

# Denominación de Origen Aceite de Oliva del Valle del Huasco

*Daniela González Miranda, Comité de Administración*



# La Denominación de Origen

Un Reconocimiento Internacional

Desde 2018

*Certifica la calidad excepcional y autenticidad del aceite producido exclusivamente en esta zona geográfica específica.*

*El reconocimiento establece estándares rigurosos de producción y calidad que garantizan la excelencia del producto.*

Respaldo Institucional

*Cuenta con el respaldo del Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI) y el apoyo académico de la Universidad Católica, asegurando credibilidad científica y técnica.*

*Esta denominación diferencia y protege el aceite del Valle del Huasco de otros aceites de oliva en el mercado mundial.*





# Siglos de historia viva

*Los olivos centenarios del Valle del Huasco son monumentos naturales que cuentan la historia de una tradición olivícola única en el mundo.*

# Características Únicas del Aceite



## Variedad Sevillana

*Monovarietal o Blend incluye la variedad permitida: aceituna sevillana, cultivada tradicionalmente en el valle durante siglos. Esta variedad autóctona ha desarrollado características organolépticas distintivas.*



## Composición Superior

*Alto contenido de ácido oleico y polifenoles, proporcionando beneficios nutracéuticos superiores y propiedades antioxidantes excepcionales para la salud.*



## Perfil Sensorial

*Sabor frutado intenso, tonalidad amarillo verdosa brillante y aroma herbáceo( tomate, hoja de tomate ) distintivo que refleja las condiciones únicas del terroir del Valle del Huasco.*



# Proceso Tradicional y Sostenible

01

---

## Extracción Natural

*Aceite extra virgen extraído únicamente por medios físicos y prensado en frío, preservando todas las propiedades nutritivas y organolépticas del fruto.*

02

---

## Cultivo Responsable

*Sistema de cultivo tradicional que respeta el ecosistema local, mantiene la biodiversidad y asegura la máxima calidad del fruto sin comprometer el medio ambiente.*

03

---

## Gestión Especializada

*Comité de Administración integrado por representantes del sector productivo, gobierno regional y expertos técnicos que supervisan el cumplimiento de estándares.*

# Oportunidad: Impacto Económico y Cultural

## Desarrollo Local

*Impulso significativo a la economía local mediante la creación de empleos directos e indirectos, fortaleciendo el tejido productivo regional.*

## Turismo Rural

*Fomento del turismo gastronómico con catas especializadas, rutas del aceite y valorización del patrimonio alimentario como atractivo cultural.*

## Relevo Generacional

*Programas de incorporación de jóvenes agricultores para preservar la tradición olivícola y asegurar la continuidad de este legado ancestral.*

*La denominación de origen ha acreditado 5 cosechas y trabajado en potenciar en mercado nacional , aumentando significativamente su reconocimiento y valor comercial.*



# Desafíos Principales



Convenio Mercado Libre

*Fraude y usos indebidos en el Aceite de Oliva Extra Virgen*

*Brand Protection Program*

*Firmado, 3 de Febrero 2025*



Desarrollo Sostenible

*Capacitación técnica y mejora productiva*

*Panel de Cata en origen*

*Cambio Climatico, Escasez hidrica*



Patrimonio Vivo

*Comercialización y branding Aceite de Oliva del Valle del Huasco*

*Difusión en Mercados Nacionales e Internacionales*

*Asociatividad con turismo, gastronomía y educación*