

Mendoza: la primera provincia en lograr la Indicación Geográfica para sus aceites de oliva

18/02/2022



Tras más de cuatro años de análisis e investigaciones, Mendoza se convertirá en la **primera provincia en obtener la Indicación Geográfica (IG) por los aceites de oliva** Extra Virgen que produce.

La buena noticia para el sector productivo mendocino se dio a conocer luego de que se publicara en el Boletín Oficial.

El comunicado señala: “El Ministerio de Agricultura, Ganadería

y Pesca de la Nación, a través de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, publica la solicitud administrativa de reconocimiento (...) para la Indicación Geográfica (IG) Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza con el propósito de promover, defender y proteger la actividad y el sistema de producción; siendo la tipificación de este aceite definida por las siguientes características: – Aceite de oliva Virgen Extra, proveniente de aceitunas cultivadas en la zona delimitada y procesada en la misma zona”.

La Indicación Geográfica se define por ley como la designación que identifica un producto como originario del territorio de un país, región o localidad, cuando determinada calidad u otras características del producto son atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico.

El empleo de esta denominación permitirá desarrollar una estrategia competitiva y eficaz, para que los consumidores valoren la mayor naturalidad, autenticidad y calidad de los alimentos que exhiben este reconocimiento.



En términos de calidad, el aceite de oliva mendocino marca una diferencia sustancial respecto de las restantes provincias productoras.

Según detalla el aviso oficial, el área delimitada para la IG contempla los departamentos de Lavalle, Las Heras, Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén, San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa, La Paz, Godoy Cruz, San Rafael y General Alvear, Provincia de Mendoza.

Ya en octubre de 2021, el ministro de Economía y Energía Enrique Vaquié, había encabezado un encuentro con referentes del sector olivícola y organismos provinciales y nacionales para elevar oportunamente a Nación los estudios e investigaciones que avalan la calidad de nuestros productos.

La iniciativa fue impulsada por la Asociación Olivícola

Mendocina (Asolmen), luego de un trabajo conjunto con la cartera económica provincial, el Instituto de Desarrollo Rural (IDR), organismo encargado de la trazabilidad y otorgamiento de sello, el INTA, el INTI y el panel de cata de la UNCuyo, especialistas en análisis sensoriales.

Desde el sector productivo local destacaron el hecho como “un paso fundamental y muy importante para seguir potenciando el desarrollo y posicionamiento de este producto único a nivel nacional”.

Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura de Mendoza, destacó: “Para los productores olivícolas mendocinos, la IG significará una revalorización de su trabajo y la posibilidad de generar un valor agregado a sus productos. Desde nuestra cartera, trabajamos de manera conjunta con el sector para fomentar su crecimiento mediante la implementación de un plan estratégico, que facilite la tecnificación de la producción y la optimización de los recursos”.

Alfredo Baroni, coordinador Técnico del IDR, fue uno de los impulsores de esta iniciativa, y tras conocerse la noticia, comentó: “Anteriormente todo el trámite se venía haciendo para la zona norte de Mendoza quedando afuera la zona Sur. Gracias a las gestiones realizadas desde la Provincia, a través del IDR, y Asolmen, se han incorporado los departamentos de San Rafael y General Alvear dentro de la solicitud”.



Imagen ilustrativa.

Características de nuestro aceite

Según se detalla en la publicación oficial, el aceite mendocino que se produce en los departamentos señalados debe tener:

- Alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud

de cultivo y el clima mediterráneo.

- Presencia de la variedad típica de la zona, Arauco, con un mínimo de 20% y un máximo de 50% de variedad Arauco, pudiendo aparecer como variedades complementarias la Frantoio, Arbequina, Farga, Coratina, Picual y Corneiki; todas ellas presentes en la zona delimitada.
- Perfil sensorial: Frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media – alta y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos.

Fuente: El Sol