



Un poco de historia

La historia del Cordero Chilote comienza con la llegada al archipiélago de Chiloé de las primeras cabezas de ganado ovino. Se desconoce el momento exacto, pero se intuye que fue junto a los primeros españoles que arribaron. Recién son mencionadas en registros históricos en 1643. Los ovinos que llegaron a Chiloé durante la colonización habrían sido los mismos que llegaron al resto del país desde Perú, luego de pasar por las Antillas, donde fueron reproducidos tras ser transportados desde España; por lo tanto, estos ovinos corresponderían a la misma base genética que generó a otras razas ibéricas actuales. Los Jesuitas describen en 1761 a los ovinos como parte de la vida cotidiana en Lemuy, Meulín y la Isla Grande. El cartógrafo José de Moraleda y Montero en 1787 y luego en 1790, describe su presencia como, común en todo el territorio. A finales del siglo XVIII e inicios del siglo XIX los ovinos ya se han expandido a todo el archipiélago. En 1835 son descritas ovejas sueltas pastando dentro de la propia ciudad de Castro, así como ovejas “salvajes” sueltas en los bosques. Los datos del Censo indican que ya en 1788 la masa total ovina presente en el archipiélago era de 88.843 cabezas, llegando a 97.609 en 1854. Así, la masa ovina llegó a 147.000 en 1955, 213.000 en 1973 y volvió a 112.367 en 1997. Este crecimiento llevó a la ganadería ovina a transformarse en el siglo XVIII en una actividad económica importante para el archipiélago, especialmente por el comercio de carne y lana.

La raza ovina Chilota, única en el mundo

Los ovinos ibéricos introducidos se vieron obligados a perseverar bajo condiciones intensas de subalimentación, debido a la baja calidad nutricional de la vegetación, y a condiciones climáticas de alta humedad ambiental, alta pluviometría, bajas temperaturas y vientos permanentes. A esto se sumó un manejo animal inadecuado, debido al desconocimiento ganadero de las comunidades indígenas a quienes fueron entregados por parte de los colonizadores españoles. Esto, sumado al aislamiento y la endogamia, con el paso de los años derivó en la aparición de una nueva raza ovina única en el mundo: la Oveja Chilota, que fue inscrita por el INIA y reconocida como primera raza chilena en el año 2010.

La SOFOCH Y EL Cordero Chilote

En febrero del año 2012 se crea la Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé A.G (SOFOCH), la cual agrupa a distintos actores relacionados directa e indirectamente con la actividad ovina. Entre sus socios se encuentran productores, criadores, representantes del área gastronómica, artesanos en

lana y cuero, entre otros. El propósito de la agrupación es fomentar el rubro ovino, haciendo de él una labor agrícola sustentable en el tiempo y generar un conjunto de iniciativas en relación a la ovejería de Chiloé.

El cordero en España, fue históricamente un subproducto de la industria lechera donde el objetivo era separarlo de la madre lo antes posible para dedicar toda la producción láctea a la fabricación de queso, sistema que ha transformado a este país en uno de los mayores productores mundiales de queso de oveja. A diferencia de ello, en Chiloé, la leche de oveja y sus derivados no poseen un uso cultural extendido pese a la influencia española. Esta situación es probablemente debido a la necesidad de dar sobrevivencia a los corderos en tan duras condiciones alimenticias para el ganado, lo cual llevó a retrasar la fecha de sacrificio del cordero descartando el aprovechamiento humano de la leche. En definitiva, el conocimiento de los habitantes de Chiloé ajustó el uso del cordero a sus necesidades, como la edad de sacrificio del animal y la forma de cocinarlo, las que permanecen vigentes hasta el día de hoy.

La oveja de raza Chilota posee excepcionales características de habilidad materna y amamantamiento, lo cual influye fuertemente en el desarrollo cárnico de este producto en sus primeros 45 días de vida. El componente genético de la madre, descendiente de ovejas ibéricas es de alta relevancia para generar el producto, así como que este sea un cordero producido en base a la leche materna y pastoreo en praderas naturales.

En la actualidad existe una revalorización de la ganadería ovina, tanto como actividad económica, en sus subproductos, así como en su dimensión cultural e identitaria. El Cordero Chilote es parte de la oferta gastronómica y turística del Archipiélago de Chiloé, incluso de otras provincias de la Región de Los Lagos con un posicionamiento principalmente regional, pero reconocido nacionalmente. Este producto es un componente estructural de las fiestas costumbristas locales y tiene un extenso prestigio histórico. En Chiloé se realizan cada año numerosas fiestas costumbristas, algunas de las cuales son específicas para el cordero, como la Fiesta del Cordero de Quellón o el Festival Ovino de Chonchi. Ahí, y como es tradicional, el cordero se consume principalmente “al palo”, que consiste en ensartarlo en una vara de madera y girarlo sobre un fuego hecho con leña durante un periodo entre dos horas a dos horas y media. Otros aportes del ovino a la gastronomía típica de Chiloé se consignan en varias preparaciones como el estofado seco de cordero ahumado, la cazuela de cordero o cazuela de cordero con lucche, la cazuela de espinazo de cordero con cochayuyo o lucche, el charqui de cordero y el cordero ahumado.

La Indicación Geográfica del Cordero Chilote

Una parte importante de la cultura de los pueblos tiene que ver con cómo han aprovechado los recursos naturales y el potencial productivo de las zonas geográficas que habitan. Así, se genera una estrecha relación entre un producto con el lugar geográfico en el cual es generado y las personas que lo producen. En muchas partes del planeta, el origen geográfico resulta un elemento diferenciador de la calidad de productos agropecuarios. Es por ello que en algunos países se han creado figuras destinadas a resguardar y proteger esta calidad, como es el caso de los Sellos de Origen en nuestro país. El Sello de Origen, es un signo que distingue productos originarios de Chile

y que hayan obtenido el reconocimiento del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), en virtud de lo dispuesto en el Título IX de la Ley N° 19.039 de Propiedad Industrial que regula las indicaciones geográficas y denominaciones de origen.

Tanto la Indicación Geográfica (I.G) como la denominación de origen (D.O.) en Chile son derechos de propiedad industrial otorgados por INAPI que identifican un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente, a su origen geográfico. Por lo general consisten en el nombre del lugar de origen de los productos, como es el caso del Cordero Chilote. Este producto está histórica y estrechamente vinculado a Chiloé, y posee cualidades derivadas de su lugar de producción, donde además de provenir de una raza ovina propia del archipiélago, está sometido a factores locales específicos, como el clima, y a las prácticas productivas tradicionales como es la crianza del cordero con leche materna y a pastoreo.

El 8 de abril 2015, la SOFOCH, con el apoyo de INIA, el Gobierno Regional de Los Lagos, entre otros actores públicos y privados, tras un largo proceso de presentación de elementos técnicos probatorios a INAPI, obtuvieron la Indicación Geográfica del Cordero Chilote (Cordero Chilote I.G.). La I.G Cordero Chilote permite proteger y valorizar el patrimonio productivo que en torno a la ganadería ovina ha generado el pueblo Chilote. Los requisitos para la obtención del Sello I.G. Cordero Chilote son de obligado cumplimiento para proteger esta calidad, vinculada y atribuible al origen geográfico y forma de producción, y están recogidos en el Reglamento de Uso y Control de la Indicación Geográfica Cordero Chilote.

La Indicación Geográfica Cordero Chilote protege la canal de cordero nacido y criado en la Provincia de Chiloé, de 25 a 35 kgs de peso vivo al beneficio, de 100 a 120 días de vida y producto de la cruce de una oveja de raza chilota y un carnero de la misma raza. Los animales cuyas carcasas sean susceptibles de recibir la protección deberán provenir de predios acreditados ante el Consejo de uso y control de la I.G., y cumplir con un marco técnico mínimo que restringe las variantes de manejo (alimentación y sanidad) a aquellas propias del sistema típico de producción.

La gestión de la Indicación Geográfica Cordero Chilote la lleva a cabo el Consejo Regulador del Cordero Chilote, entidad que tiene asiento en la Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé (SOFOCH), la cual le da el soporte administrativo y operativo para su funcionamiento. El Conservador de la I.G. es quien da fe del cumplimiento del reglamento y ejecuta los procesos de defensa y difusión de esta.

El control de la Indicación Geográfica Cordero Chilote se realiza mediante la trazabilidad de los animales desde sus lugares de producción hasta los centros de venta al público en base a un sistema de predios y establecimientos acreditados. La carcasa del cordero recibe la protección de la in vivo en el predio de crianza del animal y la mantiene como producto a partir de la trazabilidad del mismo. Los productos protegidos por la indicación geográfica Cordero Chilote son acompañados por el distintivo otorgado por el Consejo.

Al elegir Cordero Chilote con I.G., el cliente se está asegurando que consume un cordero con todas las garantías de sanidad, inocuidad y sustentabilidad, y tendrá el privilegio de degustar el sabor de la historia.