LITORALPRESS

Fecha: 15-06-2025
Medio: El Llanquihue
Supl. : El Llanquihue - Domingo
Tipo: Noticia general
Título: Los sabores y saberes que marcan una diferencia de origen con sello en Los Lagos

Pág. : 4
Cm2: 710,0

Tiraje: 6.200
Lectoría: 18.600
Favorabilidad: No Definida

Los **sabores** y saberes que marcan una **diferencia** de origen con **sello** en Los Lagos

La región es una fuente inagotable de riqueza agroalimentaria y de tradiciones artesanales que vienen desde la tierra. Con los años se ha ido valorando y reconociendo a través del sello de origen o marcas colectivas, como la oveja chilota y la Kunko, las certificaciones de Chiloé a nivel mundial y el camino que sigue la miel de Hualaihué.

Paola Rojas
paola.rojas@australosorno.cl

CEDIDA

LAS OVEJAS DE LA REGIÓN, TANTO LA CHILOTA COMO LA KUNKO, TIENEN PARTICULARIDADES DIFERENTES A LAS DEL RESTO DEL PAÍS, COMO SU CARNE MÁS MAGRA.

No cabe duda que la Región de Los Lagos es reconocida por generar productos de alta calidad, tanto en alimentación como en artesanía, pero no todos saben que existen algunos que cuentan con un sello o certificación que los hace únicos en el mundo, con características que sólo están presentes en pequeños rincones apartados de nuestra geografía.

El abanico en la región incluye las razas de cordero chilote o la oveja Kunko de San Juan de La Costa, a lo que se suma también diversas prácticas agrícolas ancestrales del archipiélago de Chiloé, y la miel prístina y multicolor de Hualaihué, que está a punto de transformarse en una marca colectiva.

SELLOS DE ORIGEN

Iris Lobos, investigadora del área de Alimentos del Futuro en Inia Remehue, explica que cuando se agrega valor a un producto, existen distintos métodos y uno de ellos son los sellos de origen, por lo que se trabaja en uno que sea típico de un lugar, originario de allí, haciendo el rescate del territorio y así se presenta la información al Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), donde se propone cuál de todos los sellos se le puede dar, ya que hay cuatro tipos.

Detalla que el sello de origen es un programa que tiene el Inapi, que son la denominación de origen, la identificación geográfica, la marca colectiva y la marca de certificación, los que dependen de la información que se entregue sobre el producto que se está postulando.

"Por ejemplo, los chilotes siempre hablaban de que tenían una oveja distinta, pero una cosa es lo que uno cree que tiene y otra es lo que la ciencia pueda demostrar y que efectivamente hay. Como Inia empezamos a ver si efectivamente había o no una raza distinta a las otras, porque en la isla y en la región hay un montón de razas de cordero y al final lo que termina habiendo es un híbrido, como en el caso del cordero chilote y la oveja Kunko", indica.

Agrega que en este caso, se trata de un animal que se ha adaptado a las condiciones geográficas, tanto de la isla como de la costa de la provincia de Osorno, donde los estudios mostraron que en el caso de Chiloé, la especie presenta menos enfermedades en las patas, ya que han ido modificando sus características de acuerdo al entorno.

Así, cuando se presentó la documentación, en el caso del cordero chilote, el Inapi determinó que tenía un sello de origen de identificación geográfica, mientras que en el caso del cordero Kunko se estableció que era una marca colectiva.

Además, la experta indica que han habido otros productos, como la rosa mosqueta y la morcilla que también se presentaron desde la región, pero que no prosperaron porque en otras regiones existen las mismas variedades, lo que podría corresponder a un sello de una zona más extensa a futuro, mientras que actualmente está en un proceso muy avanzado la miel de Hualaihué.

"En el caso de la miel de Hualaihué, hasta ahora el sello ha sido aprobado por Inapi, pero después viene una consulta pública a nivel nacional para ver si alguien se opone a ello y estamos en ese periodo en este momento. Una vez que pasa ese periodo y si nadie se opone o demuestra algo distinto, existirá el sello de origen, marca colectiva de Hualaihué, que protegerá sólo a la miel que está en ese territorio", señala.

> "El productor también se esmera más y pone mayor dedicación en su buena producción".
>
> **Iris Díaz**
> gerente de Sofococh

RAZAS Y TERRITORIOS

"Sospechábamos que era una raza nueva, por lo tanto un recurso muy interesante para muchos agricultores del archipiélago. Empezamos a hacer estudios genéticos y vimos que efectivamente era una raza propiamente tal y se inscribió como la primera raza ovina del país hace unos 15 años atrás. Con ese tipo de bases científicas empezamos con otros colegas a hacer estudios para darle valor al recurso ovino, a la oveja chilota, para darle sustentabilidad en el tiempo", señala Andrés Carvajal, investigador de Inia y bioquímico que lleva años trabajando en estudios genéticos que permiten identificar biotipos o razas de animales con algún grado de diferenciación y valor agregado. Participó junto al investigador de Inia Rodrigo de la Barra en los primeros estudios de la oveja chilota.

Andrés Carvajal añade que tras ello se logró la identificación geográfica del cordero chilote, que son los que nacen en la isla y tienen un manejo particular. Luego de ello, se hizo un trabajo similar con la oveja Kunko de San Juan de la Costa, la cual logró su sello de origen el año 2018, de la cual actualmente se ven productos que se comercializan en restaurantes y tiendas especializadas.

"Es toda una marca colectiva, que es Oveja Kunko, que está presente con una agregación de valor. También está detrás todo lo que tiene que ver con la organización del sistema productivo, de los productores, de una asociación de criadores, de generar un reglamento de la raza, para saber si el animal califica o no", explica.

LITORALPRESS

Fecha: 15-06-2025
Medio: El Llanquihue
Supl. : El Llanquihue - Domingo
Tipo: Noticia general
Título: Los sabores y saberes que marcan una diferencia de origen con sello en Los Lagos

Pág. : 5
Cm2: 731,4

Tiraje: 6.200
Lectoría: 18.600
Favorabilidad: No Definida

(viene de la página anterior)

CORDERO CON SELLO

La primera experiencia en concretarse en la región en cuanto a sello de origen es la del cordero chilote, por lo que la gerente de la Cooperativa de Fomento Ovejero de Chiloé (Sofococh), Iris Díaz, explica que luego de este largo proceso que consiguieron hace años, ahora pueden ver que entre los beneficios de contar con esta certificación, está la garantía de calidad de la carne, que se caracteriza por una menor cantidad de grasa intramuscular y mayores niveles de Zinc, lo que la hace más saludable y valorada. A través de sus cortes se le da un mayor valor, ya que se pueden producir diferentes recetas por medio de un formato que es "llegar y cocinar".

Otro aspecto positivo de este producto es la valorización de la lana de la oveja chilota, que brinda cinco colores, principalmente tonalidades de grises, cafés y blancos. Es apreciada por su calidad y utilizada en la alta artesanía local, generando ingresos para la comunidad.

"En este sentido, el productor también se esmera más y pone mayor dedicación en su producción, para tener vellones de buena calidad", sostiene Iris Díaz.

Otro factor positivo, visible y quizá reciente, es el rescate del cuero de oveja chilota, el cual se obtiene en fechas estivales y se trabaja a través de la curtiembre artesanal, generando productos como pantuflas, alfombras y diversos artículos funcionales.

"Las cooperativas y organizaciones ovinas tienen un rol importante para seguir con este trabajo de la producción ovina. Apoyan a la economía local, fomentando esta raza chilota, especialmente el cordero chilote, lo que contribuye al desarrollo de nuestra zona y también a la conservación de la biodiversidad en Chiloé", subraya.

Asimismo, la dirigenta y productora destaca la formalidad de las organizaciones para lograr los objetivos de un producto territorial, lo que además permite que se reduzca la faena informal.

"Esta es una lucha y un trabajo que hay que hacer, para que la gente que faena de manera informal tenga conciencia de los riesgos que tiene esta práctica para la salud humana. Cuando las organizaciones son formales, se hace un trabajo más ordenado y obviamente se hacen los procesos como lo requieren las leyes, que exigen que la faena debe hacerse en mataderos que están hechos especialmente para eso", sentencia.

Iris Díaz comenta que es muy difícil erradicar la faena informal, porque es una práctica mucho más fácil de hacer y como en Chiloé hay una cultura de alta producción ovina de subsistencia, la gente cuando quiere consumir un animal para alguna celebración, lo faena en el domicilio, lo que implica un riesgo para la salud, mientras que la crianza formal ofrece garantías en ese sentido.

MARCA COLECTIVA

Una segunda experiencia de sello de origen en la región es la del cordero de San Juan de la Costa, el cual se determinó como una marca colectiva con indicación geográfica, según explica el gerente de la Cooperativa de Ovinos, Félix Cancino.

"Esto se trata de una certificación de marca colectiva que indica un territorio definido. Fue un proceso largo, que se demoró prácticamente un año", detalla.

El productor explicó que aeste trabajo llegó a puerto el año 2018 y desde entonces les ha abierto puertas, marcando una diferenciación de su producto, ya que ahora no venden carne de cordero simplemente, sino que de cordero Kunko, gracias a la certificación. Sin embargo, lo más importante que han percibido los productores, es el valor agregado, con lo que finalmente ven un mejor precio.

"Lo otro es que dentro de esta marca colectiva se protegen cuatro clases, no sólo la carne de cordero, sino que su leche en todas sus preparaciones; el cuero; la lana y también la genética de reproductores machos y hembras en pie y en inseminación artificial. Así vemos que hay un valor agregado general a la producción ovina desde el punto de vista de la raza Kunko", destaca.

Por ahora los puntos de venta están en la tienda "Mundo Rural" en Puerto Varas, en el Minimarket "Los tres chanchitos" de Osorno y en el Mercoop de Tobalaba en Santiago, además de página web y redes sociales.

HUALAIMIEL

En pleno proceso de obtención de sello de origen se encuentra el territorio de Hualaihué para las mieles producidas allí. Así lo explicó una de las productoras que integra el comité de productores apícolas de esa comuna, que comenzó a funcionar el 2015 y que está postulando en Inapi, Irene López, quien señaló que están trabajando para lograr una marca colectiva de su producto.

"Acá se hicieron muchos proyectos antes de que nosotros empezáramos a creernos el cuento con las abejas. Todos trabajamos colectivamente y tenemos un comité apícola, donde nos caracterizamos porque todos los que participamos somos dirigentes sociales de otras organizaciones y por eso hemos perdurado, entonces sabemos lo que significa una organización", explica.

La apicultora comentó que esta es una organización sin fines de lucro y cada socio tiene un fin productivo, apuntando a una marca colectiva que concentra un alimento que se produce en una zona muy prístina, logrando una miel de alta calidad y de un sabor particular.

"Estamos trabajando la marca colectiva enfocados en el hecho de que nos ubicamos en una zona especial, donde no hay pesticidas, no hay fumigaciones, estamos libres de grandes plantaciones donde se hacen esas prácticas. Y como estamos libres de eso, los 17 productores que integramos el comité nos juntamos a probar la miel, que converge en sabor y en dulzor. El sabor es multifloral, no hay un árbol específico. Tenemos apiarios en toda la comuna y la mayoría de nuestras mieles tienen las mismas características, no es lo mismo probar una producida en el norte, por ejemplo", manifiesta.

Pero no todo ha sido fácil para estos productores, ya que por otra parte les ha costado mucho sacar resolución sanitaria, ya que aún la comuna trabaja en su plan regulador; y como los apicultores están prácticamente en una zona rural, tampoco cuentan con alcantarillado, por eso optaron también al sello de origen marca colectiva.

"Apuntamos a la marca colectiva para darnos a conocer afuera, encontramos un nombre que nos identificara y de ahí salió Hualaimiel", precisa.

CEDIDA

LAS MIELES DE HUALAIHUÉ TIENEN UN SABOR ÚNICO, OTORGADO POR LA PUREZA DEL LUGAR Y SU AMPLIA VARIEDAD DE FLORA.

> "Estamos trabajando la marca colectiva enfocados en el hecho de que nos ubicamos en una zona especial, donde no hay pesticidas, no hay fumigaciones".
>
> **Irene López**
> productora apícola de Hualaihué

> "Comercialmente no nos pagan más por este sello, falta mucha difusión en esto, porque este es más que un trabajo de años, es de toda una vida".
>
> **Cecilia Guineo**
> agricultora de Chiloé

DE CHILOÉ A MUNDO

Otro de los sellos que destaca en la Región de Los Lagos es Sipam Chiloé, que se refiere a los "Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial", que es una iniciativa de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), cuya misión es reconocer y resguardar sitios en todo el planeta, que resultan ser fundamentales para el futuro de la humanidad, ya que estos lugares conservan especies, variedades, conocimientos y prácticas que se necesitan cada vez más para enfrentar los desafíos globales de la agricultura y la seguridad alimentaria.

CEDIDA

EL AJO CHILOTE Y SUS SEMILLAS SE RESGUARDAN COMO UN TESORO.

Entre los agricultores que cuentan con este sello en Chiloé está Cecilia Guineo, de la comuna de Ancud, quien se dedica a diversas actividades, tales como la lechería, el cultivo de ajos enfocado en la reproducción de semillas de la variedad chilota y la producción de hortalizas al aire libre e invernadero.

"Soy guardadora de semillas y hacemos de todo. Aparte de eso elaboro alimentos con todo lo que tenemos, con productos silvestres como la murra, rosa mosqueta y frambuesas. Con eso hago mermeladas, también pastas de ajo con diferentes sabores. También me dedico a hacer talleres de agricultura amigable con el medio ambiente, porque nuestro foco principal es la agroecología", sostiene.

En cuanto al sello Sipam, la agricultora explicó que esto se logró tras un trabajo de toda una vida junto a la comunidad indígena a la que pertenece, donde además de producir alimentos, han rescatado otros como la quinoa chilota, además de vender.

"El Sipam es algo muy importante para nosotros, porque es un reconocimiento internacional, no así el Estado de Chile, que tiene una deuda con nosotros, porque que no existen programas para nosotros dedicados al tema del Sipam. Por lo mismo, yo también trabajé para que Chiloé sea parte del patrimonio agrícola mundial", expresa.

La agricultora añade que si bien este sello es un reconocimiento a sus ancestros y que ha impulsado a que perduren sus prácticas agrícolas, no obstante, señaló que los productores que cuentan con esta certificación no han logrado ver mayores dividendos, pese a la riqueza de esta forma de trabajar la tierra, sus frutos y sus productos.

"Comercialmente no nos pagan más por este sello, falta mucha difusión en esto todavía, porque este es más que un trabajo de años, es de toda una vida conservando las tradiciones, las semillas y una forma natural de trabajar la tierra, mediante al agroecología", destaca.