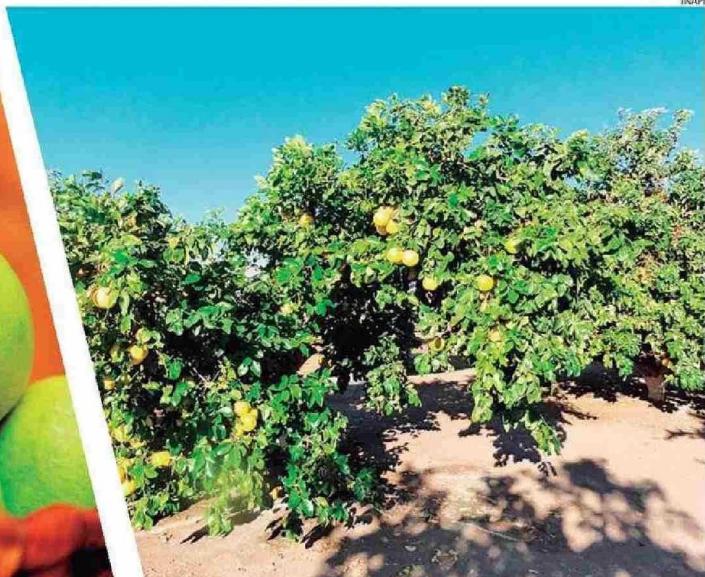
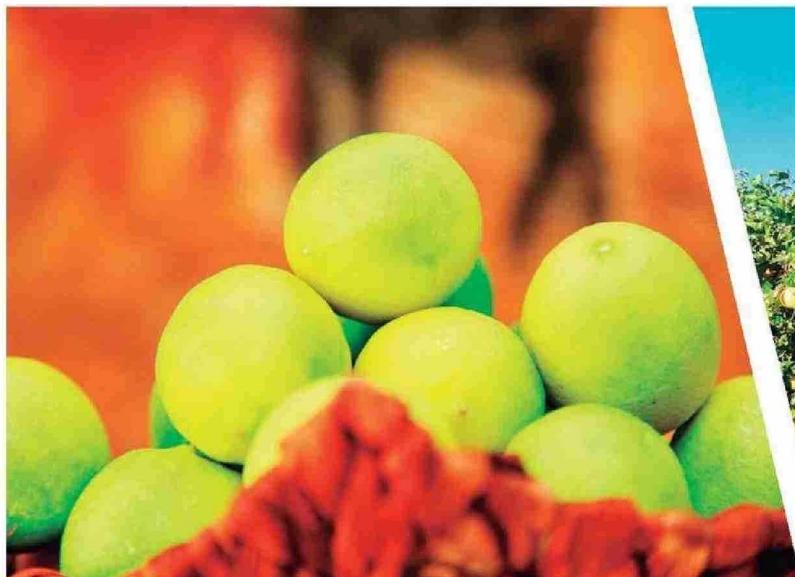


Fecha: 25-01-2026
 Medio: La Estrella de Iquique
 Supl.: La Estrella de Iquique - Edición Especial
 Tipo: Noticia general
 Título: Limón de Pica, el primer producto chileno con 'sello de origen', ya tiene fama mundial

Pág. : 2
 Cm2: 724,0
 VPE: \$ 1.208.374

Tiraje: 9.500
 Lectoría: 28.500
 Favorabilidad: No Definida

Limón de Pica, el primer producto chileno con 'sello de origen', ya tiene fama mundial


INAPI

Saludamos a Pica en su aniversario

Un afectuoso saludo a la comunidad de Pica en la conmemoración de un nuevo año de historia y tradiciones.

por ti,
por nuestra
ciudad

aguas del
Altiplano

Hace 16 años que este 'diamante verde' es reconocido como un producto solo producido en el oasis tarapaqueño y es comercializado en distintas países por su alta calidad.

Este 2026 ya serán 16 años desde que el limón de Pica se convirtió en el primer producto chileno en obtener el denominado "sello de origen", lo que implicó que desde ese momento sólo los productores de la zona quedaron facultados para ofrecer bajo ese nombre específico dicha variedad en el mercado.

Desde Indap explican que sus cualidades organolépticas, así como su alto volumen de jugo, mayor concentración de vitamina C, mayor peso total y alto contenido de aceites esenciales, poseían al Limón de Pica como el "diamante verde".

En Chile se produce excepcionalmente en el oasis de la localidad de Pica, Pampa del Tamarugal, donde es cultivado con un manejo traspasado generacionalmente y regado por las aguas mineralizadas que acentúan sus sabores.

Esta zona de Tarapacá, entrega aproximadamente el 66% de la producción nacional de limones de Pica. De este total, un 20% es cultivado por la Cooperativa Agrícola Pica (Oasis Pica Coop), formada por seis agricultores, socios fundadores, precisa Winepress.

La cooperativa obtuvo el Sello de Denominación Geográfica (I.G) en 2010, certificación otorgada por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), dependiente del Ministerio de Economía. Hoy, los productores del oasis de Pica, del sector de Tamarugal, son los únicos que pueden diferenciar y catalogar su limón de esta forma.

El Citrus aurantiifolia swingle es la llama-

da lima, limón sutil, limón colima, limón de Pica, mexican lime, limón criollo o limón verde. Es un árbol frutal perteneciente al género Citrus (cítricos). Oriundo del sudeste de Asia, árbol perenne, de unos 5 m de altura, tronco habitualmente torcido, se ramifica densamente desde muy abajo, detallan desde Indap.

"La gran mayoría del limón comercializado en la zona central como de Pica, es en realidad limón sutil que proviene de Piura (en Perú) o de la Región de Coquimbo, y el consumidor tiende a confundirse. Por eso es importante que el cliente conozca este eco-tipo de limón Sutil que tiene cualidades organolépticas muy marcadas", explican desde la cooperativa piquera.

Asimismo, durante agosto, la Municipalidad de Pica en celebra el Día del Limón de Pica, un evento lleno de música, aromas y alegría en torno al fruto más querido de Tarapacá.

En base a información de Inapi, la región de Valparaíso es líder en la lista de reconocimientos de sello de origen. Con un 21% del total de sellos otorgados a la fecha, incluye además los productos del territorio insular como la Joya del Pacífico, el cangrejo dorado y la langosta de Juan Fernández, además del atún de Rapa Nui.

Le sigue la Región Metropolitana y La Araucanía con un 15,7% y 10,5% de los reconocimientos, respectivamente. Entre sus productos están la chicha de Curacaví, la alfarería de Pomaire y el famoso prosciutto de Capitán Pastene.