

Productores de tunas, frutillas y miel buscan dar el salto al obtener el Sello de Origen



Frutillas San Pedro

Darles un renombre, poder diferenciarse de los similares y consumidores más informados son algunos de los beneficios que buscan quienes producen estas delicias que crecen y se elaboran en la Región Metropolitana. Un desafío que los motiva y que los ha llevado incluso a organizarse de mejor manera.

“Yo creo que es el motor de la comuna, el corazón de la comuna de San Pedro es la Frutilla” con esa intensidad describe César

Pavez, productor de frutillas, al fruto que los llena de vida a través de generaciones. Más aún si se trata de poder diferenciarla y agregarle cada vez más valor.

Eso es precisamente lo que se busca a través del programa impulsado por el Sercotec para lograr el Sello de Origen que otorga Inapi (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) en nuestro país y así proteger a los productos tradicionales o singulares de Chile y que están relacionados con un lugar determinado.

Olga Catenacci, Directora del Sercotec, enfatiza

Nuestro objetivo es acompañar a todos los productores agrícolas en su camino para obtener el reconocimiento que amerita su esfuerzo y dedicación. Queremos optimizar este trabajo y potenciar sus competencias para sumar valor a sus productos y aprovechar al máximo su producción.

La Tuna de Til Til, la Frutilla de San Pedro y la Miel de Alhué son los tres productos que forman parte de este programa y que están en el proceso de poder obtener este sello de origen que depende mucho de la alta identidad local o sus características de producción.

Fredy León de Innovación Chile la consultora a cargo de llevar a cabo el proceso junto a las comunidades productoras, indica:

Las posibilidades de diferenciar el producto y posicionarlo en el mercado permite una mejor comercialización o permite una comercialización más informada por parte de los consumidores, aquellos que tienen conocimiento o valoración de estos atributos probablemente sean más proclive a preferir el consumo de esos productos en vez de otros similares que no tienen ninguna diferenciación.

Miel Alto de Cantillana producida en Alhué

“Es el sabor que le da la flor nativa, es una de las mejores mieles de la zona central de Chile” asegura Ángel Videla Bello, Apicultor y Guía Ecoturismo Arriero del sector de Alhué en la provincia de Melipilla. Lo que se está gestionando ahora es la indicación geográfica que permite usar el nombre local tal cual.

De color ámbar oscuro, composición botánica con especies endémicas del país (peumo, quillay, boldo) y alta cantidad de sales minerales la hacen un producto único.

Alhué es una cuenca muy cerrada rodeada de un cordón montañoso de la Cordillera de la Costa, allí está el bosque esclerófilo que es característico de la zona mediterránea de nuestro país. “Esto viene de años atrás, los abuelos, los tatarabuelos ya tenían colmenas acá, colmenas rústicas, cuentan algunas personas antiguas que se sacaban en carretas los barriles y se cosechaba mucha miel, hoy día sabemos por qué” comenta Aníbal Palma, Presidente de la Asociación Con Conciencia de Alhué.

Dulzura de San Pedro / Dulce y fresca de Til Til

En el caso de las frutillas de San Pedro de Melipilla se está buscando una marca de certificación llamada “Dulzura de San Pedro” donde el municipio es el titular de derecho en la solicitud que se le hace a Inapi, un trámite que está bastante avanzado y donde también ha sido importante organizar a los productores.

“Partió como una empresa familiar agrícola, pequeña, y ahí fuimos creciendo, ahora ya tenemos un total de 60 hectáreas de producción” explica César Pavéz sobre su negocio que con los

años ha ido creciendo.

Algo similar a lo que ocurre con las tunas de Til Til donde lograr la organización de los productores ha sido fundamental y son ellos quienes como Asociación aparecen como titular de derecho sobre “Dulce y fresca de Til Til”.

“Es 100 por ciento orgánica, no se necesita manipulación genética de ningún tipo para producirla, al procesar el fruto y sacar un jugo de esta fruta no necesita azúcares añadidas para obtener un buen sabor” comenta Manuel López, productor de tunas de la zona.

Un futuro con Sello de Origen

Lograr el Sello de Origen sólo se transforma en un paso para un nuevo desafío. Es importante que tras lograrlo los productores de estas tunas, frutillas y miel sigan un camino de crecimiento de su negocio.

Al respecto Fredy León de Innovación Chile a cargo del trabajo directo con las comunidades productoras es enfático en destacar que el esfuerzo debe seguir:

Si obtienes los sellos (que en eso estamos) y siguen haciendo las mismas prácticas para vender su producto no les va a servir de nada el sello, entonces la tarea que se viene posteriormente es hacer un proceso que diferencie el producto e informar de eso al consumidor.

Para esto trabajar una estrategia de marketing de diferenciación, buscar distintos canales de venta, llegar más informadamente a los consumidores y hacer difusión es fundamental para destacar los atributos que tienen estos productos.

Proyecciones importantes para estos productores de dulces frutas, mieles superiores en sabor y propiedades únicas que

merecen poder potenciar su negocio, crear cadenas de valor y nuevos modelos empresariales que permitan hacer que los productos tradicionales de estas zonas sean más competitivos y estén mejor protegidos frente a la competencia desleal.