

El oasis sur también obtuvo la primera Indicación Geográfica para el aceite de oliva extra virgen

15/07/2022

Nuestra provincia, incluido el oasis sur, obtuvo la primera indicación geográfica para el aceite de oliva virgen extra del continente americano, y la segunda a nivel mundial. Sin embargo, existen diferencias entre el aceite de oliva del Oasis Sur con respecto al del norte provincial, las cuales las explicó a FM Vos 94.5 el presidente de la específica de Agricultura de la Cámara de Comercio, Industria y Agropecuaria, Mauricio Marín.

«La IG es la indicación geográfica del aceite de oliva, y San Rafael y General Alvear habían quedado afuera. En un principio, el año pasado uno de nuestros socios, quien ahora ha logrado su primera certificación, nos había advertido sobre este problema y por eso nos pusimos en acción para que se integrara a nuestro departamento. Esto se llevó a cabo hace muy poquito, todo lo que refiere a las certificaciones se logró mediante la firma San Gerardo, que produce aceite sanrafaelino», comentó el presidente de la específica a nuestro medio.

«Esta obtención tiene sus beneficios y consta de dos partes, una es tener la mencionada certificación dentro de la provincia, además de que es la primera IG de aceite de oliva de la Argentina. La otra, es que cada uno de los productores tienen que solicitar dicha certificación, siempre que se cumpla una serie de requisitos que conciernen a la información de su elaboración y que es controlada mediante el IDR. Entonces cuando culmina la temporada, tal cual sucedió ahora,

queda certificada que esa producción es de determinada zona y cumple con determinada calidad», señaló Marín.

Luego, continuó explicando los niveles excelentes de calidad que tienen los productos de aceites de oliva sanrafaelinos, incluso superiores a los del resto de la provincia. «La IG, como está pensada para todo Mendoza, tiene unos niveles de calidad muy buenos, pero acá los nuestros son excepcionales porque en general la producción de aceite de oliva de San Rafael es superlativa con respecto al resto de la provincia, de San Juan y La Rioja. Sin lugar a dudas, que toda una cuestión climática nos ayuda en cuanto a la calidad, pero también nos perjudica un poco en cuanto a la cantidad de aceitunas que se extraen por hectárea. Por eso, esta certificación ayuda a hacer una diferenciación de nuestro aceite frente al resto de las provincias», aseguró Mauricio.

Por último, se refirió al destino que tienen los productos que son elaborados en esta región. «En general su comercialización es para el mercado interno, aunque hay algunas empresas que exportan a Brasil, un poco a Europa y a Estados Unidos. En este contexto, se puede decir que el comercio internacional es óptimo y tenemos definido un precio. Es como un commodity, porque tiene un valor que está marcado por un mercado al cual accedés y es el que te define el precio de tu aceite a nivel internacional. Ahora, en el plano local la demanda un poco disminuye ya que si se lo compara con otros aceites es relativamente más caro, por eso es más complicada su comercialización, más en estos momentos que se viven en el país», finalizó.