

# Olivícola local entre las primeras en recibir la “identificación geográfica” de Mendoza

03/08/2022



Hace apenas un par de semanas que se conoció la novedad de que Mendoza podrá utilizar una identificación geográfica especial para sus aceites de oliva y -en este corto tiempo- una firma

local ya logró esta prestigiosa distinción.

La empresa Finca San Gerardo, ubicada en el distrito El Cerrito, es una de las primeras de Mendoza que logró el sello de Identificación Geográfica (IG) para el aceite de oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza, un premio que respalda, a nivel mundial, la calidad y las características únicas que hacen a la producción y la elaboración de sus aceites de oliva.

Las indicaciones geográficas permiten diferenciar productos conforme a las características de su lugar de origen. En este caso, el reconocimiento es otorgado por el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) y tiene como objetivo dar garantía del trabajo que existe detrás del AOVE, poniendo en valor la riqueza humana del territorio, su historia, su clima, sus características y las variedades de olivo específicas que se cultivan en San Rafael.

“Lograr la certificación IG es de gran importancia a nivel empresarial, pero por sobre todo garantiza al consumidor que el aceite que está consumiendo está elaborado bajo los más altos estándares de calidad pre-establecidos por entes de control, logrando así un aceite diferente al resto de los aceites de la Argentina”, señaló Alejandro Navarro, gerente de Producción de Finca San Gerardo.

Esta certificación es la tercera a nivel mundial. En Mendoza, solo ocho empresas han logrado certificar un AOVE IG.

Para alcanzar este sello hay que cumplir con ciertas características, como el hecho de elaborar los aceites de oliva con aceitunas producidas, procesadas y fraccionadas en Mendoza, en un blend con una proporción variable entre 20 y 50% de Arauco (la única variedad argentina reconocida por el Consejo Oleícola Internacional).