



DR. EUGENIO SOTOMAYOR LEÓN
Ingeniero Agrónomo
Director Proyecto
Denominación de Origen
Aceituna Azapa

EDITORIAL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen consiste en un conjunto de normas y procedimientos reglamentados que sirven para garantizar e identificar la procedencia y genuinidad de productos agropecuarios que gozan de un reconocido prestigio y consideración entre los miembros de una comunidad.

El proyecto de ley entendido como “Denominación de Origen” es aquel que identifica un producto como originario del país, de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable exclusivamente a su origen geográfico, teniendo en consideración los factores naturales y humanos, y cuya extracción de las materias primas, producción, transformación o elaboración se realicen fundamentalmente dentro de una zona geográfica delimitada.

La importancia de la Denominación de Origen consiste en amparar los intereses económicos de un país, en proteger las zonas productoras y las empresas elaboradoras del producto y en mejorar la calidad del producto al someterlo a contratos de producción, lo que da confianza al consumidor. De este modo, la Denominación de Origen se protege tanto en el país productor como en los países de destinación del producto, con el fin de evitar fraudes.

El objetivo de la protección de las indicaciones geográficas es impedir la confusión o engaño en el público consumidor en cuanto al origen geográfico cuando proviene de una región o cualquier otra utilización que constituya un costo de competencia desleal.

La obtención de la Denominación de Origen es un factor muy importante dentro del desarrollo económico de un país. Además de dotar de prestigio a los productos de una determinada región, garantiza la más alta calidad. La Denominación de Origen de la “aceituna Azapa” apuesta por la difusión de sus productos fuera de sus fronteras, de acuerdo a las características de calidad y a la caracterización morfológica de sus frutos, según la Norma Chilena Oficial “aceituna de mesa – Requisitos”. NCh 568 Of 2002 INN. (Basado en la Norma del COI y en el CODEX Alimentarius).

Cabe también destacar que la Denominación de Origen de la aceituna de Azapa se inició en junio de 1999 a través de la Universidad de Tarapacá, por intermedio de la Facultad de Agronomía, con la participación activa y pecuniaria de trece olivicultores del valle y con el financiamiento del Fondo de Desarrollo e Innovación FDI-CORFO. El objetivo general del proyecto consistió en “Mejorar el posicionamiento de la industria olivarera del valle de Azapa, en los mercados nacio-

nales e internacionales, por intermedio de la gestación y obtención de la Denominación de Origen de la aceituna de dicho valle”.

Los beneficios aportados por la Denominación de Origen ayudan a mejorar el sistema de calidad industrial, protegen y apoyan el consumo de los productos nacionales y dan transparencia al mercado. A nivel internacional, protegen las exportaciones contra las barreras técnicas y la calidad del producto.

Para el gobierno, la certificación asegura que los bienes o servicios cumplan requisitos obligatorios relacionados con la salud, la seguridad y el medio ambiente. Así la materialización de los acuerdos bilaterales y multilaterales es más eficiente.

Asimismo, para la industria, esta certificación permite demostrar objetivamente el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en los acuerdos contractuales y, por último, protege al consumidor de la adquisición de productos de mala calidad. La calidad es el cumplimiento de los requisitos del cliente.