



DOCUMENTO RESUMEN

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



Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan Indicación Geográfica – Resolución N° 77/2025

Autoridad de aplicación

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

+54 11 4349 2253/2940/2427 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil.

Contacto

264-4529851

www.camaraolivicola.com.ar

Descripción general

El Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan es conocido por ser un blend compuesto mayoritariamente por la variedad Arbequina, que se tipifica como “frutado verde de ligero a medio”, al igual que el amargo y el picante, presentando buena complejidad y persistencia. Además, es un aceite que se lo identifica por su calidad y estabilidad frente a la oxidación.



El aceite de oliva virgen extra (AOVE) que llevará el sello de “**Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan**” aplica solamente para los blend que reúnan las siguientes características:

→ **Composición:** estar integrado por entre un 50 – 70% de Arbequina (el varietal más ampliamente implantado en la provincia); mientras que el porcentaje restante puede estar integrado por distintas variedades típicas de San Juan, a saber: Changlot, Arauco, Coratina, Arbosana, Picual, y Koroneiki.

→ **Acidez libre:** menor o igual a 0,40%.

→ **Perfil de ácidos grasos para ácido oleico:** entre un 55 y 70%.

→ **Índice de peróxidos:** menor o igual a 10 miliequivalentes de oxígeno por kg de aceite

→ **Perfil sensorial:** mediana de frutado mayor a 3.0; mediana de defectos igual a 0.0; amargo y picante equilibrados.

→ **Perfil descriptivo:** se perciben notas olfativas a hojas verdes, tomate, alcaucil, frutos secos y dulce suave que armonizan en boca marcando la suavidad, complejidad y el equilibrio que caracteriza a los aceites de San Juan; además de ausencia de defectos (por ejemplo: rancio, atroje, borras, etc.).

→ **Color:** si bien el color no es un parámetro de comparación o diferenciación, si se debe cumplir con un producto límpido, sin presencia de impurezas o precipitados.

→ **Presentación:** envases de vidrio de color oscuro, en presentaciones de 250 ml y 500 ml.

Requerimientos específicos

Tal como se mencionó previamente, el blend característico de AOVE de San Juan está compuesto como mínimo por un 50% de Arbequina (varietal exclusivamente aceitero y que en el total de hectáreas cultivadas en la provincia representa más de la mitad), y el porcentaje restante con diferentes variedades de importancia en la provincia.

Además, otro de los requerimientos que debe cumplir este AOVE es que tanto las fincas productoras de olivos como las almazaras donde se elabore el aceite deben estar ubicadas en la provincia de San Juan.



Zona geográfica

La zona delimitada para la Indicación Geográfica es la **división política de la provincia de San Juan**, cabe mencionar que el Valle del Tulum es el principal oasis productivo de dicha provincia, ya que posee todas las propiedades exclusivas para el cultivo del olivo, y donde se encuentran las áreas más importantes desde el punto de vista productivo, como por ejemplo los departamentos de Sarmiento, 25 de Mayo, Pocito, Rawson, Ullum, Caucete, 9 de Julio, San Martín y Zonda.

Vínculo con el territorio

→ Natural

Los AOVE de la provincia de San Juan se caracterizan por su calidad química y sensorial debido a las condiciones particulares de suelo, clima y la calidad del agua de riego, proveniente de la Cordillera de los Andes. La temperatura, la baja humedad ambiente, y la amplitud térmica hacen que San Juan cuente con uno de los climas más sanos y luminosos del mundo (ya que es diáfano y seco); por otra parte, la altitud y latitud de los olivares que allí se encuentran, junto a las zonas de piedemonte que evitan las heladas, son aspectos que también contribuyen.

El Valle de Tulum en San Juan se encuentra al pie de la Sierra del Tontal, perteneciente a la Precordillera; dentro del mismo destaca la zona de piedemonte donde los suelos, debido a su granulometría gruesa y a la ausencia de horizontes calcáreos, no presentan problemas de encharcamiento. Por otra parte, este perfil del suelo tiene relación con la pluviometría del Valle de Tulum, ya que es de menos de 100 mm y más de la mitad de la precipitación se produce en el verano y, en muchos casos, de forma torrencial. Pero estas lluvias no suelen incrementar el riesgo de enfermedades, por la baja humedad relativa ambiental y la rápida percolación en el perfil de suelo, garantizando de esta forma plantas más sanas que dan como resultado aceites de calidad.

Como se mencionó previamente, otro factor que suma a la calidad del AOVE de San Juan, es el agua de riego utilizada, que para el caso de esta provincia el agua superficial es más importante, y tanto la Precordillera como la Cordillera Andina alimentan las aguas de los ríos San Juan, al Sur, y Jáchal, al Norte, y son de gran calidad, con baja conductividad eléctrica (a diferencia del agua de pozo).



→ Histórico - humano

El cultivo del olivo en Argentina tiene su origen en la colonización española, sin embargo, su desarrollo no tuvo lugar hasta finales del siglo XIX como consecuencia de la inmigración que llegó al país. La provincia de San Juan recibió una fuerte corriente inmigratoria tanto latina (españoles e italianos) como del Medio Oriente, ambas poblaciones de fuerte tradición olivícola que veían óptimas las condiciones edafoclimáticas de la zona, y sumado a la necesidad de encontrar aceite de oliva virgen para consumo en el mercado argentino, es que impulsaron el mayor desarrollo de la actividad en la provincia con el “saber hacer” que traían de sus orígenes. Es por esto que la mayor parte de la población sanjuanina es descendiente de italianos y españoles, y por lo tanto la gran mayoría tiene incluida en su “dieta mediterránea” al aceite de oliva como un elemento esencial, además existe una rica historia asociada al cultivo, lo que le brinda justamente a este producto, una vinculación directa con el factor humano.

Como muestra de la vinculación que existe entre todo el conocimiento, y la transmisión de este, respecto de la elaboración del aceite de oliva, se puede mencionar que ya en 1954, San Juan participó de la Conferencia Nacional de Olivicultura bajo el axioma: “Haga Patria Plante un Olivo”, participando con importantes empresas industriales ya en desarrollo y técnicos formados en la materia, gracias al aporte de escuelas como la “Escuela de Fruticultura y Enología” (Ex Quinta Normal fundada por D.F. Sarmiento), la que cuenta con la Primera Planta de Elaboración de Aceite de Oliva, instalada en una escuela agrotécnica e inaugurada el 15 de abril de 1940. Esto da muestra que los saberes heredados fueron más allá de la transmisión familiar, hasta lograr la incorporación en el plan de estudios de la mencionada escuela, la que ya visualizaba el gran porvenir de la actividad en la provincia.

Los trabajadores que intervienen en los emprendimientos olivícolas son del tipo temporario en la mayoría de las etapas del proceso, con un fuerte aumento de personal durante el momento de la cosecha; cabe mencionar que es en esta etapa donde se ve la importancia de la intervención del hombre en el proceso, ya que la decisión de cuándo iniciar la cosecha es el resultado de la experiencia, el conocimiento de las variables climáticas y las particularidades de cada plantación, ya que cada año es diferente. Esto se aprecia ampliamente en la importancia de cosechar las aceitunas de la variedad Arbequina con un índice de madurez bajo para mayor estabilidad, teniendo en cuenta siempre el punto de equilibrio rendimiento - calidad, y que resulte en atributos sensoriales con intensidades mayores.



Método de obtención del producto

→ Cultivo

Los olivares comienzan con la producción propiamente dicha a los 5/7 años de implantados, por lo que se deben realizar todas las tareas para el mantenimiento del área de cultivo.

- **Riego:** superficial o presurizado, con aguas provenientes de deshielos (transportados por el cauce del río o por extracción con bombas surgentes de napas subterráneas). Debe ser periódico y no puede ser inferior a los 10 riegos anuales.

- **Poda:** manual o mecanizada, con la finalidad principal de remover partes de la planta para mejorar su aireación, controlar su altura y proporcionar soleamiento de la misma.

- **Fertilización**

- **Manejo de Plagas**

- **Desmalezado y laboreo del suelo**

→ Cosecha

Se considera como uno de los puntos más relevantes del proceso completo, puede oscilar entre los meses de marzo hasta principios de junio (dependiendo de cuál es el destino de la materia prima que se obtiene). Esta tarea puede ser realizada de forma manual o mecanizada.

→ Traslado a la almazara

Debe realizarse dentro de las 24 horas desde que el fruto fue cosechado, para evitar que por golpes durante la cosecha la aceituna comience un proceso de oxidación y/o fermentación, influyendo negativamente sobre la calidad del producto final.

→ Recepción

También se debe procesar la aceituna dentro de las 24 horas posteriores a la cosecha. Es fundamental que las variedades sean procesadas por separado, para que no se elabore un aceite tipo blend sin la proporcionalidad correspondiente a la IG AOVE de San Juan.



→ **Limpieza y lavado**

El objetivo fundamental es eliminar hojas, ramas, piedras, tierra y cualquier otro elemento extraño que acompañe a las aceitunas. Se realiza una limpieza en seco y una limpieza húmeda.

→ **Escurreido**

Eliminación del agua de lavado a través de un canal vibrador con fondo perforado.

→ **Molienda**

La trituración de la aceituna se realiza en molinos metálicos de martillo, para liberar las gotas de aceite hasta hacer de ella una masa homogénea (pasta de aceituna).

→ **Amasado**

Se realiza para la separación de las diferentes fases que constituyen la pasta de aceituna, y permite la formación de una fase oleosa continua. Se utilizan amasadoras horizontales de acero inoxidable, que cuentan con un sistema de calefacción mediante agua caliente (temperatura entre los 25 y 28°C) que circula por una camisa. El tiempo de proceso está entre los 45 y 60 minutos.

→ **Separación**

Existen 2 tipos: la Sólido-Líquido (en un decanter se somete la pasta de aceituna a la acción de una fuerza centrífuga para extraer el aceite de la misma, obteniéndose: orujo, alpechín y aceite), y la Líquido-Líquido (en una centrífuga vertical, el aceite obtenido se somete nuevamente a la acción de una fuerza centrífuga que separa los restos de agua de vegetación que pueda contener).

→ **Decantación – Desborrado**

Durante 24 horas el aceite es almacenado en tanques de acero inoxidable con fondo cónico, para que precipiten impurezas y restos de agua de forma natural.

→ **Almacenamiento**

Debe realizarse en tanques de acero inoxidable (ocupados en su totalidad), al abrigo de la luz y el aire, en ambientes con temperaturas controladas (15 – 18°C), y con drenaje de sedimentos en forma regular.



→ **Formulación de corte**

Se define un nuevo tanque pulmón donde el técnico responsable de cada almazara formará el blend definitivo que cumpla con los requerimientos de la IG AOVE de San Juan, habiendo realizado previamente una degustación para dar la conformidad de cada uno de los varietales.

→ **Filtrado**

Se realiza con el fin de eliminar las pequeñas sustancias en suspensión en el aceite y dejar un producto totalmente límpido y traslúcido.

→ **Fraccionamiento**

Esta tarea podrá ser realizada de forma manual o automática, en envases de vidrio de color oscuro y en presentaciones de 250 ml y 500 ml.

Rótulo

Presentación del isologo de la IG en el rótulo



