## COOPERATIVA AGRICOLA PICA Ltda.

## REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DE LA INDICACION GEOGRAFICA "LIMÓN DE PICA" 1

(Citrus aurantifolia)

iquiQUE, octubre de 2008

<sup>1 :</sup> El presente documento ha sido revisado, teniendo en consideración las observaciones y recomendaciones recibidas del Departamento de Propiedad Industrial DPI (agosto 2008)

#### CAPITULO I

#### LA ZUNA GEUGRAFICA DELIMITADA DE LA I.G. Limón de Pica

Articulo 1: Los beneficios de la Indicación Geográfica "Limón de Pica", amparada por la Ley Nº 19.039 de Propiedad Industrial y su Reglamento, se aplicarán exclusivamente a aquellos limones de Pica, que su producción y manejo poscosecha, cumpla con los requisitos y procedimientos que se establecen en este Reglamento y se produzcan en cualquier predio ubicado dentro del Zona Geográfica Delimitada autorizada por esta I.G., la cual se encuentra ubicada dentro de la Comuna de Pica, Provincia del Tamarugal, Primera Región de Tarapacá, cuya información completa se adjunta en el Anexo Nº 1 de este Reglamento, que constituye parte integrante de este documento.

**Artículo 2:** La infracción o uso malicioso de la expresión "limón de Pica" será sancionado conforme lo establecido en el articulo 105 de la Ley de Propiedad Industrial y legislación complementaria.

**Artículo 3:** Para la gestión operativa, supervisión y defensa de la **Indicación Geográfica** "Limón de Pica", todos los productores de limón de Pica, que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada, velaran por el cumplimiento y aplicación de este Reglamento, junto con promover el fomento, imagen y calidad del producto "limón de Pica" amparado por esta I.G..

### CAPÍTULO II

# BENEFICIOS Y REQUISITOS PARA LA INDICACION GEOGRAFICA LIMON DE PICA

Artículo 4: Podrán acogerse a los beneficios del sistema de Indicación Geográfica "Limón de Pica", solo y exclusivamente aquellos limones de Pica producidos dentro de la Zona Geográfica Delimitada, y que cumplan con las características y requisitos exigidas en este Reglamento y que en su proceso productivo y manejo poscosecha se utilice la Norma Oficial INN – NCH2716.of2004 sobre limas acidas y que correspondan científicamente a las llamadas limas ácidas del orden Geraniales; familia: Rutaceae; subfamilia: Aurantioidae; género: Citrus y especie: Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle, eco tipo: limón de Pica.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Decreto Supremo Nº 236 de 25.08.05 del Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Los antecedentes de ubicación, planos y otros, referentes a la Zona Geográfica Delimitada para el Limón de Pica, también se encuentran disponibles para su consulta por cualquier persona interesada, en las oficinas de la Cooperativa Agrícola Pica Ltda. además pueden consultarse en su pagina www.limóndepica.cl

**Artículo 5:** A fin de no incurrir en lo establecido en el Art. Nº 2 de este Reglamento, cuando el limón de Pica se entregue formalmente, a un tercero, que los utilice como complemento o los destine directamente a la elaboración de productos finales de consumo humano de cualquier tipo, que incluya en su elaboración limones de Pica, o alguna de sus esencias aromáticas u otro de sus componentes, dicho producto deberá indicar que su producto se encuentra elaborado con este tipo de limones.

**Artículo 6:** La información acerca de las características y definiciones de los *limones de Pica* incluidos en el sistema de *indicación Geográfica* "Limón de Pica", se incluyen en el Anexo Nº 2, de este Reglamento, documento que se considera parte integrante del mismo.

**Artículo 7:** Adicionalmente a las características anteriormente señaladas, estos *limones de Pica* se encuentran sometidos a todos los requisitos normales de tipo sanitario establecidos por la autoridad competente a nivel nacional, y en el caso de limones de exportación, deben cumplir con las disposiciones existentes en el país de destino.

**Artículo 8:** Los requisitos de clasificación: aplicables al *Limón de Pica con I.G.* se refieren a calibre y categorias, las cuales se encuentran definidas en la *Norma Chilena Oficial de Calidad NCh 2716.0f.2004*; citada en el Art. Nº 4 de este reglamento.

## CAPÍTULO III

## CULITVO Y MANEJO POSCOSECHA

**Artículo 9:** La producción de *limón de Pica*, dentro de la *Zona Geográfica Delimitada* de la *Indicación Geográfica*, se deberá efectuar siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para su perfecto desarrollo y fructificación, debiendo ser esmerados los diferentes cuidados de las labores y procesos. Se entenderá por técnicas adecuadas de cultivo, aquellas que se cumplen de acuerdo a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) nacionales e internacionales, que el Proyecto FIA implementó con los diferentes agricultores del Oasis de Pica <sup>4</sup>

**Artículo 10:** La recolección de los *limones de Pica*, se realizará cuando el fruto alcance como mínimo un 45 % en contenido de jugo en fracción masa, con independencia de su color de cáscara, el cuál estará determinado por las exigencias del mercado.

**Artículo 11:** El transporte de los *limones de Pic*a desde los centros de envasado hacia los de comercialización mayoristas o minoristas, se realizara siempre en envases que cumplan con lo señalado en este Reglamento.

**Artículo 12:** Se recomienda que las técnicas empleadas en la fase de pos cosecha de los limones de Pica, sean coherentes con la Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), de manera que se obtengan productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales del limón de Pica ahora amparados por su **Indicación Geográfica**.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> El Proyecto FIA en referencia, es el C99-1-G-046 "Normalización de la Producción y comercialización de cítricos de Pica. I Región, cuya beneficiaria fue la Cooperativa Agrícola Pica Ltda. (2000 – 03) además de las otras iniciativas complementarias desarrolladas posteriormente.

## CAPÍTULO IV

### ENVASADO. ETIQUETADO

Artículo 13: Para el manejo de limones de Pica amparados por la Indicación Geográfica "Limón de Pica", estos deberán ser manipulados en un centro de envasado acreditado, el que deberá ofrecer las garantías suficientes de trazabilidad del producto que maneja, a lo largo de toda su cadena del proceso productivo, desde su recepción como materia prima, hasta su expedición como producto terminado, así como una garantía higiénico-sanitaria suficiente de sus instalaciones y equipos para el envasado.

De igual manera, estos centros deberán encontrarse autorizados debidamente por la Autoridad Sanitaria Regional, y deberá dar cumplimiento a los requisitos administrativos y técnicos de uso y control señalados en el presente Reglamento.

**Artículo 14:** Solamente podrán utilizar los distintivos de la *Indicación Geográfica* "Limón de Pica" aquellos limones de Pica, que reuniendo las características exigidas en este Reglamento, se encuentren correctamente identificados, dentro de patrones adecuados de etiquetado, aseguramiento de su calidad e identificación individual, para lo cual cada *limón de Pica* amparado por el nuevo sistema diferenciador, llevará una pequeña etiqueta autoadhesivas con el logo oficial de la I.G., junto a envases de buena presentación para su entrega a los mercados y cuando proceda también incorporará una adecuada información para el consumidor.

### CAPÍTULO V

#### ACCESO AL SISTEMA DE INDICACION GEOGRAFICA

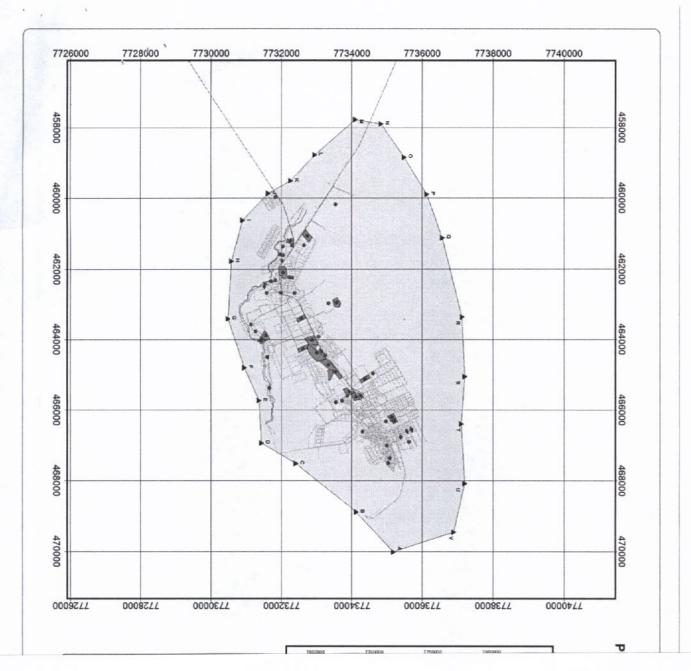
**Artículo 15:** La **Indicación Geográfica** Limón de Pica, mantendrá una página Web o se implementarán otros sistemas de información pública, en especial, aquellos dirigidos al consumidor, para dar a conocer y difundir información sobre las características y bondades del nuevo sistema diferenciador de productos.

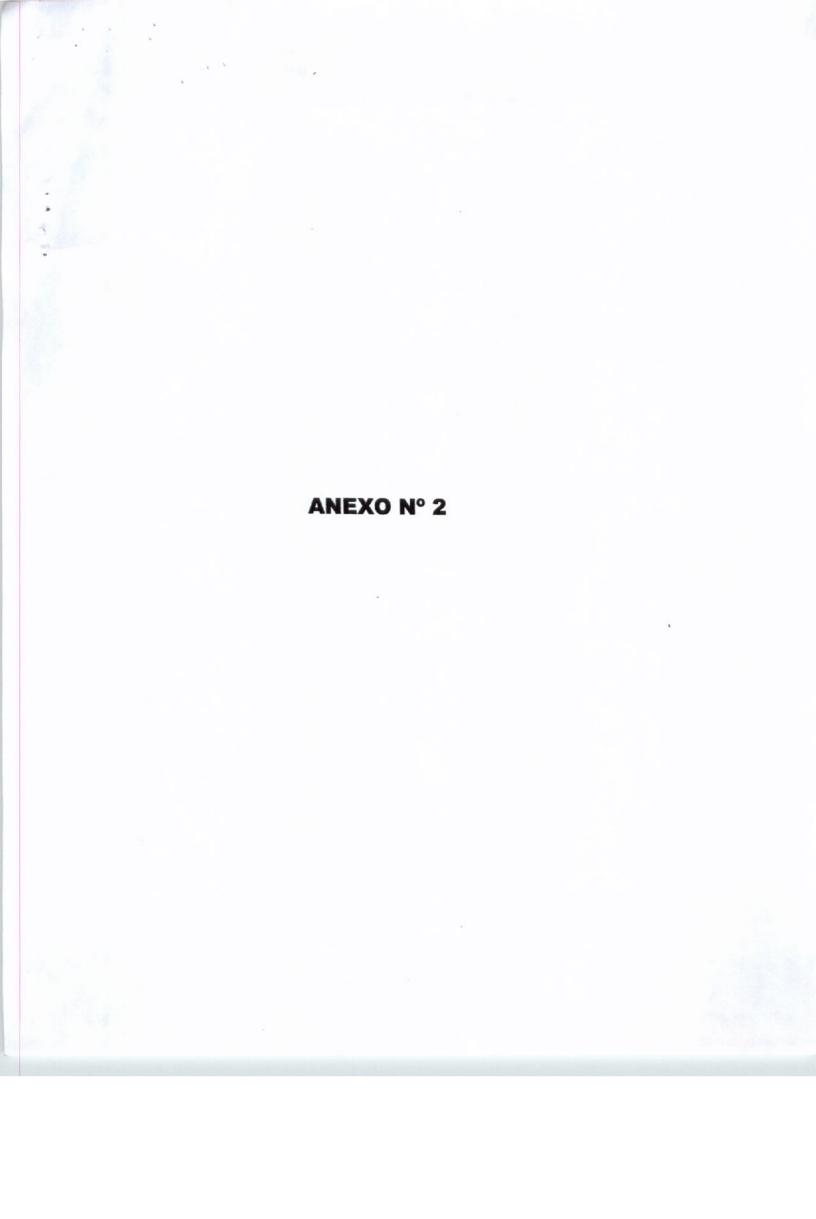
**Articulo 16:** Cualquier persona, natural o jurídica, podrá utilizar los beneficios del sistema de Indicación Geográfica, siempre que cumpla con las normas establecidas en este Reglamento y cuyos predios se encuentren dentro de la *Zona Geográfica Delimitada* establecida para la i.G..

Artículo 17: Los productores, fabricantes o artesanos que desempeñen su actividad productiva dentro de la Zona Geográfica Delimitada, inclusive aquellos que no estuvieron entre los que solicitaron el reconocimiento inicialmente, tendrán derecho a usar los beneficios de la indicación Geográfica Limón de Pica", siempre que cumplan con las disposiciones que regulan el uso de la misma. Solamente ellos podrán emplear en la identificación de los productos amparados por este sistema, la expresión Indicación Geográfica o las Iniciales I. G. que llevaran los distintivos con el logo oficial de la I.G.

**ANEXOS** 

# ANEXO Nº 1





## "INDICACION GEOGRAFICA Limón de Pica"

#### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

#### IDENTIFICACION

La Indicación Geográfica "Limón de Pica" protege al citrico originario del Oasis de Pica de dicho nombre, y que corresponde a la limas ácidas del orden Geraniales; familia: Rutaceae; subfamilia: Aurantioidae; género: Citrus, especie: Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle, eco tipo: limón de Pica.

Los antecedentes e información que a continuación se incluyen, acreditan la relación que existe entre las características del *limón de Pica* y el medio geográfico en el cual se ha cultivado tradicionalmente, incluyendo sus factores naturales y humanos del lugar.

#### **UBICACIÓN GEOGRAFICA**

La zona geográfica amparada por la Indicación Geográfica *Limón de Pica*, lugar en que se produce, cosecha y maneja el producto *limón de Pica*, es un área especifica, especialmente delimitada de 5.808,63 hectáreas ubicada dentro de la Pampa del Tamarugal, dentro de la cual se encuentra el conocido *Oasis de Pica*.

La Zona Geográfica Delimitada de la I.G., es un área territorial de forma irregular, constituida por veintidós puntos geográficos UTM, cuyo perímetro exterior máximos lo forman sus cuatro lados extremos que tienen las siguientes coordenadas UTM:

Lado 1: (Punto V) 468183. 87 Este y 7736910. 68 Norte y

(Punto A) 470065. 23 Este y 7735298. 08 Norte;

Lado 2: (Punto R) 463272. 78 Este y 7736837. 38 Norte y

(Punto S) 465105. 27 Este y 7736935. 11 Norte

Lado 3: (Punto N) 457946. 32 Este y 7734956. 01 Norte y

(Punto Ni) 457824. 15 Este y 7734223 01 Norte;

Lado 4: (Punto G) 463419. 38 Este y 7730948. 95 Norte y

(Punto H) 461831. 21 Este y 7730924. 52 Norte

Esta zona geográfica con el Oasis de Pica incluido, se encuentra localizada dentro de la Comuna de Pica, Provincia del Tamarugal, Primera Región de Tarapacá de la República de Chile.

<u>Caracterización agro climática:</u> El Oasis de Pica se ubica en el piedmot de la cordillera de Los Andes, al Este de la Pampa del Tamarugal.

Según el estudio de CORFO (1982), este lugar se clasificó en el Distrito Agro climático X, cuyas características principales son las siguientes:

#### Características climáticas del Oasis de Pica.1

Parámetro	Valor	
Suma de Temperaturas (Días grado año <sup>-1</sup> )	2900	
Temperatura Máxima Enero (°C)	30	
Horas Frío (T° < 7 °C)	200	
Temperatura mínima Julio (°C)	8	
Déficit Hídrico Anual (mm)	2000	

FUENTE: ( )CORFO 1982

Estos valores determinan que corresponde a un *clima de desierto*. Los suelos son pobres, de textura arenosa y con bajos contenidos de materia orgánica. (CORFO, 1982).

#### FACTORES NATURALES Y HUMANUS

El limón de Pica, Citrus aurantifolia (Christm.) Swing, es el producto más tipico del oasis del mismo nombre, y se diferencia de sus similares de otros lugares, principalmente por su mayor aroma y sabor, lo que está determinado por su alto contenido de CUMARINAS Y LIMÓNENO, elementos que se identificaron y cuantificaron en el 2003, mediante estudios cromatográficos realizados en los Laboratorios especializados del Depto. de Química de la Universidad Arturo Prat de Iquique. Dicho trabajo determino que las cumarinas se encuentra presente en el limón de Pica en valores elevados. Característica ausente, en esta alta proporción, en las otras limas ácidas que tratan de imitar sus cualidades (Limón sutil de Vallenar, III Región; Limón sutil de Ovalle, IV Región y Limón sutil peruano, originario de Piura).

Esta es una de las razones por las cuales, esa característica objetiva, y cuantificable del Limón de Pica, lo diferencia de sus similares, cualidad que junto a otras, se origina por las especiales características de su lugar de producción, (Oasis de Pica), área que por su ubicación, está sometida a especiales factores ambientales locales muy específicos, tales como: temperatura, humedad, clima, terreno, altura y otras. Tal es así, que experiencias realizadas en otras regiones del país con ejemplares de limón de Pica llevados del oasis, no han dado como resultado un producto con iguales características.

## Origen de los frutales en el Oasis de Pica

Pocas son las referencias documentadas acerca del origen histórico cultural del limón de Pica en el oasis y sobre los inicios de la actividad agrofruticola en el Oasis de Pica. Los pocos antecedentes existentes, habla que sus primeras referencias se remontan a fines del siglo XVI y comienzos del XVII, en que se da cuenta de la existencia de las primeras plantaciones junto a viñedos (Hidalgo 1999). Este autor también indica que la información mas objetiva acerca de la actividad agrícola en el oasis, es del siglo XVIII, pero sin especificar que especies existían y cuales eran su procedencia.

Posteriormente, si existe información acerca de la importancia agrícola del oasis, esta se encuentra vinculada con el desarrollo de los primeros asentamientos costeros existentes en la zona norte de dichos territorios y que se encontraban ligados a actividades extractivas mineras y de explotación de yacimientos costeros de guano y sal.

Posteriormente a fines del S. IXX, cuando la provincia de Tarapacá pasó a soberanía chilena, las referencias se hacen más notorias, al vincularse su actividad agrícola al importante desarrollo que experimentó la explotación salitrera.

Estos antecedentes permiten demostrar que la actividad agrícola del oasis de Pica vinculada a las piantaciones de citricos y muy especialmente del limón de Pica, se encuentra intimamente ligada con el patrimonio histórico cultural de sus explotaciones agrícolas, apreciándose aun en nuestros días, aigunos vestigios y modalidades tradicionales, dentro de sus actividades productivas.

### CARACTERISTICAS DEL LIMON DE PICA:

## (a) Características Físicas:

TIPOS DE HUERTOS	PESO DEL FRUTO (g.)	PESO CASCARA + FIBRA (g.)	PESO JUGO (g.)	PESO SEMILLA (5-)	NUMERO SEMILLAS (n°)
Tradicional	26.36	12.09	12.80	3.47	4.06
Semi-tecnificado	30.40	13.02	13.84	3.54	4.28
Tecnificado	27.26	11.97	12.12	3.57	3.96

## (b) Relación peso fruto, unidades por kg. y calibre del fruto:

TIPOS DE HUERTOS	Peso fruto (g.)	Calibre (mm)	Unidades de fruto/kg.	
Tradicional	28.36	38	32	
Semi-tecnificado	30.40	38	32	
Tecnificado	27.26	36	40	

#### © Características físicas del fruto:

TIPOS DE HUERTOS	Longitud del Fruto (LF) (cm.)	Diámetro Ecuatorial (DE) (cm.)	Forma del Fruto (LF/DE)	Volumen de Jugo (ml)	Contenido de Jugo (%)
Tradicional	4.37	3.94	1.11	13.82	45.13
Semi-tecnificado	4.14	3.67	1.13	12.47	45.53
Tecnificado	3.95	3.61	1.10	12.95	44.46

#### (d) Otras características y utilización del fruto:

El limón de Pica, se ofrece en los mercados dentro de tres tipos de producto, según sea su color por el grado de maduración: (i) verde; (ii) pinton y (iii) amarillo.

En cuanto a sus usos mas difundidos, el limón de Pica constituye el componente básico de la preparación del pisco sour, es también ingrediente principal dentro de la gastronomía en la preparación de ceviches, pescados y postres finos.

32.60 .10 11.2008