

E

Editorial

Sello de origen y Los Lagos

El sólido avance que ha experimentado esta región en el reconocimiento de productos propios puede ser factor para el turismo.

La región está marcando un interesante camino en la valoración de sus productos más auténticos a través del sello de origen. Este instrumento, gestionado por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial, es una herramienta poderosa para proteger prácticas propias de un territorio y otorgarles un reconocimiento en el mercado. Los Lagos ha visto cómo diversos productos han logrado este avance. El cordero chilote obtuvo el sello de identificación geográfica. La oveja kunko de San Juan de la Costa consiguió el estatus de marca colectiva con indicación geográfica, abarcando no sólo su carne, sino también su leche, cuero, lana y genética. Próximamente, la miel de Hualaihué, o "Hualaimiel", espera sumarse a esta categoría como marca colectiva, destacando por su producción en un entorno prístino. Se suma la certificación Sipam Chiloé (Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial), un reconocimiento internacional de la FAO que resguarda prácticas agrícolas ancestrales. Las ventajas de esta categoría son evidentes. El sello de origen garantiza la calidad y singularidad de un producto. Permite una clara diferenciación en el mercado, lo que se traduce en un mayor valor agregado para los productores. Además, fomenta la economía local, la formalización de la producción y la conservación de la biodiversidad, al tiempo que reconoce y preserva invaluables tradiciones y conocimientos ancestrales.

Sin embargo, el camino no está exento de dificultades. La obtención del sello exige una rigurosa demostración científica de la singularidad del producto. Aspectos como la falta de planes reguladores municipales o la ausencia de infraestructura básica complican la obtención de resoluciones sanitarias. La lucha contra la faena informal sigue siendo un desafío cultural.

Para potenciar la visibilidad e impacto de estas especificidades territoriales, es crucial la activa involucración de los agentes dedicados al turismo. Desde este ámbito, se puede generar una demanda informada y valorativa por estos productos con sello de origen. Hoteles, restaurantes y operadores turísticos pueden convertirse en embajadores de estos "sabores y saberes" únicos, educando a los visitantes sobre su origen, proceso y el valor que representan para el patrimonio local. Es hora de que el turismo no sólo muestre los paisajes, sino que también saboree y difunda la esencia de esta región a través de sus productos más auténticos y certificados.