

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA DE LA NACIÓN

UNIDAD PARA EL CAMBIO RURAL
(UCAR)

PROYECTO DE ASISTENCIA INTEGRAL PARA EL AGREGADO DE
VALOR EN AGROALIMENTOS
(PROCAL)

“Diagnóstico de la cadena de valor de la aceituna Arauco y su calificación
mediante Indicación Geográfica.”

Resultado – Diciembre 2016

Objetivo general

Realizar un proceso colectivo de identificación de la calidad vinculada al origen en las aceitunas Arauco producidas en La Rioja, así como su caracterización mediante la formalización del proceso de producción, y sus cualidades físico-químicas y sensoriales en un protocolo, con miras a cumplir con la normativa vigente: Ley 25.380, modificatoria 25.966 y decreto reglamentario 556/2009.

Resultados

✓ *Descripción del producto*

El término "aceituna" proviene del árabe زيتون - zaytūnah (que pasó al hispanoárabe como az-zaytūna), que a su vez procede del arameo zaytūnā. En la mayoría de las demás lenguas románicas (a excepción del portugués, que también toma en préstamo el término árabe) el nombre para el fruto del olivo procede del latín "olīua" préstamo del griego ἔλαι(F)α. Es un fruto de doble propósito (aceite y consumo en conserva).

La variedad Arauco cuenta con frutos, de gran tamaño y forma ovoide alargada que terminan en punta, tienen una alta relación pulpa-hueso y excelente sabor, textura, color y aroma, siendo utilizada principalmente para la elaboración de aceituna de mesa.

El Codex Alimentarius de la FAO, es el punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Esta norma define al producto "Aceituna de Mesa" como un producto: "preparado a partir de frutos sanos de variedades de olivo cultivado (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un grado de maduración apropiado para su procesamiento y que han sido elegidas por producir frutos cuyo volumen, forma, proporción de pulpa respecto al hueso, delicadeza de la pulpa, sabor, firmeza y facilidad para separarse del hueso los hacen particularmente aptos para la elaboración; sometido a tratamientos para eliminar el amargo natural y conservado mediante fermentación natural y/o tratamiento térmico, y/o por otros medios, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones apropiadas de almacenamiento a temperatura ambiente, con o sin conservantes; y envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la norma para la aceituna de mesa."

La variedad Arauco es reconocida como autóctona de Argentina por el Consejo Olivícola Internacional, registrada como tal en su publicación de referencia "Catálogo Mundial de Variedades de Olivo". Por sus características físicas mencionadas anteriormente se ajusta mejor al destino industrial de elaboración de aceituna de mesa.

✓ **Zona geográfica**

Como su nombre lo indica ACEITUNA ARAUCO DE LA RIOJA ARGENTINA, se identifica dentro del territorio provincial y está circunscripta al área donde la producción de la misma responda al protocolo que se acepte registrar. Sin embargo, con el objeto de definir la zona se debe aclarar, que la delimitación geográfica se corresponderá con el área específica donde se produce la aceituna con las características que pretenden ser diferenciadas a través del protocolo que se registre. La región abarca la provincia de La Rioja como indicación del límite político, aunque el área productiva está limitada a los departamentos Arauco, Chilecito y Capital mayormente.

La producción de aceituna Arauco se localiza en tres regiones de La Rioja. Departamento de Arauco con epicentro en la ciudad de Aimogasta, el Departamento de Chilecito y en el Departamento Capital de La Rioja en porcentajes que están definidos en el esquema anterior 60% en el Dto Arauco, 30% en Chilecito y 10% en Capital.

La principal variedad en toda la provincia es la Arauco, con 70% de la superficie plantada. El 30% restante comprende variedades aceiteras como Arbequina, Manzanilla, Frantoio, Empeltre, Picual, Barnea y Farga.

El modelo primario para la producción del producto para su reconocimiento como DO, o sea la Aceituna Arauco de La Rioja tiene como característica:

- Que es parte de la cultura familiar que ha sido heredada y transmitida de generación en generación.
- Que el sistema de riego es manual.
- Que la plantación entre líneas es más amplia que la industrializada e integrada, con plantaciones que no superan los 100 árboles por hectárea.
- Que la alternancia fisiológica de estas plantaciones o vecería es máxima llegando a un coeficiente de 1.

- Que el período de cosecha es diferente al resto de las provincias productoras.
- Que la cosecha es manual.
- Que la trazabilidad del producto parte en la identificación de los bins de cosecha y se trasladan a la planta para su procesamiento y envasado.

✓ **Método de obtención del producto**

Para alcanzar el proceso industrial es necesario iniciar la producción primaria de la aceituna. Los productores que serán beneficiados con el potencial reconocimiento e inscripción de la DO son los denominados tradicionales. El sector olivícola tradicional de la provincia de La Rioja, posee escasas superficies prediales en explotación, predomina el minifundio, con sistemas de producción extensivos en lo que a intensidad en el uso de los factores de producción se refiere, con plantaciones que no superan los 100 árboles por hectárea, realizan riego en superficie en función del agua de riego disponible con turnos de riego que no siempre acompañan las necesidades del cultivo. Por otro lado, se observa baja adopción de labores culturales fundamentalmente de poda y fertilización. Las producciones obtenidas en los años de cosecha observan bajos rendimientos por unidad de superficie, identificándose entre los principales problemas sanitarios que atentan contra la calidad de la fruta: cochinilla; eriofidos; cercosporosis.

La estratificación de los productores determina que en la categoría *producción tradicional* encontramos 4.234,4 ha de olivicultura que involucran a 1.456 productores, estos representan 97% del total con un 18% de la superficie productiva del total provincial.

Estratificación	Número de Productores	Superficie implantada (ha)		
		Aceite	Mesa	Total
Menos de 5 ha	1.307	93,80	924,30	1.018,10
5 - 49,9 ha	130	592,70	1.266,10	1.858,80
50 - 99,9 ha	19	526,00	831,50	1.357,50
100 a 199,9 ha	15	1.213,20	911,00	2.124,20
mayor o igual 200 ha	33	7.924,60	8.579,00	16.503,60
Totales	1.504,00	10.350,30	12.511,90	22.862,20

Los productores así estratificados, con superficies inferiores a las 10 ha, realizan una agricultura part time, los ingresos familiares por lo general provienen del empleo público. Se observan bajos rendimientos obtenidos por superficie y escala lo que hace que sea inviable la explotación en términos económicos.

El relevamiento realizado en el marco del presente trabajo identificó lineamientos orientados a paliar esta situación. Estos son:

- Formas asociativas para agregar valor a la producción: en Aimogasta productores minifundistas agrupados en Aimoarauco (Miembro del Grupo Impulsor Arauco) desarrollan emprendimiento para elaborar aceituna en conserva y mejorar de este modo sus ingresos.
- Formas asociativas/consorcio de productores agrupados en superficies de 60 ha, orientados a mejorar el estado del monte frutal implementando mejoras y adoptando riego presurizado por goteo, esta iniciativa en estado de idea proyecto.
- Campañas sanitarias organizadas por el estado provincial, donde los productores participan organizando los tratamientos fitosanitarios y realizando los aportes que están a su alcance.

Desde la perspectiva del entramado productivo olivícola en la provincia de La Rioja, estos productores constituyen los primeros dos eslabones:

Productores Tradicionales Independientes: es el primer eslabón de la cadena, y el más indefenso en función de obtener una rentabilidad y acumulación de capital. Participa sólo del eslabón primario de la cadena, vendiendo su eventual producción a un acopiador, agente comercial o fábrica. Su dependencia comercial sumada a las deficiencias productivas lo coloca en una situación marginal.

Productores Tradicionales Integrados: este eslabón incluye a los productores tradicionales integrados verticalmente, quienes agregan valor a su producción realizando la industrialización de la misma. A este estadio han llegado ya sea por incorporación de capital propio, ya sea por medio de la asociación con otros productores tradicionales que elaboran la producción en forma conjunta. Este eslabón encuentra a productores que participan de la actividad comercial realizando ventas de su producción en forma directa en el mercado interno o de exportación, o por inter medio de agentes comerciales. Las ventas siempre son de aceitunas elaboradas o aceite de oliva lo que les permite alcanzar una contribución diferencial respecto del segmento anterior.

✓ ***Vínculo con territorio***

Línea de tiempo

En nuestro país el indicio más antiguo de la olivicultura es la plantación que realizó Don Francisco de Aguirre en 1562, en la provincia de La Rioja.

Al promulgarse la Ley nacional 11643 de 1932 (llamada “de promoción del cultivo del olivo”) la política de fomento cobro una relevancia desconocida hasta entonces. Delimitada como “Región Económica del Olivo” a aquella con condiciones agro-ecológicas aptas para ese cultivo, en la cual el Estado Nacional implementaría políticas específicas. Esa “región económica” se definía en términos relativamente amplios, comprendiendo departamentos de las provincias de La Rioja, Catamarca, San Juan, Norte de Corrientes, San Luis, Córdoba, Mendoza, Tucumán, Salta Entre Ríos, Santa Fe, buenos Aires y Río Negro.

Los orígenes de la olivicultura en la provincia, se remontan a la plantación del Olivo Cuatricentenario, junto a otros, por parte del colonizador español Don Pedro de Alvarado a mediados del siglo XVII, al pie del denominado Bordo de Arauco.

La condiciones agro-ecológicas son óptimas en las zonas pedemontes de los llanos y los Valles de Arauco y presentan las mejores condiciones climáticas (clima desértico tórrido subtropical) para el cultivo y buen desarrollo del olivo.

La industrialización del olivo se inicia en la década de 1950, cuando las variedades aceiteras fueron reemplazadas por las conserveras y se construyeron los primeros establecimientos con instalaciones modernas (de mampostería, con incorporación de

algunos procesos mecánicos). Se tendió también a la estandarización, debido a que se utilizaban insumos de origen industrial, se debió lograr un producto que observara las normas de tipificación y calidad que marcaba el mercado.

En La provincia de La Rioja se implantaron aproximadamente 20.000 ha de olivo, correspondiendo esta cifra al 70% de la superficie implantada acogándose a los beneficios de la Ley 22.201 de diferimientos impositivos. Para las plantaciones se utilizaron 21 variedades diferentes, ocupando el 1º lugar en cuanto a superficie plantada, Manzanilla, seguida por Arbequina, Empeltre y Frantoio.

Con el desarrollo de esta nueva olivicultura el centro de producción de aceitunas se está trasladando lentamente hacia esta provincia, disminuyendo la importancia de Mendoza en el total nacional.

Los Pioneros

La actividad olivícola tuvo un fuerte impulso alrededor de 1930, teniendo a Aimogasta y Villa Mazán como epicentro de un proceso que refundó la olivicultura. Tiene como pilares de este proceso a Justo de la Fuente y Julián de la Fuente.

El primero tenía la finca más grande de olivos en La Rioja y quizás en el país, tres mil plantas. La variedad criolla era poco productiva, por lo que no era una actividad económicamente rentable a nivel minifundio. Era destinada mayormente para el consumo de las familias, siendo las actividades agrícolas preponderantes en la zona el cultivo de trigo, alfalfa, vid, sandía y melón.

Don Justo introdujo variedades europeas como arbequina, manzanilla, entre otras, para ser injertadas en las plantas criollas. Este proceso se denomina polinización cruzada y permitió que las variedades criollas fueran más productivas, con frutas más grandes y de mayor cantidad.

Luego este proceso fue replicado en Villa Mazán por don Julián de la Fuente, quién con recibió de Don Justo una brindilla de variedad europea que le permitió injertar los olivos de lugar. Cabe aclarar que todo esto se hizo con el único interés de hacer más productivas las plantas, sin un rédito económico por transferir este conocimiento.

Hasta antes de la implementación de este proceso la fruta no tenía valor comercial, gran parte de la producción era de tamaño muy pequeño. Las de tamaño mediano a grande eran las de menor cantidad, por lo que se utilizaban para hacer aceitunas sobadas para consumo familiar.

Este fue el inicio de la variedad Arauco como tal. Si bien la experiencia fue también fue con éxito en otras provincias, el ingenio y la vocación de progreso de estas personas refundaron la olivicultura en nuestra provincia y en Argentina.

La cultura productiva de los productores tradicionales en el manejo de la aceituna es un elemento diferenciador del resto de las producciones sistematizadas. Esas diferencias se destacan en las distancias entre plantas, los sistemas de riego, el tipo de cosecha, el envasado. Cada una de estos ítems son los que diferencian un manejo de otro. Como producto lo diferencia, el color, el tamaño y la relación pulpa carozo.

✓ **Rotulado**

Este es el modelo propuesto:



Consultor

- Ing. Víctor Eduardo Machinea