



INIA

Denominación de origen de aceite de oliva del valle del Huasco

Verónica Arancibia A. – Francisco Tapia C.,
Jessenia Zlatar T. INIA – Intihuasi.

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS – INFORMATIVO N°91

El Programa Sello de Origen está destinado a la creación, promoción, preservación, protección y desarrollo de productos tradicionales o singulares de nuestro país, reconociendo la calidad ligada al **origen y tradición** de una zona. Corresponde a una marca de certificación, cuyo titular es el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo.

En Chile, el organismo que tiene a su cargo el Registro de los derechos de Propiedad Industrial, a que alude la Ley 19.039, y su Reglamento, es el INAPI (Instituto Nacional de Propiedad Industrial).

Para el caso del aceite de oliva, la protección solicitada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre geográfico “Valle del Huasco”, aplicado a aceite de oliva extra virgen.

La defensa del sello, aplicación de su reglamento de uso y control, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los aceites amparados, quedan encomendados al “Consejo Regulador” o “Comité de Administración”.

Olivos del Valle del Huasco

Tradición que se remonta a la llegada de los primeros españoles quienes cultivaron la variedad sevillana por sobre otras dentro del valle, lo cual se mantiene en la actualidad, pero también con ejemplares italianos introducidos desde la década del 50. Así, siendo la sevillana una variedad de mesa, en los años cuyo calibre de olivas resultaba ser bajo – broza – se aprovechaba para la producción de aceite. Si bien el porcentaje de rendimiento de aceite sevillana es bajo (<10%), resulta ser alto en características organolépticas (aceite de gran calidad).

Elaboración de aceite extra virgen

Las condiciones para la elaboración de un aceite de oliva protegido con el sello Denominación de Origen del Valle del Huasco, es el siguiente:

Diagrama de Flujo Aceite de Oliva Extra Virgen Valle del Huasco



Figura 1. Diagrama de flujo, elaboración de aceite de oliva.

Por otra parte, el Reglamento de Uso y Control de la D.O considera como territorio protegido por este sello de calidad al territorio (Figura 2), estos son los olivares regados por la cuenca del Río Huasco y sus afluentes.

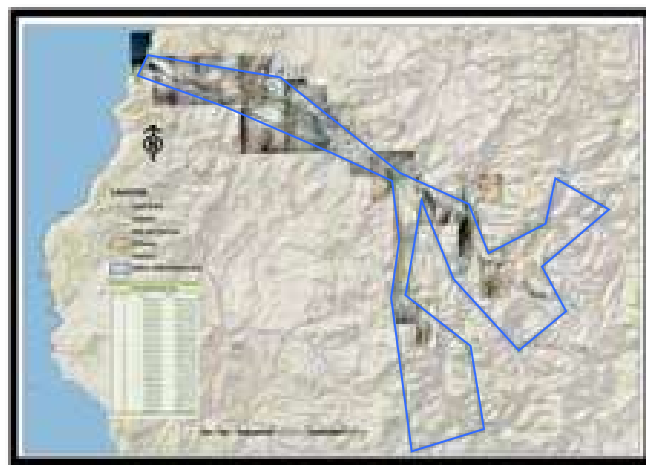


Figura 2. Territorio que comprende la Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco

Descripción de la materia prima para aceite D.O.

El aceite debe extraerse utilizando al menos 10% de la variedad sevillana, el resto puede ser de otras variedades. Todas las olivas deben ser cultivadas dentro del polígono territorial descrito para el valle del Huasco, al igual que todos los procesos agroindustriales de transformación y de envasado. La cosecha debe ser en enero, utilizando el Índice de Ferreira, y considerando una fecha para ello, posterior al 1 de mayo.



Figura 3. Estados de madurez de las olivas según índice de Ferreira.

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

Descripción

A través de esta etapa, el organismo certificador dará cuenta de la calidad del aceite de oliva de cada una de las almazaras registradas. Es así como, en esta actividad se espera certificar que el aceite de oliva presentado cumpla o no, con el reglamento para el uso de la D.O en el territorio. Los elementos relevantes a considerar son los siguientes:

MATERIA PRIMA:

1. Que la materia prima utilizada sea de las variedades permitidas en el Reglamento de Uso y Control, considerando un mínimo de 10% de la variedad Sevillana en la mezcla del aceite. Las otras variedades permitidas en la mezcla con Sevillana son: Manzanilla, Liguria, Empeltre, Frantoio y Arbequina.
2. Que la materia prima utilizada sean olivas sanas y limpias de cuerpos extraños.
3. Que la materia prima sea proveniente de cosecha manual o mecánica, de árboles regados con la cuenca del río Huasco.
4. Que la materia prima debe haber sido cosechada con índice de madurez entre 2 y 6 (Ferreira), considerando una fecha de cosecha posterior al 1 de mayo de cada año.
5. Que el tiempo máximo desde la cosecha a proceso sea de 48 horas.

ACEITE DE OLIVA:

1. Que el aceite tenga una tonalidad amarillo-verdosa.
2. Que el aceite tenga una acidez inferior al 0,8%.
3. Que el aceite posea una cantidad de ácido oléico igual o mayor a 70%.
4. Que el aceite posea una cantidad de polifenoles mayor o igual a 400 mg/kg (ppm).
5. Que el aceite posea un aroma frutado intenso.
6. Que el aceite no tenga defectos.
7. Que el aceite cumpla con la normativa INN NCh107.07 2001 para aceites de oliva extra virgen.
8. Que el aceite esté almacenado en estanques de material inocuo y de calidad alimentaria (ej.: acero inoxidable).
9. Que el aceite que será certificado esté almacenado en contenedores independientes al resto de la producción de la empresa, claramente identificado.
10. Que el aceite esté almacenado sin la presencia de luz solar y en un ambiente de 15 a 16°C.

El muestreo que será realizado es al 100% del aceite que se requiere certificar.

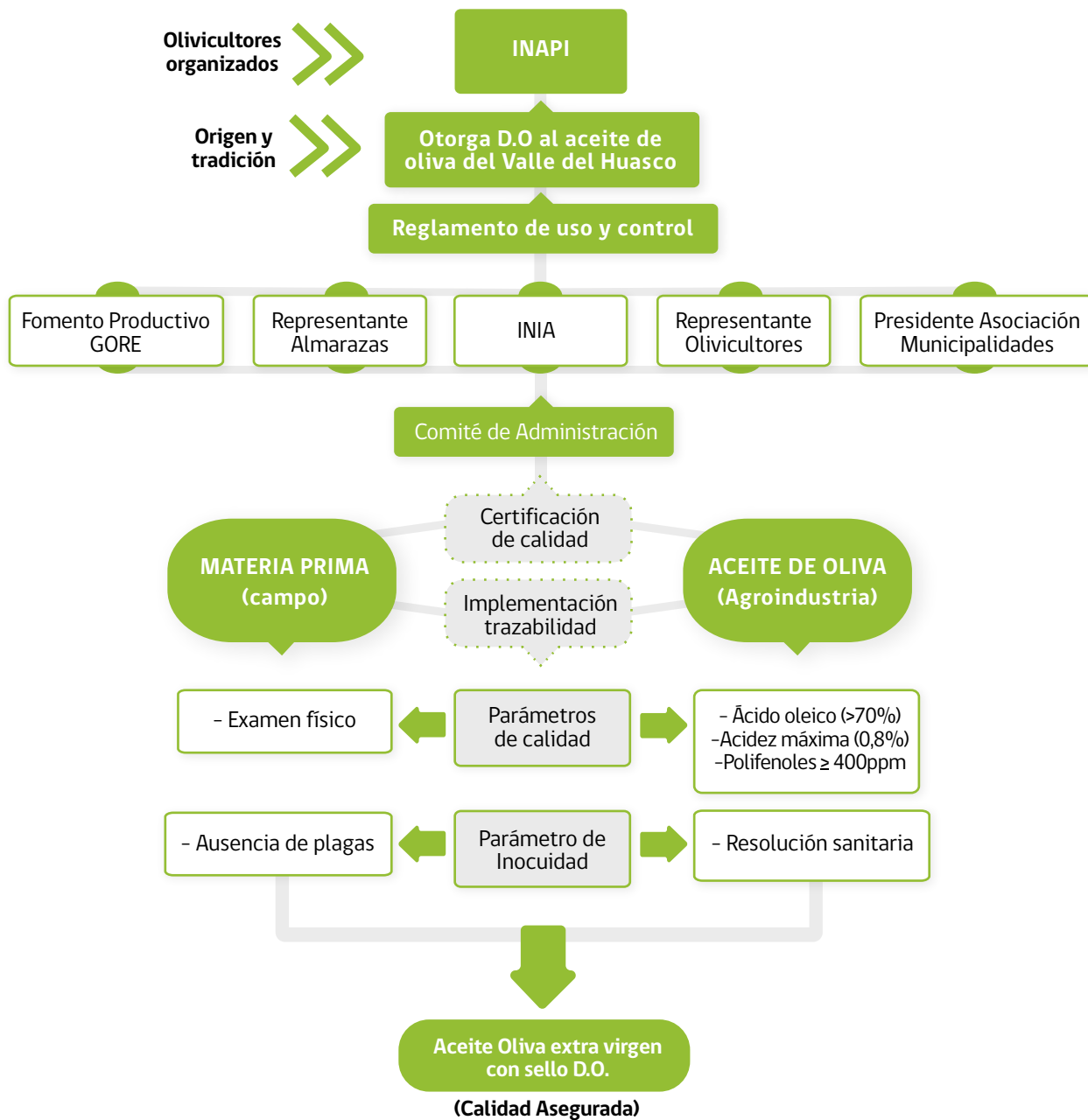


Figura 4. Etapas para la obtención del sello de calidad Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco.