

# “Pallar de Ica” - Perú



Angela Díaz  
Consultora

Veronica Perea  
Isabel Maguiña  
INDECOPI

# Una descripción del producto y territorio

- El Pallar de Ica, hace referencia a un producto agrícola:
  - Pallar, es una leguminosa (*Phaseolus lunatus* L.) que se consume cuando el grano está en estado fresco y seco.
  - Ica, es el nombre de un departamento del Perú.

El Pallar de Ica es reconocido por ser un producto de cáscara delgada, de fácil y rápida cocción y es preferido por su sabor agradable y dulce, de textura suave y cremosa al ser cocido.



# Una descripción del producto y territorio

- Características de calidad del Pallar de Ica, se presentan en respuesta a la interacción de:
  - Factores ambientales : temperatura (alto gradiente térmico: 17°C) y luminosidad (mayor cantidad horas de sol: 7,5).
  - Factores humanos: manejo del cultivo y conocimiento de prácticas culturales
  - Y el sabor dulce del pallar, se debe al bajo contenido de ácido cianhídrico ((5,4 mg/100gr)

La Denominación de Origen “Pallar de Ica”, incluye 12 variedades:

- Señor de Luren
- Verde San Camilo
- Tipo Generoso
- Verde Guiador
- Generoso San Javier
- Precoz Mejorado
- Generoso de Ica
- Cuatro Pepas
- Mediano Guiador
- Flor Blanca
- Sol de Ica
- Serruchito

# Una descripción del producto y territorio

Se produce en el zona costera del Perú, departamento de Ica.



La zona delimitada para la producción del cultivo de “Pallar de Ica”, comprende 5 provincias: Chíncha, Pisco, Ica, Palpa y Nazca.

Delimitadas por las coordenadas geográficas  $13^{\circ}01'$  y  $15^{\circ}26'$  de Latitud Sur y  $74^{\circ} 42'$  y  $76^{\circ} 24'$  de Longitud Oeste.

El mayor desafío del territorio está dado por la escasa disponibilidad de agua.

# Una descripción del producto y territorio

“ Pallar de Ica ”	Grano seco	Grano fresco
Producción (toneladas)	7,804	1,702
Área cultivada (hectáreas)	4,179	249

MINAG 2009

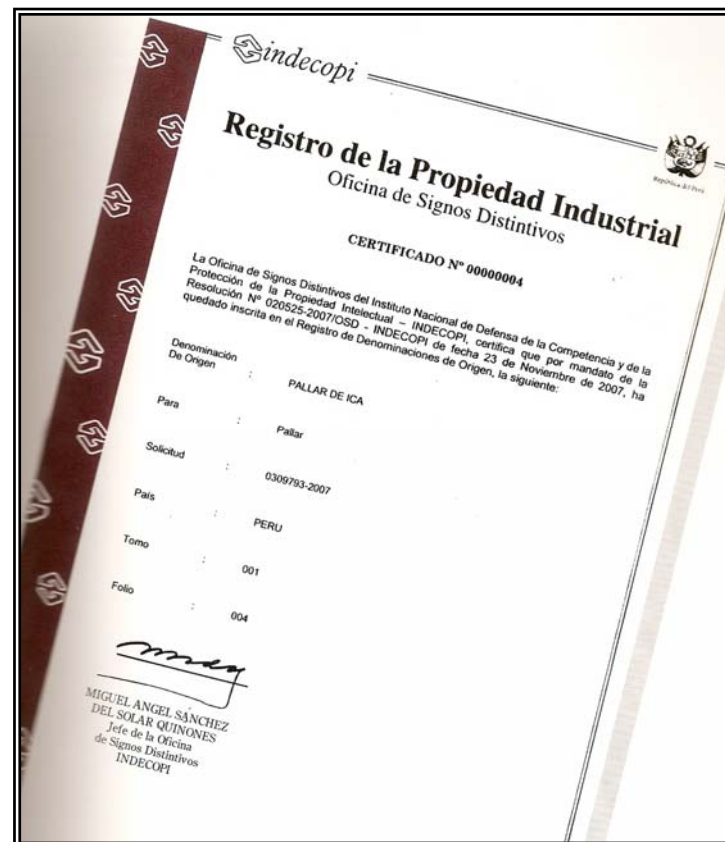
100% Pallar fresco se comercializa en el Mercado local.

Se desconoce cuanto del “Pallar de Ica” va al mercado externo, pero se sabe que el 58% Pallar seco nacional es exportado.

\* Si se considera que los exportadores privilegian la calidad del Pallar de Ica, y que el 100% del pallar exportado fuera de Ica, entonces el 85% del Pallar de Ica va al Mercado Externo.

# Estado de Avance...

- El “Pallar de Ica”, cuenta con el Registro de Denominación de Origen (23 Nov 2007)
- La Asociación de Agricultores de Ica, la Asociación de Parceleros de San Juan – Nazca, el Ministerio de Agricultura y el Gobierno Regional de Ica, participaron activamente en el proceso de solicitud de registro de la DO.



# Estado de Avance...

Los agricultores se encuentran trabajando en la conformación del Consejo Regulador, y en la elaboración de:

- Estatuto del Consejo Regulador
- Reglamento de Uso y Control de la DO

EL INDECOPI, esta trabajando en la elaboración de un manual de Denominaciones de Origen, que pueda servir como guía para los interesados en solicitar una DO (con apoyo de la Cooperación Suiza y GTZ).

# Estado de Avance...

## Necesidades identificadas para apoyar el proceso de construcción / implementación:

- Las asociaciones de productores se encuentran en un estado inicial de organización: no cuentan con herramientas de gestión, no tienen experiencia en sellos de calidad o certificación, y cuentan con escasos recursos económicos.
- Los productores tienen un limitado acompañamiento en sus actividades productivas y organizativas. Y, no cuentan con una base de datos de los productores de Pallar, por lo que no se conoce la Oferta.
- La demanda, limitado conocimiento sobre el valor de los productos con DO.
- Los diversos actores de la cadena del Pallar, se encuentran poco articulados entre sí.
- Al ser un tema en desarrollo, las instituciones públicas y privadas que trabajan desarrollo tienen un limitado conocimiento en el tema.



# Propuesta de plan de trabajo para el caso piloto:

- Actualmente, el INDECOPI se encuentra coordinando con Agrorural (instancia del MINAG), la firma de un convenio marco para desarrollar acciones conjuntas. Se coordinará con ellos para la ejecución del Proyecto de DO de FAO.
- Acciones previstas: capacitación a personal de Agrorural en DO.  
9 dic 2010
- Capacitación a productores en temas técnicos: identificación de puntos críticos, elaboración de un programa de capacitación, desarrollo talleres. De dic 2010 a may 2011 (apoyo Agrorural, MINAG)

# Propuesta de plan de trabajo para el caso piloto:

- Capacitación a asociación productores en temas organizativos : identificación de puntos críticos (gestión, herramientas, etc), elaboración del programa capacitación, desarrollo talleres. De dic 2010 a may 2011
- Acompañamiento a los productores en la conformación del Consejo Regulador, elaboración de Estatuto, Reglamento, presentación a INDECOPI. (a coordinar con el MINAG).
- Talleres para fortalecimiento de capacidades en técnicos de instituciones, así como talleres de difusión de la DO.