

# Olivicultores siguen sin poder usar Sello de Origen

Productores explican que aún no se conforma el comité que lo administra, por lo tanto no hay productores que usen el sello, por eso esperan apoyo.



BIBIANA MAMANI

SEGÚN LOS ÚLTIMOS REGISTROS QUE MANEJA LA ASOVA, EN LA REGIÓN QUEDARÍA UN APROXIMADO DE 436 HECTÁREAS DE OLIVOS.

Bibiana Mamani H.  
 La Estrella

## OTROS DESAFÍOS

Después de 4 intentos fallidos, en mayo de 2016 la aceituna de Azapa por fin obtuvo la Indicación Geográfica (IG), luego de que el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) otorgara dicho registro. Incluso en julio de ese mismo año, la ex Presidenta Bachelet hizo entrega del Sello de Origen a las aceitunas de Azapa. Sin embargo, han pasado años y los olivicultores explican que todavía no puede utilizar el Sello de Origen porque no se encuentra activo el Comité que debe administrarlo.

“El tema es difícil porque no está funcionando como tal, y nos ponen un formato de trabajo, pero los parámetros que tenemos a través de una Denominación de Origen es distinto. En cambio en Huasco funciona mejor la Denominación de Origen del aceite de oliva, pero nosotros tenemos que cambiar este asunto.

Además de la implementación del Sello de Origen de la aceituna, la Asova tiene otros desafíos. “Algo que también está al debe, es que nosotros queremos ver la microbiota, la cual está presente en la fermentación de la aceituna. Porque nosotros tenemos una fermentación en sal que debiera ser muy alta en prebióticos debido a que las levaduras y bacterias están presentes para extraer su capacidad prebiótica”.

Desde el 2012 que estamos con este tema y ya ha pasado mucho tiempo y no tenemos productores de aceituna que estén ocupando los sellos. No ha sido fácil para nosotros como dirigentes ponerlo en marcha”, comentó Máximo Karl dirigente de Asova y Agapa.

Ante este escenario, Roxana Gardilic, presidenta de la Asociación de Olivicultores (ASOVA) señaló que faltan recursos y activación de un comité junto a las autoridades competentes.

“Nos está faltando empezar a trabajar con el Comité de Administración del Sello de Origen. En eso estamos al debe y ha sido

por falta de recursos, pero tener protocolos tampoco es fácil de implementar para el agricultor, ya que se debe llevar un control que no depende de nosotros, sino de un externo, porque nosotros no podemos ser juez y parte. Por ejemplo, el comité lo compone un organismo técnico como INIA, pero falta que el municipio se sume porque es parte de esta marca, que al contrario de las marcas comerciales, el sello no tiene caducidad, por eso necesitamos que sea un organismo que trascienda en el tiempo”.

La tardanza en la activación del comité Sello de Origen, tiene a los agricultores luchando solos en la

comercialización y posicionamiento de la aceituna de Azapa.

“Hemos puesto poco énfasis en la comercialización de la aceituna de Azapa, siento que se puede hacer más. Sobre todo ahora que tenemos el Sello de Origen que es la Indicación Geográfica que es el escudo de la aceituna que es cosechada en Azapa versus aquella que no es Azapa. De esta manera se evitan las alteraciones y falsificaciones. Entonces hay que sacar mayor provecho de esto que es una herramienta que si se maneja bien puede traernos muchos beneficios. Y así cada aceituna se podrá comercializar con sus méritos, tanto la aceituna de Azapa como la aceituna peruana”, planteó Antonio Gardilic, olivicultor.

Por ahora la Asova hizo un llamado para cuidar el patrimonio, la tradición y producción de la aceituna. “De eso depende que sigamos manteniendo nuestros cultivos”, sostuvo la presidenta de Asova. 🍷