



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



Denominación de origen¹

Denominación de origen (D.O. o D.O.C., en Francia Appellation d'Origine Contrôlée, AOC) es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Distingue los productos creados en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

Los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción, como por ejemplo, en el caso del vino, en ciertas zonas se exige utilizar la uva tradicional de la zona. Asimismo, suele existir un organismo público regulador de la denominación de origen, que autoriza exhibir el distintivo a los productores de la zona que cumplen las reglas.

La ventaja fundamental de la denominación de origen es que garantiza al consumidor un nivel de calidad más o menos constante y unas características específicas. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en otras zonas, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, que les permite influir sobre el precio final de éstos. También se señala que esta figura fomenta la organización del sector productivo y facilita el acceso de productores a mercados nacionales e internacionales.

¹ Fuente: <https://es.wikipedia.org/>

Ejemplos de denominaciones de origen

El champán o champaña, del francés champagne, es un tipo de vino espumoso con denominación de origen controlada, elaborado conforme al método *champenoise* en la región de Champaña, Francia. Se trata generalmente de un vino blanco, aunque también existe el champán rosado, que se elabora a partir de varios tipos de uva, la mayor parte tintas. En Argentina se llama Vino Espumante.

Otro ejemplo muy conocido es la del queso roquefort, un queso azul francés de leche coagulada de oveja procedente de la región de Causses del Aveyron. Su denominación de origen la obtuvo en 1925; en 1979 fue reconocido por la AOC, y en 1996 por la AOP. En Argentina se llama queso Azul.

Otro caso conocido es el Jerez, un tipo de vino producido en y alrededor de la ciudad española de Jerez de la Frontera, en la provincia de Cádiz.

"Ron de Venezuela" es una denominación de origen controlada otorgada a los principales rones de Venezuela que cumplen con los requisitos de tener en el total de sus componentes destilados de un mínimo de dos años de envejecimiento en barrica de roble blanco y 40 grados de alcohol anhidro.

De igual modo, en México se originó la denominación tequila para el licor destilado que se produce en la zona denominada Tequila en Jalisco; así como la denominación vainilla de Papantla para las vainas de vainilla producidas en la zona totonaca.

En el Perú, para el caso del pisco peruano, no debe haber adición alguna y sólo se pueden usar uvas del tipo Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina (la DO en el caso de la Uvina se circunscribe únicamente a los distritos de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga, en la provincia de Cañete, departamento de Lima), en todos los casos, el Pisco se denominará "Pisco Puro" seguido por el nombre de la uva usada, y de usarse una mezcla de uvas, se le denomina Pisco Acholado; finalmente al

mosto proveniente una sola variedad de uva sin fermentar del todo y destilado, se denomina Pisco Mosto Verde. Dentro del territorio peruano, no todos los valles tienen denominación de origen; éstos están limitados a Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna. Perú reclama se le dé la denominación exclusiva de "Pisco" al Pisco peruano pues su origen sería el puerto y pueblo peruano de Pisco, fundado en la época colonial y registrado por documentos de ese período, excluyendo los aguardientes similares producidos en Chile, Ecuador o Argentina, por lo que, estima, sería equivalente al caso del Champagne.

En Chile, la denominación de origen pisco chileno está reservada para el aguardiente producido y envasado en las Regiones de Atacama y Coquimbo, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides moscatel de Alejandría, moscatel rosada, torontel, moscatel de Austria, Pedro Jiménez, moscatel blanca temprana, Chaselas Musque Vrai, moscatel amarilla, moscato de Canelli, moscatel de Frontignan, moscatel de Hamburgo, moscatel Negra y muscat Orange (las cinco primeras se consideran como variedades principales y las ocho restantes como accesorias), que han sido plantadas en dichas regiones. Según su graduación alcohólica se clasifica en: pisco corriente o tradicional (30°), pisco especial (35°), pisco reservado (40°) y gran pisco (43°). Chile no niega que tal producto haya podido fabricarse primero en tierras peruanas –entonces Virreinato del Perú–, pero argumenta la denominación "Pisco" ha sido usada para designar el aguardiente de uvas producido en el territorio de ambos países, desde el periodo colonial y por diversos factores, por lo que puede ser utilizada por Chile y Perú.

En Argentina la D.O.C. más conocida es la de la región del departamento Luján de Cuyo, en la provincia de Mendoza, con una altura promedio de 1.100 msnm, adoptada desde el 2005. Allí predomina la uva malbec, portaestándar de Argentina en la calidad superlativa de este varietal, seguida por el cabernet-sauvignon, y otras variedades. Si bien varias bodegas se adhirieron a la D.O.C., solo cuatro en la actualidad producen bajo

esta denominación: Lagarde, Norton, Luigi Bosca y Nieto Senetiner, y solo con la variedad de uva Malbec, si bien el reglamento permite la utilización del cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, syrah y merlot en las tintas. En las blancas se permite el uso de las uvas chardonnay, sauvignon blanc, sémillon, riesling y pinot blanco.

En Bolivia existen dos denominaciones de origen el Singani, que es una especie de aguardiente basado en la uva, y la Quinoa Real del Altiplano Sur, que es exportada a países europeos.

El Café de Colombia está reconocido como denominación de origen, indicación geográfica protegida y certificación registrada en diversos países.¹ Así mismo, se reconoce como denominación de origen el café producido en algunos departamentos de Colombia como Huila, Nariño y Cauca.

Desde 2007, el cacao de Chuao es el único en Venezuela que tiene el respaldo de un certificado de denominación de origen controlado por su excepcional calidad y los métodos de cultivo que datan de la época colonial.