



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

El presente formulario busca cumplimentar el trámite de solicitud de registro de una Indicación Geográfica ante la Autoridad de Aplicación de la Ley 25.380 y su modificatoria. En su elaboración hemos abarcado todos los requisitos previstos en la legislación nacional, reuniendo en una sola presentación y de manera sistematizada, los elementos clave para la postulación al registro de este producto como Indicación Geográfica.

La documentación requerida es presentada conjuntamente con el aval y dictamen de las autoridades competentes del gobierno provincial respectivo, sobre el cumplimiento de los recaudos indicados.

1. Autoridad de Aplicación:

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA

Dirección: Av. Paseo Colón 922 - OF. 228 – CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

Teléfono: (005411) 4349-2940/2386

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

Número de Expediente¹:

¹ Para completar por la Autoridad de Aplicación



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



2. Datos del solicitante

Nombre: Gonzalo Lenzano (Presidente de la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil)	
Nombre del grupo solicitante: Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil	
Dirección: Caseros (sur) - 126	
Provincia: San Juan	Localidad/Dpto.: San Juan Capital
Código Postal: 5400	
Teléfono: 2644529851	Correo electrónico: aceitesyaceitunas@camaraolivicola.com.ar
Productor/ transformador ☐ otro ☒	

- Domicilio: se deja constancia que la cuenta TAD constituye el domicilio especial electrónico para aquellos trámites que se gestionen por la plataforma TAD. Dicho domicilio es la sede electrónica del usuario habilitado por la administración para el ejercicio de sus derechos y obligaciones.
- Acredita Personería Jurídica: Asociación Civil
En “**Anexo II - Datos del Solicitante - IG AOVE de San Juan**” consta la documentación correspondiente a la personería jurídica, vigencia y toma de posesión de cargos de autoridades, y autorización de representación para la postulación de la IG.
- Autorización/ Representación invocada:
Presidente: Gonzalo Lenzano
Secretario: Natalia Cosentino
Tesorero: Miled Emir Marún
- Nombre completo y dirección de cada uno de los miembros del grupo. Especificar la/s actividad/es de cada uno de ellos.



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



N°	Nombre	CUIT	Domicilio	Teléfono	Correo Electrónico	Producto
1	ESTABLECIMIENTO OLIVUM SA	30-71033610-1	Rivadavia 611 Piso 9, CABA	264-4203193	pcalderon@olvumsa.com.ar vbarrios@olvumsa.com.ar	Aceite de Oliva
2	ISOLA ASTI SA	30-70089082-8	Esmeralda 561 Piso 15. Dpto 172. CABA	264-5092514	gonzalo.lenzano@isolaasti.com.ar	Aceitunas/ Aceite de Oliva
3	JUAN PABLO CASTELLANO (TRILOGIA)	20-17940618-8	San Juan y Quiroga. San Martin. San Juan	264-4397482	juanpablo@trilogiaoliva.com.ar	Aceite de Oliva
4	SOLFRUT SA	30-62936116-9	Necochea 1555 norte, Sta Lucia. San Juan	264-4630525	lbeltran@solfrutsa.com.ar dfernandez@solfrutsa.com.ar	Aceite de Oliva
5	TIO YAMIL SA /San Juan de los olivos	30-71187909-5	Entre Rios 213 Sur	264-4400412	fabianfamar@speedy.com.ar	Aceitunas/ Aceite de Oliva
6	Olimas SA	30-71124820-6	Ruta Prov.21 Km 286 - Sta Fe	341-5484665	cparente@olimas.com.ar ralaino@viridian.com.ar	Aceitunas/ Aceite de Oliva
7	Torres del Sol SA	33-70854418-9	Av.lg de la Roza 1946 Oeste - Local 60	264-5745572	mjgomezz@hotmail.com	Aceite de Oliva
8	Olivicola Pederal SA	30-71124862-1	Mendoza 1714 sur	264-4400178	eduardosaleme@olivicolapedernal.com.ar	Aceite de Oliva
9	Agropecuaria El Mistol	30-69188312-0	Mitre y Cortinez - San Martin	264-4324655	claudia.becerra@elmistol.com	Aceite de Oliva
10	Natalia Cosentino (TERRA COSENTINO)	27-26790691-8	B° Sta Rita Casa 1 Mza 8 - Pocito	264-4646766	terracosentino@gmail.com	Aceitunas/ Aceite de Oliva
11	Tupeli SRL	30-62539902-1	Av. San Martin 3578 Oeste - Rivadavia	264-5720890	lloverasmariana@gmail.com	Aceitunas/ Aceite de Oliva
12	Bettina Moral Torés (La Pocitana)	27-20731222-9	Casa 11Mza B- B° Cedro Azul -Santa Lucia	264-5046812	info@lapocitana.ar	Aceitunas/ Aceite de Oliva
13	Asesoramientos y Servicios (de AuTOR)	30-71016603-6	Av Aberastain 362 Sur	264-4157719	olivicola@asesoramientosyservicios.com	Aceitunas/ Aceite de Oliva

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

Se adjunta en “**Anexo III - Acales Institucionales - IG AOVE de San Juan**”, los acales técnicos presentados por las autoridades provinciales, a saber: Ministerio de Producción; Trabajo e Innovación de la Provincia de San Juan; Universidad Católica de Cuyo; y Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño - Universidad Nacional de San Juan.



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Cabe mencionar que las siguientes instituciones y personas apoyan a la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil en el presente pedido de reconocimiento de la IG:

- ✓ **Ministerio de Producción, Trabajo e Innovación de la Provincia de San Juan**
Ministro: Gustavo Emilio Fernández
- ✓ **Secretaría de Agricultura, Ganadería y Agroindustria de la Provincia de San Juan**
Secretario: Miguel Moreno
- ✓ **Dirección de Desarrollo Agropecuario de la Provincia de San Juan**
Director: Leonardo Storniolo
- ✓ **Universidad Católica de Cuyo (UCCuyo)**
MSc. Susana Mattar - Directora del Laboratorio CRESA. FCQ y T. UCCuyo
Lic. Daniela Ramírez - Directora de Carrera Lic. en Tecnología de Alimentos. FCQ y T, UCCuyo
- ✓ **Universidad Nacional de San Juan - Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño**
Decano Arq. Guillermo Velasco
Directora de Proyecto PDTs Carina Capriotti
- ✓ **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)**
Directora Lic. Mónica Beatriz Ruiz
- ✓ **Representantes Técnicos de Industria**
Lic. Celina García (Empresa: SolFrut SA)
Lic. Victoria Mercado (Empresa: Agropecuaria El Mistol SA)

3. Tipo de Producto

Seleccionar la categoría a la que pertenece el producto a registrar:

Carne fresca

☐

Harinas

☐



**IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DE SAN JUAN**



Menudencia

☐

Cereales

☐

Embutidos y Chacinados

☐

Oleaginosas (no aceites)

☐

Productos de la caza

☐

Productos farináceos

☐

Conservas (cárnicas, mixtas
vegetales)

☐

Alimentos pre-cocidos y/o Alimentos
listo para consumir

☐

Productos lácteos

☐

Alimentos azucarados/ Chocolate/
Miel

☐

Otros productos de origen animal

☐

Bebidas sin alcohol

☐

Aceites y grasas

☒

Bebidas fermentadas No vínicas

☐

Frutas/ Hortalizas frescas

☐

Bebidas alcohólicas No vínicas

☐

Frutas/ Hortalizas procesadas

☐

Fibras

☐

Pescados y frutos de mar

☐

Otros productos no alimenticios

☐



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



4. Pliego de condiciones

a. Nombre de la IG

Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan

b. Descripción del producto

✓ Definición del producto según las normas vigentes

La Indicación Geográfica de Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan, se refiere al Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) obtenido con las aceitunas producidas en la provincia de San Juan (en el área delimitada en el Punto 4.c del presente pliego de condiciones), contando con las características y requisitos previstos por el Código Alimentario Argentino, en su artículo 535 del Capítulo VII “Alimentos Grasos - Aceites Alimenticios”: *“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). Dentro de esta clasificación se encuentra el **Aceite de oliva virgen extra**: cuya **acidez libre máxima** expresada en **ácido oleico** es **0,8 gr. cada 100 gr.**, y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el mencionado artículo”*. Las características físico – químicas del AOVE son las siguientes: índice de peróxidos: 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 para ácido oleico (C18:1): 53,0 a 83,0; y extinción específica a 232 y 270 nm, máx: 2.50 y 0.22.

Por otra parte, existen otras normativas aplicables al tipo de producto y establecidas por organismos internacionales, y debido a que Argentina es el principal productor y exportador olivícola del Continente Americano, y San Juan la principal provincia exportadora, es que resulta necesario el cumplimiento de la normativa internacional. Además, teniendo en cuenta que Argentina es miembro del Consejo Oleícola Internacional (COI) desde 2010, por lo tanto, adhiere a su normativa (Norma COI/T.15/NC No 3/Rev.19/2022).² Por otro lado, CODEX ALIMENTARIUS trabaja en conjunto con los países, Unión Europea y COI para armonizar sus

²Anexo IV: Norma Comercial Aplicable a los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Oliva (COI/T.15/NC No 3/Rev.19/2022)



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



normativas, y siendo nuestro país un miembro activo de la Comisión CODEX también adhiere a las mismas (Norma CXS 33-1981). ³

Cabe destacar que el aceite de oliva virgen extra elaborado en la Argentina es de excelente calidad, pudiendo ser comprobado por medio de parámetros físico-químicos y características organolépticas que surgen de la evaluación sensorial realizada por un panel de cata. ⁴

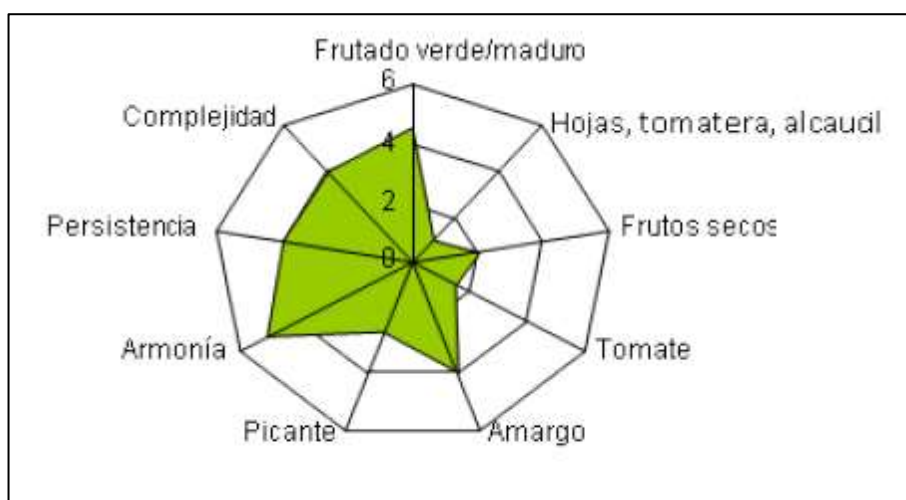
✓ **Descripción detallada del producto final y de sus materias primas: características físicas, químicas, microbiológicas, biológicas, organolépticas según corresponda**

El **Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan** es el zumo del fruto del olivo (*Olea europaea* L), compuesto por las **variedades más representativas de la provincia**. Este aceite es un **blend** que se diferencia de otros en su composición, ya que **en su mayoría** está integrado por entre un **50 – 70% de Arbequina** (la variedad mayormente implantada en la provincia), que aporta la suavidad, la textura y la delicadeza al blend, otorgando frutados suaves y almendrados; mientras que el **porcentaje restante** de la composición puede estar integrado por **distintas variedades** presentes en San Juan, a saber: *Changlot, Arauco, Coratina, Arbosana, Picual, y Koroneiki* (las que pueden encontrarse en distintas proporciones y combinaciones). De las variedades mencionadas anteriormente se puede encontrarse la variedad Changlot, muy típica de la provincia que fue introducida desde Valencia con la inmigración, variedad temprana que aporta notas a alcaucil, hojas verdes y contribuye a las intensidades de amargo y picante junto a Arauco, la única variedad autóctona de nuestro país que aporta sus características a hojas verdes, hierbas y suma intensidad, como así también puede encontrarse Coratina, por su aporte a la estabilidad, porcentajes de ácido oleico y descriptores sensoriales como almendras verdes y canela. Este **blend** se tipifica como un aceite de oliva virgen extra dentro de la **categoría** de **“Frutado Verde Ligero a Medio”**. De su perfil descriptivo surge que, en olfato destacan descriptores a hojas verdes y notas a tomates; en boca se perciben hojas verdes, tomate, alcaucil

³Anexo IV: Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Oliva (CXS 33-1981. Adoptada en 1981. Revisada en 1989, 2003, 2015, 2017. Enmendada en 2009, 2013, 2021)

⁴Anexo IV: Protocolo de Calidad para Aceite de Oliva Virgen Extra. Sello “Alimentos Argentinos” (Resolución SAGyP N° 75/2011 - SAA015 Versión. 09 del 13.07.2010 - Ministerio de Agroindustria – Sec. de Agregado de Valor – Subsec. de Alimentos y Bebidas)

y dulce suave, **con amargo y picante ligeros a medio, presentando buena complejidad y persistencia**, como puede apreciarse en el gráfico a continuación.⁵



Clasificación: Aceite de oliva virgen extra; Categoría: Frutado verde ligero

Las diferentes características de los aceites de oliva tienen su justificación en las condiciones edafoclimatológicas de la zona de producción, labores culturales, tecnología de elaboración y en el momento de recolección de los frutos, entre otros, que definen la composición química y sensorial de los aceites. Los aceites de oliva virgen extra de la provincia de San Juan se caracterizan por su calidad química y sensorial debido a las condiciones particulares de suelo, clima y la calidad del agua de riego, proveniente de la Cordillera de los Andes. La temperatura, la baja humedad ambiente, y la amplitud térmica hacen que San Juan cuente con uno de los climas más sanos y luminosos del mundo (ya que es diáfano y seco); por otra parte, la altitud y latitud de nuestros olivares, y las zonas de piedemonte que evitan las heladas, son aspectos que también contribuyen. A estos factores se suman las técnicas agrícolas utilizadas en el cultivo, los marcos de plantación, la etapa de maduración de la fruta, la relación pulpa/hueso de la aceituna, el momento de la cosecha, y las técnicas de procesamiento y almacenamiento (estos conceptos se profundizarán más adelante).^{6 7}

Cabe mencionar que la composición físico-química, el perfil de ácidos grasos, la composición biofenólica, la relación de ácidos grasos mono y poliinsaturados, y la estabilidad oxidativa (todos

⁵Anexo IV: Evaluación de Muestras de Aceites de Oliva Virgen de San Juan en camino de la Indicación Geográfica. 21/11/2023; Centro de Referencia en Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva y Alimentos (CRESA), de la Universidad Católica de Cuyo

⁶Anexo IV: Olivar en los Valles Áridos del Noroeste de Argentina (provincias de Catamarca, La Rioja y San Juan). *Revista Olivae*, N°114-2010, pág. 23-45; Consejo Oleícola Internacional

⁷Anexo IV: Clima y previsión meteorológica mensual - San Juan, Argentina



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



parámetros fundamentados en publicaciones científicas de nuestra provincia, en las que se demuestran las correlaciones que existen entre los parámetros químicos y sensoriales, sobre los que se ampliará más adelante), dan la caracterización típica de nuestros aceites de oliva virgen extra, otorgándoles solvencia y diferenciándolos de otras zonas productoras.

Para ampliar las características específicas que diferencian el Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan se puede agregar que, desde la llegada del olivo a nuestro país, en nuestra provincia encontró las condiciones edafoclimáticas para su desarrollo y las capacidades humanas de sus pobladores para saber cultivarlo y procesarlo, esto está demostrado por los ejemplares centenarios que hoy existen en San Juan, posteriormente las familias inmigrantes aportaron tecnología y conocimiento, siempre presente en distintas acciones nacionales para el fortalecimiento del sector, hasta que después de la Ley de Diferimientos Impositivos en la década los 90, se triplicó la superficie implantada y las condiciones ya existentes se fortalecieron con la llegada de la tecnología de punta, sumado a los últimos avances agronómicos que cambiaron la productividad con los marcos de plantación intensivos y super intensivos.

Todas estas características propias y únicas de nuestra provincia y de nuestro blend fundamentan la solicitud para obtener el reconocimiento de la IG Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan.

Descripción de las variedades que conforman el blend:⁸

➤ ARBEQUINA

Nombre: Proveniente de Arbeca, pueblo de la provincia de Lérida (España).

Propósito: Variedad aceitera. Este cultivar es sin lugar a duda uno de los tres infaltables cuando el perfil de la producción se orienta a variedades aceiteras.

Clones: Se conocen dos clones muy cultivados, llamados “21 kilogramos” y “catalana”, de similares características.

Planta: El árbol es de vigor medio, en la Argentina supera en tamaño al del país de origen, tiene porte abierto y forma globosa, ramas abiertas y péndulas, más acentuada con la carga en los primeros años.

De las conocidas es la más precoz en entrar en producción. También figura entre las más tolerante a las heladas en general. Comienza a florecer después de la Arauco, el promedio de

⁸Anexo IV: Catálogo Mundial de Variedades de Olivo. España, Mayo 2000; Consejo Oleícola Internacional

inicio en San Juan es el 15 de octubre. Es de floración abundante y prolongada, por eso es muy buena polinizadora. Autofértil.

Hojas: Son de tamaño medio, finas y alargadas, de unos 6 milímetros por 50, con 5 milímetros de pecíolo. Los bordes están algo arqueados hacia adentro.

Fruto: Es pequeño, elíptico, simétrico, ligeramente alargado, el peso promedio es de 1,5 gramos. El carozo no presenta estrías, es casi liso. Se ubican en todo el largo de la rama, raramente de a uno; lo normal son dos o tres.

Por la ubicación de la aceituna y la forma del pecíolo es resistente a la acción del vibrador en la cosecha mecánica.

Maduración: Es despareja, escalonada. La fecha es intermedia para fines de mayo en San Juan y se prolonga por 50 días.

Rendimiento: Tiene un rendimiento en aceite de entre el 14 y 18 por ciento. Se coincide en que, si bien tiene poca estabilidad, posee excelentes características organolépticas y actualmente se constituye como el de mayor aceptación en mercados no habituales de consumo.



Imagen: Variedad Arbequina

➤ **ARAUCO**

Origen: Se origina en la localidad del mismo nombre en la provincia de La Rioja, Argentina, durante la época de la conquista española. En algunas zonas se la conoce con el nombre de “Criolla”. Se cultiva sólo en Argentina, no está difundida en el resto del mundo.

Destino: Se utiliza para el consumo en conserva. Representa el 80 por ciento de la aceituna elaborada en verde. Esta variedad puede ser considerada de “doble propósito”.

Planta: El árbol es de vigor medio a alto, según las zonas. La copa es extendida con ramas principales oblicuas. Secundarias y fructíferas inclinadas hacia abajo que le da un aspecto de “sauce” o “llorón”. Tiene tendencia a desnudar las ramas y tener exceso de madera. La poda es fundamental para mantener la relación hoja/madera.

Hojas: Son grandes, alargadas, color verde oscuro, la nervadura en el reverso es bien notable.

Floración: Comienza la floración el 10 de octubre, es abundante a lo largo del ramo, lo hace en ramillete, con 10 a 22 flores cada uno, con gran porcentaje de autoestériles.

Se recomienda implantar polinizadoras en un 10 al 15 por ciento (Manzanilla, Arbequina).

Fruto: Es grande con promedio de 8 gramos. Es encorvado más pronunciado en el ápice, color negro brillante a madurez, con puntuaciones muy perceptibles. El pedúnculo es más bien alargado (0,4 milímetros) y son muy resistentes en el árbol. Fructifica en el segundo tercio de la rama frutal, en forma escalonada y en grupos de 2 ,3 ,4 aceitunas.

No es precoz para entrar a producir, se adapta mejor a los climas templados cálidos. Tiene una marcada vecería, que disminuye bastante cuando se las cosecha verdes. Sufre daños considerables con fríos prolongados o heladas en invierno y primavera.

Susceptibilidad: Es una variedad muy sensible al ataque del hongo “Verticillium” y a la bacteria de la “Tuberculosis del Olivo”.

Rendimiento: Tiene un rendimiento del 18 al 20 por ciento, su calidad es buena, sobresaliendo su gusto y perfume moderado, que lo hace apetecible a los consumidores no tradicionales.



Imagen: Variedad Arauco



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



➤ CHANGLLOT

Origen: En la región Valenciana de España, donde se cultivan 6000 ha.

En San Juan se ha difundido en manera importante, por sus destacadas características de resistencia y productividad. El desarrollo de la planta y la calidad de las aceitunas y del aceite se destacan particularmente, tornándose en una variedad muy interesante en plantaciones extensivas para poder escalonar maduración y por ende cosecha.

Destino: Es la típica variedad de doble propósito, su performance es más que aceptable tanto para conserva como para aceite.

Planta: El árbol es de mediano vigor. En los primeros años, las ramas primarias son verticales, después adquieren un porte abierto. Los troncos presentan estrías de tipo corchoso, detalles que sirven para identificarla. Es medianamente precoz para entrar en producción

Floración: Florece a principios de octubre. Lo hace en ramilletes florales denso, con flores de tamaño grande, ubicada con más frecuencia en las extremidades de las ramas. Es autoestéril.

Hojas: son de tamaños alargadas y la copa resulta densa.

Fruto: Son de tamaño elevado (5,5 a 7 gramos) ovoidal, ligeramente asimétrico, con ápice redondeado. Es de maduración muy temprana; para elaborarlos en verde está en condiciones alrededor del 15 de febrero para San Juan, mientras que para aceites se alcanza la maduración entorno al 20 de abril.

Es una de las pocas variedades en que se encuentran frutos en ramas de 2 años o más.

Maduración: La maduración de los frutos para los dos propósitos es muy pareja. Soporta medianamente los fríos invernales y las heladas tardías.

Poda: Resiste muy bien las podas severas y tiene una gran capacidad para emitir brotes nuevos.

Sanidad: Es tolerante al ataque de “Tuberculosis del Olivo” y “Verticillium”. Es muy sensible a la agresión de las cochinillas más comunes. Hay que controlarla, especialmente la generación de cochinillas que aparecen en diciembre-enero, porque el daño al fruto desmejora la calidad de la aceituna preparada verde.

Rendimiento: Tiene un rendimiento en aceite de entre el 18 y 20 por ciento. Se coincide en que, si bien tiene estabilidad media, posee excelentes características organolépticas, logrando equilibrio entre amargo y picantes.



Imagen: Variedad Changlot

➤ **CORATINA**

Origen: De Puglia, región sureña de Italia que forma el talón de la “bota”, y es conocida por la tierra de cultivo de siglos de antigüedad y cientos de kilómetros de costa en el Mediterráneo.

Destino: tiene muy buena aptitud para producción de aceites. Es una de las variedades más buscadas para los cortes (blend), ya que es la encargada de realzar los atributos de los aceites más “planos”, es decir sin picante, frutado y amargo. Proporciona aceite de excelente calidad. Productividad alta y constante. Buena capacidad de adaptación.

Sabor: el sabor del aceite de oliva Coratina es muy afrutado, aspecto que se une en boca con un picante intenso y retrogusto amargo de intensidad alta. Entre otros, podemos detectar aromas a cáscara de almendra, hierba fresca y alcachofa.

Planta: el olivo Coratina tiene vigor medio, es de porte abierto y la copa es globosa y de densidad alta. Esta variedad de olivo es muy precoz y de producción elevada.

Rendimiento: las aceitunas del olivo Coratina son de rendimiento alto – muy alto (pueden alcanzar el 25%).

Floración: Presenta muy bajo aborto ovárico (15%). Aunque es autofértil, la variedad Olivo Cellina di Nardò suele utilizarse como polinizador.

Multiplicación: la planta tiene una alta capacidad de enraizamiento.

Hojas: sus hojas son de forma elíptico-lanceolada, largas y de anchura media.

Fruto: su aceituna es de tamaño grande (5 gramos). Tiene forma elíptica y ligeramente asimétrica, con aceituna de pezón ausente.

Maduración: Coratina es de maduración tardía y escalonada.

Sanidad: Se la considera resistente al frío invernal y sensible a negrilla y mosca.



Imagen: Variedad Coratina

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

Las condiciones edafoclimáticas de nuestra provincia, las variedades que claramente contribuyeron al mapa varietal de la provincia, la investigación y desarrollo, los estudios de caracterización, junto a la recopilación de análisis realizados en industrias de la provincia de San Juan, hacen que podamos contar con **valores medios de parámetros fisicoquímicos y sensoriales**, que definen y dan sustento a la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan.

	Norma COI para AOVE	Valores medios del Blend que solicita IG
Acidez Libre	$\leq 0,80\%$	$\leq 0,40\%$
Peróxidos	≤ 20 miliequivalentes de oxígeno por kg de aceite	≤ 10 miliequivalentes de oxígeno por kg de aceite



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Ácido Oleico	55 – 85%	55 – 70%
Perfil Sensorial	Mediana de frutado Me > 0.0 Mediana de Defectos Me = 0.0	Mediana de frutado Me > 3.0 Mediana de Defectos Me = 0.0 Amargo y Picante equilibrados

Fuente: Elaboración propia, en base a datos registrados de empresas olivícolas sanjuaninas que concentran el 50% de la producción

El Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de San Juan se caracteriza porque, tanto el cultivo como su elaboración, es realizado en la zona delimitada en el presente pliego mediante procedimientos de cosecha mecánicos y/o manuales, con el cuidado necesario para no provocar alteración del producto, obtenido por métodos físicos en maquinarias de acero inoxidable de última generación, conservando el sabor, aroma y características del fruto que procede.

Es importante destacar que existen muchos trabajos de investigación en los que se han estudiado las características de los varietales que conforman el blend que aspira al reconocimiento de la IG; de los mismos se obtiene toda la información relativa a la composición de ácidos grasos de los diferentes varietales cultivados en nuestra provincia, los estudios de estabilidad oxidativa (OSI), el cociente entre ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, la composición de biofenoles, todo esto sustenta la calidad verificada durante años en los blends presentados a concursos, así como el reconocimiento de los consumidores sanjuaninos en las degustaciones comentadas (tal como se menciona en el apartado siguiente, pág 19). Los compuestos fenólicos del AOVE pertenecen a diferentes clases: fenoles simples y derivados, secoiridoides y derivados, lignanos, flavonoides. El contenido de dichos compuestos es un parámetro importante en la evaluación de la calidad del AOVE, ya que los fenoles contribuyen en gran medida al sabor y aroma del aceite, lo protegen de la oxidación y le confieren propiedades saludables.⁹

⁹Anexo IV: Correlaciones entre los parámetros químicos y sensoriales del aceite de oliva virgen extra de San Juan. Mattar S., Turcato A. *Revista A&G* 64 - Tomo XIV - Vol. 3 (2006), 420-427

El contenido de **polifenoles** se relaciona directamente con la **elevada estabilidad e intensidad** de las características sensoriales de **frutado, amargo y picante**, parámetros que se correlacionan significativamente. También debe mencionarse la incidencia del índice de madurez sobre estos parámetros, ya que a un menor índice se obtienen aceites que se destacan por su contenido en polifenoles y su mayor intensidad en amargo y picante.¹⁰

“Biofenoles” es un término más reciente que incluye compuestos fenólicos polares minoritarios en los aceites de oliva, tales como los derivados naturales y oxidados de la oleuropeína y ligustrósido, lignanos, flavonoides y ácidos fenólicos. El contenido de fenoles polares en los aceites de oliva virgen extra varía en cantidad y calidad, al estar estrechamente relacionado con el cultivo, las técnicas agrícolas utilizadas en el cultivo, la composición del suelo, el clima, la etapa de maduración de la fruta, la relación pulpa/hueso de aceituna al momento de la cosecha, y las técnicas de procesamiento y almacenamiento. Cabe destacarse que el contenido de biofenoles totales, fenoles simples y secoiridoides depende fuertemente del cultivar.

Los gráficos a continuación muestran características químicas de los AOVE obtenidos de algunos de los varietales que componen el blend representativo AOVE de San Juan:

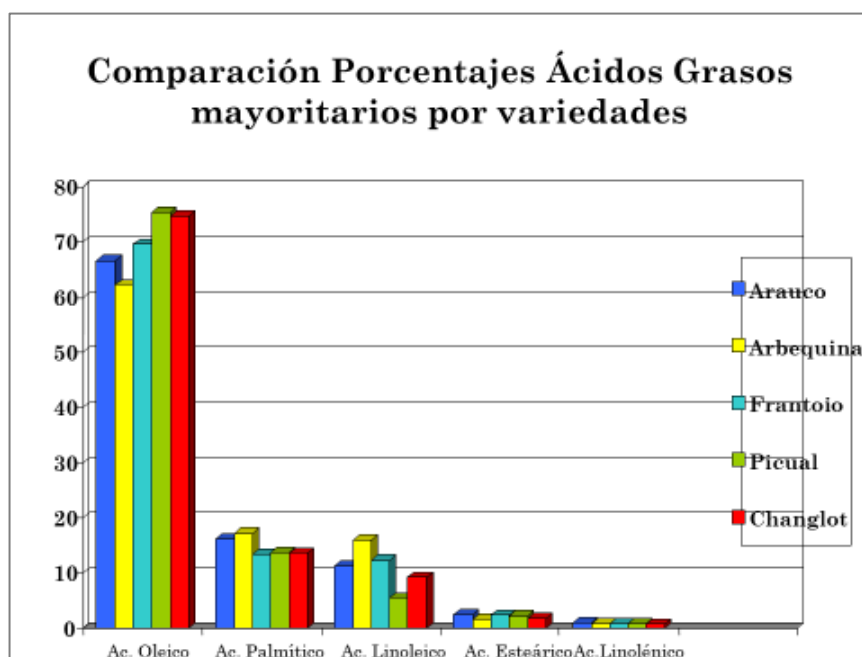


Figura: Perfil de ácidos grasos mayoritarios por variedades

Fuente: Correlaciones entre los parámetros químicos y sensoriales del aceite
de oliva virgen de San Juan

¹⁰Anexo IV: Relación entre composición biofenólica y evaluación sensorial de aceites de oliva virgen de la provincia de San Juan, Argentina. Ceci, L.; Mattar, S.; Ramírez, D., Carelli, A. *Revista Almazara - España*, 20/09/2017

Debe mencionarse también la relación que existe entre los ácidos grasos del aceite y el índice de madurez del fruto, ya que una disminución de este último como resultado de **cosechas más tempranas** (como es el caso de la provincia de San Juan, en la que realiza entre los meses de marzo y principios de junio), resulta en un **mejor perfil de ácidos grasos** como es para el caso de la Arbequina, en la que se incrementa el contenido de ácido oleico.

Análisis químicos y sensoriales para los aceites de oliva virgen extra estudiados, comparativos entre Variedad Arbequina y Variedad Coratina

Samp.	OSI1 (h)	O/(L+Ln)2	PPH (mg/kg)	Sensory Analysis			Chl1 (mg/kg)	Car1 (mg/kg)
				FI3	BI3	PI3		
A1	7.5a	3.31d	66	2.5a	1.0a	2.1b	0.9c	1.9b
A2	6.3a	2.52a	73	2.6a	1.0a	1.5a	0.3a	1.4a
A3	13.8b	3.80e	161	3.0a,b	1.0a	2.1b	6.5j	5.1e
A4	9.3a	3.09c	94	3.0a,b	0.9a	2.0b	1.9d	2.2c
A5	12.4b	2.51a	118	4.1c	1.8b	2.3b	2.8f	3.2d
A6	8.1a	2.54b	121	3.2b	2.0b	2.0b	0.6b	1.5a
C1	25.4e	6.95j	531	4.5c,d	4.1c	5.0c	5.7h	8.0h
C2	26.0e	6.83i	641	4.0c,d	4.6d	4.9c	10.3k	9.1i
C3	22.5d	6.20h	532	3.5c	5.4d	5.5d	2.3e	5.0e,f
C4	23.4d	5.48g	449	5.3e	5.0d	5.5d	3.7g	6.4g
C5	20.5c	5.04f	369	4.5d	4.1c,d	5.0c	6.0i	5.1f

Análisis químicos y sensoriales para los aceites de oliva virgen extra estudiados, comparativos entre Variedad Changlot y Variedad Coratina

Muestra	OSI	PPH (mg/kg)	Análisis Sensorial			Pigmentos (mg/kg)		
	(h)		IF	IA	IP	Cl	Car	Cl/Car
cv. Changlot								
CH1	10,3b	137b	3,5b	3,8c	3,5b	3,8d	3,3c	1,16e,f
CH2	6,0a	39a	2,7a	3,5a	2,0a	0,7a	1,6a	0,43a,b
CH3	10,9b	127b	4,0c	4,0b	3,5c	1,3b	1,8b	0,73d
CH4	12,1c	157b	3,8b	4,0a,b,c	3,1b	0,6a	1,6a,b	0,36a
cv. Coratina								
C1	25,4f	552f	4,5c,d	4,1b,d	5,0d	5,7e	8,0f	0,72d
C2	26,0f	657g	4,0c,d	4,6e,f,g	4,9d	10,3	9,1g	1,12e
C3	22,5e	525e,f	3,5b	5,4e	5,5e	2,3c	5,0d	0,46a,b
C4	23,4e	442d,f	5,3e	5,0f	5,5e	3,7d	6,4e	0,58c
C5	20,5d	362c	4,5d	4,3d,g	5,0d	6,0e	5,1d	1,17f

Medias o medianas en cada columna seguidas por la misma letra no son significativamente diferentes ($p=0,05$), OSI= Índice de Estabilidad Oxidativa, PPH= Polifenoles Totales, IF (FI)= Intensidad de Frutado, IA (BI)= Intensidad de Amargo, IP (PI)= Intensidad de Picante, Cl (Chl)= Clorofila, Car= Carotenos, O/(L+Ln)= Relación Oleico / (Linoleico + Linolénico)



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN

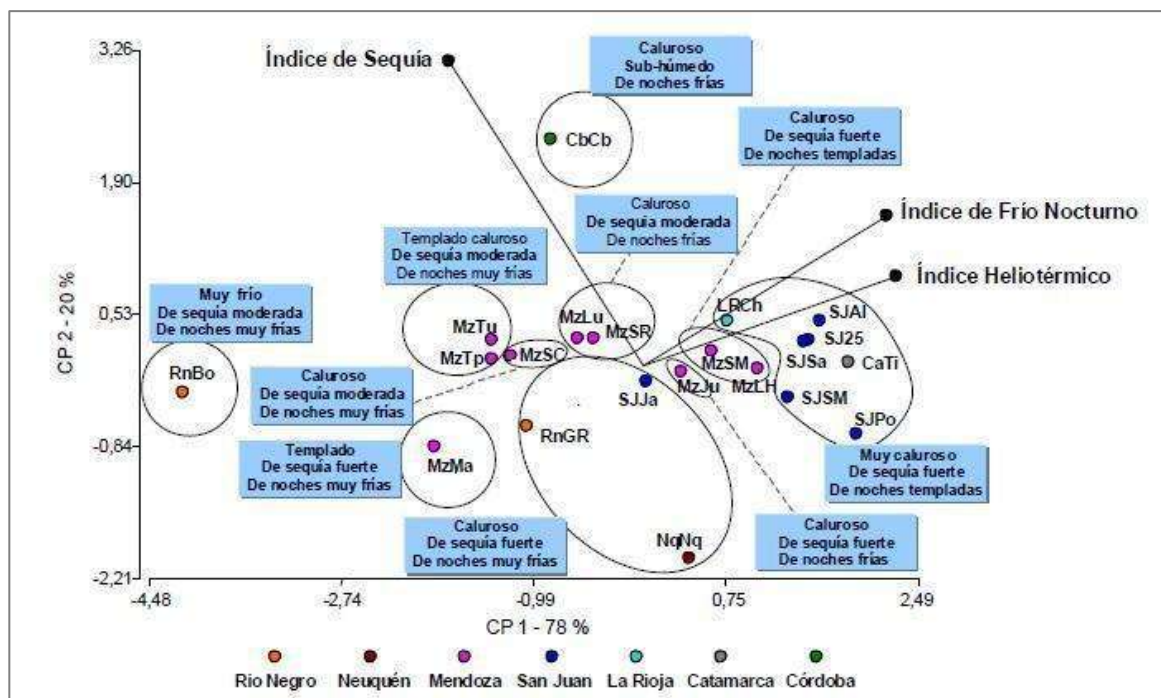


Como resultado de todo lo anteriormente expuesto, podemos resumir que el blend que representa al **AOVE de San Juan** se diferencia entre otros productos similares no sólo por su perfil sensorial que permite caracterizarlo como **Frutado Verde Ligero a Medio**, sino también por su **calidad y estabilidad frente a la oxidación**; todas estas particularidades son producto de la combinación de varios aspectos fisicoquímicos de cada uno de los varietales que componen el blend, los que también se ven determinados por el momento de cosecha. La **mayor presencia de Arbequina** dentro de la composición (variedad más ampliamente implantada en la provincia), le otorga al blend **intensidad media de frutado**, y en lo que respecta al **amargo y el picante** tiene características **suaves**, como resultado de un **contenido menor de biofenoles** en comparación con varietales como Coratina y Changlot, donde compuestos como los secoiridoides están en mayor porcentaje y resultando en intensidades medias de todos sus atributos positivos; por lo que la composición del blend da como resultado que **el AOVE de San Juan se caracterice por su armonía y complejidad** (por la presencia de una mayor cantidad de descriptores verdes).

Cabe recordar que el frutado es un determinante esencial en la calidad de un AOVE, ya que se trata del único alimento que debe pasar por un panel sensorial para ser clasificado antes de su comercialización, con una estricta regulación que exige un frutado mínimo para ser catalogado como “extra”, debiendo tener un valor mayor que cero en el frutado (en una escala de 1 a 10), además de no presentar ningún defecto que sea percibido sensorialmente. Para el caso de la IG de AOVE de San Juan, tal como se mencionó previamente, la mediana de frutado se establece en un mínimo de 3.

El siguiente gráfico muestra los resultados que surgen del estudio de diferentes indicadores que combinan variables climáticas entre las provincias de Córdoba, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Rio Negro y San Juan (todas ellas provincias donde se desarrolla la actividad olivícola). Del mismo se destaca que San Juan tiene un índice de sequía que lo ubica como zona seca, por ejemplo, en comparación con el caso de Córdoba. Así mismo registra un índice heliotérmico mayor (es decir, mayor tiempo de exposición al sol y mayor llegada de este generando temperaturas más altas) si comparamos con Mendoza, lo que sería la principal diferencia; luego respecto a Rio Negro y Neuquén se destaca que en estas provincias las noches son más frías. Las diferencias de factores como el índice de sequía, la humedad y las precipitaciones, entre las provincias analizadas, se traducen en aceites de oliva virgen extra distintos, con características propias y únicas de las variedades cosechadas con el índice de madurez adecuado para cada provincia, si se compara una zona con otra. Desde el punto de vista organoléptico, los

descriptores que se perciben en los AOVE de cada región varían según las variedades implantadas, el clima, el índice de madurez y las características de cada provincia.¹¹



Fuente: Clima, zonificación y tipicidad en regiones iberoamericanas. Jorge Toniello. et al. CYTED. 2012

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

Fueron los propios productores olivícolas, en función a todas las variedades implantadas en la provincia y en base al reconocimiento con el que cuenta el AOVE sanjuanino, quienes mostraron la inquietud de avanzar en el reconocimiento de una IG para el AOVE de San Juan. Es por ello que en el marco del convenio firmado entre la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil y la UCCuyo para avanzar en el reconocimiento de la Indicación Geográfica de AOVE de San Juan, se llevaron a cabo actividades conjuntas y en particular la obtención de los perfiles de los aceites de oliva virgen extra que caracterizan a la provincia y que además son reconocidos, valorados y apreciados por técnicos y consumidores. El apoyo desde el Laboratorio Sensorial CRESA de la UCCuyo (reconocido por el COI desde el 2006) consistió en acompañar en la

¹¹Anexo IV: Estudio de la calidad sensorial en aceites de oliva argentinos para evaluar su posible posicionamiento comercial. Maraulo, Gastón E.; Alderete Juan M. Innova UNTREF – *Revista Argentina de Ciencia y Tecnología*. 5ta Edición; Septiembre 2020. Instituto de Ciencia y Tecnología – Universidad de Tres de Febrero.



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



realización de diferentes actividades, entre ellas la Mesa Redonda para verificar y profundizar sobre lo expuesto por los productores, como así también definir el perfil sensorial que caracteriza a los AOVE de San Juan (en la que participaron Autoridades de la COSJ, Panel de Cata de Laboratorio Sensorial CRESA, y Técnicos de la Industria), todo esto con el objetivo de lograr un trabajo integrado.

Para tal fin se solicitaron diversas muestras a los productores, se relevaron las opiniones de diferentes técnicos del sector (Fabián Famar, Miled Marún, Celina García, Javier Gómez, Victoria Mercado, Claudia Becerra, Stella Gómez, Leticia Krickak, entre otros que aportaron su experiencia), se analizaron porcentualmente en importancia los varietales implantados en la provincia, y se evaluaron los 11 años de muestras de aceites de San Juan presentados en el Concurso ArgOliva (se verificaron las categorías en las cuales los AOVE sanjuaninos obtuvieron premios a lo largo de esos 11 años, los monovarietales y varietales que componían el blend); con todos estos datos se consensuó que el blend característico que representa al AOVE de San Juan es el que cuenta con un mínimo de la variedad Arbequina del 50% y un máximo del 70%, y que se complementa con el resto de las variedades entre Changlot, Coratina, Arauco, Arbosana, Picual, y Koroneiki.¹²

En función de las principales variedades de aceitunas de San Juan que componen el blend que identifica a la provincia, nos permiten **describirlo como un aceite de oliva virgen extra frutado verde ligero a medio, con amargor y picante equilibrados, con notas olfativas de frutas frescas, hierbas, hojas de olivo, notas almendradas que armonizan en boca marcando la suavidad, complejidad y el equilibrio que caracteriza a los aceites de San Juan, haciéndolos únicos.** Al contar con un mayor porcentaje de la variedad Arbequina en su composición, estos aceites son delicados y sutiles, con un frutado que recuerda a la manzana, las almendras, el tomate verde y el plátano, siendo perfectos para múltiples maridajes de platos salados, para preparar postres, marinados o salsas y cremas frías. A nivel táctil, su resultado es de una suavidad media marcada, y se encuentra estrechamente asociado a la variedad predominante de la provincia. Si bien el color de un aceite no incide en su calidad directamente, el color obtenido en estos blend recuerda los paisajes sanjuaninos con notas verdes, amarillentas, con brillo y limpidez aportados por los estrictos procesos de elaboración, extracción y almacenamiento.

¹²Anexo IV: Evaluación de Muestras de Aceites de Oliva Virgen de San Juan en camino de la Indicación Geográfica. 21/11/2023; Centro de Referencia en Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva y Alimentos (CRESA), de la Universidad Católica de Cuyo



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Este blend con la composición seleccionada fue presentado y puesto en consideración en la Semana de la Olivicultura del 2023, en torno al día Nacional de la Olivicultura en Argentina (24 de mayo), con la finalidad de obtener más información respecto de las cualidades específicas que identifican los consumidores del blend en cuestión, y validar las conclusiones resultantes de la Mesa Redonda.

En primer lugar se realizó un simposio organizado por la Facultad de Ciencias Químicas y Tecnológicas de la UCCuyo, con la participación de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la Universidad Nacional de San Juan, el INTA quien presentó un análisis de las características del suelo propicio para lograr la Indicación Geográfica, el Ministerio de Turismo y Cultura con la presentación de productos sanjuaninos que ya cuentan con el reconocimiento IG-DO, el CRESA con la evaluación sensorial del blend presentado, y la participación de varios de los productores socios de la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil, quienes además fueron representados por su presidente. Al finalizar dichas presentaciones se llevó a cabo una cata dirigida de forma general con todos los presentes, con la finalidad de obtener los atributos y descriptores más destacados del blend, y así poder cruzarlos con los resultados del panel de expertos. Las palabras con las que describieron el blend fueron: “fresco”, “versátil”, “equilibrado”, “frutado”, “intenso”, “verde”, “picante”, “dulce”, etc. Reflejando de esta forma que los atributos definidos por el público, que no tiene los conocimientos adecuados en la cata de aceite de oliva virgen extra, coinciden en su mayoría con los descriptores definidos por los expertos.

Teniendo en cuenta estos primeros indicadores por parte de personas que de alguna manera están en contacto y en relación directa con la producción de Aceite de Oliva de Virgen Extra, otra de las acciones llevadas a cabo esa semana (23/05/23) fueron las degustaciones guiadas en distintos restaurantes (realizadas conjuntamente con el sector Gastronómico y de Hotelería de la provincia de San Juan), con la presencia de sommeliers graduados y estudiantes actuales de la UCCuyo, contando con el blend de distintos socios de la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil y con el fin de recoger los resultados de reconocimiento a través de Pruebas de Preferencia y Aceptación de los consumidores.¹³

¹³Anexo IV: Percepción del consumidor - Registro de Atributos e Intensidad AOVE de SJ.

De esta actividad se pudo extraer la siguiente información:

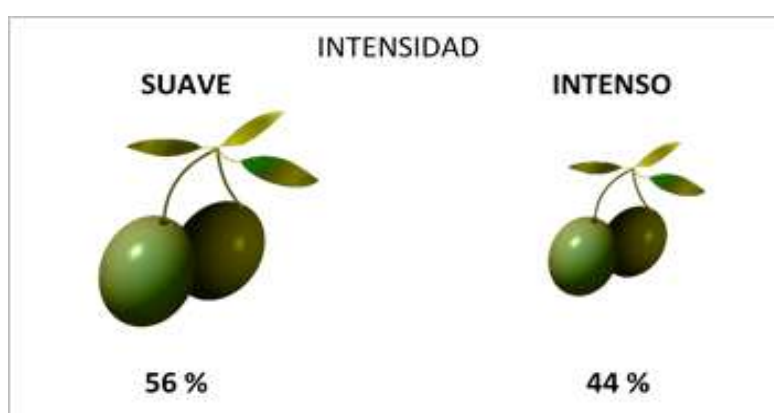
Total de personas entrevistadas durante 4 cenas y 1 almuerzo	140
Total de restaurantes que participaron	5
Total de socios de la COSJ que brindaron sus productos	5

Resultados:

1 - Con respecto a la **Intensidad**, se les pidió a los entrevistados que la respuesta fuera excluyente entre “suave” o “intenso”, por lo tanto, se procesaron en total 140 respuestas que coincide con el número de personas que participaron de las degustaciones.

Intensidad	Resto 1	Resto 2	Resto 3	Resto 4	Resto 5	Totales	Porcentual
Suave	16	13	25	16	8	78	56%
Intenso	9	8	21	8	16	62	44%
	25	21	46	24	24	140	100%

Fuente: Elaboración propia



2 – Seguidamente, se les pidió que indicarán qué **Atributos** encontraban en boca y olfato, y en este caso la respuesta no tenía una restricción, sino que simplemente se fue tomando nota de todo lo que cada uno pudo expresar al probar el Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan.

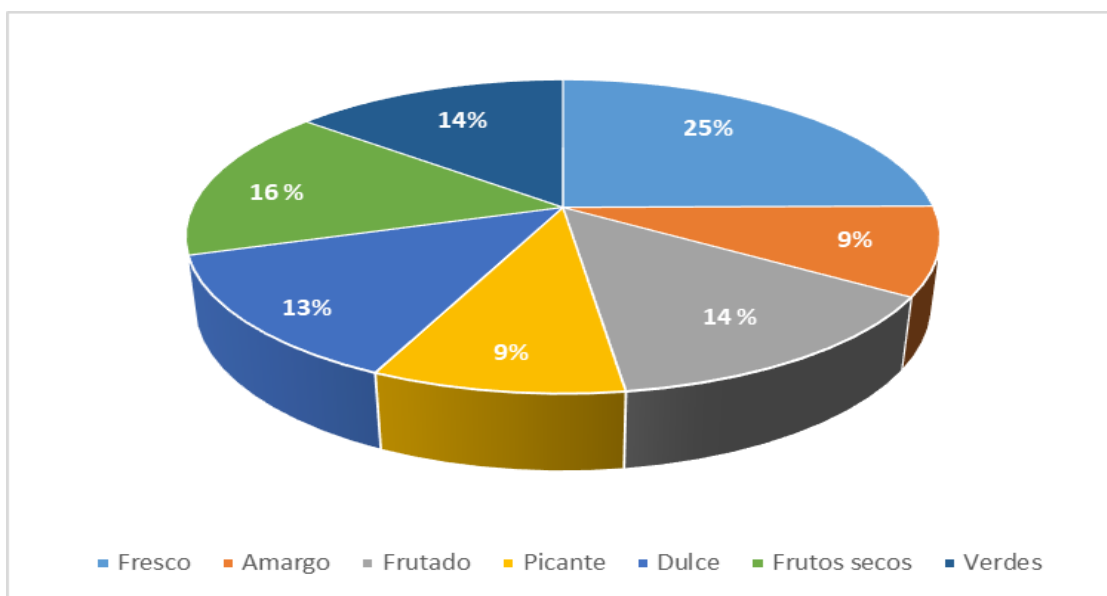


IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Atributo	Resto 1	Resto 2	Resto 3	Resto 4	Resto 5	Totales	Porcentual
Fresco	16	11	28	17	18	90	25%
Amargo	7	2	15	5	7	33	9%
Frutado	6	4	21	7	12	50	14%
Picante	7	7	9	4	6	33	9%
Dulce	4	6	14	13	11	48	13%
Frutos secos	11	9	13	9	15	57	16%
Verdes	7	5	15	14	10	51	14%
	58	46	115	69	79	362	100%

Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

✓ **Forma de presentación.**

El aceite de oliva virgen extra de San Juan se presenta en el mercado en envases de vidrio de color oscuro, en presentaciones de 250 ml y 500 ml.

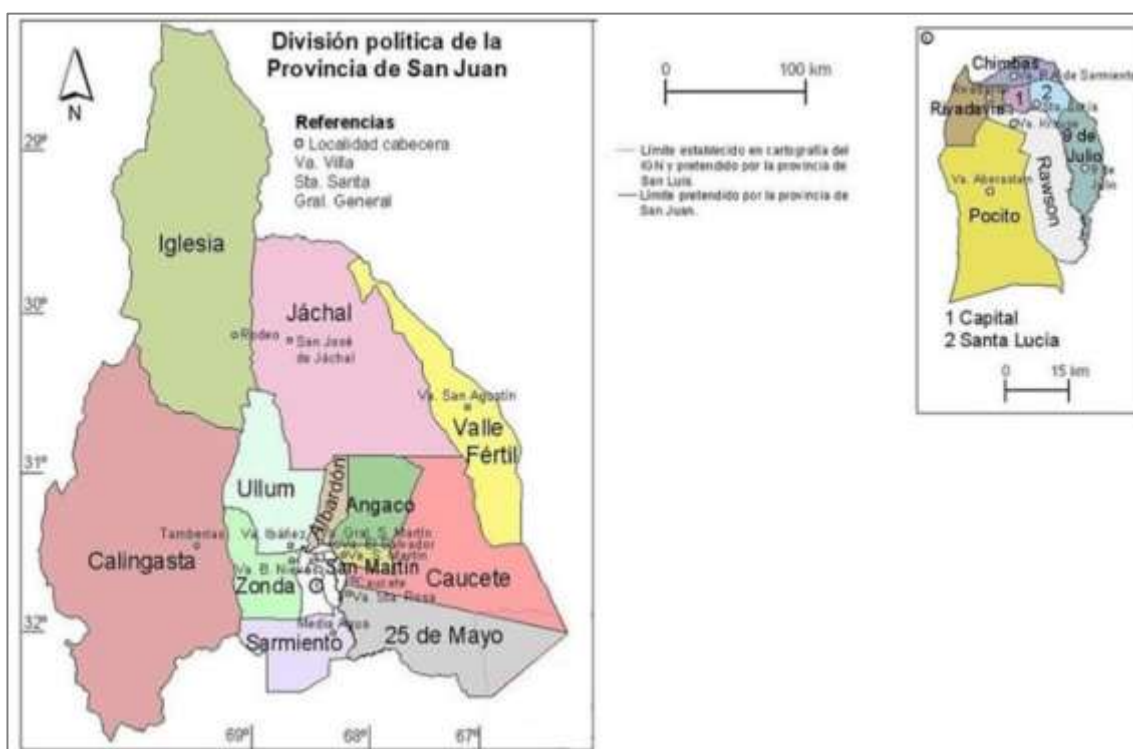
c. Zona geográfica

✓ **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 **provincia de San Juan** está ubicada en la parte occidental del país; colinda La Rioja al norte, La Rioja y San Luis al este y Mendoza al sur, mientras que Chile comparte la frontera occidental.

Tiene una superficie total de 89.651km², de los cuales el 80% está cubierto por colinas empinadas y altas montañas. Las condiciones climáticas determinaron que el riego dinamizara el paisaje de la provincia. A través de un sistema de canales, represas y surcos, la región desarrolló un riego y drenaje que cubre aproximadamente 2.000 km. La precipitación anual en la región es siempre inferior a 200mm y está dominada por un clima semiárido. El viento cálido y seco típico de la región se llama Zonda. Es generado por un sistema de alta presión en el Océano Pacífico que descarga su humedad en el lado chileno de los Andes y llega a Argentina como un viento rápido, seco y cálido que puede alcanzar hasta 100km/h. La temperatura máxima es de 43,8°C, la mínima de -8,0°C y la media de 17,2°C. Con acceso a riego, la tierra es apta para una amplia gama de cultivos. Sin embargo, la región se especializó en uvas y, más recientemente, aceitunas.

Las áreas más importantes desde el punto de vista productivo son 25 de Mayo, Sarmiento, Pocito y Rawson, que comprenden 84% del total de la superficie olivarera de la región.

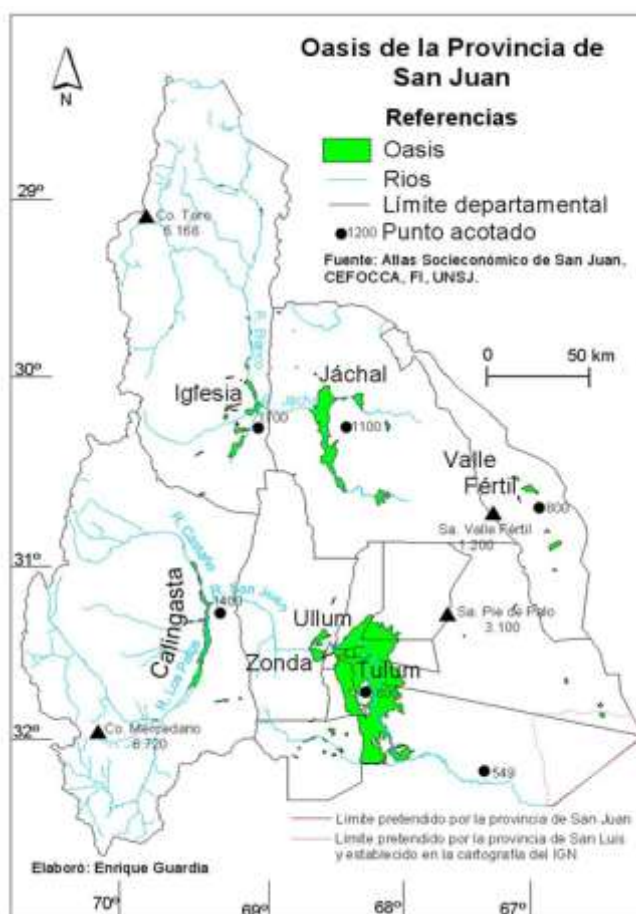


Fuente: Atlas Socioeconómico de San Juan

Por su extensión y actividad socioeconómica, el Valle del Tulum es el principal oasis productivo de la provincia de San Juan. El mapa que a continuación presentamos permite dar una dimensión de todo el territorio mencionado, ya que posee todas las propiedades exclusivas para el cultivo del olivo. El área tiene una superficie aproximada de 500.000ha con ubicación: 31°55'31.36"

latitud Sur y 68°28'49.07" longitud Oeste, y una altitud que va desde los 540 a los 950 msnm. El Valle se puede separar en dos sub-áreas:¹⁴

- Oeste o pedemontona, con una superficie aproximada de 210.000ha y una altitud de entre los 550 y 950 msnm., incluyendo de Norte a Sur los departamentos de Albardón, Chimbas, Capital, Rivadavia, Rawson, Pocito, y Sarmiento.
- Este, con una superficie aproximada de 290.000 ha y una altitud de entre los 550 y 600 msnm, incluyendo de Norte a Sur los departamentos de Albardón, Angaco, San Martín, 9 de Julio, Santa Lucía, Caucete, Rawson, Pocito, 25 de Mayo y Sarmiento.



Fuente: Atlas Socioeconómico de San Juan

Geológicamente, el Valle del Tulum es una depresión intermontaña de origen tectónico, rellena por depósitos de sedimentos no consolidados de Edad Cuaternaria, por donde discurren las aguas del río San Juan.

¹⁴Anexo IV: Adaptación agroclimática del olivo y otras especies frutales en el Valle de Tulum. Estudios y Proyectos Provinciales – San Juan. Fundación ArgenINTA; CFI. Septiembre 2013



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



El Valle está ubicado en el centro sur de la provincia de San Juan, entre las regiones morfoestructurales de la Precordillera y de las Sierras pampeanas. En esta depresión se ponen en contacto dos sistemas de fallamiento: uno hacia el Oeste, correspondiente al de Precordillera oriental andina; y otro hacia el Este, correspondiente al Sistema pampeano occidental.

El Valle está integrado por tres grandes unidades fisiográficas que son el cauce fluvial del río San Juan, los cordones montañosos y el Valle propiamente dicho. Es característico que las faldas orientales de estos cordones sean tendidas, así como abruptas las occidentales.

Por lo expuesto anteriormente, la zona delimitada para la IG es la **división política de la provincia de San Juan**.

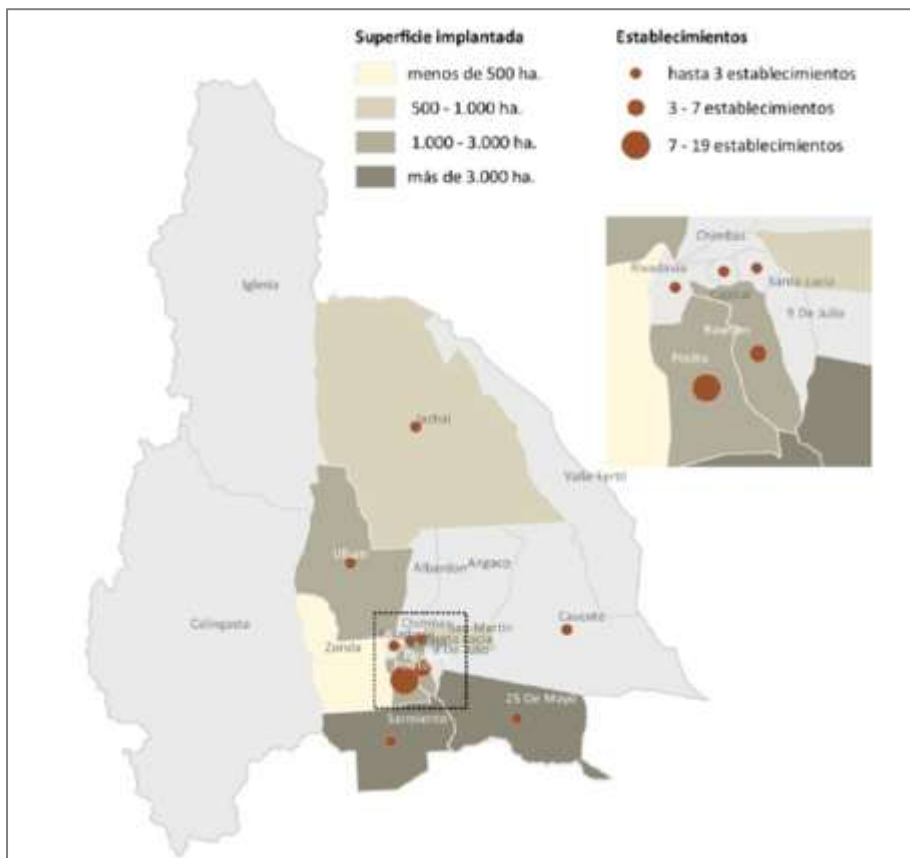
✓ **Especificar las áreas donde se desarrollan las actividades de producción.**

Se puede confirmar que toda la producción de aceite de oliva virgen extra, desde la extracción de su fruto, almacenamiento y posterior tratamiento, es realizada dentro de la zona geográfica delimitada y mencionada anteriormente, como así también la reserva del aceite hasta su envasado para comercialización.

En el año 2021, el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de San Juan realizó un relevamiento productivo a pedido de la COSJ, que dio por resultado que los varietales productivos de la muestra estudiada eran los siguientes: 52% Arbequina, 11% Coratina, 11% Arbosana, 11% Picual, 4% Changlot, y 1% Arauco. Además, se recabaron los datos que respaldan la zona de producción se encuentra en la mayoría de los departamentos, entre los cuales se destacan: **Sarmiento, 25 de Mayo, Pocito, Rawson, Ullum, Caucete, 9 de Julio, San Martín, y Zonda**. Se destaca que gran parte de esta superficie se encuentra en las zonas bajas del Valle del Tulum ya mencionado anteriormente.¹⁵

El siguiente mapa muestra las superficies implantadas y establecimientos en los que se lleva a cabo la actividad.

¹⁵Anexo IV: Cámara Olivícola de San Juan - Primer Relevamiento. Consejo Profesional de Ciencias Económicas de San Juan, 2021.



- ✓ 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.

d. Prueba del origen

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

El sistema de seguimiento de la trazabilidad es el elemento fundamental que avala el origen del producto, y transmite al consumidor la garantía de un producto acorde con la calidad esperada. Para tal fin se utilizará como documento de referencia el **"Manual de Procedimiento para la IG AOVE de San Juan"** (Anexo VI).



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Las empresas que deseen hacer uso de la IG mencionada deberán disponer de una serie de registros que abarcan desde la producción primaria 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:

- Documentación de las parcelas de donde provienen las aceitunas, ya sea de forma electrónica, manual o mixta, pudiendo ser hojas de campo, libros de inventarios de la finca de cultivo, etc.
- Registros de las materias primas: identificación de los proveedores de aceitunas, número de RUPA y/o RENSPA, fecha, variedad, peso, ubicación geográfica de la parcela; todo lo citado para acreditar que la procedencia de la misma sea de la zona geográfica de producción delimitada.
- Registros de elaboración: documentación de todo el proceso propiamente utilizado para la obtención del AOVE, incluyendo la maquinaria que se utiliza, los almacenamientos y los controles de calidad que se realizan durante el mismo. En este registro quedará constancia de la correlación entre las entradas de aceitunas y el aceite elaborado, cantidades y fecha de elaboración.
- Registros de comercialización: información precisa de los volúmenes aptos para la venta con las debidas normas de calidad y su registro en los distintos establecimientos de control de alimentos. La forma de presentación del producto, identificando los productos finales con el número de lote de fabricación, la serie de etiquetas utilizadas (sello), la fecha de elaboración y vencimiento, cantidad y destino del producto.

El sistema de trazabilidad garantiza que el origen, la elaboración y condiciones del producto proceden de la zona delimitada por este pliego de condiciones, el sistema de seguimiento y control, auditorías, actas, planillas y formularios a llenar. Con toda la información queda claro que, en caso de emergencia, las autoridades podrán dar con el producto o lotes de productos, y evitar su comercialización masiva. También identificaría con facilidad a los productos que se han manipulado incorrectamente, o aquellos que presuntamente hubiesen querido incurrir en un fraude alimentario.

Toda esta información queda impresa, representada por un número de lote, en las etiquetas de las botellas de aceite de oliva.



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



✓ Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de las condiciones de la Indicación Geográfica

El sistema de trazabilidad permitirá conocer de dónde proviene cada kilo de aceituna y cómo han sido cultivadas las mismas, como así también el proceso de elaboración y las características del AOVE obtenido.

Como se mencionó antes, a los efectos de determinar la autenticidad del aceite de oliva virgen extra que llevará el sello de IG, se utilizará el “Manual de Procedimiento para la IG AOVE de San Juan” (Anexo VI) como documento de respaldo, debiéndose cumplir con los documentos y/o registros que se solicitan, y las características organolépticas y fisicoquímicas definidas en el mismo mediante análisis de laboratorio.

La trazabilidad se podrá sustentar a través de los registros de campo y los registros de ingresos de materia prima de las almazaras; además de las actas de visitas realizadas por el personal de la Facultad UCCuyo San Juan (Laboratorio CRESA) tanto a las fincas como a almazaras, y las notificaciones emitidas por las empresas (inicio de cosecha, solicitud de inscripción, etc.).

Los Análisis Sensoriales de los aceites a fraccionar bajo el sello IG se realizarán mediante un muestreo 1 en 10.000 en las diferentes unidades para la venta, siendo una cantidad mínima a procesar por muestra de los lotes homogéneos. Los mismos deberán ser realizados por personal idóneo en laboratorios con reconocimiento COI.

El Perfil Sensorial deberá responder a:

- Olor: Frutado verde ligero a medio, con descriptores a hojas verdes, tomate, alcaucil y dulce suave. Además, debe presentar otros atributos positivos como el amargo y picante ligeros a medio. En general presenta buena complejidad y persistencia.
- Aroma: Se destaca por un frutado verde ligero, notas a hojas verdes, tomate y frutos secos. Ausencia de defectos (por ejemplo: rancio, atroje, borras, etc.).
- Color: Si bien el color no es un parámetro de comparación o diferenciación, si se debe cumplir con un producto límpido, sin presencia de impurezas o precipitados.



Para las muestras de los Análisis Físico – Químicos de los aceites a fraccionar bajo el sello de IG, se tomará el mismo criterio utilizado que para las de análisis sensorial. A cada muestra se le realizará el perfil de ácidos grasos para ácido oleico, acidez libre e índice de peróxidos.

Los resultados de dichos análisis deberán ajustarse a un porcentaje que comprenda entre el 55 y el 70% de ácido oleico, acidez libre menor a 0,40% e índice de peróxidos menor a 10meq O₂/kg aceite.

Tanto los análisis físico – químicos como los sensoriales, tienen que ir acompañados a cada jurisdicción de análisis, por un protocolo de muestra extraída por empresa con Declaración Jurada, donde se detallen los siguientes datos:



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



- Nombre de la Empresa.
- N° de Tanque y Kilos obtenidos con AOVE que opta por IG
- Ubicación de Campo y Planta de Elaboración
- Parcelas cosechadas con sus respectivos kilos
- Variedades que conforman el Blend

Las presentes bases tienen como objetivo establecer las condiciones y requisitos que deben cumplir las empresas que quieran tramitar la IG para Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan, con el fin de asegurar la calidad, seguridad y autenticidad del producto.

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

Organismo de certificación: **Panel de Cata - Laboratorio CRESA – UCCuyo**

Completar los siguientes datos:

- ✓ Nombre del contacto: Mgr. Susana Mattar (Directora del Laboratorio CRESA)
- ✓ Domicilio: Av. Ignacio de la Roza 1516 (oeste) - Rivadavia - San Juan
- ✓ Teléfono: +54 264 4292329 / 73
Código de país + código de área + número de telefono
- ✓ Correo electrónico: smattar@uccuyo.edu.ar

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 del aceite que cumple con las características de la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan tiene como punto de partida la selección de las variedades de aceitunas de su composición, procedentes de la zona de producción delimitada. La variedad que debe estar presente en mayor proporción es la Arbequina, acompañada de cualquiera de las siguientes variedades: Changlot, Coratina, Arauco, Arbosana, Picual y Koroneiki, como condición necesaria en la proporción ya definida al comienzo.



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Olivo

El proceso inicia justamente con la plantación, teniendo en cuenta todas las condiciones necesarias que deben respetarse para lograr el máximo aprovechamiento de la misma, y las mejores condiciones de producción, dándole a las plantas el tiempo necesario para que comiencen con la producción propiamente dicha (entre 5/7 años), y desde el momento cero, y luego en forma permanente, realizar todas las tareas para el mantenimiento del área de cultivo, producción y cosecha. Las variedades que conforman el blend característico ya fueron detalladas en: *“Descripción detallada del producto final, y de sus materias primas: características físicas; químicas; microbiológicas, biológicas; organolépticas.”*

Como principales factores a contemplar en este ámbito, podemos mencionar:

- Riego: el mismo puede ser superficial o presurizado, con aguas provenientes de deshielos que son transportados por el cauce del río, o bien por extracción mediante bombas surgentes de las aguas provenientes de napas subterráneas. El mismo debe ser periódico y la frecuencia estará determinada en función de la necesidad específica, pero no puede ser inferior a los 10 riegos anuales.
- Poda: esta es una actividad necesaria y diferencial en el manejo de los ejemplares. Se realiza de forma manual o mecanizada, dependiendo del tamaño de la planta y su distribución (que permitan o no el ingreso de la maquinaria correspondiente), pero con la finalidad principal de remover partes de la planta para mejorar su aireación, controlar su altura y proporcionar soleamiento de la misma. Se considera que la poda mecanizada es más generalizada, y hacerlo de forma manual es más específica, precisa, eligiendo las ramas a remover y lograr que entonces la distribución de la fruta sea más pareja.
- Fertilización: esto por supuesto estará asociado a la necesidad que presenta la planta con el correr del tiempo y el crecimiento que la misma vaya desarrollando.
- Plaguicidas: igualmente esta actividad estará asociada a la necesidad que presenta la planta y el suelo desde donde se puede recoger la información de alguna plaga que esté afectando a su producción.
- Desmalezado y laboreo del suelo: esto va a depender del control que se pueda llevar de las malezas que crecen en el área de cultivo. Puede ser muy escasa la aparición de la maleza, y la misma puede ser controlada mediante el uso de herbicidas, o bien mediante una labranza más intensa, con rastreadas del suelo con tractor y rastra de disco. Puede



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



ser una combinación de ambos métodos, dependiendo justamente de la frecuencia con la que se hace dicha actividad.

Cosecha

Se considera como uno de los puntos más relevantes del proceso completo, que puede oscilar entre los meses de marzo, abril, mayo y hasta principios del mes de junio, dependiendo de cuál es el destino de la materia prima que se obtiene. Esta tarea puede ser realizada de forma manual o mecanizada, pero siempre con el cuidado de que la obtención del fruto debe ser “en vuelo” y no recogido del suelo.

En el caso de la cosecha manual, se demanda gran cantidad de mano de obra calificada, y la cosecha es selectiva, lo cual propicia una buena calidad de materia prima.

Para el caso de la mecánica, se utilizan máquinas vibradoras y/o cabalgantes. La ventaja que conlleva este tipo de cosecha es la optimización del uso del tiempo, pudiendo cosechar las 24hs.

Es importante tener en cuenta que la cosecha mecánica es de gran relevancia en San Juan, debido a las grandes extensiones con gran productividad por los marcos de plantación superintensivos e intensivos.

Traslado hasta la almazara

Este procedimiento se debe realizar dentro de las 24 horas desde que el fruto fue cosechado de la planta, para evitar que, por golpes durante la cosecha, la aceituna comience un proceso de oxidación y/o fermentación, influyendo negativamente sobre la calidad del producto final. Además, se debe cuidar la logística de traslado para evitar aumentos de temperatura.

Recepción

También debe preverse que la aceituna ingresada se comience a procesar dentro del mismo período de las 24hs desde el desprendimiento de la planta. Una demora mayor a las 24hs tiene alta probabilidad de impacto negativo en la calidad. Las fermentaciones aeróbicas y anaeróbicas que se producen dentro de la pila de fruta disparan los niveles de acidez libre del aceite. Es fundamental que las variedades sean procesadas por separado, para que no se elabore un aceite tipo blend sin una proporcionalidad planificada; este ítem es fundamental para la obtención de



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



un aceite que cumpla con los requerimientos de la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan.

Limpieza y Lavado

Tras ser efectuada la descarga, las aceitunas son sometidas a un proceso de limpieza y lavado para separación de sólidos. El objetivo fundamental de estos procesos es eliminar hojas, ramas, piedras, tierra y cualquier otro elemento extraño que acompañe a las aceitunas.

- Limpieza en seco: se utilizan ventiladores que permiten una primera limpieza sacando la tierra superficial que trae el fruto y quitando las hojas con las que llega.
- Limpieza húmeda: todo el fruto que ya pasó por los ventiladores es lavado con agua potable fría de red, es un segundo proceso de limpieza un poco más intenso y directo.

Escurrido

En esta fase, se produce el escurrimiento del agua que ha quedado adherida a la fruta en el proceso de separación de sólidos. Existe un canal perforado soportado sobre cuatro elementos elásticos que permiten una vibración constante del canal y, por consiguiente, la eliminación del agua de lavado a través de su fondo perforado.

Molienda

Esta operación implica la trituración de la aceituna hasta hacer de ella una masa homogénea, la misma se realiza en molinos metálicos de martillo, los que dan vueltas a altas revoluciones y machacan la aceituna contra una malla de un calibre que suele estar entre los 5, 6 y 7mm, dependiendo del índice de madurez del fruto. De esta forma se desgarran los tejidos vegetales dando lugar a la pasta de aceituna, para liberar las gotas de aceite alojadas, principalmente, en las vacuolas del mesocarpio.

La pasta está formada por fases sólidas (trozos de hueso y de pulpa) y fases líquidas (gotas de aceite y agua propia de la materia prima).



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Amasado

Con el amasado se consigue la separación de las diferentes fases que constituyen la pasta. Las gotas de menor estabilidad, generalmente las de mayor tamaño, se unen formando bolsas de aceite que se desligan de los sólidos de la pasta, formándose así una fase oleosa continua.

Para tal fin, se utilizan amasadoras horizontales de acero inoxidable, que cuentan con un sistema de calefacción mediante agua caliente que circula por una camisa que rodea cada cuerpo de la batidora. Las condiciones de amasado están comprendidas por un tiempo entre los 45 y 60 minutos, y por una temperatura de agua entre los 25 y 28°C.

Esto generalmente se realiza con la intención de aumentar la extracción, pero valores superiores (tanto de tiempo como de temperatura) pueden provocar alteraciones en la calidad del producto, ya que disminuye la cantidad de compuestos aromáticos, de polifenoles y la estabilidad.

Separación

- Separación Sólido - Líquido: La pasta de aceituna es sometida a la acción de una fuerza centrífuga, que separa los distintos componentes por diferencia de densidad para extraer el aceite de la misma. En esta etapa se logra la separación definitiva de sus tres componentes: orujo, agua de vegetación (alpechín) y aceite. Tarea que puede realizarse mediante un centrifugado de la pasta en decanter de dos o tres fases. El centrifugado en dos fases separa el aceite de los otros dos componentes juntos (agua de vegetación y orujo, conocido como alperujo); mientras que el centrifugado en tres fases separa a los tres componentes por separado (orujo, aceite y alpechín).
- Separación Líquido - Líquido: El aceite obtenido en la etapa anterior es sometido nuevamente a la acción de una fuerza centrífuga que separa los restos de agua de vegetación que pueda contener. Dicho proceso es realizado en una centrífuga vertical. Sin embargo, siempre queda un resto de agua que es conveniente terminar de separar en un paso siguiente mediante el proceso de decantación por diferencia de densidad, dejando reposar el aceite un par de días para luego retirar el agua que queda en la parte superior.



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Decantación - Desborrado

Una vez extraído el aceite, durante 24 horas son almacenados en tanques de acero inoxidable con fondo cónico, de manera que de forma natural precipitan las impurezas que quedaron suspendidas y restos de agua propios de los procesos anteriores. En este momento, el producto está en condiciones de pasar al almacenamiento.

Almacenamiento

Este debe realizarse en tanques de acero inoxidable, al abrigo de la luz y el aire, en ambientes con temperaturas controladas (15 – 18° C). Debe ser ocupado en su totalidad, o bien si queda espacio libre debe ser ocupado por gases inertes, como nitrógeno de grado alimenticio. Se debe realizar el drenaje de sedimentos en forma regular, para evitar la acumulación de borras propias del proceso de decantación natural del aceite, que luego pueden ser la principal causa de deterioro de calidad.

Cabe aclarar, que es de fundamental importancia cumplir en cada una de las etapas con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, haciendo hincapié en la limpieza de equipos, cada vez que se cambia de variedad de aceituna procesada.

Formulación de corte

En este punto, los técnicos responsables de cada almazara deben realizar una degustación, dar conformidad de cada uno de los varietales, y definir un nuevo tanque pulmón donde se formará el blend definitivo que cumpla con los requerimientos de la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan, recordando siempre respetar las proporciones de las variedades que lo conforman, condiciones químicas y sensoriales, que fueron informadas en el presente pliego.

Filtrado

Este proceso busca eliminar las pequeñas sustancias en suspensión en el aceite y dejar un producto totalmente límpido y traslúcido.

Fraccionamiento

Esta tarea podrá ser realizada de forma manual o automática, respetando siempre los requisitos establecidos que incluyen el tipo de envase y las capacidades de estos.

Luego de que el envase ha sido llenado y cerrado, se realiza el etiquetado, con etiquetas autoadhesivas respetando todas las normas legales del mercado destino, presentando toda la información relativa al producto.

Finalmente se procede al guardado de los envases en cajas de cartón de distintas dimensiones y capacidades según el tipo de botellas a introducir, pero teniendo siempre la precaución de colocarlos con separadores de cartón para evitar movimiento y golpes entre las botellas. Luego de cerradas las cajas, se procede a palletizar las mismas, según las cantidades de bultos permitidos.

Diagrama de Flujo de Elaboración





IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



f. Vínculo con el territorio

✓ Natural

El aceite de oliva ha tenido gran valor, siendo reconocido a lo largo de la historia, como por ejemplo en: ungüento, lámparas, ritos religiosos, etc. Hoy en día está catalogado como un alimento básico en la dieta debido a sus propiedades alimenticias.

La gran variedad de medios agroecológicos da diferentes características a los aceites, esto influye a la fracción insaponificable, los que dan diferentes caracteres sensoriales.

Los aceites de oliva virgen extra de la provincia de San Juan se caracterizan por su calidad química y sensorial debido a las condiciones particulares de suelo, clima y la calidad del agua de riego. Como se mencionó anteriormente, el valle de Tulum en San Juan se encuentra al pie de la Sierra del Tontal, perteneciente a la Precordillera. Dentro del mismo destaca la zona piedemonte de Cañada Honda - El Acequión donde se observa actualmente el más activo desarrollo de plantaciones olivareras de la provincia; ya que los suelos de piedemonte, debido a su granulometría gruesa y a la ausencia de horizontes calcáreos, no presentan problemas de encharcamiento. Por otra parte, este perfil del suelo tiene relación con la pluviometría del valle de Tulum, ya que es de menos de 100 mm y más de la mitad de la precipitación se produce en el verano y, en muchos casos, de forma torrencial. Pero estas lluvias no suelen incrementar el riesgo de enfermedades, por la baja humedad relativa ambiental y la rápida percolación en el perfil de suelo, garantizando de esta forma plantas más sanas que dan como resultado aceites de calidad. Como se mencionó previamente, otro factor que suma a la calidad del AOVE de San Juan, es el agua de riego utilizada, que para el caso de esta provincia el agua superficial es más importante, y tanto la Precordillera como la Cordillera Andina alimentan las aguas de los ríos San Juan, al Sur, y Jáchal, al Norte, y son de gran calidad, con baja conductividad eléctrica (a diferencia del agua de pozo).¹⁶

La región de Argentina en la que se ha desarrollado fundamentalmente la olivicultura se encuentra entre las latitudes 28° y 32°S, por tanto, más cerca del Ecuador que las zonas tradicionales de cultivo del olivo de la Cuenca Mediterránea (30-45°N). Sin embargo, la topografía de los valles Cordilleranos argentinos es la que determina claramente su clima, que corresponde a árido de sierras y bolsones, y no subtropical, como cabría esperar. La presencia de las Sierras Pampeanas y de la Cordillera Andina (altura sobre el nivel del mar entre 3.000-6.900 m) suponen

¹⁶Anexo IV: El Olivar en los Valles Áridos del Noroeste de Argentina (provincias de Catamarca, La Rioja y San Juan). *Revista Olivae*, N°114-2010, pág. 23-45; Consejo Oleícola Internacional



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



barreras naturales que aíslan esta región de la influencia de los vientos húmedos del Atlántico y el Pacífico, haciendo que descarguen el agua en las cumbres y llegue el aire seco a los valles. Además, la orientación NS de estas sierras permite la entrada de las masas de aire frío del Sur. No obstante, es la precipitación nival en las alturas de la Cordillera de los Andes la que produce el viento cálido y seco, como es el Zonda, que afecta en mayor o menor medida a la totalidad de los valles precordilleranos. La altitud de los diferentes valles confiere como ya se ha indicado, diferentes características climáticas.

TABLA 2						
Datos climáticos medios de observatorios situados en las zonas olivereras de Argentina y España						
Observatorio	Variables	Primavera	Verano	Otoño	Invierno	Anual
San Juan 31.33 S 68.25 O 598 m	Tmed (°C)	19,0	26,0	18,1	9,6	18,2
	Tmax (°C)	27,5	33,8	25,3	17,7	26,1
	Tmin (°C)	10,6	18,1	10,9	1,5	10,3
	Precipitación (mm)	14	45	22	6	87
	ETo (mm)	465	586	321	203	1.576
	Horas-frío					733

Fuente: El Olivar en los Valles Áridos del Noroeste de Argentina (provincias de Catamarca, La Rioja y San Juan).

Revista Olivae, N°114-2010

Los materiales en los que se desarrollaron los suelos en los valles Cordilleranos son sedimentos aluviales que incluyen conglomerados, arenas gruesas, medias y finas, y limos. Debido a este origen, la granulometría de los terrenos donde están ubicadas las plantaciones olivereras puede variar según la distancia a las montañas y cursos de agua, siendo más fina a medida que se aleja de ambos. Los suelos corresponden a los órdenes entisoles y aridisoles, y tienen muy escaso desarrollo. En general, las parcelas son llanas, con suelos muy profundos, de más de 2m, texturas frecuentemente francas, franco-arenosas, franco-arcillo-limosas o arcillo limosas, escaso contenido en materia orgánica (menos de 1%) y pH neutro o ligeramente alcalino.

La superficie mundial con aceitunas se estima en 11,4 millones de hectáreas. Argentina tiene alrededor de 90.000 hectáreas en producción. El 30% de las hectáreas implantadas se destinan a la producción de aceitunas de mesa, el 50% elaboración de aceite de oliva, y el 20% implantaciones de doble propósito. “Argentina tiene la misma calidad que los principales jugadores del negocio mundial como son los del mediterráneo, Italia, España, Grecia”, afirma Gonzalo Lenzano (presidente de la COSJ). “Para poner en números, Argentina es el quinto productor mundial de aceituna para conserva, mientras que en aceite representa apenas el 1%

de los 3 millones de toneladas que se producen en el mundo (alrededor de 30.000 toneladas). En 2017, Argentina llegó a posicionarse como el 7mo. productor mundial y 5to. exportador mundial de aceitunas de mesa; y el 10mo. productor y 6to. exportador de aceite de oliva, San Juan es en este momento la principal provincia exportadora de Aceite de Oliva Virgen Extra”, datos también aportados por Lenzano.¹⁷

Uno de los reconocimientos más recientes que ha tenido la provincia de San Juan en relación al desarrollo de la producción olivícola en esta zona, es que en enero del 2023 el Consejo Oleícola Internacional (COI) le otorgó al **Banco de Germoplasma de Olivos realizado por la EEA San Juan del INTA** la categoría de ser la “Cuarta Colección Mundial de Olivo” en Argentina, dentro de la red de colecciones del COI.

El clima y el suelo de la provincia argentina de San Juan permiten que el olivo - un árbol simbólico de la cuenca del Mediterráneo, que baña las costas de Europa, África y Asia - dé frutos de gran calidad, que se destinan a la comercialización de aceitunas y a la elaboración de aceites. Esas características agroclimáticas particulares brindaron las condiciones para que, en 1944, se plantaran los primeros ejemplares que hoy integran el banco de germoplasma.



Foto: El equipo de trabajo del banco de germoplasma de olivos de la EAA San Juan - INTA

¹⁷Anexo IV: Sarmiento, el departamento de San Juan que se revolucionó con tecnologías olivícolas. Juan I. Martínez Dodda. *Clarín Rural*. 21/03/2021



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



En la actualidad, esta colección cuenta con más de 100 variedades distintas de olivos en diferentes cultivares distribuidos en 15 hectáreas, lo que la convierte en un banco de germoplasma de referencia, el más grande del continente americano. Por esto, y tras verificación del cumplimiento de los requisitos necesarios para ser reconocida como colección internacional de plantas de olivo, el COI reconoció recientemente al Banco de Germoplasma de San Juan, y lo incorporó a la red mundial junto con las colecciones de España (Europa), Marruecos (África) y Turquía (Asia).¹⁸

✓ Histórico

El cultivo del olivo en Argentina tiene su origen en la colonización española, siendo en la localidad de Arauco (La Rioja) donde se realizaron las primeras plantaciones; queda el Olivo Cuatricentenario como testigo de aquella época.

Existen distintas versiones acerca del modo en que se introdujo el olivo en la Argentina. Una de las teorías sostiene que su llegada fue a través de una expedición militar desde Chile al mando del Capitán Diego de Alvarado, se diseminó por todo el Norte del territorio, y se adaptó perfectamente a diversos lugares. Otra versión indica que fue traído directamente de España en 1558 por el mencionado capitán, e introducido en La Rioja. Lo cierto es que los olivos comenzaron a multiplicarse, y la producción inquietó a los españoles por su magnitud y calidad. Según algunos historiadores, el Rey Carlos III mandó a talar todos los olivares de La Rioja, por la competencia que estos mantenían con los de Sevilla. Si bien existen dudas acerca de la veracidad de tal mandato, es sabido que el Rey Carlos III instó al Virrey Vértiz a consentir que no se plantaran viñas y olivares, ni que se elaboraran paños en la Colonia. En este sentido, las autoridades extremaron las medidas para que esta norma no fuera violada.

Pero en La Rioja (en Arauco, más precisamente), la Señora Expectación de la Fuente de Ávila salvó una planta, tapándolo con una batea. Esa planta, con el correr de los años, se transformaría en el “Padre de la Olivicultura”, ya que a partir de esta se multiplicaron innumerables ejemplares que pueblan el Valle de Arauco. Este olivo, que se salvó de la mencionada tala, perdura y es conocido como “Olivo Cuatricentenario” (Foto). Se encuentra en el Distrito Arauco, región de la

¹⁸Anexo IV: Cuarta Colección Mundial de Olivo: Banco de Germoplasma de Olivos EEA San Juan-INTA. Comité Olivícola Internacional (COI), 23/01/2023

cual toma su nombre la única variedad argentina, y figura en el Catálogo Mundial de Variedades de Olivo (1995), publicado por el Consejo Oleícola Internacional (COI).



Fotos: Olivo Cuatricentenario

En San Juan se encuentran también olivos que datan de épocas cercanas, en especial en el departamento de Valle Fértil.

El desarrollo del cultivo no tuvo lugar, sin embargo, hasta finales del siglo XIX, como consecuencia de la fuerte inmigración latina que no encontraba suficiente aceite en el mercado argentino. En 1953 llegó a estimarse en 7,5 millones la cantidad de olivos plantados en el país; algunos de estos olivares se mantienen cerca de los cascos urbanos.

A partir de 1960 se inició un período de baja producción como consecuencia de la competencia con los aceites de girasol y maíz, de los que se decía que eran más sanos y baratos. Esto provocó la caída de la rentabilidad de las explotaciones; y, en consecuencia, el abandono de plantaciones, o la reconversión mediante injerto con variedades de mesa o de doble aptitud. En 1984 se cultivaban tan solo 3,72 millones de plantas, muchas en condiciones inadecuadas.

Esta situación cambió radicalmente a principios de la década de 1990, época en la que la superficie cultivada en Argentina no superaba las 30.000 ha. Desde entonces, dicha superficie ha mostrado un crecimiento continuo, debido no solo al aumento de la rentabilidad de la producción oleícola por el precio del aceite de oliva, y a las campañas de información sobre las características químicas y sensoriales, y las propiedades benéficas de su consumo para la salud humana, sino también a las medidas de apoyo adoptadas por el gobierno argentino, destacando principalmente las Leyes de Diferimientos Impositivos para emprendimientos industriales, agrícolas, ganaderos y turísticos (para el caso de San Juan, Ley N° 22.973) que comenzaron a

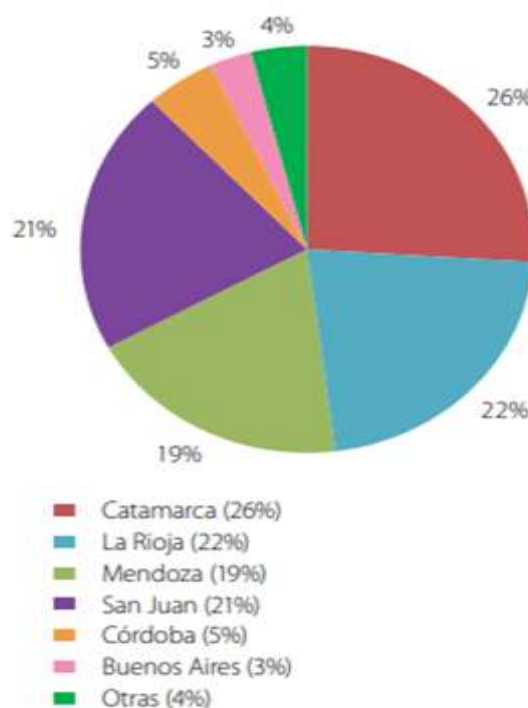
aplicarse en el ámbito agrícola a principio de la década de 1990 y finalizaron en 2008 (llegando a tener en dicho año 90.100 ha de olivo en Argentina). Dicha ley impulsó el desarrollo de nuevas plantaciones olivícolas en la provincia, además de introducir marcos de plantaciones intensivos y superintensivos, junto a tecnología de punta tanto de cosecha como de elaboración.

Como puede apreciarse en el gráfico contiguo (Distribución de la superficie olivícola en ha), el mapa olivícola argentino actual lo integran principalmente las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Córdoba, Neuquén y Buenos Aires. Además, están surgiendo nuevos proyectos de expansión en las provincias Río Negro y San Luis.

Las zonas más representativas de la actividad en San Juan son el Valle del Tulúm, Valles de Ullum - Zonda, Sarmiento y Jáchal

La calidad del aceite de oliva virgen extra se define por factores de carácter agronómico y de carácter industrial. Entre las características que se pueden mencionar se encuentran: la variedad, las condiciones edafoclimáticas de cada zona productora, las prácticas culturales y el estado de madurez de la aceituna a la hora de la cosecha.

Dada la importancia de la producción olivícola para el país, el 24 de mayo de 1953 se crea por decreto en Argentina el “**Día Nacional de la Olivicultura**” (Decreto Nacional N° 7030/53), en honor a todo el mundo relacionado con la oliva y el aceite.¹⁹ Particularmente en la provincia de San Juan, se celebra la fiesta durante varios días para recordar y homenajear al trabajador olivicultor, por lo que se realiza cuando finaliza la cosecha de los frutos del olivo, en mayo.



Fuente: SAGPyA, 2009

¹⁹Anexo IV: ¿Por qué es el día Nacional de la Olivicultura? 24/05/2020. *El Independiente*



Otro aspecto muy importante que permite apreciar el arraigo que tiene la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la provincia de San Juan y su gente, es que desde el año 2010 la provincia desarrolla **ArgOliva** (Encuentro Olivícola internacional), uno de los eventos del sector olivícola de mayor importancia en Latinoamérica.²⁰ En el marco de este encuentro, desde 2011 se realiza el **Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra “Premio D.F. Sarmiento”**, y desde 2022 el **Concurso Nacional a la Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra “Premio Homenaje al Sector Olivícola Nacional”** con patrocinio del Consejo Oleícola Internacional. Este evento ha permitido la llegada de aceites de oliva virgen extra del mundo, posibilitando a los productores argentinos, y en especial sanjuaninos, a compararse con los aceites de oliva virgen extra que vienen de ganar los concursos más importantes del hemisferio norte, contribuyendo sin duda a la mejora continua.

Finalmente y como muestra de la vinculación que existe entre todo el conocimiento, y la transmisión de este, respecto de la elaboración del aceite de oliva, se puede mencionar que ya en 1954, San Juan participó de la Conferencia Nacional de Olivicultura bajo el axioma: “Haga Patria Plante un Olivo”, participando con importantes empresas industriales ya en desarrollo y técnicos formados en la materia, gracias al aporte de escuelas como la “Escuela de Fruticultura y Enología” (Ex Quinta Normal fundada por D.F. Sarmiento), la que cuenta con la Primera Planta de Elaboración de Aceite de Oliva, instalada en una escuela agrotécnica e inaugurada el 15 de abril de 1940.²¹ Esto da muestra que los saberes heredados fueron más allá de la transmisión

²⁰Anexo IV: Encuentro Olivícola internacional – San Juan, Argentina

²¹Anexo IV: Inaugurándose en la Escuela de Fruticultura y Enología de San Juan la primera fábrica moderna de aceite oliva. *Revista Anales de Enseñanza Agrícola del Ministerio de Agricultura*. Año II; Vol. II. Junio de 1940. Página 11



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



familiar, hasta lograr la incorporación en el plan de estudios de la mencionada escuela, la que ya visualizaba el gran porvenir de la actividad en la provincia.

✓ Humano

Como ya se mencionó previamente, fue a partir de la colonización española que comienza a cultivarse el olivo en la Argentina. A finales del siglo XIX, la provincia de San Juan recibió una fuerte corriente inmigratoria tanto latina (españoles e italianos) como del Medio Oriente, ambas poblaciones de fuerte tradición olivícola que veían óptimas las condiciones edafoclimáticas de la zona, y sumado a la necesidad de encontrar aceite de oliva virgen para consumo en el mercado argentino, es que impulsaron el mayor desarrollo de la actividad en la provincia con el “saber hacer” que traían de sus orígenes. Es por esto que la mayor parte de la población sanjuanina es descendiente de italianos y españoles, por lo que la gran mayoría tiene incluida en su “dieta mediterránea” al aceite de oliva como un elemento esencial, además existe una rica historia asociada al cultivo, lo que le brinda justamente a este producto, una vinculación directa con el factor humano.

Para poder mostrar al público en general la relación que existe entre la actividad olivícola y el pueblo sanjuanino es que la Provincia organizó la “**Ruta del Olivo**”, una ruta temática que ofrece disfrutar del sector olivícola provincial en toda su extensión; la misma permite visitar establecimientos productores para conocer cómo se realiza el riego por goteo, la poda y el cultivo de la oliva para la posterior elaboración de aceitunas en conserva y aceite. Además, se pueden realizar recorridos guiados por diferentes aceiteras donde se pueden conocer cómo son los métodos antiguos y modernos de elaboración de aceite de oliva, las variedades de los mismos, las propiedades que posee para el organismo y acceder a creativas recetas de platos y postres. Son los mismos productores quienes durante las visitas transmiten todo el conocimiento y el “saber hacer” que han forjado por generaciones.²²

En julio de 2017, el programa “**Cocineros Argentinos**” de la TV Pública, eligió a San Juan como locación. En dicha oportunidad, Juanito Ferrara, uno de sus conductores, recorrió la Ruta del Olivo junto a la producción del programa durante dos días. Con el apoyo logístico del Ministerio de Turismo y Cultura de la provincia, el conductor del reconocido programa recorrió la **Ruta del**

²²Anexo IV: Ruta del Olivo. Turismo - Gobierno de San Juan

Olivo²³ acompañado por la coordinadora del itinerario María Hendrika Dates, y se tomaron imágenes para mostrar todo el proceso productivo del sector olivícola sanjuanino.²⁴



Es importante destacar, que muchas de las tareas que originalmente se realizaban de forma manual por los distintos operarios que intervienen en el proceso completo para la elaboración del aceite de oliva virgen extra, fueron complementadas por maquinaria especializada que brinda una mayor agilidad, volumen final del producto en cuestión y primor necesario para la óptima calidad.

Los trabajadores de este tipo de emprendimientos, y según la legislación laboral vigente en la República Argentina, son del tipo temporario en la mayoría de las etapas del proceso, con un fuerte aumento de personal durante el momento de la cosecha; cabe mencionar que es en esta etapa donde se ve la importancia de la intervención del hombre en el proceso, ya que la decisión de cuándo iniciar la cosecha es el resultado de la experiencia, el conocimiento de las variables climáticas y las particularidades de cada plantación, ya que cada año es diferente. Esto se aprecia ampliamente en la importancia de cosechar las aceitunas de la variedad Arbequina con un índice de madurez bajo para mayor estabilidad, teniendo en cuenta siempre el punto de

²³Anexo IV: Ruta del Olivo. Ministerio de Turismo y Cultura - Gobierno de San Juan, 28/04/2016

²⁴Anexo IV: "Cocineros Argentinos" pasó por la ruta del olivo. *Prensa del Ministerio de Turismo y Cultura de la provincia de San Juan*, 25/07/2017



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



equilibrio rendimiento – calidad, y que resulte en atributos sensoriales con intensidades mayores.²⁵

Entre las funciones que deben realizarse y que incluyen una combinación de mano de obra humana y mecánica, podemos mencionar a rasgos generales:

- Plantación y mantenimiento del olivo
- Preparación y mantenimiento del suelo
- Cosecha (recolección del fruto)
- Transporte y limpieza
- Elaboración del aceite
- Almacenamiento
- Filtrado de aceite
- Fraccionamiento

Resulta importante resaltar que, para poder cumplir con todas las actividades descritas, es necesario contar con personas que claramente tienen una vinculación de raíz con las habilidades y capacidades desarrolladas desde la época de la inmigración, y que fueron trasladadas de generación en generación, lo que en la actualidad permite que las nuevas generaciones vayan incorporando prácticas modernas para la elaboración de los productos, incorporando el concepto de sustentabilidad en la elaboración, la calidad final, el cuidado del medio ambiente, la optimización de los recursos y, por sobre todo, seguir obteniendo el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

Por otra parte, otra de las acciones más recientes, y que destaca la importancia que tiene esta producción para la región, ha sido la presentación oficial en marzo de 2023 de la **Campaña “Olivos Sanjuaninos, reflejo de nuestra tierra”**.²⁶ El objetivo es posicionar al Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan a través de un mensaje basado en el amor generado en cada uno de los procesos para la elaboración de este; el concepto surge en referencia a lo que las plantas reciben, desde la incidencia del clima y las características de la tierra, hasta el cuidado y dedicación que los trabajadores les brindan, dando como resultado productos de altísima calidad.

²⁵Anexo IV: Correlaciones entre los parámetros químicos y sensoriales del aceite de oliva virgen de San Juan. Mattar S., Turcato A. *Revista A&G* 64 - Tomo XIV - Vol. 3 (2006), 420-427.

²⁶Anexo IV: Presentaron la campaña “Olivos sanjuaninos, reflejo de nuestra tierra”. Prensa Ministerio de Producción, Trabajo e Innovación, 10/03/2023



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



En la organización participan el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la provincia de San Juan en conjunto con la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil.



Esta campaña, muestra al sanjuanino Darío Barassi proponiendo un cambio: “Desde ahora para decir TE AMO, en vez de un corazón, vamos a usar una aceituna”.

g. Rotulado.

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

Con la finalidad de definir el isologo que represente el sello de la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan, y en el marco de la interrelación que existe entre la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil, el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la Provincia de San Juan, la Universidad Católica de Cuyo con el Panel de Cata, y la Universidad Nacional de San Juan (UNSJ) a través de la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño (FAUD), se realizaron una serie de actividades con este propósito.



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



Se realizó el concurso denominado: **“Marca para la IG de Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan”**, llevado adelante por el equipo del Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social (PDTs): *Identidad Cultural de las IG y DO sanjuanina: aportes para su construcción comunicativa*.

Este concurso estuvo dirigido a los alumnos avanzados de la Cátedra de Diseño de la FAUD de la UNSJ, con la finalidad de que presentaran sus propuestas de logotipos e ideas que logren representar a través del sello la Indicación Geográfica del Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan. El mismo fue diagramado y dirigido por la Arquitecta Carina Capriotti, profesora de dicha institución.

Para poder proporcionarles más información a los concursantes, e involucrarlos con el producto para el cual estaban realizando su impronta, se llevó a cabo una “Jornada de Cata y Seminario técnico sobre la actividad olivícola sanjuanina”, de manera tal que los alumnos pudiesen captar las propiedades sensoriales del Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan, conociendo además el proceso de elaboración del mismo y toda la información periférica que les permitiera aportar puntos claves al diseño a presentar. Esta actividad se llevó adelante en instalaciones de la FAUD de la UNSJ, con la participación principal de los estudiantes inscriptos para participar del diseño mencionado, como puede apreciarse en las fotos debajo.

ACTIVIDAD REPROGRAMADA

Lo invitamos a participar de la **Jornada de Cata y Seminario técnico sobre la actividad olivícola sanjuanina** para el concurso de Marca para la IG Aceite de Oliva Virgen Extra organizado por el equipo del Proyecto de Investigación PDTs: *Identidad Cultural de las IG y DO sanjuaninas. Aportes para su construcción comunicativa*.

23 de agosto a las 17 hs. en la FAUD/UNSJ



IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN





IG ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE SAN JUAN



El objetivo final fue la obtención del sello que más aceptación tuvo entre el jurado conformado por las autoridades correspondientes.

De la elección entre todas las opciones presentadas, resulto como ISOLOGO definitivo el siguiente:



h. Estimación de volumen comerciable anual

La Cámara de Olivicultores de San Juan está compuesta por 25 socios, de los cuales 13 al día de la fecha cumplen con los requerimientos para solicitar el reconocimiento de la IG Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan y, según lo manifestado en acta de Asamblea General Extraordinaria de fecha 30/08/24, el volumen estimado de aceite con estas características sería de 272.000lts, con clara posibilidad de aumentarse en un futuro.

Firma:	Fecha:
Aclaración:	



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA

Hoja Adicional de Firmas
Documentación personas jurídicas.

Número:

Referencia: Formulario de Registro

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 51 pagina/s.