia de acuerdo a lo señalado anteriormente tendremos un productor *Carente de un Sello de Calidad*, que se somete a una verificación en su forma de producir localmente, esto basado en los parámetros de *Territorialidad*, que define las condiciones geográficas de la zona productiva, delineando los límites de la misma que son base para el sello victoriense de producción, asociado a este verificador existen dos parámetros que se han definido entre los mismos productores como vitales para la producción adecuada de un cordero victoriense, como lo son: **La Identidad Local** y el **Sistema de Producción**, el primero de ellos basado en el concepto de producir en una vía de no perder lo autóctono y característico de la zona de la comuna de Victoria, resaltando una tradición campesina que se viene desarrollando hace décadas, entre el paisaje, su gente y sus productos, para la producción de carne de cordero de calidad. Ligado muy fuerte a este concepto esta el concepto de **Sistema de Producción**, que para los productores no tiene el significado común en cuanto al medio de elaborar, sino que se enfoca a la forma de hacerlo, siendo indispensable para esto el Bienestar Animal del Cordero Victoriense que será reflejado en la calidad final del producto (Necesidades Fisiológicas, Mutilaciones, Entorno, etc.) . La forma de alimentar basado en las cualidades y características de las praderas de la zona y su disponibilidad, entre otros





CERTIFICADO DE REGISTRO

Se certifica que el registro 1326937 de la solicitud 1332415

Pertenece a: **Cooperativa Campesina Ovinos Victoria**



Pais: **CHILE**

Signo: **CORDERO VICTORIENSE OVICOOP**

Distingue a: **Productos/Servicios**

Clase(s): **29**

Clase 29 Carne; carne congelada; carne de borrego preparada tipo barbacoa; carne de camero preparada tipo barbacoa; carne envasada; carne preparada; carne rebanada; carne y extractos de carne.

Nota: Sin protección a las palabras CORDERO VICTORIENSE y sin protección a las demás palabras contenidas en las etiquetas.

Descripción: Etiqueta consistente en la silueta de cordero en color blanco, sobre fondo negro dentro de un círculo. En la parte superior se lee OVICOOP, cruza la imagen un listón de color burdeo con la frase SELLO DE CALIDAD y en su punta izquierda un escudo, en su punta derecha las letras T.A (trazabilidad animal, sin protección).

Por el plazo legal de diez años, hasta el 13 de agosto de 2030. Este registro de marca se encuentra vigente.-


LORETO BRESKY RUIZ
Directora Nacional



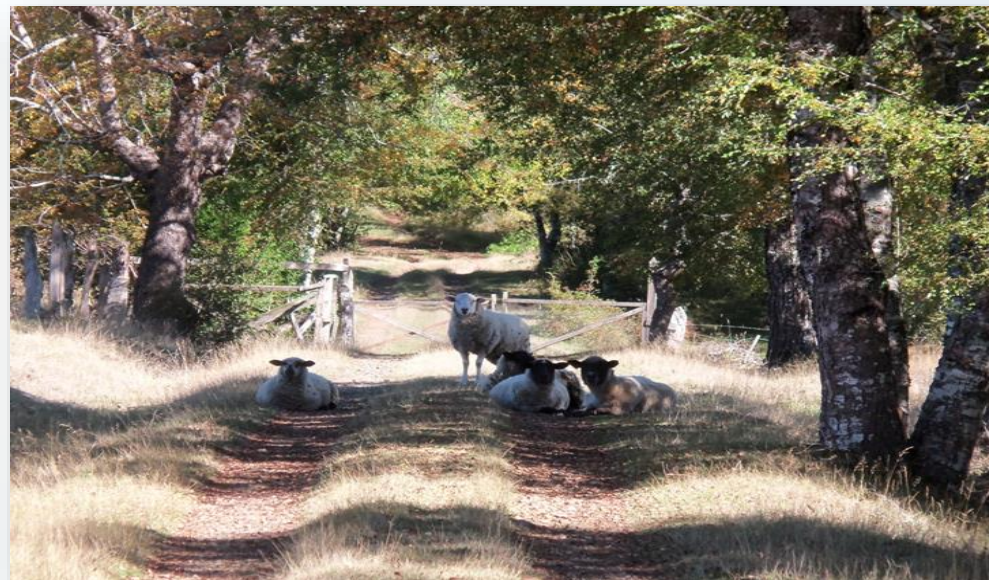

LORENA MANSILLA INOSTROZA
Conservadora de Marcas Comerciales

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley 19.799. Para verificar la integridad y autenticidad de este documento puede consultar en www.inapi.cl/consulta, donde estará disponible por 60 días contados desde la fecha de emisión. El documento impreso es copia del documento original.



En Busca de la Sello de Origen :

Obtención Sello de Origen “Cordero Victoriense”



Actividades Realizadas año 2:

Diseño Logo Denominación de Origen



Actividades Realizadas :

Diseño y Producción Spot y Cortometraje del Cordero Victoriense y Puesta en TVN



Tráiler



Un Vino Real
Patrocinado · santaritaonlin...

Descúbrelo

¿Cómo cocinar el mejor cordero que he probado? Paso a paso del Cordero Victorie...

11 k vistas hace 1 m #cordero ... más



Slucook 150 k



836



Compartir

Remix

Gracias



Estofado de cordero ultra económico y delicioso | Slucook

15 k vistas hace 11 días #cordero ... más



Slucook 150 k





DULCES DE LA LIGUA

el dulce sabor de la ligua

mmmm RICOS!!!

mmmm RICOS!!!

NUESTRO SELLO DE CALIDAD

El 2014 nos reconocieron con el SELLO de ORIGEN por ser los únicos dulces elaborados con recetas llenas de tradición.




DULCES DE LA LIGUA

el dulce sabor de la ligua

mmmm RICOS!!!

mmmm RICOS!!!

NUESTRO SELLO DE CALIDAD

El 2014 nos reconocieron con el SELLO de ORIGEN por ser los únicos dulces elaborados con recetas llenas de tradición.



