



DOCUMENTO RESUMEN

**Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09.**



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE MENDOZA

Indicación Geográfica – Resolución N° 31/2022

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina. Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN)

Contacto

0261-4380394

asolmen@asolmen.com.ar

Descripción general

El Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza, proveniente de la molienda de aceitunas, se caracteriza por:

► Alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo.



- ▶ Presencia de la variedad típica de la zona: Arauco.
- ▶ Los montes de aceitunas que dan origen a las mismas se cosechan en forma mixta, entre mecánica y manual.
- ▶ Los montes de olivos necesitan riego excluyente, superficial y/o presurizado con aguas de deshielo, superficiales o subterráneas.

La tipificación de este aceite estaría definida por las siguientes características:

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), proveniente de aceitunas cultivadas en la zona delimitada y procesada en la misma zona. 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 (por ejemplo rancidez).

Analíticamente:

- Contenido oleico mayor a 60%
- Acidez menor a 0,6%
- Polifenoles totales: Mayor a 100 ppm
- Peróxidos: menor a 12%

La variedad Arauco de aceitunas es local, típica Argentina, que no se encuentra en otras zonas productivas del mundo.

En Mendoza el principal destino de las aceitunas de Arauco es la extracción de aceite de oliva considerando la mayor frecuencia y riesgo de granizo que marca la fruta, y que no permite su uso para realizar aceitunas verdes, tal y como ocurre en La Rioja con esta misma variedad.

Las plantas de Arauco en Mendoza se caracterizan por ser de gran tamaño (muchas veces superan los 10 metros de altura), lo cual fue complejizando la cosecha, ya que se requieren de escaleras y se torna riesgosa la actividad. Además, sus troncos anchos y venosos, no la hacen factible de mecanizar.



Otra de sus características, es que los rendimientos agrícolas (kg/planta y kg/ha) son muy bajos en comparación con otras variedades europeas (por ejemplo Arbequina o Frantoio).

Requerimientos específicos

El AOVE de Mendoza, generalmente contenido en envases de vidrio de 250 ml, 500 ml, o 1.000 ml, de forma cuadrada o cilíndrica alargada en altura, de color verde, con pico vertedor y tapa metálica.

Otra forma de presentación también empleada es la lata metálica, con cierre hermético, y en algunos casos se emplean envases de vidrio o cerámica de medidas y formas especiales, contenidos en cajas de cartón o envases de madera.

Zona geográfica

El área definida para el uso de la IG se encuentra comprendida en la Provincia de Mendoza, en los departamentos de Lavalle, Las Heras, Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén, San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa y La Paz, San Rafael y General Alvear.

Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

El olivo llega a Mendoza alrededor del año 1500, traído por los colonizadores españoles junto a la vid.

Alrededor de 1670, España con una economía proteccionista de la metrópoli, emite una cédula real ordenando la tala de todos los olivos de América. En Mendoza, dado que el olivo era en gran medida una compañía necesaria de la vid, y dado que tenía una población mayor y alejada de Lima, esta orden fue muy poco cumplida, en los restantes territorios se talaron todos los olivos. Esto fue dando también el paisaje olivícola mendocino, con grandes árboles añosos, de troncos robustos y gruesos, con plantas aisladas o en callejones.

El proceso de independencia y posterior construcción nacional también tuvieron notas históricas asociadas al olivo, y el aceite mendocino acompañó la gesta Sanmartiniana.

Ya en aquellos años comenzaba a tomar notoriedad la calidad del aceite de oliva y de las aceitunas de Mendoza. En 1823, Julien Mellet, en su libro Voyage



Dans L' Amerique Meridionale indica” Las aceitunas son de enorme tamaño y dan un aceite de gusto muy superior al de nuestras más renombradas regiones”.

El siglo XIX trajo aparejado un incremento significativo de las superficies cultivadas con olivos, a partir de 1930. La guerra civil española, la segunda guerra mundial y la Ley N° 11.643 (Ley de fomento de la olivicultura) hicieron que la superficie creciera muy aceleradamente. El aceite obtenido pasó de 131 tn en 1942 a 2270 tn en 1952.

En la década de 1960 se produce una fuerte crisis, producto de una fuerte competencia con la vid y sobre todo una campaña de desprestigio, que vinculan al aceite de oliva con el colesterol. Esto instaló un mito que llevó años de comunicación e información al consumidor para ser desterrado. Como consecuencia se fueron erradicando olivos.

A mediados de 1970 se comienza a desmitificar la campaña anterior, los aceites argentinos, pero en especial los mendocinos comienzan a ser reconocidos mundialmente por su calidad en diferentes concursos y en 1982 se promulga la Ley Nacional N° 22.021, conocida como de Diferimientos Impositivos, que beneficiaba a casi todas las provincias productoras, con excepción de Mendoza.

Esto trajo aparejado un nuevo incremento de la superficie, fundamentalmente en Catamarca, La Rioja y San Juan, pero atado a nuevos paquetes tecnológicos importados de Europa y EEUU, basados fundamentalmente en la variedad Arbequina. Así, entre 1994 y 1998, se importaron de España, Italia y EEUU 18 millones de plantines de olivo, básicamente Arbequina.

Esto presionó la oferta en forma inicial, tornando pesimista el futuro para los productores tradicionales. Mendoza pasó de ser la primera provincia productora (en términos de superficie con olivo) a ser la cuarta.

Pero con el pasar de los años, se observó que el aceite de oliva de las mismas no daban con los requisitos mínimos de ácido oleico requerido por la legislación nacional e internacional, y era necesario cortarlo (mezclarlo) con aceite de Mendoza. Muchos de estos nuevos cultivos se abandonaron.

También en la última década se avanzó notoriamente en la instalación o recuperación de almazaras. La industria oleícola, empezó a participar con mucha más fuerza en Concursos Internacionales, poniendo de manifiesto la excelencia de los aceites locales, y sobre todo posicionando en forma diferencial a los mismos.



También se inició un proceso muy fuerte de vinculación del sector con referentes gastronómicos.

→ **Natural**

El medio agroecológico influye en la fracción insaponificable, lo que se traduce en aceites de diferentes caracteres sensoriales. Terrenos pobres, de olivar poco productivo, están reconocidos por producir comparativamente aceites más aromáticos que los de suelos fértiles y de alta producción.

De la misma forma, olivares situados en altitudes o terrenos geográfica o topográficamente desfavorables para el olivar - especialmente adaptado al clima mediterráneo - pueden verse alterados, sus ácidos grasos: mayor proporción de palmítico y menor porcentaje de oleico y linoleico. La variedad manifiesta claramente su influencia tanto en la composición acídica como en el contenido en polifenoles¹.

Los resultados hacen evidente que los aceites de oliva de Mendoza se pueden considerar una fuente importante de compuestos bioactivos, como por ejemplo compuestos fenólicos, al igual que otros aceites provenientes de otras regiones de producción mundiales típicas. Además, se establecieron características distintivas de la variedad Arauco, única variedad botánica autóctona de Argentina².

El factor natural es sin duda, uno de los factores determinantes de la identidad de un aceite de oliva.

Esta especie vegetal muestra un comportamiento sustancialmente diferente dependiendo de factores naturales como el clima, el agua, la genética, el relieve y la latitud de ubicación. Veamos cada uno de ellos y su incidencia sobre el aceite de oliva de Mendoza.

Clima: La temperatura, especialmente durante la época de maduración de las aceitunas, marca la composición de los aceites a obtener.

Según el Manual de Cata y Maridaje de aceites de oliva donde indica: “los aceites con un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, presentan una connotación sensorial, descrita por los catadores como “menos grasos”, “menos untuosos”. Es decir que los aceites de oliva originados en Mendoza (con mayor contenido de ácido oleico) tienen mayor “untuosidad” que los originados de aceitunas de otros lugares del país, que resultan más “livianos”.

También influye la temperatura como la amplitud térmica dada entre el día y

¹ La Cata de aceites: Aceites de oliva virgen características organolépticas y análisis sensorial. Junta de Andalucía. I.S.B.N.: 978-84-8474-271-5.

² Conicet, 27 de noviembre de 2017



la noche. Esta amplitud térmica es muy superior en los climas mediterráneos como Mendoza, respecto de los climas oceánicos (Buenos Aires, Uruguay, Chile y Perú), debido a que las cercanías con las grandes masas de agua actúan como buffer evitando las temperaturas extremas. Una mayor amplitud térmica diaria implica que los frutos de cualquier especie vegetal, y en especial de la aceituna, tienden a marcar con mayor fuerza los rasgos diferenciales del sabor.⁴

Un factor natural, que incide en forma determinante también, es el genético, ya que los AOVE de Mendoza deben contener un porcentaje mínimo del 20% y un máximo del 50% de la variedad Arauco. Esta variedad, que solo se encuentra presente en pocos lugares del mundo, encontró en Mendoza las condiciones ideales para lograr su desarrollo y que potencian sus características organolépticas diferenciales.

Los porcentajes de variedad Arauco típicos para los cortes de Mendoza fueron descritos en conjunto con empresarios del sector, enólogos, referentes académicos y de institutos de investigación a través del consenso alcanzado en el taller desarrollado el 22 de octubre de 2019.

Método de obtención del producto

La producción del AOVE de Mendoza que se reconoce bajo el sello IG, comienza en la selección de las variedades y las zonas de producción, y el panorama varietal se restringe a un conjunto de variedades donde la Arauco es condición necesaria en un mínimo del 20% y un máximo del 50% del aceite final.

Una vez realizada la plantación, y esperados los primeros 4/5 años para el inicio de la producción de aceitunas es necesario realizar las siguientes tareas para el mantenimiento del monte:

- **Riego:** El mismo puede ser superficial o presurizado, con aguas provenientes de deshielo de la cordillera que lleguen en forma superficial por acequias y canales, o bien bombeada de napas subterráneas. Es periódico y la frecuencia se define en función de la necesidad específica, no pudiendo ser menor a 10 riegos anuales.
- **Poda:** La poda es una actividad necesaria y diferencial del manejo del monte de olivos respecto de otros lugares del mundo. Se realiza en forma manual, con la ayuda de tijeras, podones, serruchos y escaleras. Tiene por objeto remover partes de la planta para mejorar la aireación y soleamiento de la misma. Se realiza una vez por año. En ciertos lugares del país y del mundo, la poda puede



mecanizarse, ya sea parcial o totalmente empleando máquinas topinadoras. En el caso de la olivicultura de Mendoza, dado el tamaño de las plantas que existen implantadas en método tradicional, la poda sólo puede realizarse manualmente. Esto conlleva a una poda más precisa y no generalista, donde se pueden elegir las brindillas y ramas a remover, asegurando así una mayor luminosidad hacia el interior de la planta y una distribución de la fruta a la cosecha más pareja y distribuida.

- **Fertilización:** Esta actividad puede o no realizarse, dependiendo de la necesidad de las plantas y no genera ninguna diferenciación respecto de otros montes de olivos.

- **Aplicaciones de plaguicidas:** Esta actividad puede o no realizarse, dependiendo de la necesidad de las plantas y no genera ninguna diferenciación respecto de otros montes de olivos.

- **Desmalezado y laboreo de suelo:** En este punto existen diferentes mecanismos que se aplican en los montes de olivo de Mendoza, desde labranza cero -es decir que no hay movimientos de suelo y las pocas malezas se controlan con herbicidas-, hasta labranza tradicional -rastreadas con tractor y rastra de disco para mantener las malezas controladas-, pasando por toda una gama intermedia tan variada, como situaciones productivas diferentes hay.

- **Cosecha:** La cosecha puede ser realizada manualmente o mecánicamente, en una sola pasada, normalmente en abril, mayo y principios de junio, meses en los cuales se produce la maduración fenológica de las aceitunas (viraje del color verdoso al violeta) en esta zona. Las aceitunas deben ser “de vuelo” y no recogidas del suelo. Es importante señalar que la cosecha, por ser en su mayoría de carácter manual, requiere de una gran cantidad de mano de obra, concentrada estacionalmente, que se complementa con las fechas de cosecha de otros cultivos como por ejemplo la vid.

- **Traslado hasta almazara:** Se realiza en cajas de 20 kg o en bins de 300/500 kg. El traslado de las aceitunas hasta la almazara en la cual serán procesadas se realiza durante el mismo día de la cosecha, en un lapso de 24 hs desde el desprendimiento de la planta. De este modo se evita que las aceitunas que se hayan roto durante la cosecha, sufran un proceso de oxidación en su aceite, dando lugar luego al defecto de “atrojado” en el aceite final. No debe realizarse a granel ya que de este modo, el peso de la parte superior rompería aceitunas en la base liberando aceite y permitiendo el enranciamiento.

- **Recepción de materia prima:** Una vez ingresada la aceituna en almazara, es



procesada en el mismo día o con 24 horas desde el desprendimiento de la planta. Las aceitunas de variedad Arauco son procesadas en forma independiente de manera de poder aislar dicho aceite para medir la proporción en el corte final. Durante este proceso se separan, en caso de existir, aceitunas con defectos físicos como roturas, grietas, machucones, tierra o cochinillas.

- **Deshojado y lavado:** Las aceitunas son deshojadas mediante el empleo de ventiladores que “ventean” y separan a las hojas, y pueden o no ser lavadas con agua después.

- **Molienda:** La molienda de las aceitunas se realiza con molinos de martillos. Cuando se está realizando la molienda de variedad Arauco, se inicia con la amasadora vacía y limpia, y del mismo modo, se vacía y se limpia al terminar.

- **Amasado:** El amasado de las aceitunas se realiza con temperaturas que no superen los 35°C y el tiempo de amasado no supera los 60 minutos. Es importante en consecuencia mantener el control sobre esta etapa del proceso, controlando la temperatura de la masa (se suelen emplear termómetros láser) y el tiempo de permanencia de la masa oleica en la amasadora. Para los AOVE de Mendoza con el sello IG no está permitido el uso de microtalcos como coadyuvantes para extracción, más allá que su uso está permitido para otros aceites.

- **Separación de fases:** Se podrán emplear centrífugas de dos o de tres fases durante el proceso. Mediante este proceso se busca separar el agua vegetal del aceite de oliva, compuestos que salen de la amasadora en forma conjunta, y del mismo modo también se busca separar los sólidos. Para ello se suelen emplear centrífugas que, conforme a la diferencia de densidad de sólidos, aceite y agua, permiten separar las diferentes fases.

- **Decantación:** Aún con las mejores centrífugas disponibles en la actualidad, una pequeña proporción de agua vegetal queda junto al aceite de oliva, y es necesario removerla empleando para ello la decantación, es decir que se deja durante un par de días el aceite reposar, y luego se retira el agua que queda en la parte superior.

- **Almacenamiento:** El almacenamiento se realiza siempre en tanques de acero inoxidable de volumen variable, cuidando que al disminuir el volumen de un tanque (por ejemplo al realizar un fraccionamiento parcial), no quede espacio ocupado con aire en el mismo, sino que se rellena con gases inertes como Nitrógeno.



- **Filtrado:** Previo al envasado y días después de realizada la extracción se realizará la filtración, mediante filtros de placa.
- **Degustación y corte:** Los aceites hasta este momento elaborados se han almacenado en tanques independientes, conforme la variedad de origen, el momento de la cosecha, o la finca de procedencia de la aceituna. Los técnicos responsables ahora realizan una degustación, y establecen la proporción de cada tanque a mezclar en el aceite que finalmente se fracciona. Para ello tienen como principal herramienta sus sentidos y el entrenamiento de muchos años. Una vez establecida la proporción final, se vuelcan los diferentes aceites en un último tanque de fraccionamiento. Este tanque, que solo actúa como pulmón previo, debe tener una capacidad de almacenamiento equivalente a la suma de las dos o más variedades a combinar. Se ingresan los aceites a mezclar al mismo tiempo para evitar tener que agitar luego para homogeneizar el aceite final.
- **Fraccionamiento:** El fraccionamiento podrá ser realizado en forma manual o automática, pero siempre en botellas de vidrio de 250 ml, 500 ml, o 1.000 ml, no admitiendo envases de mayor capacidad.
- **Etiquetado:** El etiquetado normalmente es manual, empleando para ello etiquetas autoadhesivas, las que se colocan en forma previa a disponer las botellas en cajas de cartón de capacidad variable dotadas de separadores de cartón para evitar movimientos y golpes entre botellas.

Rótulo

El Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza con IG se identifica a través del siguiente logotipo:



