

Productores de papaya elaboran reglamento de uso y control para solicitar sello de origen

Cultivada desde La Higuera hasta Canela y desde la altura del embalse Puclaro hacia la costa es la propuesta que los mismos productores de papaya acordaron como territorio específico para solicitar el sello de origen de la fruta, tan característica de la zona.

Y es que para solicitar este sello ante el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual, INAPI, es fundamental acompañarlo de un reglamento de uso y control, una especie de hoja de ruta que determina tanto el territorio como las características de la fruta que puede optar a esta distinción, así como el ente administrativo a cargo del sello.

“Se está definiendo como va a operar el sello de origen” explicó Verónica Arancibia, subdirectora de I+D del Centro Regional de Investigación INIA Intihuasi y directora del proyecto “Investigación de la valorización del papayo, un cultivo con identidad”, financiado por el Gobierno Regional de Coquimbo y ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Intihuasi.

Considerando la experiencia previa que INIA tiene respecto a los sellos de origen, los profesionales de la institución se encuentran asesorando a los productores, quienes son los que

Son los mismos productores quienes definirán la normativa que regirá los procesos de certificación una vez obtenido el sello de origen.



deben definir esta normativa, lo que se hace mediante reuniones de trabajo. “Nosotros solamente damos algunas herramientas, algunos tips, de acuerdo a experiencias previas, pero son ellos quienes van a definir como van a administrar este sello de origen. Están definiendo el territorio, las condiciones de la fruta que se va a certificar, quienes pueden certificarse y quien va a administrar este sello de origen”, indicó Arancibia.

Víctor Slomp, productor de papaya del sector de San Ramón, quien participó de la última reunión que justamente trató sobre el reglamento, indicó que pese a las dificultades que

atravesan los productores de la fruta, considerando la sequía y el avance urbano, con el proyecto se motiva a quienes se dedican a la actividad ya que se le entrega valor agregado, “excelente, así se valora la papaya, no solo para uno, para todos los productores pequeños que hay, y jardines familiares. Hay mucha gente que vive con pequeñas producciones, hay que perseverar”.

SOLICITUD DEL SELLO

Una vez definido el reglamento de uso y control y terminadas las evaluaciones de las características físicas y funcionales de la fruta en una tercera

temporada, que permitan acreditar diferencias de calidad con respecto a otras zonas productivas, los productores ya pueden proceder a solicitar el sello ante INAPI, una certificación que tiene grandes posibilidades de ser aprobada.

Así lo aseguró Angélica Salvatierra, quien asesora el proyecto, “yo creo que tenemos suficientes antecedentes que le dan respaldo, por un lado tenemos la recopilación histórica donde se da cuenta que desde fines de los 1800 ya existía papaya acá y eso le da por sentado que existe un patrimonio, que existe una historia que ya van casi dos siglos, y también la

zona climática, la papaya requiere climas más bien húmedos y con temperaturas templadas, o sea los excesos de calor o las bajas temperaturas afecta la producción de papaya, por lo tanto el clima y la zona son bastante restringidas ahora”.

Verónica Arancibia puntualizó que el sello, “es un elemento que permite diferenciar la producción de la región de Coquimbo con respecto a otras zonas de producción, permite dar valor a la producción y el reconocimiento del territorio como productora de papayas de calidad las que año a año podrán optar a la certificación.

Christian Álvarez, seremi de agricultura de la Región de Coquimbo, destacó el compromiso y motivación de las y los productores de papaya con respecto a la obtención del sello de origen, “para obtener un sello de origen que entregue el reconocimiento que merece a la papaya cultivada en la zona, es de vital importancia que los mismos productores se coordinen. Con este proyecto vemos como en cada reunión de trabajo las y los productores participan y entregan su visión sobre el cultivo, nos alegra que pronto veamos los frutos de este trabajo, que, sin duda, le dará reconocimiento a la tradicional papaya”.