



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. Autoridad de Aplicación:

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Dirección: Av. Paseo Colón 922 - OF. 228 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Teléfono: (005411) 4349-2940/2386 **Fax:** (005411) 4349-2097

Correo electrónico: dorigen@magyp.gob.ar / dorigen.arg@gmail.com

Número de Expediente¹:

2. Datos del solicitante:

Nombre: Mario Bustos Carra (Gerente C.C.E.C.).

Nombre del grupo solicitante: Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN)

Dirección: Sarmiento 199, 6º piso.

Provincia: Mendoza.

Localidad/ Dpto: Mendoza.

Código Postal: 5500.

Teléfono: 0261-4380394.

Correo electrónico:

Productor/ transformador otro

¹ Para completar por la Autoridad de Aplicación.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



- Constituye domicilio en la Ciudad de Buenos Aires en:
Av. Roque Saenz Peña 615 5° piso of. 520 (1035), CABA.
- Acredita Personería Jurídica:
Se encuentra resolución de personas jurídicas otorgando personería en Anexo II.
- Autorización/ Representación invocada:
Presidente: Luis Armando Mansur - Olivares Don Ignacio S.A.
Secretario: Oscar Alonso -Industria Aceitera Olivi Hnos S.A.
Se encuentra acta de elección de autoridades en Anexo II.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



- Nombre completo y dirección de cada uno de los miembros del grupo. Especificar la/s actividad/es de cada uno de ellos.

| EMPRESA | CUIT | DOMICILIO | TELÉFONO | E-MAILS |
|---|---|--|-----------------------------|--|
| ABDON ABRAHAM SACI | 30-50588132-6 | VIDELA ARANDA 3230, TRES ESQUINAS DE CRUZ DE PIEDRA, Mendoza | 261-3743600 | bermilia1920@hotmail.com; bermilia1920@yahoo.com.ar |
| ACEITES DEL VALLE TRADING S.A. | 30-70802442-9 | ALBERDI 431 Pbo:10 Dpto:1 - Olivos, Buenos Aires | 262-2451915 | monika_mogo@aceitesdelvalle.com info@aceitesdelvalle.com |
| AGRO ACEITUNERA S.A | 30-59628816-4 | AV. RIVADAVIA 209 62 (B1712DKS) CASTELAR, BUENOS AIRES, ARGENTINA | 011-51730600 | fabrika@nucete.com.ar; simon.sorabiz@nucete.com.ar; eggorostiga@nucete.com.ar; ntrama@nucete.com.ar |
| AGROINDUSTRIAS DON MIGUEL S.R.L | 33-70958312-9 | CHILE 1416 - MENDOZA | 261-5166115 | estelagalingo@olilbo.com.ar |
| AGROISME S.A | 30-70746037-3 | SEVERO DEL CASTILLO 5060, LOS CORRALITOS, Mendoza | 261-4821394; 261-5917057 | danipaseiro@agroisme.com; administracion@agroisme.com |
| ANGEL CABRERA S.A | 30-68930617-5 | OZAMISUR 2693 - §517) RUSSELL - MAIPU - MENDOZA | 261-4990428; 261-4990277 | marieba@angelcabrera.com.ar; valeria@angelcabrera.com.ar |
| AUGUSTO ZINGARETTI E HIJOS SAI / YANCANELO | 30-50164066-3 | H. YRIGOYEN 4030 (5600) SAN RAFAEL - MENDOZA - ARGENTINA | 260-4423879 | fespinoza@yancanelo.com |
| BIOILS ARGENTINA S.A. | 30-71351610-0 | CARRIL RODRIGUEZ PEÑ#209, A 6501, COQUIMBITO, Mendoza | 261-5331800 | fernanda_mesquida@bioilslatam.com; cecilia_beretta@bioilslatam.com |
| DIAZ LISANDRO ARIEL (La Portada) | 20-14252236-6 | PASO DE USPALLATA 689, GENERAL SAN MARTIN, Mendoza | 0261-4921151 | laportada@laportada.com.ar |
| DOMINGO PANNOCCHIA Y CIA S.R.L. | 30-50669512-7 | BELTRAN 96, GODOY CRUZ, Mendoza | 0261-422-3967 | info@pannocchia.com.ar |
| FINCAS PATAGONICAS S.A. | 30-70836482-3 | RUTA PROV. N° 15, KM. 32 AGRELO, LUJAN DE CUYO - MENDOZA | 261-4963433; 261-4960957 | adm@tapiz.com.ar |
| GABUTTI S.A. OLIVICOLA VITINICOLA | 30-70706723-4 | C chimba O, PALMIRA, Mendoza | 263-4462337 | gabuttisventas@hotmail.com.ar |
| GRANUVA S.R.L | 30-61507621-6 | CUESTA DE MADERO 168 - SAN MARTIN - MENDOZA | 263-4426733 | fabrikabrandi@gmail.com |
| JOSÉ NUCETE E HUOS S.A. | 30-50404234-7 | La Purísima 1345 5521 Mendoza Mendoza | 261-4210384 | proveedores@malagueñoalives.com pveba@malagueñoalives.com |
| LA AGRÍCOLA S.A. | 30-51787491-0 | RUTA PROV 33 KM 75, FRAY LUIS BELTRAN, Mendoza | 261-4410000 | MZurcardi@familiazurcardi.com; millanes@familiazurcardi.com; asisti@familiazurcardi.com |
| LUGANO S.A.I.C.I.A. | 30-51091068-7 | OZAMISUR 1491, MAIPU, Mendoza | 261-4972632 261-6948696 | administracion@luganosa.com.ar |
| MILLAN S.A; MILLAN HERMANOS SRL; OLIVICOLA LAUR | 33-50385092-9 30-61638457-7 30-50073827-4 | BANDEIRA DE LOS ANDES 1393 - GILLEN - MENDOZA; ING MARCOS ZALAZAR 744, POCITO ABERASTAIN, San Juan; Videla Aranda 2850, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza | 261-4990716; 261-6279425 | gabriel@laurar |
| MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A | 30-50065862-8 | Uruguay 4075, Buenos Aires | 11-47468823 | ricardo.morua@molinos.com.ar |
| OLEOTEC S.A. | 33-70751810-9 | SANTA CRUZ 25, GENERAL SAN MARTIN, Mendoza | 263-4410629 | alelibanti@gmail.com |
| OLIVARES DE DON IGNACIO S.A. | 30-70705710-2 | RUTA 625/N - LA LIBERTAD - RIVADAVIA - MENDOZA - REP. ARGENTINA | 261-8069384 | info@olivaresdonignacio.com.ar |
| OLD TREE S.A.S. | 30-71649362-4 | TIBURICIO BENEGRAS 889, MENDOZA CIUDAD, Mendoza | 261-2505152 | fer@mendozavalley.com |
| OLIVITEIRA / GUILLERMO IGLESIAS | 20-12806737-0 | MIGUEZ 5/N - SAN MARTIN - MENDOZA | 261-4540720 | guillermo_oliviteira@yahoo.com.ar |
| POLO BODEGA Y VIÑEDOS S.A. | 30-70862643-7 | MALAVIA 255, CARRODILLA, Mendoza | 263-4213438 261-5586662 | administracion2@bodegapolo.com |
| STRAVEN S.A. | 30-59386249-2 | RAWSON 15000, EL CERRITO, Mendoza | 260-4428470; 260-4334255 | info@fincasargerardo.com.ar |
| UM-S.A | 30-70923364-1 | SARMIENTO 198 Dpto:1, MAIPU, Mendoza | 261-2155085 | meinoso@olivicola.com; egodoy@olivicola.com |
| VILLA ATUEL S.A. | 30-67975730-6 | DON BALBINO O, VILLA ATUEL, Mendoza | 2625-470369 | ventas@villatueba.com.ar |
| WINES & OLIVESS.A. | 33-70927069-9 | SARGENTO CABRAL 553; Mendoza; Mendoza | 261-2061764; 261-6655255 | erika@bk-foods.com; florenzia@bk-foods.com |
| ZAINA HNOS S.R.L. | 30-50587337-4 | RUTA 505/N - RODEO DEL MEDIO - MENDOZA | 261-4951015 | aceitunaszaina@gmail.com; exportzaina@gmail.com |

Todas las empresas antes citadas son empresas dedicadas a la producción y comercialización de aceite de oliva, radicadas en la Provincia de Mendoza.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



- Aval/ Informe técnico expedido por la/s provincia/s:

Se encuentra nota aval en Anexo III.

Cabe mencionar a las siguientes instituciones y personas que apoyan a ASOLMen en el presente pedido de Indicación Geográfica:

- Ministerio de Economía y Energía de Mendoza
 - Ministro Lic. Enrique Vaquié
- ISCAMen
 - Presidente Alejandro Molero
 - Secretaria Técnica Ing. Agr. Mariel Vanin
- Universidad Nacional de Cuyo
 - Facultad de Ciencias Agrarias
 - Decana Ing. Agr. María Flavia Filipini
 - Panel de Cata de Aceite de Oliva
 - Ing. Verónica Araniti
 - Facultad de Ciencias Económicas
 - Decana Lic. Esther Sánchez
- INTA Regional Cuyo
 - Ingeniero Agrónomo Claudio Galmarini
- INTI Cuyo
 - Ingeniero Juan Carlos Najul
- Fundación IDR
 - Gerente General Lic. Armando Cammerucci

Todos ellos han participado en diferentes instancias de la elaboración del presente pedido, y se acompaña al presente con sus notas de aval adjuntadas como Anexo III.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



3. Tipo de Producto:

Seleccionar la categoría a la que pertenece el producto a registrar

| | | | |
|--|---|---|--|
| ● Carne fresca | | ● Harinas | |
| ● Menudencia | | ● Cereales | |
| ● Embutidos y Chacinados | | ● Oleaginosas (no aceites) | |
| ● Productos de la caza | | ● Productos farináceos | |
| ● Conservas (cárnicas, mixtas vegetales) | | ● Alimentos precocidos y/o Alimentos listos para consumir | |
| ● Productos lácteos | | ● Alimentos azucarados/ Chocolate/ Miel | |
| ● Otros productos de origen animal | | ● Bebidas sin alcohol | |
| ● Aceites y grasas | X | ● Bebidas fermentadas No vínicas | |
| ● Frutas/ Hortalizas frescas | | ● Bebidas alcohólicas No vínicas | |
| ● Frutas/ Hortalizas procesadas | | ● Fibras | |
| ● Pescados y frutos de mar | | ● Otros productos no alimenticios | |



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



4. Pliego de condiciones:

a. Nombre de la IG/DO:

Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza

b. Descripción del producto:

✓ Definición CAA:

Artículo 535 (Resolución Conjunta SPReI N° 64/2012 y SAGyP N° 165/2012). “Se entiende por Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de *Olea europaea* L. Se denominan Aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). Se comercializarán según las denominaciones y definiciones siguientes:

- Aceite de oliva virgen: es el aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, y que no haya tenido más tratamientos que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Se lo clasifica en los siguientes tipos:

Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 g cada 100 g, y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Características físicas y químicas:

Densidad relativa a 25/4°C: 0,9090 a 0,9130.

Índice de refracción a 25°C: 1,4665 a 1,4683.

Índice de yodo (Wijs): para aceites vírgenes, oliva refinado y aceite de oliva: 75-94.

Índice de saponificación: 187 a 195.

Materia insaponificable: para oliva vírgenes, oliva refinado y oliva: 15 g/kg.

Extinción específica: Aceite de oliva virgen extra a 232 y 270 nm, máx.: 2,50 y 0,22. El delta K menor o igual que 0,01. Aceite de oliva virgen (virgen fino) a 232 y 270 nm, máx.: 2,60 y 0,20

Lectura de K 270 después de pasar por alúmina:



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Lectura complementaria al K 270 después de pasar por alúmina: aceite de oliva virgen extra, virgen (fino) y virgen corriente no deberá superar 0,11.

Acidez libre:

Aceite de oliva virgen Extra, Máx.: 0,8 g cada 100 g como ácido oleico

Índice de peróxidos:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: Máx. 20 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite.

La composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento) debe encuadrarse dentro de los siguientes límites:

Ácido láurico (C12:0): No perceptible.

Ácido mirístico (C14:0): Menor que 0,1.

Ácido palmítico (C16:0): 7,5 - 20,0.

Ácido palmitoleico (C16:1): 0,3 - 4,0.

Ácido heptadecanoico (C17:0): Menor que 0,5.

Ácido heptadecenoico (C17:1): Menor que 0,6.

Ácido esteárico (C18:0): 0,5 a 5,0.

Ácido oleico (C18:1): 53,0 a 83,0.

Ácido linoleico (C18:2): 3,5 a 21,0.

Ácido linolénico (C18:3): Menor que 1,5.

Ácido araquídico (C20:0): Menor que 0,8.

Ácido behénico (C22:0): Menor que 0,2.

Ácido lignocérico (C24:0): Menor que 0,1.

Translinoleico + Translinolénico (C18:2 T + C18:3 T):

Aceite de oliva extra, virgen y virgen corriente: menor que 0,05.

Contenido estigmastadienos:

Aceites de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 0,15 mg/kg.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico):

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor o igual que 1,5 g/100 g.

Presencia de orujos de oliva en los aceites de oliva: Se deben cumplir en forma conjunta los límites expresados en eritrodiol + uvaol sobre el total de esteroides y el contenido máximo de ceras.

Contenido porcentual máximo de eritrodiol y uvaol sobre total de esteroides:

Aceites de oliva vírgenes comestibles: menor que 4,5.

Contenido de ceras:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 250 mg/kg.

Contaminantes: Contenido de agua y materiales volátiles (IRAM 5510).

Aceites de oliva vírgenes: máximo 0,2 g/100 g.

Impurezas insolubles:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: máximo 0,1 g/100 g.

Trazas metálicas: Para todos los aceites de oliva vírgenes, oliva refinado y oliva: Hierro: máximo 3,0 mg/kg; Cobre: máximo de 0,1 mg/kg; Plomo: máximo de 0,1 mg/kg; Arsénico: máximo de 0,1 mg/kg.

Disolventes halogenados: Para todos los aceites de oliva vírgenes, refinado de oliva y oliva: máximo 0,2 mg/kg.”

✓ **Descripción detallada del producto final y de sus materias primas: características físicas; químicas; microbiológicas, biológicas; organolépticas según corresponda.**

El aceite de oliva virgen extra de Mendoza, proveniente de la molienda de aceitunas, que se caracteriza por tener:

- Alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo.
- Presencia de la variedad típica de la zona: Arauco.
- Los montes de aceitunas que dan origen a las mismas se cosechan en forma mixta, entre mecánica y manual.
- Los montes de olivos necesitan riego excluyente, superficial y/o presurizado con aguas de deshielo, superficiales o subterráneas.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



La tipificación de este aceite estaría definida por las siguientes características:

Aceite de oliva Virgen Extra, proveniente de aceitunas cultivadas en la zona delimitada y procesada en la misma zona. Con un mínimo de 20% y un máximo de 50% de variedad Arauco, pudiendo aparecer como variedades complementarias la Frantoio, Arbequina, Farga, Coratina, Picual y Corneiki; todas ellas presentes en la zona delimitada.

Perfil sensorial: Frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media - alta; y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos (por ejemplo rancidez).

En el caso de los aceites de oliva, el color no es parámetro de comparación o diferenciación (de hecho las degustaciones se deben realizar en copas normadas de color azul para que el color del aceite no incida en la apreciación del juez o catador) siendo en general de color verde; debe además ser límpido, sin presencia de impurezas o precipitados.

Analíticamente:

- Contenido oleico mayor a 60%
- Acidez menor a 0,6%
- Polifenoles totales: Mayor a 100 ppm
- Peróxidos: menor a 12%

La variedad Arauco de aceitunas es una variedad local, típica Argentina, que no se encuentra en otras zonas productivas del mundo.

Es una típica variedad “doble propósito”, es decir que sus aceitunas pueden utilizarse tanto para la producción de aceitunas verdes, como para la extracción de aceite de oliva.

En Mendoza el principal destino de las aceitunas de Arauco es la extracción de aceite de oliva considerando la mayor frecuencia y riesgo de granizo que marca la fruta, y que no permite su uso para realizar aceitunas verdes, tal y como ocurre en La Rioja con esta misma variedad.

Estas plantas, que originalmente fueron implantadas en los extremos de los cuarteles de viñedos, a las orillas de los callejones o en las proximidades de las casas, a los efectos de complementar las malas cosechas de uva con cosechas de aceitunas, se caracterizan por ser plantas de gran tamaño (muchas veces superan los 10 metros de altura), lo cual fue complejizando la cosecha, ya que se



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



requieren de escaleras y se torna riesgosa la actividad. Además, sus troncos anchos y venosos, no la hacen factible de mecanizar.

Otra de sus características, es que los rendimientos agrícolas (kg/planta y kg/ha) son muy bajos en comparación con otras variedades europeas (por ejemplo Arbequina o Frantoio).

Es por esto que su cultivo resultó poco rentable (altos costos de mano de obra y bajos rendimientos) cuando se lo comparaba con la nueva olivicultura que se dio a partir de la Ley de diferimientos impositivos que permitió implantar grandes superficies en las provincias del Noroeste del país, y que luego se expandió a Patagonia, Noreste bonaerense y en otros países como Chile o Perú.

A ello se le sumó que el rendimiento en términos industriales, para esta variedad también es muy bajo (13 a 14% de aceite de oliva por kg de aceituna) frente a otras variedades (21% por ejemplo para Arbequina).

Por todas estas razones, la variedad Arauco se fue restringiendo a montes viejos, en la Provincia de Mendoza y La Rioja (aunque en este caso como ya se mencionó, con destino a aceitunas verdes).

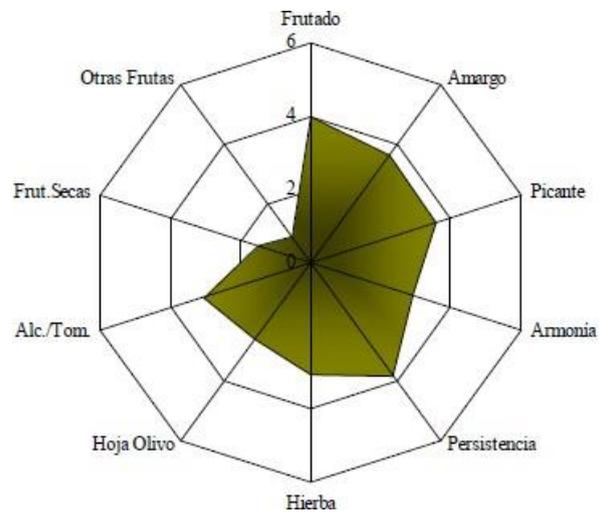
Pudo establecerse que aceites puros de la variedad Arauco son demasiado picantes, pero cuando se cortan en una proporción aceptable cercana al 25% se le otorgan al aceite características especiales de cuerpo, untuosidad, picante y amargor, propios de los aceites de oliva de antaño de Mendoza.

La variedad Arauco en Mendoza, indica el prestigioso Cheff Christian Petersen, “es como el Malbec Autóctono, que logra su máxima expresión.”²

| M | Mediana | Frutado | Amargo | Picante | Armonía | Persistencia | Hierba | Hoja Olivo | Alcaucil/Tomate. | Frutos Secos | Otras Frutas |
|-----|---------|---------|--------|---------|---------|--------------|--------|------------|------------------|--------------|--------------|
| M1 | Me M1 | 4,70 | 4,35 | 5,05 | 2,65 | 3,70 | 3,05 | 3,10 | 3,30 | 1,10 | 0,75 |
| M2 | Me M2 | 5,70 | 4,85 | 4,45 | 1,90 | 4,50 | 3,50 | 4,15 | 3,05 | 1,00 | 0,30 |
| M3 | Me M3 | 4,60 | 4,75 | 4,05 | 2,40 | 4,10 | 3,55 | 3,55 | 3,15 | 1,10 | 0,65 |
| M4 | Me M4 | 3,80 | 4,60 | 4,45 | 3,50 | 3,95 | 3,65 | 2,75 | 3,20 | 2,45 | 2,05 |
| M5 | Me M5 | 2,80 | 2,00 | 1,55 | 3,55 | 2,75 | 1,90 | 0,90 | 0,85 | 0,60 | 0,50 |
| M6 | Me M6 | 3,45 | 3,45 | 3,30 | 3,15 | 3,70 | 2,80 | 1,95 | 2,40 | 1,50 | 0,90 |
| M9 | Me M9 | 4,00 | 3,65 | 3,55 | 2,20 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,70 | 1,75 | 2,00 |
| M10 | Me M10 | 4,15 | 3,25 | 3,25 | 3,70 | 3,40 | 2,60 | 2,60 | 3,15 | 2,85 | 1,95 |
| M12 | Me M12 | 3,60 | 3,25 | 3,45 | 2,90 | 3,80 | 2,85 | 2,55 | 1,85 | 1,55 | 1,70 |

² La Nación Revista, 19 de julio de 2021.

Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Cuadro 1 y gráfico 1: Perfil sensorial del AOVE de variedad Arauco de Mendoza.

Fuente: Araniti Verónica, Evaluación de la calidad de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a partir de las variedades Arauco y Arbequina de Mendoza, Argentina., FCA, UNCuyo, 2013.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



✓ Mencionar la/s característica/s del producto que lo hace diferente a otros similares producidos en otras zonas o regiones.

Como ya mencionamos anteriormente, los aceites de oliva virgen extra, elaborados en Mendoza con aceitunas producidas en Mendoza, adquieren características diferenciales dadas por su mayor picante, un amargor intermedio, una mayor untuosidad en boca, etc.

Las diferencias químicas en laboratorio son muy claras en este sentido, dando resultados muy diferentes con un mayor contenido de ácido oleico y polifenoles.

“Un alto contenido en polifenoles se relaciona directamente con una elevada estabilidad del aceite y con una alta intensidad percibida de las características sensoriales de picante, amargo y frutado.”³

Aspecto visual: Desde el punto de vista no existe diferencia sustancial en color entre los diferentes aceites de oliva, al menos diferencias que puedan ser atribuibles al origen geográfico. Del mismo modo, la limpidez o presencia de precipitados o impurezas, son factores directamente vinculados al proceso de extracción y posterior guarda o fraccionamiento, no debiendo encontrarse los mismos en ningún caso si los aceites han sido bien procesados.

Aspecto olfativo: Desde el punto de vista olfativo tampoco se detectan grandes diferencias dado que la ausencia de olores a defectos es una característica de cualquier aceite de oliva que aspire a la categoría de virgen extra.

Aspecto táctil: Desde el punto de vista del tacto, como se mencionó anteriormente se destaca por ser un aceite más pesado o untuoso en boca, que se diferencia de los aceites más “livianos”.

Además existe una gran cantidad de diferencias desde el punto de vista químico, como el mayor contenido de polifenoles y ácido oleico, pero estas características no serán desarrolladas en este apartado, por ser estas las causas de las diferencias sensoriales en el gusto que se mencionaron anteriormente y sobre las que nos centraremos a continuación.

El empresario Marcos López (Olivícola Elia) relata “a veces nos duele, a los empresarios olivícolas mendocinos, porque empresarios del norte del país compran nuestro aceite para cortarlo y mejorar los niveles de ácido oleico [...]. En el mercado del aceite a granel, los AOVE de Mendoza se pagan más caros que los de otras zonas del país, los que entienden de aceites lo reconocen y valoran.”

Y también indica “cuando estás en la almazara, puedes saber por el sabor del aceite que sale por un extremo, si las aceitunas que metiste en el otro extremo son de Mendoza o de otro lugar”.

³ Fuente: Araniti Verónica, Evaluación de la calidad de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a partir de las variedades Arauco y Arbequina de Mendoza, Argentina., FCA, UNCuyo, 2013



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Sin embargo estas apreciaciones que son conocidas por los técnicos, productores y empresarios, era necesario establecer y demostrar si también las mismas eran reconocibles durante catas a ciegas.

Es por ello que se llevó adelante el siguiente estudio, el cual buscó comparar aceites de oliva de dos regiones productivas diferentes (Mendoza y en este caso La Rioja).

La necesidad de agregar valor y diferenciar el producto en el caso del aceite de oliva virgen extra (AOVE), es una realidad practicada en todos los países productores de este tipo de productos, siendo una herramienta muy importante en este sentido los sellos de origen como Indicaciones Geográficas (IG) o Denominaciones de Origen (DOP o DOC).

En este sentido, el Consejo Oleícola Internacional (COI), a través de la Resolución N° RES-2/93-IV/05, basada en el Documento N° 22 de Noviembre de 2005, establece una metodología común, uniforme y comparable, como Método de Valoración Organoléptica del AOVE que opta a una denominación de origen.

El presente trabajo se centró en probar esta metodología, para diferenciar los aceites de oliva de dos regiones geográficas de gran importancia en la producción de AOVE Argentinas, como lo son La Rioja y Mendoza (norte).

Los resultados obtenidos muestran claramente cómo esta metodología se ajusta perfectamente a la realidad Argentina y permite diferenciar claramente el origen de un AOVE desde el punto de vista sensorial.

Se trabajó sobre 4 muestras de AOVE, dos de Mendoza y dos de La Rioja, seleccionadas de la oferta comercial disponible, atendiendo a que se tratase de fábricas que por su naturaleza (volumen procesado, integración con fincas propias, etc.) garantizan que la materia prima empleada era del mismo lugar de la almazara.

Asimismo se buscó que se tratase de AOVE de un rango de precios similares, y que respondieran a blend y no monovarietales.

Para la degustación se utilizaron las planillas establecidas en los anexos del documento 22 de COI, y se trabajó con dos paneles de 12 personas cada uno, integrados por personas de diferentes grupos etarios, pero mayores de edad en todos los casos, de ambos sexos, con diferentes trayectorias en consumo de oliva, a los cuales se les dio una rápida introducción a los objetivos del estudio, y a los mecanismos clásicos de degustación de AOVE.

Las catas fueron realizadas en la Sala de Análisis Sensorial de la Obra Don Bosco de Rodeo del Medio, en dos oportunidades diferentes: el 30 de abril y el 7 de mayo de 2021, siempre en horario de tarde y utilizando manzana trozada para limpiar el paladar entre muestras. En la cata del 30 de abril se probaron 10 descriptores que a criterio de los autores se consideraron adecuados, para en función

de las respuestas, identificar cuales quedarían para la segunda etapa. Ambas degustaciones fueron realizadas a ciegas sin identificar las muestras por su origen sino con un número.

| | |
|--|---|
|  |  |
| <p>Dos de los aceites de oliva utilizados para comparar</p> | <p>Panel de cata en pleno proceso</p> |

El jefe de panel realizó en forma previa a iniciar cada cata, una breve capacitación acerca de los mecanismos. Los resultados fueron cargados y analizados mediante la planilla de Excel que a tales efectos ha dispuesto el COI como anexo del documento 22.

RESULTADOS

Durante la primera cata, se trabajó con los siguientes descriptores: Cuerpo, fuerza, almendra, hoja de olivo, tomate, vainilla, frutado, amargo y picante. La vainilla fue luego descartada, ya que todos los panelistas la catalogaron con valor 1 para todas las muestras. En la segunda degustación fue reemplazada por el descriptor: fluidez.

El perfil desarrollado se presenta a continuación:



Gráfico 2: Perfiles sensoriales de acuerdo al origen de AOVE.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Se puede observar que los aceites de Mendoza se destacaron por mayores valores de picante, amargo, fuerza y cuerpo (en los dos primeros los AOVE de La Rioja mostraron valores notoriamente más bajos). En los restantes descriptores el comportamiento fue alternando entre las diferentes muestras.

El amargo registró valores promedios de 7 y 7 respectivamente para las muestras de Mendoza con valores concentrados que se reflejaron en una varianza de 4,77 y 11,46; mientras que para las de La Rioja los valores de este descriptor fueron de menos de la mitad con 3,5 y 2,5.

Una situación similar se dio en los otros 3 descriptores que marcaron las mayores diferencias: cuerpo, fuerza y picante, en los cuales se observan valores que casi duplican para las muestras de Mendoza a las de La Rioja y marcan además, una varianza robusta reducida, con lo cual se presume que son descriptores en los que todos los panelistas coincidieron en valores muy cercanos.

| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|---------|----------|--------|--------|----------|---------------|--------|---------|---------|--------|---------|
| MENDOZA | Median | 5,0 | 6,5 | 3,5 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 7,0 | 7,5 |
| | IQR | 2,00 | 3,25 | 3,25 | 3,25 | 4,00 | 0,50 | 1,75 | 1,25 | 1,00 |
| | S* | 0,53 | 0,87 | 0,87 | 0,87 | 1,07 | 0,13 | 0,47 | 0,33 | 0,27 |
| | CVr% | 10,69 | 13,36 | 24,82 | 17,37 | 21,38 | 2,67 | 7,80 | 4,77 | 3,56 |
| | CI Upper | 6,0 | 8,2 | 5,2 | 6,7 | 7,1 | 5,3 | 6,9 | 7,7 | 8,0 |
| | CI Lower | 4,0 | 4,8 | 1,8 | 3,3 | 2,9 | 4,7 | 5,1 | 6,3 | 7,0 |



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|----------|----------|-------------|-------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
| MENDOZA2 | Median | 7,0 | 7,0 | 1,0 | 6,5 | 5,0 | 5,5 | 6,0 | 7,0 | 7,0 |
| | IQR | 0,25 | 2,00 | 3,00 | 4,00 | 2,25 | 3,00 | 3,25 | 3,00 | 1,00 |
| | S* | 0,07 | 0,53 | 0,80 | 1,07 | 0,60 | 0,80 | 0,87 | 0,80 | 0,27 |
| | CVr% | 0,95 | 7,64 | 80,19 | 16,45 | 12,03 | 14,58 | 14,48 | 11,46 | 3,82 |
| | CI Upper | 7,1 | 8,0 | 2,6 | 8,6 | 6,2 | 7,1 | 7,7 | 8,6 | 7,5 |
| | CI Lower | 6,9 | 6,0 | -0,6 | 4,4 | 3,8 | 3,9 | 4,3 | 5,4 | 6,5 |

| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|----------|----------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| LA RIOJA | Median | 4,5 | 4,0 | 4,0 | 4,5 | 5,5 | 7,0 | 5,5 | 3,5 | 3,0 |
| | IQR | 3,00 | 2,00 | 2,75 | 2,50 | 3,75 | 1,50 | 2,50 | 3,50 | 2,25 |
| | S* | 0,80 | 0,53 | 0,74 | 0,67 | 1,00 | 0,40 | 0,67 | 0,94 | 0,60 |
| | CVr% | 17,82 | 13,36 | 18,38 | 14,85 | 18,22 | 5,73 | 12,15 | 26,73 | 20,05 |
| | CI Upper | 6,1 | 5,0 | 5,4 | 5,8 | 7,5 | 7,8 | 6,8 | 5,3 | 4,2 |
| | CI Lower | 2,9 | 3,0 | 2,6 | 3,2 | 3,5 | 6,2 | 4,2 | 1,7 | 1,8 |

| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|------------|----------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| LA RIOJA 2 | Median | 4,5 | 3,0 | 1,5 | 3,0 | 2,5 | 4,0 | 5,5 | 2,5 | 1,5 |
| | IQR | 3,25 | 1,50 | 2,00 | 3,25 | 4,25 | 2,75 | 4,25 | 2,50 | 2,00 |
| | S* | 0,87 | 0,40 | 0,53 | 0,87 | 1,14 | 0,74 | 1,14 | 0,67 | 0,53 |
| | CVr% | 19,30 | 13,36 | 35,64 | 28,96 | 45,44 | 18,38 | 20,65 | 26,73 | 35,64 |
| | CI Upper | 6,2 | 3,8 | 2,5 | 4,7 | 4,7 | 5,4 | 7,7 | 3,8 | 2,5 |
| | CI Lower | 2,8 | 2,2 | 0,5 | 1,3 | 0,3 | 2,6 | 3,3 | 1,2 | 0,5 |

Cuadros 2, 3, 4 y 5: Detalle de las principales variables estadísticas para las 4 muestras y sus descriptores.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

La metodología propuesta por el COI permitió establecer diferencias significativas entre los aceites conforme a su origen en al menos 4 descriptores.

La metodología propuesta por COI a través del documento N° 22 resultó ser muy útil y adecuada a las condiciones locales, mostrando claras diferencias entre los AOVE, una vez ajustados los descriptores.

Ambos paneles destacaron sobre las muestras de Mendoza, claras diferencias en un mayor amargor y picante respecto de las de La Rioja mientras que el frutado, la hoja de olivo y el tomate fueron caracteres prácticamente comunes o con muy pocas diferencias entre los aceites. Los AOVE de Mendoza se destacaron también por un mayor cuerpo y fuerza frente a los de La Rioja, los que destacan por su mayor presencia para el descriptor almendra.

✓ Presentar la/s calidad/es del producto que los consumidores /clientes identifican como específico del mismo por la región donde se produce.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



En este sentido se planteó el presente trabajo, el cual busca esclarecer cuál es la percepción que tiene el consumidor de aceite de oliva, tanto a nivel local (provincia de Mendoza) como a nivel nacional.

El principal elemento tomado como base para la realización del presente trabajo, fue una encuesta de alcance nacional, que se realizó a través de un formulario google forms, colocado on-line con preguntas de múltiple opción.

Para fomentar la cantidad de respuestas se dispuso un sorteo de kits de aceites de oliva entre quienes respondían; lo que además evitó al solicitar un mail de contacto, la duplicidad de respuestas por parte de la misma persona.

Las respuestas consideradas en el presente análisis fueron obtenidas entre el 14 y el 21 de abril de 2021.

Es importante señalar que, dado el valor al que se comercializa el aceite de oliva virgen extra (AOVE), su consumo no se encuentra tan extendido en la Argentina como sí ocurre en otros países europeos (España o Italia); por lo cual la población sobre la que realizar la encuesta, debía responder a consumidores de AOVE, en diferente medida (consumidores esporádicos, habituales, etc.), pero siempre consumidores de AOVE. No tendría sentido consultar a consumidores de aceites vegetales como girasol, soja o mezclas; acerca de un producto que desconocen.

En consecuencia, como primer medida, se buscó difundir la encuesta en forma abierta, pero entre diferentes canales a los cuales acceden normalmente consumidores de AOVE (por ejemplo redes sociales de empresas productoras de AOVE), y, como segunda medida, en la propia encuesta se consultaba acerca del consumo de AOVE, en una escala numérica de 1 a 10. Las respuestas correspondientes a 1 y 0 (es decir personas que no consumen AOVE) fueron descartadas del análisis.

También se distribuyó y publicó la misma encuesta a través de redes sociales de instituciones de investigación, tales como IDR y CFI.

A los efectos de analizar las respuestas en forma segmentada conforme a las principales variables que, a primera instancia, podían influir sobre las respuestas, se consultó y analizó las respuestas en función de:

- Sexo: Se consultó a los encuestados respecto del sexo dando las opciones: Masculino/Femenino
- Edad: Se consultó la edad de los encuestados, solicitándoles respondieran de acuerdo a su grupo etario bajo las siguientes opciones: < 18 años / Entre 18 y 60 años / Mayor de 60 años. Cabe

mencionar que las respuestas obtenidas en el primer grupo (<18 años) fue muy escasa, por lo que no se consideraron representativas y fueron eliminadas del análisis.

- Provincia de residencia: Se consultó a los encuestados acerca de la Provincia de residencia del encuestado, siendo luego agrupadas al momento del análisis las respuestas de la provincia de Mendoza (las que se presupone podrían estar sesgadas por la localía) y las respuestas de las restantes provincias del país.

El total de respuestas recibidas durante el período indicado ascendió a 328, siendo luego eliminadas 8 respuestas por encontrarse incompletas o, al tratarse de menores de edad en cantidades no representativas.

De las 320 encuestas recibidas, una vez depuradas, se destaca que el 72,9% correspondía a respuestas de personas residentes en la provincia de Mendoza, siguiéndole en importancia las respuestas de personas residentes en Buenos Aires (correspondientes a 52 personas), a las cuales se les puede sumar 14 personas de Capital Federal, totalizando más del 20% de la muestra. El resto de las encuestas siguió una distribución muy similar en casi todo el País, totalizando 20 respuestas más, es decir que se totalizó 86 respuestas fuera de Mendoza.

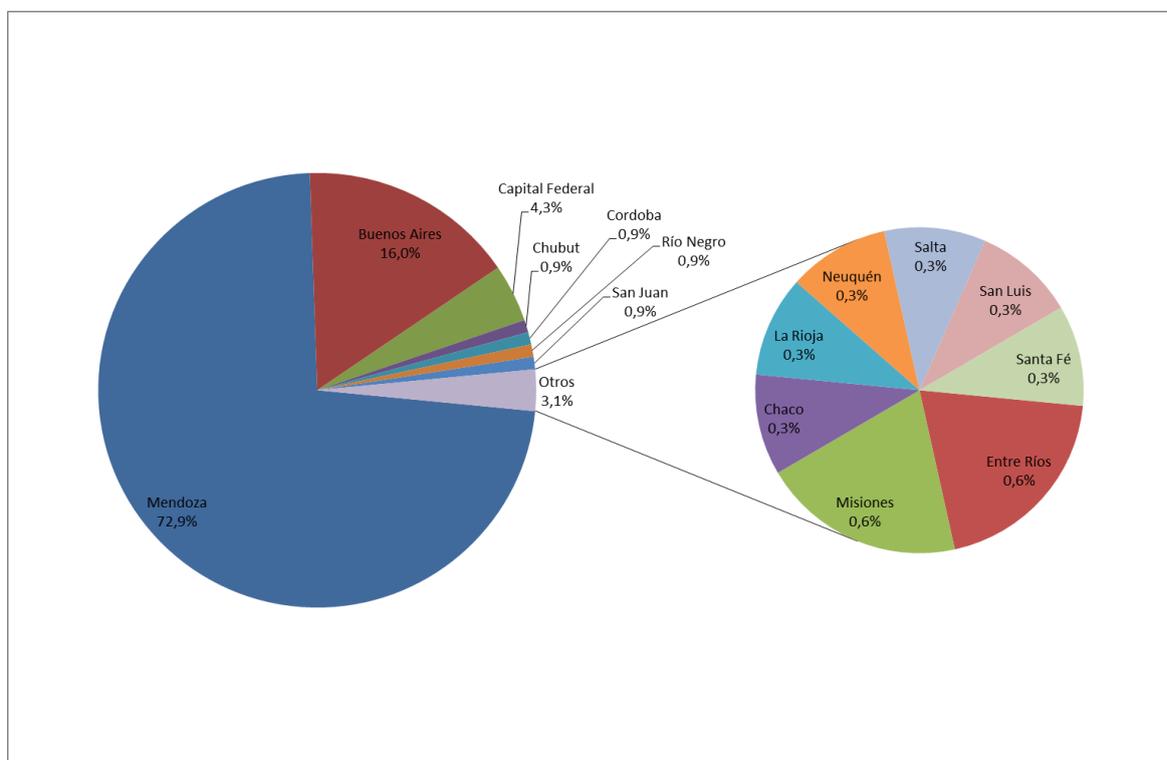


Gráfico 3: Responder recibidas por lugar de residencia del encuestado.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Los encuestados fueron mayoritariamente mujeres 63% del total, con una mayoría abrumadora cuando se analiza por separado la provincia de Mendoza (67% de respuestas femeninas) y 54% de respuestas femeninas en el resto de las provincias.

En cuanto al grupo etario de los encuestados, el 91% de los encuestados declaró encontrarse en el rango entre 18 y 60 años, el 9% restante en el grupo de más de 60 años, y solo tres respuestas que fueron descartadas del análisis corresponden a menores de 18 años.

Estos grupos etarios se distribuyeron en idéntica forma por sexo y por provincias de origen.

Una de las primeras preguntas sobre AOVE que se realizó a los encuestados, se refirió al consumo de aceite de oliva por su persona, a los efectos de descartar aquellas respuestas cuyo consumo no fuese cuando menos esporádico. Para ello se dio una escala numérica de 0 a 10, y las respuestas identificadas como 1 y 2 fueron descartadas de la muestra por entenderse que no pueden responder sobre un producto que desconocen.

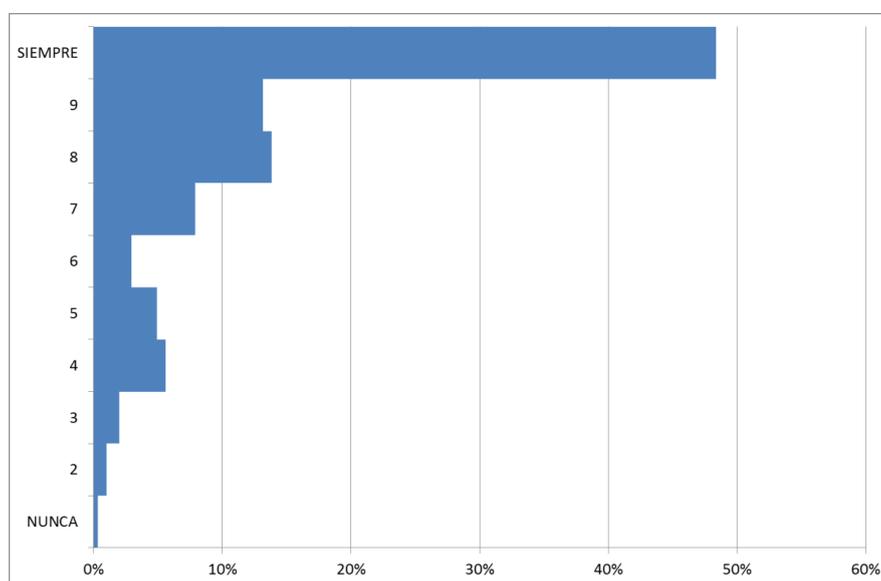


Gráfico 4: Respuestas recibidas conforme al consumo de AOVE por los encuestados.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

A continuación se consultó a los encuestados, si, a un mismo rango de precios, preferían comprar AOVE originarios de: Mendoza/Otras Pcias./Italia/España/No le interesa el origen.

Las respuestas alcanzadas en este ítem favorecen fuertemente a los AOVE mendocinos, ya que las $\frac{3}{4}$ partes de los encuestados prefirió estos aceites.

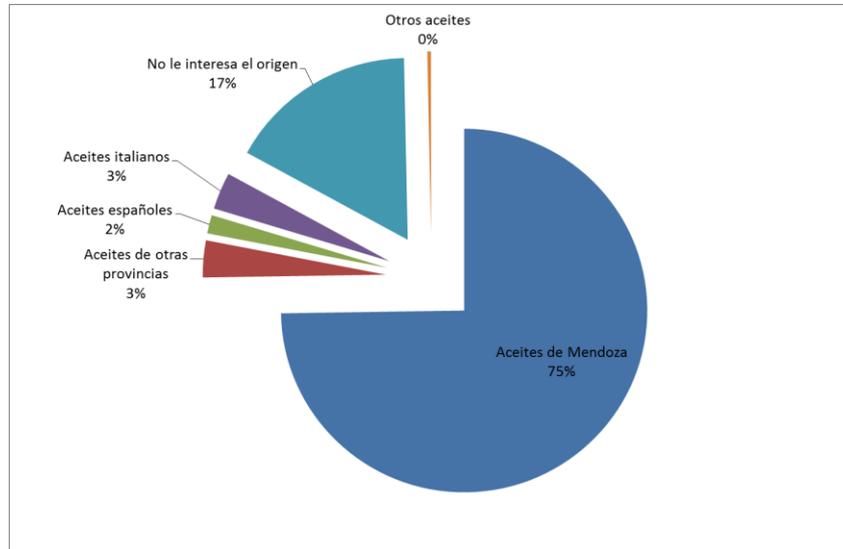


Gráfico 5: Preferencias de los encuestados en cuanto al origen de AOVE.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Una de las primeras inquietudes que se presenta ante esta respuesta, es que la misma está sesgada por el origen lugar de pertenencia de los encuestados, que como dijimos fueron en su mayoría mendocinos.

Sin embargo, cuando separamos y analizamos el lugar de residencia de los encuestados, y analizamos por separado las respuestas de los mendocinos, frente a los de los residentes en otras provincias, nos encontramos con que la opción mayoritaria en ambos casos fue la de los AOVE mendocinos; si bien el porcentaje de las respuestas cambio conforme el origen (81% de los mendocinos prefieren el AOVE de Mendoza, mientras que el 58% de los habitantes de otras provincias prefieren el mismo aceite).

Cabe destacar en este sentido el muy bajo porcentaje de encuestados (17%) que respondieron que no les interesaba el origen del AOVE, lo cual indica que, ya sea que prefieran unos u otros, encuentran claras diferencias que los llevan a elegir un determinado AOVE, en función del lugar de producción.

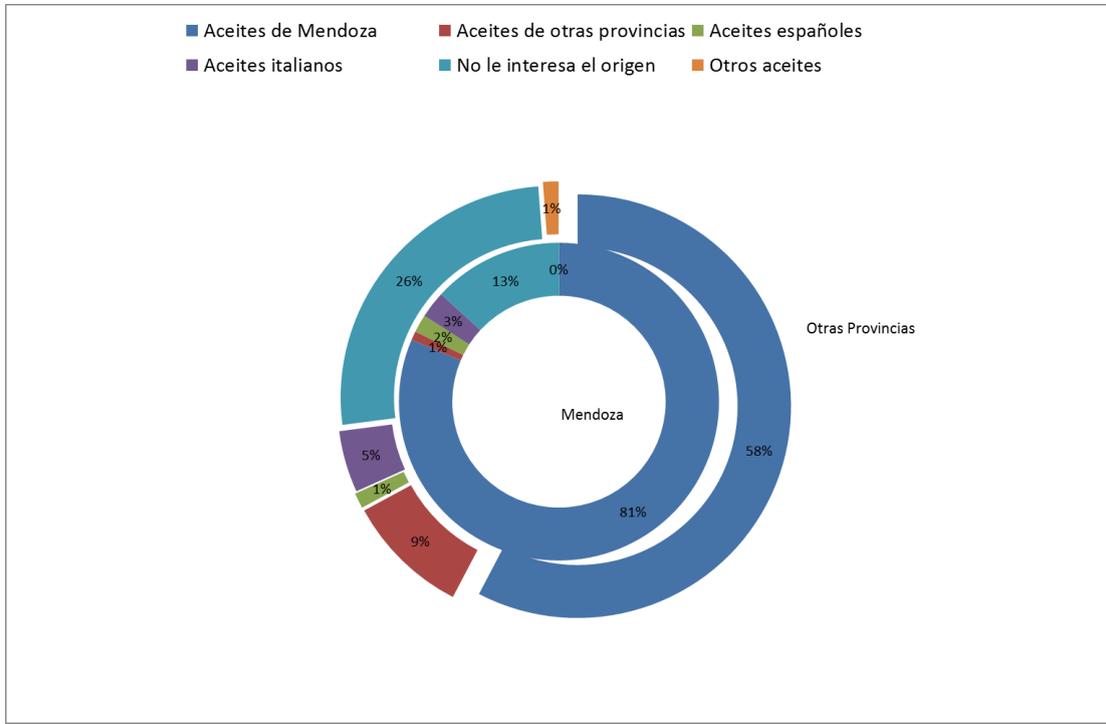
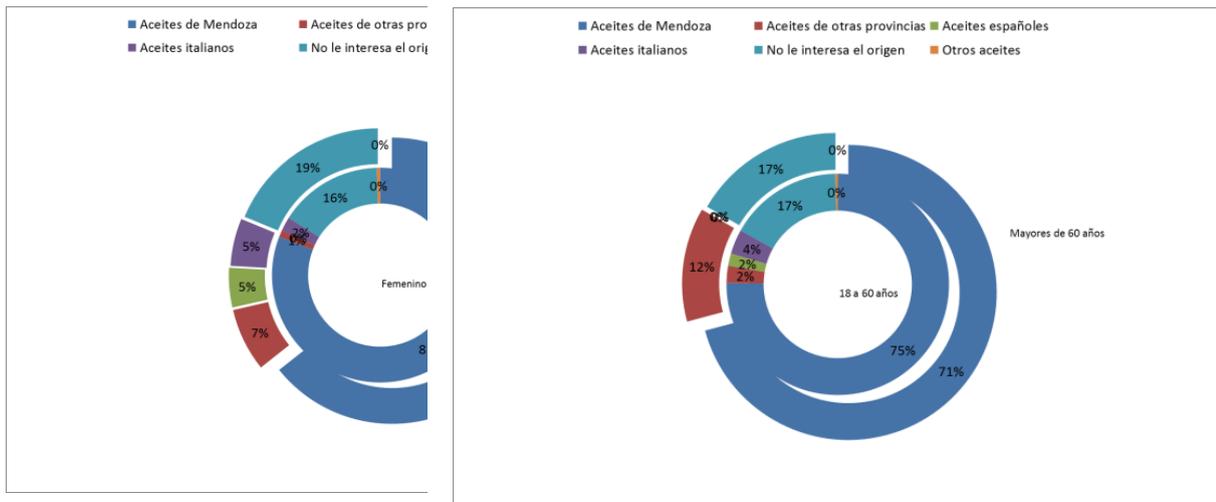


Gráfico 6: Preferencias en cuanto al origen de AOVE por lugar de residencia del encuestado.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Cuando analizamos la respuesta a esta pregunta, por grupo etario y por sexo, encontramos una cierta preferencia por parte del grupo femenino por el AOVE Mendocino, independientemente del grupo etario que se comportó en forma casi idéntica en ambos casos.

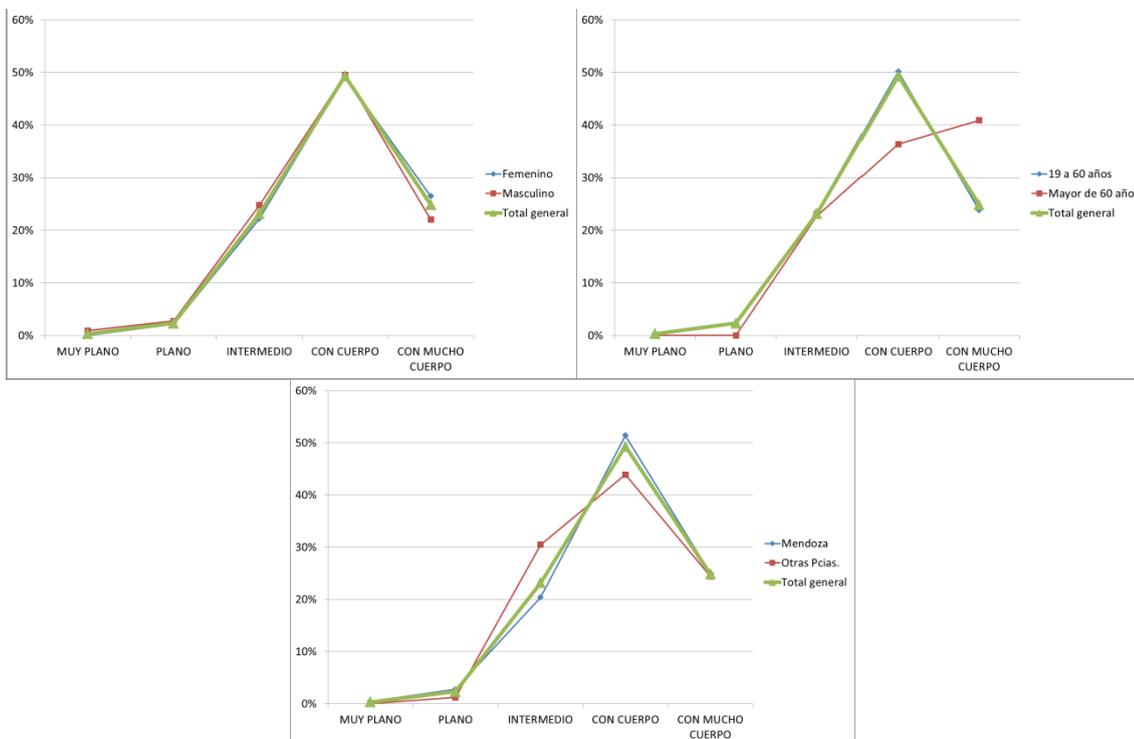


Gráficos 7 y 8: Preferencias en cuanto

origen de AOVE por sexo y grupo etario del encuestado.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Las siguientes preguntas apuntaban, a identificar la imagen que los consumidores de aceite tienen del AOVE Mendocino, y en consecuencia se dio a elegir en 4 preguntas, referidas al cuerpo, picante, frutado y fortaleza del aceite, dando siempre 5 opciones en cada una de ellas, de menos a más.



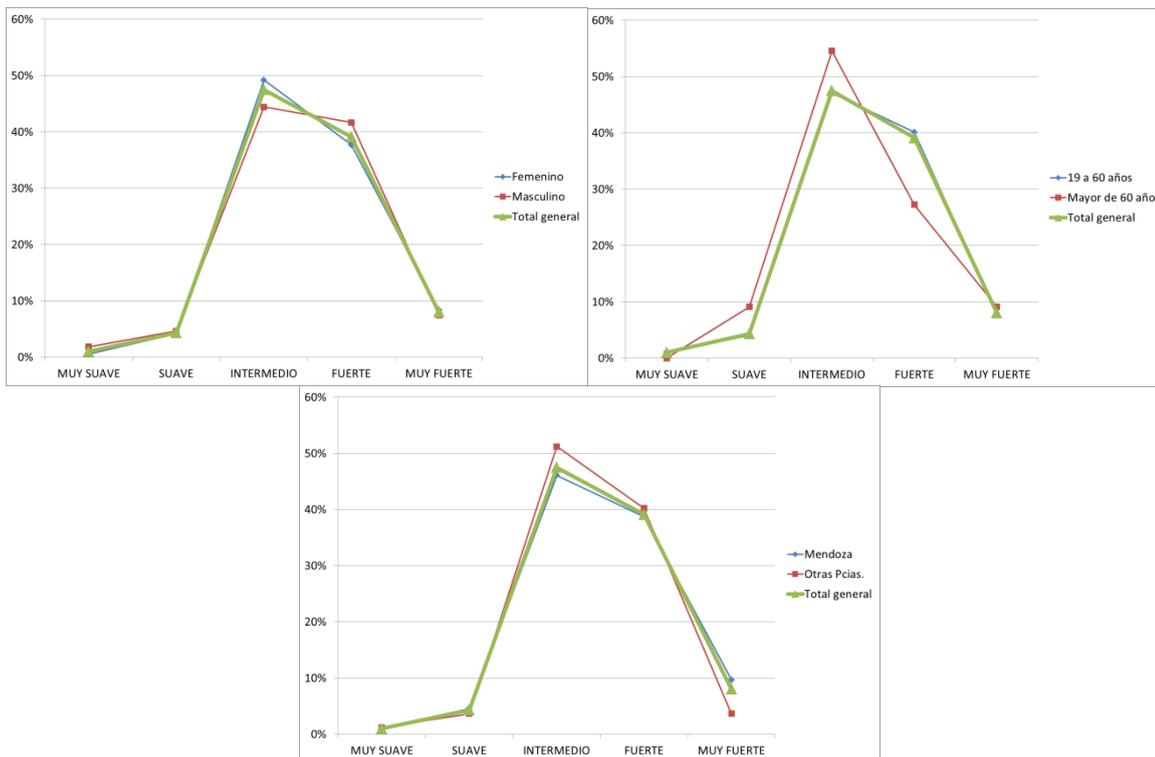
Gráficos 9, 10 y 11: Imagen del AOVE mendocino, en referencia al cuerpo, por sexo, grupo etario del encuestado y lugar de residencia.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Como se puede observar en los gráficos 9, 10 y 11, las respuestas fueron muy consistentes y agrupadas fuertemente en torno a un aceite con cuerpo (50% de los encuestados), con mucho cuerpo o bien intermedio. Prácticamente no hubo ningún encuestado que considerará al AOVE mendocino, como un aceite plano o muy plano.

Esta característica no mostró diferencias en cuanto al comportamiento por sexo de los encuestados (con una distribución casi idéntica) o por lugar de residencia; y solo en el grupo etario de más de 60 años, se registró un cambio de comportamiento hacia la opción “mucho cuerpo”.

Esta respuesta muestra claramente un concepto por parte de los consumidores de AOVE mendocino, de aceites “con cuerpo”, muy diferentes de los aceites considerados “planos”; y es consistente con los análisis químicos que en general indican aceites con mayor contenido de ácido oleico.



Gráficos 12, 13 y 14: Imagen del AOVE mendocino, en referencia a la fuerza, por sexo, grupo etario del encuestado y lugar de residencia.

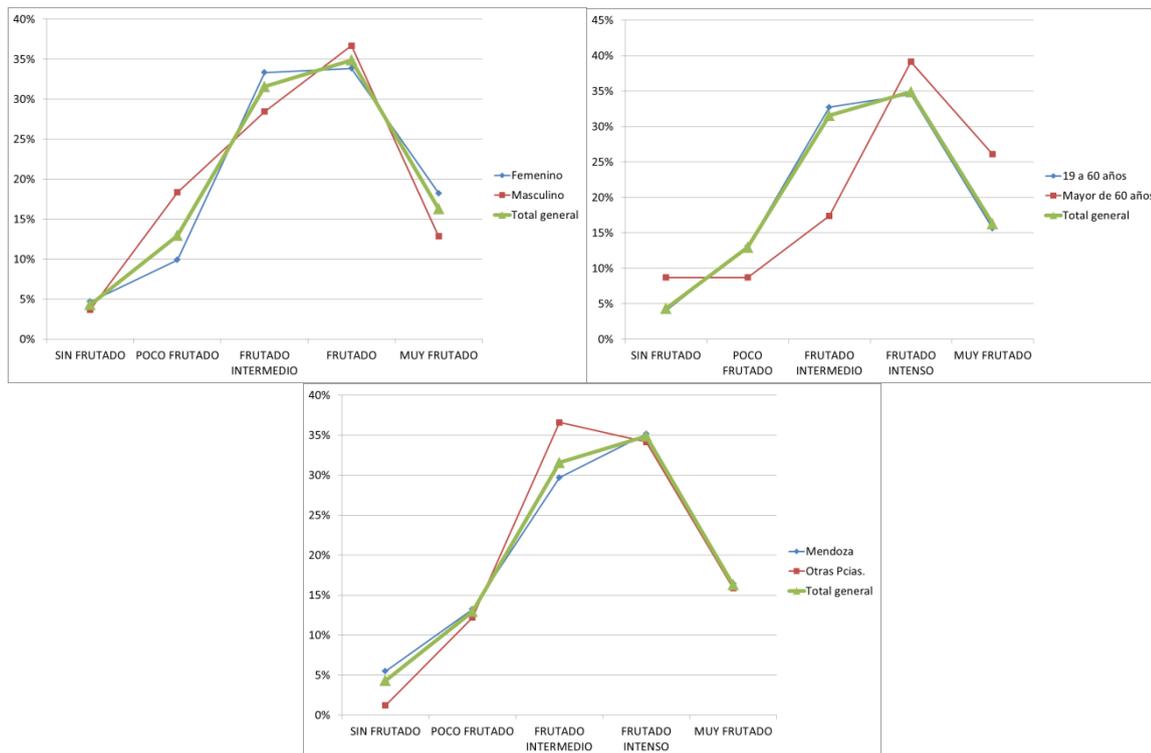
Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Si analizamos ahora, la percepción o imagen que tienen los consumidores respecto de la fuerza o suavidad del AOVE mendocino, nos encontramos también con un comportamiento muy claro y definido. En todos los casos se estableció como una característica un aceite intermedio o fuerte, y muy pocas opciones se posicionaron sobre las características suave o muy suave.

El análisis por grupo etario, sexo o lugar de residencia permite consolidar más aún estos resultados, por cuanto en todos los casos el comportamiento fue muy similar.

Es importante señalar que una distribución de respuestas aleatoria, o de tipo similar entre todas las opciones, nos indicaría un AOVE con características poco definidas o no reconocidas por los consumidores, pero la concentración y distribución normal de las respuestas en determinados

rangos, habla a las claras de características muy definidas y propias, que además son conocidas y reconocidas.

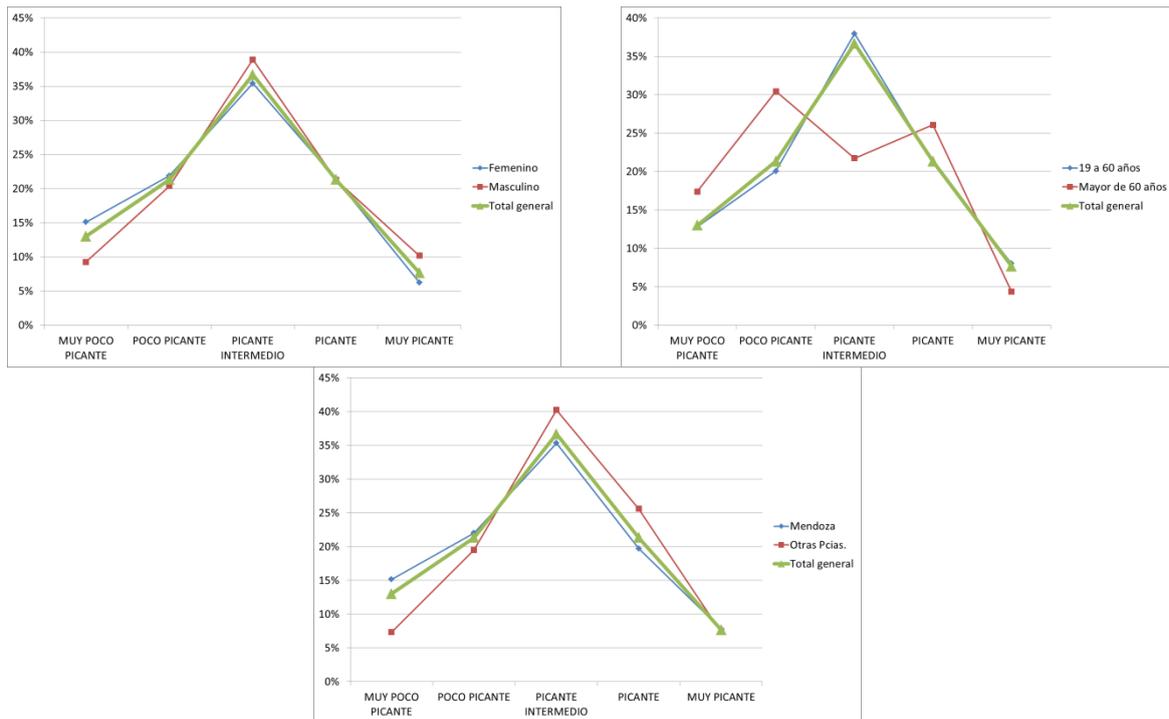


Gráficos 15, 16 y 17: Imagen del AOVE mendocino, en referencia al frutado, por sexo, grupo etario del encuestado y lugar de residencia.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

En las imágenes previas se puede observar la respuesta de los encuestados, separado para las diferentes variables. En las mismas se puede observar claramente que existe un reconocimiento acerca de las características frutado intermedio y frutado intenso, independientemente de cómo se segmenten las respuestas.

Solo en el caso del segmento de personas de más de 60 años, muestran un sesgo a considerar en mayor proporción a los AOVE mendocinos como de mayor frutado.



Gráficos 18, 19 y 20: Imagen del AOVE mendocino, en referencia al picante, por sexo, grupo etario del encuestado y lugar de residencia.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Finalmente se analizó el picante, como característica de los AOVE mendocinos, resultando también una curva con distribución normal (valores concentrados respetando un patrón), con valores intermedios.

En este caso, también el segmento de más de 60 años, mostró un comportamiento ligeramente diferente.

Finalmente, la encuesta se cerró con una pregunta acerca de qué tan saludable percibían los encuestados al AOVE mendocino, siendo muy mayoritaria la respuesta que indicaba una percepción como muy saludable del aceite.

En este caso la escala fue dividida en 10 puntos, y el 67% de los encuestados lo consideraron como muy saludable escogiendo la máxima puntuación.

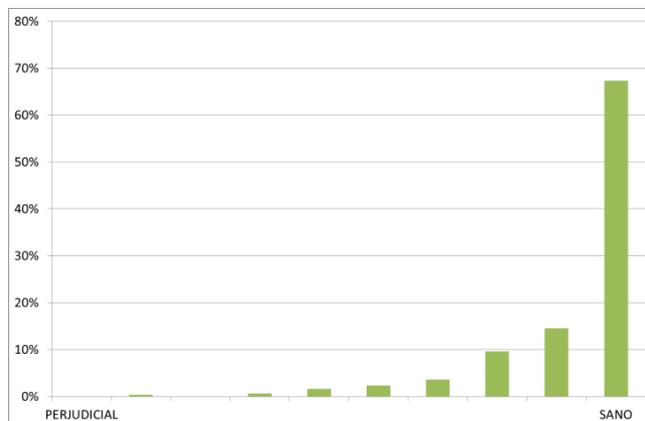


Gráfico 21: Imagen del AOVE mendocino, en relación a los efectos sobre la salud.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Cabe mencionar que no se determinaron diferencias entre los diferentes segmentos analizados, ni por sexo, grupo etario o provincia de residencia.

Como conclusiones de este trabajo se destaca que la gran mayoría de los encuestados respondió tener preferencias en cuanto al AOVE a adquirir o emplear, en función del origen del mismo, dando lugar a una clara vinculación entre la zona de producción y la preferencia al momento de adquirirlo. En este sentido, las $\frac{3}{4}$ partes de los encuestados prefirieron el AOVE mendocino, no siendo una cuestión de localía lo que primó en las respuestas, ya que el patrón se repitió al analizar por separado las respuestas de los encuestados de otras provincias.

Existen claros caracteres que identifican el AOVE mendocino y una imagen por parte de los consumidores acerca del mismo que aparece como consensuada. El AOVE mendocino se puede identificar como un aceite con cuerpo, fuerte, frutado y con un picante intermedio de acuerdo a la percepción de los consumidores.

✓ Forma de presentación.

El aceite de oliva virgen extra de Mendoza, generalmente contenido en envases de vidrio de 250 ml, 500 ml, o 1.000 ml, de forma cuadrada o cilíndrica alargada en altura, de color verde, con pico vertedor y tapa metálica.

Otra forma de presentación también empleada es la lata metálica, con cierre hermético, y en algunos casos se emplean envases de vidrio o cerámica de medidas y formas especiales, contenidos en cajas de cartón o envases de madera.

✓ Tipicidad/ calidad/ cualidad/ característica/ reputación que se revela en el producto.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Los elaboradores describen al AOVE de Mendoza como un aceite con alto contenido de ácido oleico, con un frutado mediano a intenso, picante y amargor intermedio, grueso en boca. Se diferencia tanto analíticamente (por análisis de laboratorio), como organolépticamente. Prueba de ello es que en compras realizadas a granel, el AOVE de Mendoza recibe un precio sensiblemente mayor al de otras provincias productoras, y es empleado para cortar y mejorar a estos últimos, especialmente elevando los índices de ácido oleico.

En tanto los productores y elaboradores, consideran necesario que un AOVE de Mendoza tenga un porcentaje mínimo de la variedad Arauco, lo que, sumado a su origen geográfico otorgue al aceite, un picante, amargor intermedio, untuoso, grueso en boca.

Existen claros caracteres que identifican el AOVE mendocino y una imagen por parte de los consumidores acerca del mismo que aparece como consensuada. El AOVE mendocino se puede identificar como un aceite untuoso, fuerte, frutado, con un picante y amargor intermedio de acuerdo a la percepción de los consumidores.⁴

c. Zona geográfica:

✓ **Presentar la zona geográfica delimitada donde se produce y/o elabora el producto a distinguir. Adjuntar un mapa y/o croquis con el área delimitada.**

La zona de producción se encuentra comprendida en la Provincia de Mendoza, en los departamentos de Lavalle, Las Heras, Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén, San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa y La Paz, San Rafael y General Alvear.

Hacia el oeste limita con la Cordillera de Los Andes, tras la cual se encuentra la República de Chile. Hacia el este, el límite natural es el Río Desaguadero, con la provincia de San Luis. Hacia el sur se encuentran los departamentos integrantes del Valle de Uco (Tunuyán, Tupungato y San Carlos), San Rafael, Malargue y General Alvear.

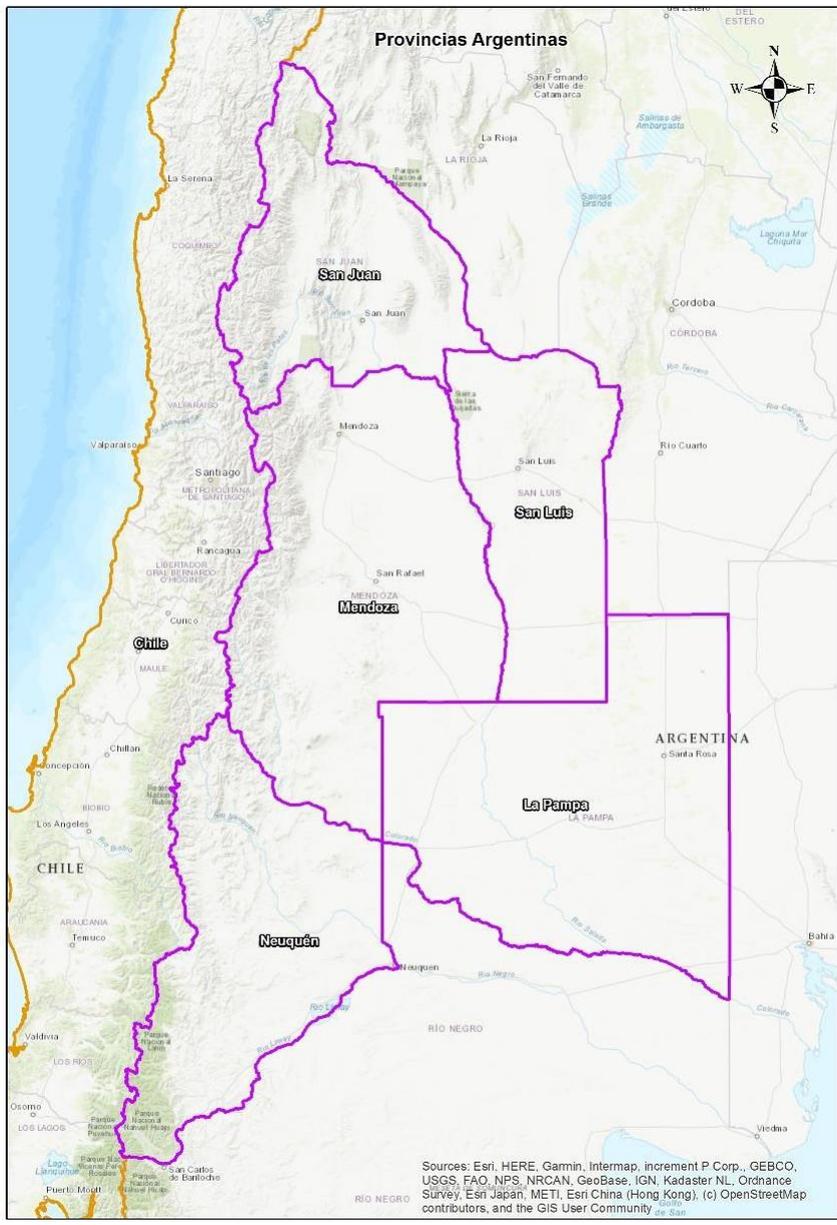
Hacia el norte de la provincia de Mendoza se encuentra San Juan, y en general, el límite entre ambas provincias está dado por un importante desierto inculto.

Este mismo se adjunta como parte del Anexo V.

⁴ PERCEPCIÓN DIFERENCIAL DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE MENDOZA. Baroni, A. et al. IDR. Junio 2021.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza

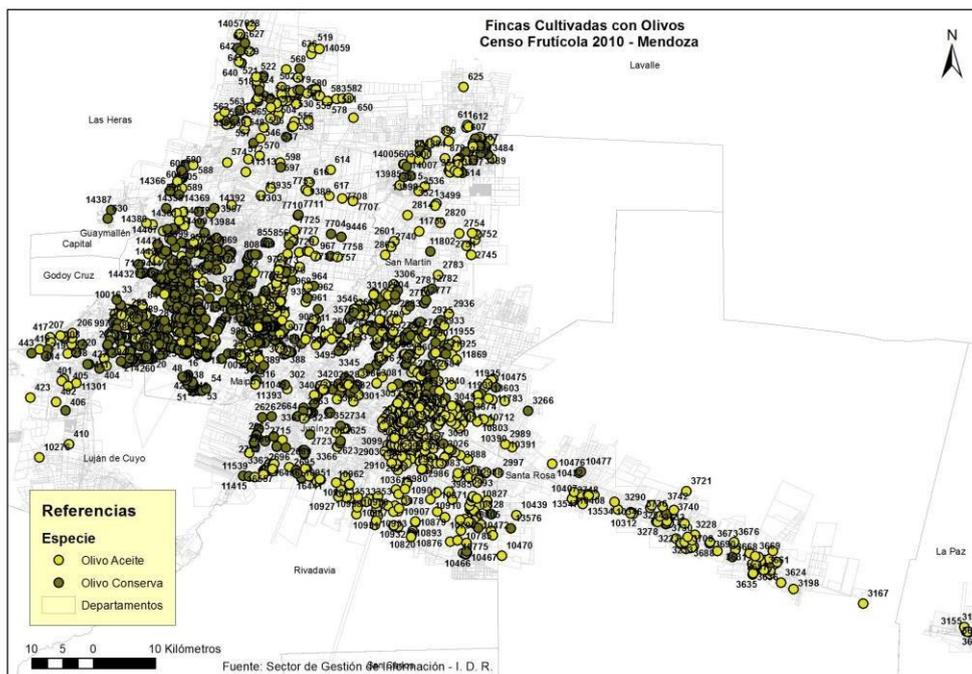


✓ **Especificar las áreas donde se desarrollan las actividades de producción.**

Toda la producción de aceitunas para aceite de Mendoza se encuentra ubicada dentro del oasis irrigado conformado por los departamentos de La Paz, Santa Rosa, San Martín, Junín, Rivadavia, Lavalle, Guaymallén, Luján de Cuyo y Maipú, Las Heras, Godoy Cruz, San Rafael y General Alvear.

Este oasis se encuentra separado de cualquier otro cultivo por un importante desierto de varios kilómetros de extensión en los sentidos norte, sur y este, y por la Cordillera de Los Andes en el sentido oeste.

El croquis siguiente muestra la ubicación de los cultivos de aceituna de la zona Noreste de Mendoza, identificando claramente los montes de variedades aceiteras y las de la variedad Arauco (también denominado olivo conserva por su doble propósito industrial).



Las fábricas o almazaras, de extracción de aceite de oliva siguen la misma lógica de distribución espacial, a lo largo del eje de la Ruta 7 hacia el este y la Ruta 40 al norte.

El siguiente gráfico muestra los resultados de un estudio de componentes principales para diferentes indicadores que combinan variables climáticas para las provincias de Mendoza, Córdoba, Río Negro, Neuquén, San Juan y La Rioja. En el mismo se destaca que Mendoza respecto al caso de Córdoba, tiene un índice de sequía que la ubica como una zona más seca. Del mismo modo Mendoza registra un índice heliotérmico inferior (menor tiempo de exposición al sol y menor llegada

del mismo) como principal diferencia con la provincia de San Juan; mientras que con Río Negro y Neuquén la principal diferencia son las noches muy frías de estas últimas.

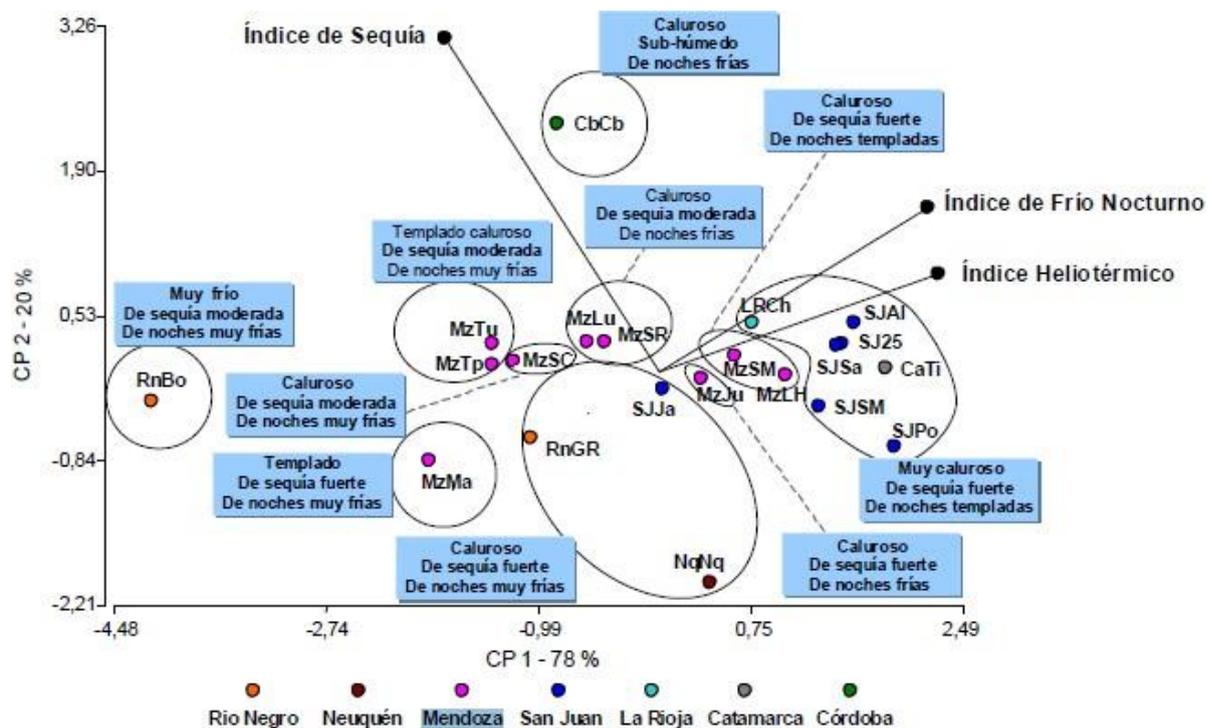


Gráfico 22 ⁵

Este estudio muestra como claramente los factores que hacen al índice de sequía como humedad y precipitaciones muy diferentes entre Mendoza y Córdoba, se traducen en aceites diferentes entre una zona y la otra; mientras que la principal diferencia respecto de San Juan está dada por el índice heliotérmico, que se basa en la mayor cantidad de tiempo con exposición solar directa y mayores temperaturas que tiene San Juan respecto de Mendoza.

✓ En el caso que corresponda, detallar las actividades que no se realizan en el área definida. Especificar qué otras áreas están involucradas.

Toda la cadena productiva del aceite de oliva, desde la producción de aceitunas, su extracción en almazaras, su almacenamiento y el posterior fraccionamiento es llevado a cabo en el área de la indicación geográfica señalada precedentemente.

⁵ CLIMA, ZONIFICACIÓN Y TIPICIDAD DEL VINO EN REGIONES VITIVINÍCOLAS IBEROAMERICANAS. Jorge Tonietto et al. CYTED. 2012.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Cabe mencionar que gran parte de las actividades promocionales o logísticas, tales como concursos de aceite de oliva, fiesta de la aceituna, etc. son también realizadas en la zona de trabajo.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



d. Prueba del origen:

✓ Descripción del sistema de trazabilidad a lo largo de la cadena.

Respecto del sistema de seguimiento de la trazabilidad, se utilizará el “Manual de procedimiento para la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza” que se encuentra como parte del Anexo V.

Las empresas que deseen certificar, deben disponer de una serie de registros que abarcan desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final, garantizando la trazabilidad del producto en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para su posterior comprobación, el operador mantendrá como mínimo, los siguientes registros:

- Copia del cuaderno/s de campo de todas las parcelas de origen de las aceitunas.
- Registro de recepción de materias primas: identificación de los proveedores de aceitunas, número de Registro Único de la Tierra y/o RENSPA, fecha, variedad de aceituna, peso, coordenadas geográficas al centro del cuartel o parcela; acreditando con ello que las aceitunas proceden de olivares situados en la zona de producción.
- Registro de elaboración: en este registro quedará constancia de la correlación entre las entradas de aceitunas y el aceite elaborado, cantidades y fecha de elaboración. Una vez obtenido el aceite de oliva virgen extra y almacenado en un depósito, podemos obtener y saber la procedencia del citado aceite.
- Registro de expedición: unidades de producto elaboradas aptas para ser comercializadas bajo el amparo de la IGP; identificadas con el número de lote de fabricación, la serie de contraetiquetas utilizadas, la fecha de expedición, cantidad y destino del producto.

El sistema de trazabilidad que garantiza que el origen, la elaboración y condiciones del producto procede de la zona delimitada por este pliego de condiciones, el sistema de seguimiento y control, auditorías, actas, planillas y formularios a llenar se encuentran detallados en el “Manual de procedimiento para la indicación geográfica aceite de oliva virgen extra de Mendoza”, el cual se encuentra como anexo a la presente.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



✓ Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de las condiciones de la IG/DO.

A los efectos de determinar la autenticidad del aceite que llevará el sello de IG se utilizará el “Manual de procedimiento para la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza” que se encuentra como parte del Anexo V.

Se procederá a controlar la trazabilidad de la aceituna que dio origen a dicho aceite, en la cual se manifieste que fue producida en propiedades de la zona norte de Mendoza, procesada en almazaras de la misma zona de la Provincia; y se controlarán las características organolépticas y fisicoquímicas del mismo mediante análisis de laboratorio.

Trazabilidad: La misma se puede dar a través de los registros de cuadernos de campo y libros de ingreso de materia prima de las almazaras; además de las actas de visita realizadas por el personal de la Fundación tanto a fincas como a almazaras, y las notificaciones emitidas por las empresas (inicio de cosecha, solicitud de inscripción, etc.).

Análisis organolépticos: Los organolépticos de los aceites a fraccionar bajo el sello de IG serán realizados mediante muestreo 1 en 10.000 en las diferentes unidades a vender, siendo una la cantidad mínima a procesar por muestra de lote homogéneo. Los mismos deberán ser realizados por encargo de la Fundación IDR en paneles de cata con reconocimiento COI.

El Perfil sensorial deberá responder a:

Sabor: Frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media-alta; y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca.

Aroma: En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos (por ejemplo rancidez), no se destacan caracteres diferenciales respecto de otras olivas producidas en otras regiones.

Color: es de color verde, límpido, sin presencia de impurezas o precipitados; sin embargo cabe mencionar que en el caso de los aceites de oliva, el color no es parámetro de comparación o diferenciación.

Análisis físico-químicos: Los análisis físico-químicos de los aceites a fraccionar bajo el sello de IG serán realizados mediante muestreo 1 en 10.000 en las diferentes unidades a vender, siendo una la cantidad mínima a procesar por muestra de lote homogéneo. A cada muestra se le realizará el perfil de ácidos grasos para oleico y acidez total.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Los resultados de dichos análisis deberán ajustarse a un porcentaje mayor de 60% de ácido oleico y acidez menor a 0,6%, polifenoles totales mayor a 100 ppm y peróxidos menor a 12%.

✓ **Responsable de Control de Genuinidad del producto:**

Profesional Habilitado, responsable

Organismo de certificación

Otro

Completar los siguientes datos:

✓ Nombre del Profesional y matrícula habilitante en el caso que corresponda.

Fundación Instituto de Desarrollo Rural: trazabilidad, toma de muestras y entrega de certificación.

✓ Nombre del contacto:

Ingeniero Alfredo Baroni.

✓ Domicilio:

Polo TIC, 2º piso edificio central, Cubillos 2050, Godoy Cruz, Mendoza.

✓ Teléfono/ Fax +54-0261-6407028

Código de país + código de área + número de teléfono

✓ Correo electrónico: abaroni@idr.org.ar



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



e. Método de obtención del producto:

✓ **Detalle de la forma de producción y elaboración del producto, incluida todas las actividades pertinentes. Presentar diagrama de flujo.**

La producción de un aceite de oliva que se certifique bajo el sello IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza, comienza en la selección de las variedades y las zonas de producción, y el panorama varietal se restringe a un conjunto de variedades donde la Arauco es condición necesaria en un mínimo del 20% y un máximo del 50% del aceite final.

Una vez realizada la plantación, y esperados los primeros 4/5 años para el inicio de la producción de aceitunas, es necesario realizar las siguientes tareas para el mantenimiento del monte:

- **Riego:** El mismo puede ser superficial o presurizado, con aguas provenientes de deshielo de la cordillera que lleguen en forma superficial (por acequias y canales, o bien bombeada de napas subterráneas). El mismo es periódico y la frecuencia se define en función de la necesidad específica, no pudiendo ser menor a 10 riegos anuales.
- **Poda:** La poda es una actividad necesaria y diferencial del manejo del monte de olivos respecto de otros lugares del mundo. Se realiza en forma manual, con la ayuda de tijeras, podones, serruchos y escaleras. Tiene por objeto remover partes de la planta para mejorar la aireación y soleamiento de la misma. Se realiza una vez por año. En ciertos lugares del país y del mundo, la poda puede mecanizarse, ya sea parcial o totalmente, empleando máquinas topinadoras. En el caso de la olivicultura de Mendoza, dado el tamaño de las plantas que existen implantadas en método tradicional, la poda sólo puede realizarse manualmente. Esto conlleva a una poda más “precisa” y no generalista, donde se pueden elegir las brindillas y ramas a remover, asegurando así una mayor luminosidad hacia el interior de la planta y una distribución de la fruta a la cosecha más pareja y distribuida.
- **Fertilización:** Esta actividad puede o no realizarse, dependiendo de la necesidad de las plantas y no genera ninguna diferenciación respecto de otros montes de olivos.
- **Aplicaciones de plaguicidas:** Esta actividad puede o no realizarse, dependiendo de la necesidad de las plantas y no genera ninguna diferenciación respecto de otros montes de olivos.
- **Desmalezado y laboreo de suelo:** En este punto existen diferentes mecanismos que se aplican en los montes de olivo de Mendoza, desde labranza cero (es decir que no hay movimientos de suelo y las pocas malezas se controlan con herbicidas) hasta labranza tradicional (rastreadas con tractor y rastra de disco para mantener las malezas controladas) pasando por toda una gama intermedia tan variada, como situaciones productivas diferentes hay.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



- **Cosecha:** La cosecha puede ser realizada manualmente o mecánicamente, en una sola pasada, normalmente en abril, mayo y principios de junio, meses en los cuales se produce la maduración fenológica de las aceitunas (viraje del color verdoso al violeta) en esta zona. Las aceitunas deben ser “de vuelo” y no recogidas del suelo. Es importante señalar que la cosecha, por ser en su mayoría de carácter manual, requiere de una gran cantidad de mano de obra, concentrada estacionalmente, que se complementa con las fechas de cosecha de otros cultivos como por ejemplo la vid.
- **Traslado hasta almazara:** Se realiza en cajas de 20 kg o en bins de 300/500 kg. El traslado de las aceitunas hasta la almazara en la cual serán procesadas debe realizarse durante el mismo día de la cosecha, en un lapso de 24 hs desde el desprendimiento de la planta. De este modo se evita que las aceitunas que se hayan roto durante la cosecha sufran un proceso de oxidación en su aceite, dando lugar luego al defecto de “atrojado” en el aceite final. No debe realizarse a granel ya que de este modo, el peso de la parte superior rompería aceitunas en la base liberando aceite y permitiendo el enranciamiento.
- **Recepción de materia prima:** Una vez ingresada la aceituna en almazara, la misma debe ser procesada en el mismo día o con 24 horas desde el desprendimiento de la planta. Las aceitunas de variedad Arauco deben ser procesadas en forma independiente de manera de poder aislar dicho aceite para medir la proporción en el corte final. Es necesario que exista una clasificación varietal durante la recepción, que evite tener aceites de tipo “blend de campo” donde diferentes variedades se muelen todas juntas. Este tipo de blend no son admitidos en la IG motivo del presente. Durante este proceso se separan, en caso de existir, aceitunas con defectos físicos como roturas, grietas, machucones, tierra o cochinillas.
- **Deshojado y lavado:** Las aceitunas son deshojadas mediante el empleo de ventiladores que “ventean” y separan a las hojas, y pueden o no ser lavadas con agua después.
- **Molienda:** La molienda de las aceitunas se realiza con molinos de martillos. Hace varias décadas atrás se emplearon piedras de molino de gran tamaño para realizar la molienda, pero en la actualidad las mismas ya fueron reemplazadas en todos los casos. Las máquinas actuales, de tipo continuo, no solo aumentan los rendimientos industriales, sino que abaratan costos sin afectar la calidad final del aceite de oliva. Es necesario, cuando se esté realizando la molienda de variedad Arauco, iniciar la misma con la amasadora vacía y limpia, y del mismo modo, vaciar la misma y limpiarla al terminar.
- **Amasado:** El amasado de las aceitunas debe realizarse con temperaturas que no superen los 35°C y el tiempo de amasado no podrá superar los 60 minutos. Si el amasado se realiza a mayor



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



temperatura (lo cual se realiza en algunos casos para aumentar la extracción) o por mayor tiempo, se alterará el resultado final, y el producto obtenido tiende a tener menor cantidad de compuestos aromáticos, disminuye el contenido de polifenoles y sobre todo disminuye la estabilidad final.

Es importante en consecuencia mantener el control sobre esta etapa del proceso, controlando la temperatura de la masa (se suelen emplear termómetros láser) y el tiempo de permanencia de la masa oleica en la amasadora.

En algunos casos, a los efectos de aumentar la extracción de aceite se puede agregar algunos coadyuvantes como microtalcos. En el caso de los aceites de oliva virgen extra con indicación geográfica Mendoza, esto está permitido ya que no existen registros ni estudios de que estos coadyuvantes afectan a la calidad sensorial final del aceite de oliva característico de Mendoza.

- Separación de fases: Se podrán emplear centrifugas de dos o de tres fases durante el proceso. Mediante este proceso se busca separar el agua vegetal del aceite de oliva, compuestos que salen de la amasadora en forma conjunta, y del mismo modo también se busca separar los sólidos. Para ello se suelen emplear centrifugas que, conforme a la diferencia de densidad de sólidos, aceite y agua, permiten separar las diferentes fases.
- Decantación: Aún con las mejores centrifugas disponibles en la actualidad, una pequeña proporción de agua vegetal queda junto al aceite de oliva, y es necesario removerla empleando para ello la decantación, es decir que se deja durante un par de días el aceite reposar, y luego se retira el agua que queda en la parte superior.
- Almacenamiento: El almacenamiento debe realizarse siempre en tanques de acero inoxidable de volumen variable, cuidando que al disminuir el volumen de un tanque (por ejemplo al realizar un fraccionamiento parcial, no quede espacio ocupado con aire en el mismo, sino que se rellena con gases inertes como Nitrógeno.
- Filtrado: Previo al envasado y días después de realizada la extracción se realizará la filtración, mediante filtros de placa.
- Degustación y corte: Los aceites hasta este momento elaborados se han almacenado en tanques independientes, conforme la variedad de origen, el momento de la cosecha, o la finca de procedencia de la aceituna. Los técnicos responsables deben ahora realizar una degustación de los mismos, y establecer la proporción de cada tanque a mezclar en el aceite que finalmente se fraccionará. Para ello tendrá como principal herramienta sus sentidos y el entrenamiento de muchos años. Una vez establecida la proporción final, se vuelcan los diferentes aceites en un último tanque de fraccionamiento. Este tanque, que solo actúa como pulmón previo, debe tener una capacidad de almacenamiento equivalente a la suma de las dos o más variedades a combinar. Se requiere



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza

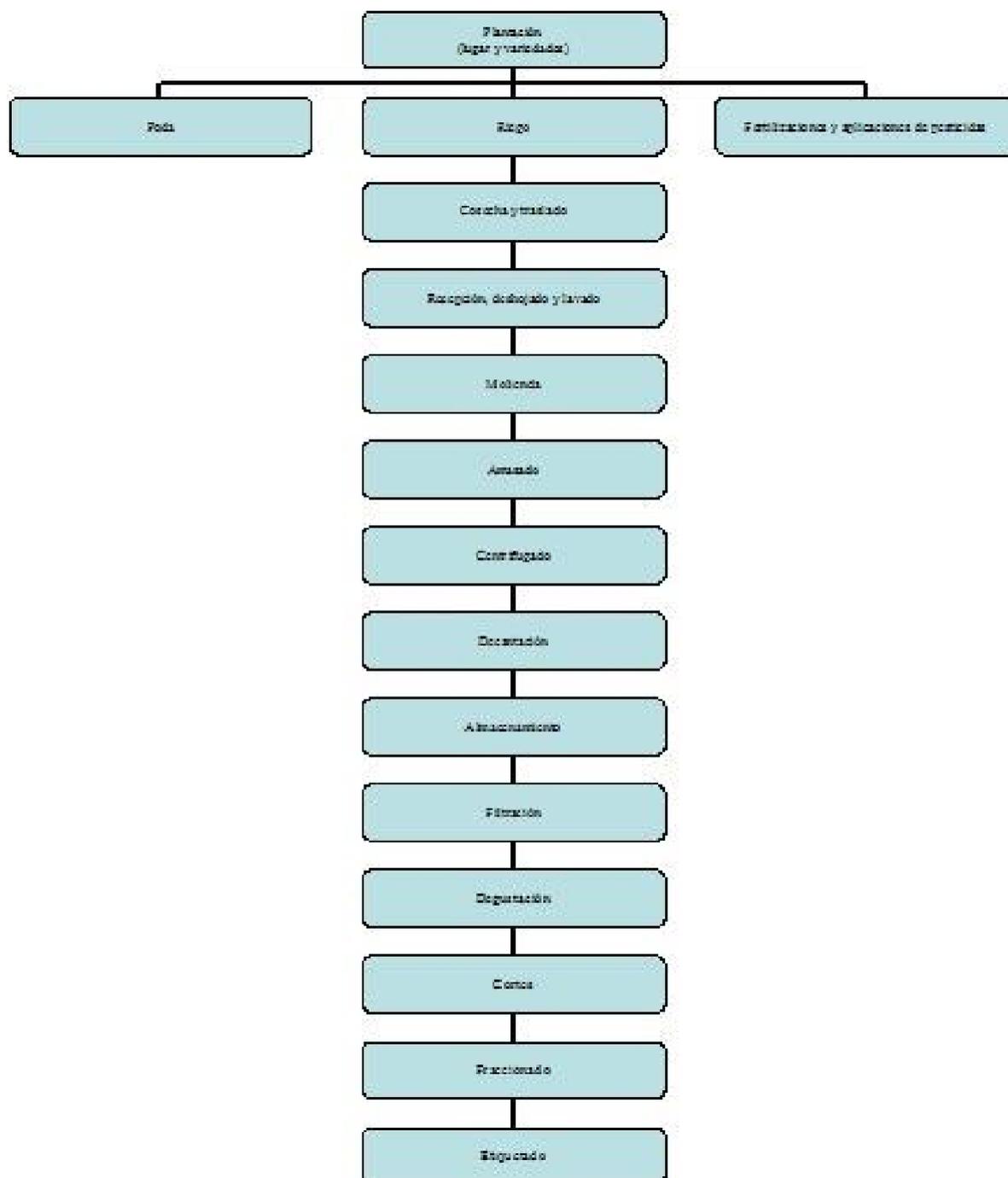


ingresar los aceites a mezclar al mismo tiempo para evitar tener que agitar luego para homogenizar el aceite final.

- Fraccionamiento: El fraccionamiento podrá ser realizado en forma manual o automática, pero siempre en botellas de vidrio de 250 ml, 500 ml, o 1.000 ml, no admitiendo envases de mayor capacidad.
- Etiquetado: El etiquetado normalmente es manual, empleando para ello etiquetas autoadhesivas, las que se colocan en forma previa a disponer las botellas en cajas de cartón de capacidad variable dotadas de separadores de cartón para evitar movimientos y golpes entre botellas.

A continuación se presenta el diagrama de flujo que además se encuentra como parte del Anexo V.

Diagrama de flujo





Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



f. Vínculo con territorio:

✓ Natural.

“Existen, no obstante, importantes diferencias entre los aceites procedentes de distintos cultivares y medios agroecológicos. El medio agroecológico influye en la fracción insaponificable, lo que se traduce en aceites de diferentes caracteres sensoriales. Terrenos pobres, de olivar poco productivo, están reconocidos por producir comparativamente aceites más aromáticos que los de suelos fértiles y de alta producción.

De la misma forma, olivares situados en altitudes o terrenos geográfica o topográficamente desfavorables para el olivar – especialmente adaptado al clima mediterráneo - ... Pueden verse alterados el K270, sus ácidos grasos: mayor proporción de palmítico y menor porcentaje de oléico y linoléico. La variedad manifiesta claramente su influencia tanto en la composición acídica como en el contenido en polifenoles.”⁶

La investigadora del Conicet Romina Monasterio indica: "El aceite de oliva tiene estos compuestos fenólicos porque no se le hace un proceso de refinado sino que es el jugo de las aceitunas. Así, en el aceite los compuestos fenólicos, además de sus cualidades sobre la salud, hacen que se vea afectado el sabor, le dan sabores distintos como ese sabor herbáceo, picante. Las variaciones de la composición fenólica hacen que tengan gustos distintos, que no pasa con los aceites refinados, que son neutros, sin sabor"

"Esto podría estar influenciado por el tema de que son olivares viejos y muy soleados. Ese tipo de diferencias de comportamiento hace que podamos tener aceites competitivos con diferencias."

"Los resultados hacen evidente que los aceites de oliva de Mendoza se pueden considerar una fuente importante de compuestos bioactivos, como por ejemplo compuestos fenólicos, al igual que otros aceites provenientes de otras regiones de producción mundiales típicas. Además, se establecieron características distintivas de la variedad Arauco, única variedad botánica autóctona de Argentina."⁷

⁶ La Cata de aceites: Aceites de oliva virgen características organolépticas y análisis sensorial. Junta de Andalucía. I.S.B.N.: 978-84-8474-271-5.

⁷ Conicet, 27 de noviembre de 2017.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



El factor natural es sin duda, uno de los factores determinantes de la identidad de un aceite de oliva. Las más de 100 indicaciones geográficas y denominaciones de origen otorgadas a este producto en diferentes localidades de Europa y del mundo así lo confirman.

Esta especie vegetal muestra un comportamiento sustancialmente diferente dependiendo de factores naturales como el clima, el agua, la genética, el relieve y la latitud de ubicación.

Veamos cada uno de ellos y su incidencia sobre el aceite de oliva de Mendoza.

Clima: La temperatura, especialmente durante la época de maduración de las aceitunas, marca la composición de los aceites a obtener.

En general se ha demostrado que altas temperaturas, durante la época de maduración especialmente, implican una menor cantidad de ácido oleico sobre el aceite finalmente obtenido, al mismo tiempo que disminuyen la cantidad de polifenoles totales.

Si nos preguntamos ahora, cómo influye ese mayor contenido de ácido oleico, determinado mediante métodos analíticos, de los aceites de oliva producidos en Mendoza respecto de otras provincias más cálidas del país, y cómo el consumidor de aceite de oliva nota esa diferencia, podemos observar la respuesta dada en el Manual de Cata y Maridaje de aceites de oliva donde indica: *“los aceites con un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, presentan una **connotación sensorial, descrita por los catadores como “menos grasos”, “menos untuosos”***. Es decir que los aceites de oliva originados en Mendoza (con mayor contenido de ácido oleico) tienen mayor “untuosidad” que los originados de aceitunas de otros lugares del país, que resultan más “livianos”.

También influye la temperatura como la amplitud térmica dada entre el día y la noche. Esta amplitud térmica es muy superior en los climas mediterráneos (por ejemplo Mendoza, San Juan, La Rioja, Córdoba y Catamarca) respecto de los climas oceánicos (Buenos Aires, Uruguay, Chile y Perú), debido a que las cercanías con las grandes masas de agua actúan como buffer evitando las temperaturas extremas. Una mayor amplitud térmica diaria implica que los frutos de cualquier especie vegetal, y en especial de la aceituna, tienden a marcar con mayor fuerza los rasgos diferenciales del sabor.

Un factor natural, que incide en forma determinante también, es el genético, ya que los aceites de oliva virgen extra que soliciten la certificación de la presente IG, deberán contener un porcentaje mínimo del 20% y un máximo del 50% de la variedad Arauco. Esta variedad, que solo se encuentra



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



presente en pocos lugares del mundo, encontró en Mendoza las condiciones ideales para lograr su desarrollo y que potencian sus características organolépticas diferenciales.

Los porcentajes de variedad Arauco típicos para los cortes de Mendoza fueron establecidos en conjunto con empresarios del sector, enólogos, referentes académicos y de institutos de investigación a través del consenso alcanzado en el taller desarrollado el 22 de octubre de 2019, tal como se observa en la minuta que se encuentra como parte del Anexo V.

A continuación se plantean las características descriptivas de esta variedad de acuerdo a lo desarrollado por los Ingenieros Agrónomos Arjona, Massuelli y Trentacoste de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, en el libro *Olivicultura en Mendoza*.⁸

⁸ Olivicultura en Mendoza, raigambre de una actividad que se renueva. Fundación Pedro Marzano. 2011.

Cultivar Arauco



| | | |
|--|---|--|
| Origen | Argentina | |
| Uso | Doble propósito | |
| Inflorescencia | Longitud | Media |
| | Número de flores/inflorescencia | Bajo |
| Fruto | Peso | Elevado a muy elevado |
| | Forma | Ovoidal |
| | Simetría | Asimétrico |
| | Posición del diámetro transversal máximo | Centrado |
| | Ápice | Redondeado |
| | Base | Redondeada |
| | Pezón | Ausente |
| | Presencia de lenticelas | Abundantes |
| Tamaño de las lenticelas | Pequeñas y grandes | |
| Carozo | Peso | Elevado |
| | Forma | Alargada |
| | Simetría | Asimétrico |
| | Posición del diámetro transversal máximo del carozo | Centrado |
| | Ápice | Apuntado |
| | Base | Redondeada y truncada |
| | Superficie | Rugosa |
| | Número de surcos fibrovasculares | Alto |
| Terminación del ápice | Con mucrón | |
| Caracteres Agronómicos y Tecnológicos | Floración | 483 °C días (2 de noviembre) |
| | Maduración | 2285 °C días (4 de junio) |
| | Sensibilidad a bajas temperaturas | Menos de -2 °C |
| | Relación Pulpa/Carozo | 9,2 |
| | Productividad | Media |
| | Contenido graso | 45,5% materia grasa/pulpa 17,5% materia grasa/pulpa |
| | Aceite | Calidad excelente. Muy alta estabilidad |



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



✓ Histórico.

El olivo llega a Mendoza alrededor del año 1500, traído por los colonizadores españoles junto a la vid.

En el siglo XVII, el jesuita Alonso de Ovalle escribía: “las cosecha de Cuyo (entendiendo por tal a la zona circundante a Mendoza) son más abundantes y las frutas mayores y más sazonadas que en Chile a causa del mayor calor que las hace madurar mejor y más pronto, es esta tierra abundantísima de pan y muy a propósito para almendros y olivos”.

Alrededor de 1.670, España con una economía tremendamente proteccionista de la metrópoli, emite una cédula real ordenando la tala de todos los olivos de América. En Mendoza, dado que el olivo era en gran medida una compañía necesaria de la vid, y dado que tenía una población mayor y alejada de Lima, esta orden fue muy poco cumplida, en los restantes territorios se talaron todos los olivos.

Esto fue dando también el paisaje olivícola mendocino, con grandes árboles añosos, de troncos robustos y gruesos, con plantas aisladas o en callejones.

El proceso de independencia y posterior construcción nacional también tuvieron notas históricas asociadas al olivo, y el aceite mendocino acompañó la gesta Sanmartiniana.

Ya en aquellos años comenzaba a tomar notoriedad la calidad del aceite de oliva y de las aceitunas de Mendoza. En 1823, Julien Mellet, en su libro *Voyage Dans L' Amerique Meridionale* indica “Las aceitunas son de enorme tamaño y dan un aceite de gusto muy superior al de nuestras más renombradas regiones”.

El siglo XIX trajo aparejado un incremento significativo de las superficies cultivadas con olivos, a partir de 1930. La guerra civil española, la segunda guerra mundial y la Ley 11643 (Ley de fomento de la olivicultura) hicieron que la superficie creciera muy aceleradamente. Fue la época de Enrique Tittarelli (Olivos, bodegas y viñedos Enrique Tittarelli), José López Rivas (Bodegas y Viñedos López), Juan Giol y Battista Gargantini (Bodegas y viñedos Giol). El aceite obtenido pasó de 131 tn en 1942 a 2.270 tn en 1952.

En la década de 1960 se produce una fuerte crisis, producto de una fuerte competencia con la vid y sobre todo una campaña de desprestigio del aceite de oliva empujada por las grandes compañías aceiteras de la zona pampeana, que vinculaban al aceite de oliva con el colesterol. Esto instaló un



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



mito que llevó años de comunicación e información al consumidor para ser desterrado. Como consecuencia se fueron erradicando olivos.

A mediados de 1970 se comienza a desmitificar la campaña anterior, los aceites argentinos, pero en especial los mendocinos comienzan a ser reconocidos mundialmente por su calidad en diferentes concursos y en 1982 se promulga la Ley nacional 22021 conocida como de Diferimientos Impositivos, que beneficiaba a casi todas las provincias productoras, con excepción de Mendoza. Esto trajo aparejado un nuevo incremento de la superficie, fundamentalmente en Catamarca, La Rioja y San Juan, pero atado a nuevos paquetes tecnológicos importados de Europa y EEUU.

Estos paquetes tecnológicos se basaban fundamentalmente en la variedad Arbequina (de altos rendimientos en finca e industriales, pero de muy bajo contenido de oleico y otros compuestos), plantadas en alta densidad, con riego presurizado con agua de pozo, cosecha mecanizada, en grandes superficies. Así, entre 1994 y 1998, se importaron de España, Italia y EEUU 18 millones de plantines de olivo, básicamente Arbequina.

Esto presionó la oferta en forma inicial, tornando pesimista el futuro para los productores tradicionales. Mendoza pasó de ser la primera provincia productora (en términos de superficie con olivo) a ser la cuarta.

Pero con el pasar de los años, una vez pasado el período de diferimiento de los impuestos; conforme los acuíferos bajaron (nunca se estudió con seriedad si el agua disponible alcanzaba para todos los pozos realizados y la realidad mostró que muchos acuíferos disminuían y en consecuencia aumentaba el costo de regar); y cuando se empezaron a cosechar las nuevas plantaciones y se observó que el aceite de oliva de las mismas no daban con los requisitos mínimos de ácido oleico requerido por la legislación nacional e internacional, y era necesario cortarlo (mezclarlo) con aceite de Mendoza; la situación cambió. Muchos de estos nuevos cultivos se abandonaron.

Los datos del Censo Nacional Agropecuario 2018, muestran que Mendoza se ubica en segundo lugar como provincia productora en superficie de olivos, luego de Catamarca.

También en la última década se avanzó notoriamente en la instalación o recuperación de almazaras, tal cual fue el caso de Laur, o de Old Tree. La industria oleícola, empezó a participar con mucha más fuerza en Concursos Internacionales, poniendo de manifiesto la excelencia de los aceites locales, y sobre todo posicionando en forma diferencial a los mismos. Así, por ejemplo la

empresa Laur se posicionó como la tercera empresa oleícola a nivel mundial por el número de premios obtenidos en certámenes específicos.

También se inició un proceso muy fuerte de vinculación del sector con referentes gastronómicos. De esta manera, el chef Donato De Santis por ejemplo sacó su propio aceite de oliva en asociación con la empresa mendocina Zuelo, algo parecido ocurrió con Cristián Petersen.



Otro segmento que se vinculó a los aceites de oliva de Mendoza fue el de los actores y cantantes, así por ejemplo Nito Mestre sacó en asociación con Laur el aceite “Distinto tiempo”, un aceite que en palabras del mismo Nito Mestre: *“...aceite Arauco argentino que se expresa con notas verdes, complejas y picantes, que nos transportan al bello paisaje de Mendoza...”*.



“La calidad del aceite de oliva virgen está definida por factores de carácter agronómico y de carácter industrial. Entre los primeros encontramos a la variedad, las condiciones edafo-climáticas de cada zona productora, las prácticas culturales y el estado de madurez de la aceituna a la cosecha.

Las características de la producción de aceite de oliva virgen en la provincia de Mendoza son particulares y distintas a las de otras zonas de Argentina...la cadena olivícola local presenta aspectos de producción primaria, de transformación industrial y de comercialización característicos y vinculados a la realidad histórica-cultural de la provincia de Mendoza (Tachini, 2011). Consecuentemente, los aceites de oliva vírgenes de las variedades Arauco y Arbequina, poseen características de calidad propias y diferentes a las de otras zonas productivas de la Argentina.”⁹

✓ Humano.

A diferencia de lo que ocurre en otras zonas productivas del país y del mundo, los olivos de Mendoza requieren de riego (superficial o presurizado) para producir. Además, las plantas de olivo, por la edad de las mismas, su esquema de plantación y riego, adquirieron un tamaño considerable, que requiere de mano de obra especializada para la cosecha, pero también para la poda y el riego.

El riego influye no sólo en los caracteres sensoriales de los aceites sino también en su composición química, fundamentalmente en su contenido en polifenoles. Estudios realizados por Salas y otros 5 demuestran la relación que existe entre los atributos frutado, amargo y picante con el agua de riego.

⁹ Araniti Verónica, Evaluación de la calidad de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a partir de las variedades Arauco y Arbequina de Mendoza, Argentina., FCA, UNCuyo, 2013.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Estos atributos son más intensos en los aceites procedentes de cultivo de secano. La estabilidad también decrece al aumentar la dosis de riego aplicada. El agua actúa como diluyente de los ácidos orgánicos, taninos, oleuropeína y otros componentes del fruto que son solubles en agua, por lo que el amargor de los aceites procedentes de olivares de riego es inferior.¹⁰

En muchos países tradicionales olivícolas, como España, Italia, Túnez, etc.; los montes de olivo, sobre todo los más antiguos, se realizaron y se realizan en muchos casos en secano, sin riego. También en algunos lugares de Sudamérica, donde las precipitaciones son mayores, el riego es menor.

En Mendoza, la necesidad del riego es condicionante para producir. Los inmigrantes españoles e italianos que llegaron hace años a la Provincia, debieron adaptarse en cuanto a la producción de olivos, ya que en su tierra natal, el mismo se mantenía sin necesidad de riego artificial, pero en las condiciones locales esto no era posible. Se fue dando de esta forma un nuevo perfil, el del regador.

La posibilidad de combinar los montes de olivos con otras producciones agrícolas, como la vitivinicultura por ejemplo, dio también lugar a una muy rica tradición que combina ambas producciones, y entonces, atado a la vendimia de la uva, se fue dando una gran tradición oleícola.

A ello también sumo que la mayor parte de la población es descendiente de italianos y españoles, por lo que gran parte tienen en su dieta “dieta mediterránea” el aceite de oliva como un componente esencial, y una rica historia asociada al cultivo.

Cabe aclarar que, en Mendoza, gran parte de los habitantes de zonas rurales y semirurales, tienen olivos añosos en sus propios parques o jardines, plantas que fueron quedando de cuando esos lugares eran fincas o en sus propias fincas. Todos ellos utilizan un esquema de manejo denominado elaboración a fazón, es decir que cosechan sus propias aceitunas, y las llevan a almazaras que devuelven un porcentaje cercano al 10% del peso de aceitunas en aceite.

Este esquema hace que la dieta de todas estas familias este totalmente asociada al aceite de oliva, que se utiliza para toda la comida. Antonio Baroni, productor de Maipú nos cuenta: *“Tengo una finquita con 3 has de olivo para conserva, y mezclada entre las plantas hay unas 30 plantas de olivo para aceite. Estas plantas las cosechamos todos los años, las llevamos a la almazara de Don Bosco en Rodeo del Medio y con esos 300 litros de aceite de oliva comemos nosotros, mis hijos,*

¹⁰ La cata de aceites. Aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial. Brigida Herrera et al., Junta de Andalucía, 2008. ISBN 978-84-612-2476-0.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



nietos y bisnietos. Nosotros no compramos aceite en los supermercados, hasta freímos con aceite de oliva”.

En este punto es necesario señalar además que, dentro del área de la zona Noreste de Mendoza, también se realizan algunas actividades culturales, educativas, religiosas y tradicionales, asociadas al aceite de oliva de Mendoza, entre las cuales podemos citar:

- Rotonda de la Virgen del Olivo: Monumento religioso levantado en el cruce de Ruta 60 y Ozamis.
- Fiesta Provincial del Olivo: En 2019 se realizó la XIX edición de la Fiesta Provincial de la Olivicultura. Durante la misma también se realiza el Concurso Cuyoliva para evaluar y premiar los aceites de oliva, se entrega la distinción “guardián de los olivos” y la elección de la Reina de la Olivicultura.
- En la zona noreste de Mendoza se encuentran ubicadas las facultades de Ciencias Agrarias de la UNCuyo y de Enología y Alimentos Don Bosco. Ambas entidades académicas forman profesionales que se desempeñan en la industria oleícola, generan investigación y ambas cuentan además con sus propios montes de olivo y aceiteras.

Este último punto también merece ser destacado, ya que la presencia de numerosos profesionales de la oleicultura en la Provincia, permitió ir perfeccionando con el paso del tiempo ciertos procesos y técnicas. De este modo surgió por ejemplo la identificación de los caracteres especiales de la variedad Arauco, y la determinación de los porcentajes de corte o blend que permiten hacer distintivos a los aceites de Mendoza.

El Enólogo Gabriel Guardia, Gerente de Laur, indica: “tenemos que defender los olivos que quedan en Mendoza, en especial las plantas añosas de Arauco. El avance de los barrios sobre las zonas productivas provoca que se erradiquen plantas que tienen más de 100 años, que dan aceites muy particulares y que están muy identificados con el mendocino, con su forma de ser y su paisaje”. Esto se ratifica cuando uno googlea la palabra “olivo” en Mendoza, y puede encontrar barrios cerrados con su nombre, numerosos restaurantes, colegios, hoteles y hospedajes, etc.

Es muy difícil imaginarse el mendocino sin asociarlo al vino y al olivo.

El entonces Decano de la Facultad de Ciencias Agrarias, Ing. José Rodríguez decía: “...es la postal de nuestros viejos viñedos en espalderos bajos y en cada cabecera un olivo. Esto es emblemático



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



para nuestra provincia ya consolidada por sus extraordinarios vinos y con un panorama auspicioso para posicionar a sus aceites de oliva en el mundo.”¹¹

g. Rotulado:



✓ Presentación del uso del isologo de la IG en el rótulo.

Este isologo se debe colocar en los colores originales, con fondo transparente, en la etiqueta frontal de todo envase, en el cuarto inferior derecho de las mismas, de manera legible que no lleve a la confusión.

El tamaño mínimo de la misma no puede ser inferior a uno (1) cm de ancho y uno y medio (1,5) cm de alto.

En la parte superior se puede leer en letra mayúscula imprenta “ACEITE DE OLIVA”, entendiendo que las palabras “VIRGEN EXTRA” no son necesarias ya que forman parte del producto, y por ende se deben colocar por Ley en la etiqueta, y en la parte inferior lleva las siglas IG – MENDOZA. En el centro se destaca una gota de aceite de oliva de color verde, de la cual nace un árbol de olivo añoso de color marrón oscuro o negro.

h. Estimación de volumen comerciable anual:

¹¹ Olivicultura en Mendoza, Raigambre de una actividad que se renueva. Fundación Pedro Marzano. 2011.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



La producción de aceitunas de Mendoza ronda las 50.000 toneladas anuales, de las cuales el 50% se destina a conservas y el 50% a aceite (este porcentaje es variable en función de la presencia o no de accidentes climáticos. Con oscilaciones que van desde 80.000 tn (2013) a 30.000 tn (2016).

De este total, la zona de los departamentos del Noreste, produce 32.000 tn de aceitunas.

Esta producción da origen a 4.800 toneladas de aceite de oliva, de las cuales solo una parte es vendida como aceite de oliva virgen extra. El máximo potencial de comercialización bajo este sello se estima en consecuencia en 3.000 toneladas de aceite virgen extra. Esto implica un total de 6 millones de litros como máximo, siendo lógico esperar que solo el 50% acceda a esta certificación dada la trazabilidad necesaria.

Es decir que se espera que el volumen total comercializado bajo la IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza, alcance los 3 millones de litros, lo que puede darse en aproximadamente 6 millones de botellas de medio litro o sus equivalentes de 250 cc o 1.000 cc.

| | |
|--------------------|---------------|
| Firma: | Fecha: |
| Aclaración: | |



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



Bibliografía y fuentes consultadas

- Aceite de oliva de Mendoza, cerca de ser el primero del país con marca de origen. Mendoza Post. 16 de mayo de 2019.
- Aceite de oliva: Mendoza podría ser la primera denominación de origen (DOC) de la Argentina. EcoCuyo. Diario Digital de Negocios. 10 de junio de 2021.
- Aceite de oliva: Mendoza podría ser la primera denominación de origen (DOC) de la Argentina. Entorno económico. 10 de junio de 2021.
- Aceite de oliva: Mendoza podría tener la primera denominación de origen del país. Diario del oeste. Junio 2021. <http://www.diariodeloeste.com.ar/aceite-de-oliva-mendoza-podria-tener-la-primera-denominacion-de-origen-del-pais/>
- Análisis de consumidores de aceite de oliva. Una mirada hacia el desarrollo de un mercado interno consolidado. Raúl Novello et al. INTA. IV Jornadas de actualización técnica. 8 de abril de 2015.
- Avanza en Mendoza la indicación geográfica para el aceite de oliva. Amanecer Rural. 15 de mayo de 2019.
- Avanza la indicación geográfica para el aceite de oliva mendocino. Prensa Gobierno de Mendoza. 13 de mayo de 2019.
- Avanza la Indicación Geográfica para el aceite de oliva mendocino. Mercacei. 20 de mayo de 2019.
- Buscan que aceites de oliva de Mendoza reciban calificación de Denominación de origen. Noticias de. Junio 2021. <https://www.noticiasde.com.ar/economia/buscan-que-aceites-de-oliva-de-mendoza-reciban-calificacion-de-denominacion-de-origen-244800>
- Buscan que aceites de oliva de Mendoza reciban calificación de Denominación de Origen. AgroLatam. Junio 2021. <https://www.agrolatam.com/nota/buscan-que-aceites-de-oliva-de-mendoza-reciban-calificacion-de-denominacion-de-origen/>
- Censo Nacional Agropecuario 2018, Resultados Preliminares, Agricultura, Enero 2020. INDEC. ISBN 978-950-896-571-4
- Construcción de perfiles sensoriales para aceites de oliva virgen extra de La Rioja y Mendoza. Baroni, Alfredo; Guardia, Gabriel. Junio 2021.
- Estimación anticipada de cosecha de aceitunas, Mendoza. 2016. Fundación IDR. <https://www.idr.org.ar/wp-content/uploads/2016/03/ESTIMACION-ANTICIPADA-DE-COSECHA-DE-ACEITUNAS1.pdf>
- Estudio de la calidad sensorial en aceites de oliva argentinos para evaluar su posible posicionamiento comercial. Gastón E. Maraulo, Juan M. Alderete. INNOVA UNTREF. 5ta Edición. Septiembre de 2020. ISSN 2618-1894.
- Evaluación de la calidad de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a partir de las variedades Arauco y Arbequina de Mendoza, Argentina. Ing. Agr. Verónica Araniti, Postgrado regional Cooperativo en Alimentos (UNSL-UNCUYO-UNSJ-UNLAR), 2013. http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/11095/araniti-evaluacioncalidadaceiteolivavirgenes.pdf
- Evaluación de la calidad diferencial del aceite de oliva obtenido en la Provincia de Mendoza, Argentina, con vistas a registrar una indicación geográfica. I Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO 2020), Uruguay.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



- Evaluación de la calidad diferencial del aceite de oliva virgen obtenido en la provincia de Mendoza, Argentina, con vistas a registrar una Indicación Geográfica. Araniti V. et al. Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado, Universidad Nacional de Cuyo. 2019.
- La acción que busca que el aceite de oliva mendocino no desaparezca. MendozaPost. Junio 2021. <https://www.mendozapost.com/economia/aceite-de-oliva-piden-denominacion-de-origen-mendoza/>
- La cata de aceites: Aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial. Instituto de investigación y formación agraria y pesquera, Consejería de agricultura y pesca, Junta de Andalucía. 2008. ISBN 978-84-8474-271-5
- La cata de aceites. Aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial. Brígida Herrera et al., Junta de Andalucía, 2008. ISBN 978-84-612-2476-0.
- “Manual de Cata y Maridaje del aceite de oliva. M. Uceda et al., Editorial Almuzara, 2010. ISBN 978-84-92924-34-9.
- Mendoza (Argentina) avanza en la DO para su aceite de oliva. Olimerca. 17 de mayo de 2019.
- Mendoza (Argentina), va por la IGP para su aceite de oliva. Observatorio Tecnológico Agroalimentario. Junio de 2021. <https://ctaex.com/observactaex/ota/articulo-rss/xml/733/general/259/mendoza-argentina-a-por-la-igp-para-su-aceite-de-oliva>
- Mendoza (Argentina), va por la IGP para su aceite de oliva. Olimerca. 6 de junio de 2021. <https://www.olimerca.com/noticiadet/mendoza-argentina-a-por-la-igp-para-su-aceite-de-oliva/8b145c4e26a9705107defede8d572e76>
- Mendoza busca ser la primera denominación de origen de aceite de oliva virgen extra del país. Punto a punto. Junio 2021. <https://mendoza.puntoapunto.com.ar/mendoza-busca-ser-la-primera-denominacion-de-origen-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-del-pais/>
- Mendoza busca ser la primera denominación de origen de aceite de oliva virgen extra del país. Sabores de Argentina. Junio 2021. <https://www.saboresdeargentina.com/2021/06/11/mendoza-busca-ser-la-primera-denominacion-de-origen-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-del-pais/>
- Mendoza insiste con la declaración nacional de indicación de origen al aceite de oliva. Agrolink. 13 de julio de 2019.
- Mendoza podría tener la primera denominación de origen del país para el aceite de oliva virgen extra. Suplemento Fincas. Diario Los Andes. 11 de junio de 2021.
- Mendoza promueve la que sería la primera denominación de origen de AOVE de Argentina. Revista Almaaceite. 04 de junio de 2021.
- Mendoza quiere denominación de origen del aceite de oliva. Campo directo. Junio 2021. <https://www.campodirecto.com.ar/mendoza-quiere-denominacion-de-origen-del-aceite-de-oliva/>
- Mendoza sería la primera provincia en recibir la Indicación geográfica (IG) de su aceite de oliva. EcoCuyo. 14 de mayo de 2019.
- Mendoza tendría la primera Indicación Geográfica del país para el aceite de oliva virgen extra. Diario San Rafael. 14 de junio de 2021.



Aceite de oliva virgen extra de Mendoza



- Método de valoración organoléptica del aceite de oliva virgen extra que opta a una denominación de origen. Resolución N° RES-2/93-IV/05. Documento N° 22. Consejo Oleícola Internacional. 2005.
- Olivicultura en Mendoza, Raigambre de una actividad que se renueva. Marta Mónica Bauza et al. Fundación Pedro Marzano. 2011.
- Olivo. Censo Frutícola Provincial, Mendoza, Argentina, 2010. IDR. <http://www.idr.org.ar/wp-content/uploads/2012/02/olivo1.pdf>
- Percepción diferencial de aceites de oliva virgen extra de Mendoza. Baroni et al.. Junio de 2021.
- Registros de temperaturas extremas, Servicio Meteorológico Nacional. <https://www.smn.gob.ar/caracterizacion-estadisticas-de-largo-plazo>
- Relación entre estabilidad oxidativa y composición para los aceites de oliva en Argentina. Liliana N. Ceci y Amalia A. Carelli, Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI), Universidad Nacional del Sur-Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (UNS-CONICET). J Am Oil Chem Soc DOI 10.1007/s11746-010-1598-6, 2010.
- Técnicas y prácticas de laboratorio para el aceite de oliva virgen, Cuadernillo tecnológico N° 23. Luisa Ruiz Domínguez. INTI. 2015.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Las Malvinas son argentinas

Indicación Geográfica y Denominación de Origen

Número:

Referencia: Indicación Geográfica y Denominación de Origen

Datos del Solicitante

Nombre: Mario Bustos Carra

Tipo de solicitante: Otro

Otro: No

¿Acredita Personería Jurídica?: Si

Razón Social: Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN)

CUIT: 30717360261

Domicilio del Solicitante

Dirección: Sarmiento 199, 6° piso.

Provincia: Mendoza

Código Postal: 5500

Teléfono : 2614380394

Correo electrónico: mariobustoscarra@asolmen.com.ar

Domicilio constituido en la Ciudad de Buenos Aires

Provincia: Capital Federal

Localidad : CABA

Calle y número: Av. Roque Saenz Peña 615 5° piso of. 520 (1035), CABA.

Miembros del grupo

Nombre : Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN)

Apellido: 30717360261

Especificar actividad: Olivícola

Domicilio (País): ARGENTINA
Domicilio (Provincia): MENDOZA
Domicilio (Departamento): CAPITAL
Domicilio (Localidad): MENDOZA
Teléfono: 2614380394
Correo electrónico: mariobustoscarra@asolmen.com.ar

Organismos/ Instituciones que colaboran

Nombre: Enrique
Apellido: Vaquié
Nombre de la Institución y/o Organismo: Ministerio de Economía y Energía de Mendoza
Teléfono: 2614492546
Correo electrónico: evaquié@mendoza.gov.ar

Tipo de Producto a Registrar

Producto: Aceites y grasas

Indicar IG/DO

Indicación Geográfica: Si
Indicar Nombre (correspondiente a la Región): Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza

Descripción del producto

Alimentos : Si

Definición CAA

Artículo 535 (Resolución Conjunta SPReI N° 64/2012 y SAGyP N° 165/2012). “Se entiende por Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de *Olea europaea* L. Se denominan Aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). Se comercializarán según las denominaciones y definiciones siguientes: - Aceite de oliva virgen: es el aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, y que no haya tenido más tratamientos que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Se lo clasifica en los siguientes tipos: Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 g cada 100 g Aceite de oliva virgen Extra, Máx.: 0,8 g cada 100 g como ácido oleico. Aceite de oliva virgeAceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: Máx. 20 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite.n Extra, Máx.: 0,8 g cada 100 g como ácido oleico. Aceites de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 0,15 mg/kg. Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor o igual que 1,5 g/100 g. Aceites de oliva vírgenes comestibles: menor que 4,5. Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 250 mg/kg. Aceites de oliva vírgenes: máximo 0,2 g/100 g. Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: máximo 0,1 g/100 g.

Nombre del Profesional : Fundación Instituto de Desarrollo Rural: trazabilidad, toma de muestras y entrega de certificación.

Nombre del Contacto: Ingeniero Alfredo Baroni.

Teléfono: 2616407028

Correo electrónico: abaroni@idr.org.ar

Método de obtención del producto

La producción de un aceite de oliva que se certifique bajo el sello IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza, comienza en la selección de las variedades y las zonas de producción, y el panorama varietal se restringe a un conjunto de variedades donde la Arauco es condición necesaria en un mínimo del 20% y un máximo del 50% del aceite final. Una vez realizada la plantación, y esperados los primeros 4/5 años para el inicio de la producción de aceitunas, es necesario realizar las siguientes tareas para el mantenimiento del monte: Poda: La poda es una actividad necesaria y diferencial del manejo del monte de olivos respecto de otros lugares del mundo. Fertilización: Esta actividad puede o no realizarse, dependiendo de la necesidad de las plantas. Aplicaciones de plaguicidas: Esta actividad puede o no realizarse. Desmalezado y laboreo de suelo: Existen diferentes mecanismos que se aplican en los montes de olivo de Mendoza. Cosecha: La cosecha puede ser realizada manualmente o mecánicamente. Traslado hasta almazara: Se realiza en cajas de 20 kg o en bins de 300/500 kg. Recepción de materia prima: Una vez ingresada la aceituna en almazara, la misma debe ser procesada en el mismo día o con 24 horas desde el desprendimiento de la planta. Deshojado y lavado: Las aceitunas son deshojadas mediante el empleo de ventiladores que “ventean” y separan a las hojas. Molienda: La molienda de las aceitunas se realiza con molinos de martillos. Amasado: El amasado de las aceitunas debe realizarse con temperaturas que no superen los 35°C por no más de 60 minutos. Separación de fases: Se podrán emplear centrifugas de dos o de tres fases durante el proceso. Decantación: Se deja durante un par de días el aceite reposar, y luego se retira el agua que queda en la parte superior. Almacenamiento: El almacenamiento debe realizarse siempre en tanques de acero inoxidable de volumen variable. Filtrado: Previo al envasado y días después de realizada la extracción se realizará la filtración. Degustación y corte: Los aceites hasta este momento elaborados se han almacenado en tanques independientes, conforme la variedad de origen, el momento de la cosecha, o la finca de procedencia de la aceituna. Fraccionamiento: El fraccionamiento podrá ser realizado en forma manual o automática, pero siempre en botellas de vidrio de 250 ml, 500 ml, o 1.000 ml. Etiquetado: El etiquetado normalmente es manual, empleando para ello etiquetas autoadhesivas.

Descripción haciendo hincapié en las que otorgan tipicidad al producto

Aceite de oliva virgen extra de Mendoza Los elaboradores describen al AOVE de Mendoza como un aceite con alto contenido de ácido oleico, con un frutado mediano a intenso, picante y amargor intermedio, grueso en boca. Se diferencia tanto analíticamente (por análisis de laboratorio), como organolépticamente. Prueba de ello es que en compras realizadas a granel, el AOVE de Mendoza recibe un precio sensiblemente mayor al de otras provincias productoras, y es empleado para cortar y mejorar a estos últimos, especialmente elevando los índices de ácido oleico. En tanto los productores y elaboradores, consideran necesario que un AOVE de Mendoza tenga un porcentaje mínimo de la variedad Arauco, lo que, sumado a su origen geográfico otorgue al aceite, un picante, amargor intermedio, untuoso, grueso en boca. Existen claros caracteres que identifican el AOVE mendocino y una imagen por parte de los consumidores acerca del mismo que aparece como consensuada. El AOVE mendocino se puede identificar como un aceite untuoso, fuerte, frutado, con un picante y amargor intermedio de acuerdo a la percepción de los consumidores.

Vínculo con territorio (al momento de ampliar la información será solicitada en un archivo PDF)

Histórico

El olivo llega a Mendoza alrededor del año 1500, traído por los colonizadores españoles junto a la vid. En el siglo XVII, el jesuita Alonso de Ovalle escribía: “las cosecha de Cuyo (entendiendo por tal a la zona circundante a Mendoza) son más abundantes y las frutas mayores y más sazonadas que en Chile a causa del mayor calor que las hace madurar mejor y más pronto, es esta tierra abundantísima de pan y muy a propósito para almendros y olivos”. Alrededor de 1.670, España con una economía tremendamente proteccionista de la metrópoli, emite una cédula real ordenando la tala de todos los olivos de América. En Mendoza, dado que el olivo era en gran medida una compañía necesaria de la vid, y dado que tenía una población mayor y alejada de Lima, esta orden fue muy poco cumplida, en los restantes territorios se talaron todos los olivos. El proceso de independencia y posterior construcción nacional también tuvieron notas históricas asociadas al olivo, y el aceite mendocino acompañó la gesta Sanmartiniana. Ya en aquellos años comenzaba a tomar notoriedad la calidad del aceite de oliva y de las aceitunas de Mendoza. En la década de 1960 se produce una fuerte crisis, producto de una fuerte competencia con la vid y sobre todo una campaña de desprestigio del aceite de oliva empujada por las grandes compañías aceiteras de la zona pampeana, que vinculaban al aceite de oliva con el colesterol. A mediados de 1970 se comienza a desmitificar la campaña anterior, los aceites argentinos, pero en especial los mendocinos comienzan a ser reconocidos mundialmente por su calidad en diferentes concursos y en 1982 se promulga la Ley nacional 22021 conocida como de Diferimientos Impositivos, que beneficiaba a casi todas las provincias productoras, con excepción de Mendoza. Esto trajo aparejado un nuevo incremento de la superficie, fundamentalmente en Catamarca, La Rioja y San Juan, pero atado a nuevos paquetes tecnológicos importados de Europa y EEUU. Los datos del Censo Nacional Agropecuario 2018, muestran que Mendoza se ubica en segundo lugar como provincia productora en superficie de olivos, luego de Catamarca. También en la última década se avanzó notoriamente en la instalación o recuperación de almazaras, tal cual fue el caso de Laur, o de Old Tree.

Natural

“Existen, no obstante, importantes diferencias entre los aceites procedentes de distintos cultivares y medios agroecológicos. El medio agroecológico influye en la fracción insaponificable, lo que se traduce en aceites de diferentes caracteres sensoriales. Terrenos pobres, de olivar poco productivo, están reconocidos por producir comparativamente aceites más aromáticos que los de suelos fértiles y de alta producción. De la misma forma, olivares situados en altitudes o terrenos geográfica o topográficamente desfavorables para el olivar – especialmente adaptado al clima mediterráneo - ... Pueden verse alterados el K270, sus ácidos grasos: mayor proporción de palmítico y menor porcentaje de oléico y linoléico. La variedad manifiesta claramente su influencia tanto en la composición acídica como en el contenido en polifenoles. El factor natural es sin duda, uno de los factores determinantes de la identidad de un aceite de oliva. Las más de 100 indicaciones geográficas y denominaciones de origen otorgadas a este producto en diferentes localidades de Europa y del mundo así lo confirman. Esta especie vegetal muestra un comportamiento sustancialmente diferente dependiendo de factores naturales como el clima, el agua, la genética, el relieve y la latitud de ubicación. En general se ha demostrado que altas temperaturas, durante la época de maduración especialmente, implican una menor cantidad de ácido oléico sobre el aceite finalmente obtenido, al mismo tiempo que disminuyen la cantidad de polifenoles totales. También influye la temperatura como la amplitud térmica dada entre el día y la noche. Esta amplitud térmica es muy superior en los climas mediterráneos (por ejemplo Mendoza, San Juan, La Rioja, Córdoba y Catamarca) respecto de los climas oceánicos (Buenos Aires, Uruguay, Chile y Perú). Una mayor amplitud térmica diaria implica que los frutos de cualquier especie vegetal, y en especial de la aceituna, tienden a marcar con mayor fuerza los rasgos diferenciales del sabor. Un factor natural, que incide en forma determinante también, es el genético, ya que los

aceites de oliva virgen extra que soliciten la certificación de la presente IG, deberán contener un porcentaje mínimo del 20% y un máximo del 50% de la variedad Arauco. Esta variedad, que solo se encuentra presente en pocos lugares del mundo, encontró en Mendoza las condiciones ideales para lograr su desarrollo y que potencian sus características organolépticas diferenciales.

Humano

A diferencia de lo que ocurre en otras zonas productivas del país y del mundo, los olivos de Mendoza requieren de riego (superficial o presurizado) para producir. Además, las plantas de olivo, por la edad de las mismas, su esquema de plantación y riego, adquirieron un tamaño considerable, que requiere de mano de obra especializada para la cosecha, pero también para la poda y el riego. El riego influye no sólo en los caracteres sensoriales de los aceites sino también en su composición química, fundamentalmente en su contenido en polifenoles. Estudios realizados por Salas y otros 5 demuestran la relación que existe entre los atributos frutado, amargo y picante con el agua de riego. En muchos países tradicionales olivícolas, como España, Italia, Túnez, etc.; los montes de olivo, sobre todo los más antiguos, se realizaron y se realizan en muchos casos en secano, sin riego. También en algunos lugares de Sudamérica, donde las precipitaciones son mayores, el riego es menor. En Mendoza, la necesidad del riego es condicionante para producir. Los inmigrantes españoles e italianos que llegaron hace años a la Provincia, debieron adaptarse en cuanto a la producción de olivos, ya que en su tierra natal, el mismo se mantenía sin necesidad de riego artificial, pero en las condiciones locales esto no era posible. Se fue dando de esta forma un nuevo perfil, el del regador. Cabe aclarar que, en Mendoza, gran parte de los habitantes de zonas rurales y semirurales, tienen olivos añosos en sus propios parques o jardines, plantas que fueron quedando de cuando esos lugares eran fincas o en sus propias fincas. Todos ellos utilizan un esquema de manejo denominado elaboración a fazón, es decir que cosechan sus propias aceitunas, y las llevan a almazaras que devuelven un porcentaje cercano al 10% del peso de aceitunas en aceite. Este esquema hace que la dieta de todas estas familias este totalmente asociada al aceite de oliva, que se utiliza para toda la comida. Antonio Baroni, productor de Maipú nos cuenta: “Tengo una finquita con 3 has de olivo para conserva, y mezclada entre las plantas hay unas 30 plantas de olivo para aceite, estas plantas las cosechamos todos los años. En este punto es necesario señalar además que, dentro del área de la zona Noreste de Mendoza, también se realizan algunas actividades culturales, educativas, religiosas y tradicionales, asociadas al aceite de oliva de Mendoza.

Estimación de volumen comerciable anual

La producción de aceitunas de Mendoza ronda las 50.000 toneladas anuales, de las cuales el 50% se destina a conservas y el 50% a aceite (este porcentaje es variable en función de la presencia o no de accidentes climáticos. Con oscilaciones que van desde 80.000 tn (2013) a 30.000 tn (2016). De este total, la zona de los departamentos del Noreste, produce 32.000 tn de aceitunas. Esta producción da origen a 4.800 toneladas de aceite de oliva, de las cuales solo una parte es vendida como aceite de oliva virgen extra. El máximo potencial de comercialización bajo este sello se estima en consecuencia en 3.000 toneladas de aceite virgen extra. Esto implica un total de 6 millones de litros como máximo, siendo lógico esperar que solo el 50% acceda a esta certificación dada la trazabilidad necesaria. Es decir que se espera que el volumen total comercializado bajo la IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza, alcance los 3 millones de litros, lo que puede darse en aproximadamente 6 millones de botellas de medio litro o sus equivalentes de 250 cc o 1.000 cc.

ADJUNTAR EL MAPA O CROQUIS DEL ÁREA LIMITADA, DIAGRAMA DE FLUJO Y ROTULO DE LA IG/DO EN UN ARCHIVO PDF.

PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTACTARSE A LA OFICINA DE REGISTROS. TEL: 011-43492940 .
CORREO ELECTRÓNICO: dorigen@magyp.gob.ar

