

0/H.12223  
020

43960

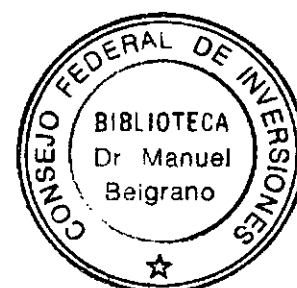
MINISTERIO DE LA PRODUCCION DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES -CFI-

FACULTAD DE AGRONOMIA - UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES -FAUBA-

**CONSOLIDACION DE LA  
ESTRATEGIA ALIMENTARIA  
PROVINCIAL  
DENOMINACION DE ORIGEN  
ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA**

**INFORME FINAL**



*ING. AGR. HECTOR ORDOÑEZ  
DIRECTOR DE PROYECTO  
ING. AGR. MARIA INES JATIB  
CO-DIRECTOR DE PROYECTO*

MAYO 2003

## CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. ESTRUCTURA DEL TRABAJO.....	4
3. AVANCES LOGRADOS DESDE LA PROPUESTA ORIGINAL..... HASTA EL INFORME FINAL	6
4. EL FUTURO DE LA DO ACEITE DE OLIVA.....	12
5. LA EXPERIENCIA PILOTO .....	13
6. DESEMPEÑO INSTITUCIONAL.....	14
7. DESEMPEÑO ORGANIZACIONAL.....	15
8. LA PROPUESTA ORIGINAL: OBJETIVO..... Y METODOLOGIA DE TRABAJO	16
9. TRABAJO DE CAMPO.....	18
10. TRABAJO DE GABINETE .....	26
11. CONCLUSIONES GENERALES.....	26
12. BIBLIOGRAFIA.....	30
13- ANEXOS	
ANEXO I	ASPECTOS INSTITUCIONALES
	1. LEY PROVINCIAL
ANEXO II:	ASPECTOS ORGANIZACIONALES
	1. ESTATUTO DO CATAMARCA
	2. NOMINA DE PRODUCTORES DEL CONSEJO
ANEXO III	ASPECTOS TECNOLOGICOS
	1. INSTRUCTIVO PARA LA AGRICULTURA
	2. INSTRUCTIVO PARA LA INDUSTRIA
	3. PROTOCOLO DE CALIDAD
	4. BPM EN LA INDUSTRIA ACEITERA
	5. C. ALIMENTARIUS ACEITE DE OLIVA
	6. GUIA DE CAMPO
	7. GUIA DE LA INDUSTRIA
	8. REGISTROS DE CAMPO
	9. REGISTROS DE LA INDUSTRIA
	10. MODIFICACIONES PROPUESTAS POR LOS PRODUCTORES
ANEXO IV	IDENTIFICACION DE NUEVOS PRODUCTOS
	1. DATOS POTENCIALES VINO & PIMENTON
	2. DATOS PRODUCCIÓN OLIVOS
	3. INFORME SANTA MARIA
ANEXO V	PUBLICIDAD Y MEDIOS
	1. FOLLETOS
	2. MEDIOS

## 1. INTRODUCCIÓN

El presente informe final resulta la conclusión de un largo trabajo que se resume en el CFI FAUBA 4553 y CFI FAUBA 5340. Es un nuevo punto de llegada que preanuncia un nuevo punto de partida.

Es un punto de llegada en tanto y en cuanto se consolida la experiencia de la estrategia de las denominaciones de origen en función de la prueba piloto iniciada que continua en marcha en torno al Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca. Su máxima expresión de madurez y desarrollo se corresponde con el Anexo III. Punto 10, en el que los productores aportan las modificaciones al Protocolo y a los Registros generados por la FAUBA pero puesto en práctica por los productores. Esto demuestra que los mismos asumen como propia la estrategia agroalimentaria de la DO y con la experiencia piloto en marcha se aprestan a su definitivo lanzamiento al mercado y los clientes.

Simultáneamente con este gran avance organizacional en estos días se produce un gran avance institucional con la definitiva sanción de la Ley de Denominación de Origen Provincial. De confirmarse esta sanción en los próximos días, y con los aspectos organizacionales definidos por los productores en el Anexo III punto 10. a partir de trabajo de la FAUBA; se podrá afirmar que los aspectos institucionales y organizacionales planteados en el CFI FAUBA 4553 & 5340 están acabadamente cumplimentados. Solo resta al sector privado consustanciar la estrategia en negocios concretos. Decisión empresaria en marcha que escapa al ámbito de influencia del Ministerio de la Producción, el CFI y la FAUBA. Las políticas activas de asistir en agronegocios al sector hoy, se pueden evaluar como altamente exitosas y sobre todo teniendo en cuenta las distintas crisis institucionales graves que se atravesaron tanto en la provincia como en la nación.

En cuanto al progreso institucional, organizacional y tecnológico puede seguirse su evolución en los puntos siguientes del presente informe.

La propuesta original tomaba en cuenta otros productos regionales susceptibles de estar amparados por la misma estrategia agroalimentaria de las DO. La presión de la dirigencia local en identificar áreas de reacción que eventualmente pudiesen registrar algún nivel de impacto. Los dos productos que surgen como potenciales DO son los vinos y el pimentón de los Valles Calchaquíes, que podría dar lugar a una nueva propuesta de trabajo conjunta. En cuanto al resto de los productos, infelizmente resultaron fallidos.

Después de varios años de trabajo en el CFI FAUBA 4553 & 5340 se puede afirmar que, entorno a las aceitunas y el aceite de oliva, los actores económicos sociales y políticos han podido concretar importantes avances tecnológicos, organizacionales e institucionales que, eventualmente, tras la decisión empresaria van a tener un indudable impacto en el mercado y los clientes.

Sin embargo las aproximaciones de difusión y capacitación en los sistemas de la viña y el vino, el pimentón, la nuez de nogal y otros productos regionales no han presentado el nivel de reacción que permita pronosticar una evolución favorable en el corto plazo en el sendero de las estrategias de las denominaciones de origen.

De más esta decir que es imperativo insistir en la difusión de la estrategia de las denominaciones de origen en el sistema de la viña y el vino y en el sistema pimentón predominantemente en los Valles Calchaquíes y en Tinogasta (sistema V&V) con el objeto de promover la reacción entre los actores económicos, sociales y políticos con vistas a un mayor compromiso futuro con la acción colectiva, el origen y la calidad como ya lo hizo el sistema olivo.

Es de esperar que en el futuro el derrotero de la difusión y la capacitación consoliden la estrategia en otras producciones y otras regiones de la Provincia de Catamarca.

En la actualidad resulta clave consolidar la experiencia piloto y promover acciones de seguimiento y monitoreo para sustentar la naciente experiencia del Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca.

## **2. ESTRUCTURA DEL INFORME FINAL**

La estructura del informe final resume por un lado la propuesta original del Convenio CFI FAUBA 5340 que es un desarrollo superior de la propuesta CFI FAUBA 4553.

A partir de la introducción desarrollada como **punto 1**, se analizan los antecedentes, el objetivo general y los específicos y se pone especialmente énfasis en los potenciales beneficiarios. A continuación se desarrolla extensamente la metodología que incluye el trabajo de campo y de gabinete incluyendo un cronograma de trabajo y las metas.

**El Punto 2. Avances logrados desde la Propuesta Original hasta el Informe Final** describe los respectivos antecedentes que dieron lugar a los tres informes parciales que detallan los aspectos institucionales, organizacionales y tecnológicos focalizados en la denominación de origen y en la experiencia piloto en marcha del lanzamiento de la DO aceite de Oliva de Catamarca en la campaña 2002-2003. El primer informe parcial es de Diciembre 2002, el segundo de Enero de 2003 y el tercero de Abril de 2003

**El Punto 3. El futuro de las DO y el Punto 4. La experiencia piloto** resumen las situaciones progresivas que se van presentando en el Proyecto y las demoras en los tiempos concurrentes con distintos “conflictos y búsqueda de consensos” que se presentaron en Catamarca tanto en el sector privado como en el público. El equipo de la FAUBA siempre intentó armonizar de la mejor manera posible las promesas de la propuesta original. El resultado final aparece como auspicioso a futuro más allá de los desajustes en objetivos originales y tiempos con el resultado final. Asimismo, surge como necesaria la propuesta de la Experiencia Piloto como una forma de poder avanzar ante las demoras y los compromisos no cumplidos pero a la vez permitiendo consolidar el compromiso de aquellos productores que conformaron el Consejo y están dispuestos a seguir.

En el **Punto 5. Desempeño Institucional** y el **Punto 6. Desempeño Organizacional** se va resumiendo y dejando registrado los cambios que van ocurriendo en esos dos aspectos así como las distintas demoras que van ocurriendo en la sanción de la Ley provincial como la implementación por parte del Consejo y de los productores registrados.

En el **Punto 7. La Propuesta Original**, el **Punto 8. Trabajo de Campo** y el **Punto 9. Trabajo de Gabinete** se resumen, las actividades previstas y los cambios que van surgiendo sobre la marcha.

En el **Punto 12. Anexos**, se los divide en **Anexo I: Aspectos Institucionales**- Ley Provincial de DO detalla la ley provincial de DO que sufrió proyectos alternativos, debates y que en la actualidad esta en avanzado estado de tratamiento parlamentario y se espera la sanción para mayo del 2003.

En el **Anexo II Aspectos Organizacionales**: 1. Estatuto de DO de Catamarca detalla el estatuto del consorcio de la denominación de origen aceite de oliva de Catamarca que constituyo la base desarrollada por la FAUBA que finalmente adopta el Consorcio en su implementación y en el registro de personas jurídicas del mismo. El trabajo de gabinete final que se presenta como consta en el informe final del CFI FAUBA 4553 y en los parciales del CFI FAUBA 5340 incluye un sin número de reuniones con productores que le introdujeron diversos ajustes. 2. La Nomina de Productores del Consejo detalla las personas físicas y jurídicas que están involucradas en el Consejo de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva de Catamarca.

En el **Anexo III Aspectos Tecnológicos** se detalla: 1. INSTRUCTIVO PARA LA AGRICULTURA y 2. para la INDUSTRIA, 3 el PROTOCOLO DE CALIDAD. Son trabajos realizados en gabinete por la Ing. Jatib que extracta del protocolo de calidad original de la DO Aceite de Oliva los aspectos sustantivos para la identificación de los productos en la comercialización destacándose con especial énfasis los aspectos relacionados con la trazabilidad.

El **Punto 4. BPM EN LA INDUSTRIA ACEITERA** detalla un extracto del protocolo de calidad de la DO realizado en gabinete por la Ing. Jatib que destaca los aspectos relacionado con las instrucciones a cumplimentar en un protocolo de calidad en la agricultura. Resume un conjunto de buenas prácticas agrícolas (BPA) en la plantación de aceitunas que garantizan un proceso productivo focalizado en resaltar la calidad de proceso con el objeto de certificar la calidad de producto en la DO. Las BPM son extraídas de la propuesta de la SAGPyA en el mismo sentido.

El **Punto 5. Codex ALIMENTARIUS ACEITE DE OLIVA** es una recopilación de la Ing. Jatib que resume los aspectos críticos y los atributos esenciales del aceite de oliva según lo entiende el código Alimentarius.

Los **Puntos 6. GUIA DE CAMPO, 7. GUIA DE LA INDUSTRIA, 8. REGISTROS DE CAMPO, 9. REGISTROS DE LA INDUSTRIA** se presenta el trabajo de gabinete relacionado con la Guía de Campo y los registros de los respectivos establecimientos productores. De igual manera la Guía de Industria, y los registros detallan el conjunto de planillas, para llevar datos de puntos críticos a nivel campo y a nivel industria que garantizan las BPA y las BPM que permiten acreditar una calidad de procesos dada que sostenga la certificación. En ese trabajo de campo es importante resaltar la participación de muchos productores, industriales y técnicos locales que hicieron importantes aportes. En el trabajo de campo de tipo técnico llevado adelante por la Ing. Jatib para consustanciar el trabajo de gabinete fue muy importante el aporte de la coordinación del Novoa como así también los aportes institucionales y organizacionales de Ordóñez. Por lo tanto la presentación del trabajo de gabinete de la FAUBA, realizado por la Ing. Jatib, resulta de un importante proceso dinámico e interactivo con el sector privado –productores, industriales y técnicos- y con el sector público local. El trabajo de gabinete es resultado de un importante trabajo de campo en donde los aportes locales constituyen el gran valor agregado

Finalmente y dentro de los aspectos tecnológicos se adjunta en 10. MODIFICACIONES PROPUESTAS POR LOS PRODUCTORES varios documentos de productores entregados en le transcurso del mes de mayo de 2003 que de alguna manera justifican la demora en la presentación de este informe final. Los aportes de los productores constituyen un último ciclo de trabajo de campo llevado acabo localmente sin la participación del equipo de la FAUBA. En el mismo se destaca una gran participación de productores, empresarios y técnicos locales que están involucrados con el Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca. Este Anexo que surge originalmente de un trabajo de la FAUBA resulta sin lugar a dudas el mayor logro de este proyecto. En el Anexo esta claramente explícito el compromiso de los productores de aceituna y de los industriales aceites y de los técnicos locales en llevar adelante la estrategia alimentaria de la DO mas allá de la tutela de la FAUBA. Este tipo de acción privada justifica el esfuerzo de la FAUBA, el CFI y el Ministerio de la producción durante los CFI FAUBA 4553 y 5340. El liderazgo en la innovación de la DO para proteger el origen y la calidad del aceite de oliva de Catamarca ha sido finalmente transferido al sector privado local. Esta en ellos llevar adelante la experiencia piloto y lanzar definitivamente al mercado la estrategia de aceite de oliva con origen y calidad asegurada y certificada por la producción y la industria local. Con este Anexo la FAUBA no siente más que la satisfacción del deber cumplido. El mismo resulta de un trabajo de campo del Consejo de la DO de casi 100 días sin la participación de técnicos de la FAUBA y del Ministerio de la Producción.

Asimismo, se adjunta una nota del Presidente del Consejo de la DO, y además se destaca:

- ✓ El Instructivo para acceder al uso de la Denominación de Origen para los miembros del Consejo de Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca.
- ✓ El Registro de Productores y de Industrias.
- ✓ El Protocolo de Calidad de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva de Catamarca

El conjunto de estos documentos elaborados por los productores constituye un finalísimo y sintético trabajo de campo del Consejo de la DO a partir de un trabajo de gabinete llevado adelante por la Ing. Jatib de la FAUBA. Si bien el ciclo FAUBA locales se repitió muchas veces (ciclo gabinete –campo) esta es la última entrega de un trabajo de gabinete resultante de un largo trabajo de campo hecho solo por el Consejo de la DO.

En el **Anexo IV**, IDENTIFICACION DE NUEVOS PRODUCTOS: 1. DATOS POTENCIALES VINO & PIMENTON 2. DATOS PRODUCCIÓN OLIVOS 3. INFORME SANTA MARIA se detalla los datos de los participantes e interesados originalmente en la difusión de conceptos relacionados con el origen y calidad en el sistema viña y vinos y en el sistema del pimentón dulce. Se adjunta una serie de datos sobre el sistema olivo en la provincia de Catamarca preparados por el CPN Makaroff del Ministerio de la Producción en donde se puede observar el potencial actual y el futuro impacto del negocio de aceite de oliva no solo en Catamarca o el mercado local sino también el alcance de este cluster agroindustrial en el mercado mundial.

En el **Anexo V**, PUBLICIDAD Y MEDIOS se adjunta 1. FOLLETOS y 2. MEDIOS se presentan aportes a la reunión de Santa María del 24 de marzo de 2003 en donde la Ing. Caseres y el Sr. Ferraris complementan el tema tratado en el punto 6 del presente referido al informe parcial 3 de Abril de 2003. Se incluye mas aportes de los medios relacionados con distintos estados de avance del presente proyecto.

### **3. AVANCES LOGRADOS DESDE LA PROPUESTA ORIGINAL HASTA EL INFORME FINAL**

Los antecedentes que dieron lugar a la propuesta original se apoyan en la estrategia de las Denominaciones de Origen que se fundamenta en agregar valor y dar seguridad jurídica a los productores locales y a los consumidores que muestran marcada preferencia por la notoria tipicidad y prestigio de los productos que potencialmente justifiquen ser amparados por las Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas.

El eje central de las denominaciones de origen pasa por la conjunción de terruño, diferenciación y calidad, que valoriza frente a los consumidores y protege a los agentes de la cadena de valor. Ello constituye además el eje central del activo intangible, protegido por el capítulo especial de la propiedad intelectual que ampara las indicaciones geográficas.

Los alimentos argentinos acceden a una excelente oportunidad al adoptar la estrategia de las denominaciones de origen. Los langostinos, calamares, centollas o la merluza del Atlántico Sur encuentran en el nombre Patagonia una síntesis de origen y calidad conocida. De igual manera las peras y manzanas. Lo mismo ocurre con los limones del Tucumán y los pomelos rosados de Salta y Jujuy. Todos productos típicos, notorios y prestigiosos que deben su posicionamiento en el mercado mundial al origen reconocido y a una calidad propia. Las carnes argentinas constituyen sin mas el gran paradigma de alimento típico, notorio y prestigiosos que debe su posicionamiento a un origen y a una calidad propia de ese origen geográfico y de trayectoria pastoril natural.

La propuesta Consejo de Denominación de Origen y Promoción Comercial Vinos, Olivares, Nogales Catamarqueños” (C.D.O. VONC) que se iniciara en el 2000 y continuara en el 2001, seguía la exitosa tendencia de Luján de Cuyo, San Rafael, Valle del Famatina en donde

vitivinicultores y bodegueros de Mendoza y La Rioja se organizaron para posicionar los excelentes vinos Malbec y Torrontes, típicos, notorios y prestigiosos productos regionales.

En el caso de Catamarca, los tres sectores considerados: vino, olivo y nogal presentaban distinto grado de desarrollo organizacional, tecnológico y comercial. La propuesta de la Denominación de Origen, como estrategia agroalimentaria común, promueve un marco institucional común que facilitara la conformación del polo catamarqueño.

Esa propuesta además se constituyó en una experiencia piloto de proceso de re-ingeniería de PYMES agropecuarias e industriales en el negocio agroalimentario regional. La experiencia de consolidación exitosa de una estrategia agroalimentaria de las denominaciones de origen constituye un caso líder que facilitará la adopción de alternativas similares por distintas regiones y distintos productos que enfrentan el mismo desafío de sobrevivir y crecer competitivamente.

La institucionalización y organización de la asociación de PYMES en el marco jurídico de las Denominaciones de Origen consolida las ventajas competitivas de los productos de la región en consideración.

El Proyecto Denominación de Origen Vinos, Olivares y Nogalares de Catamarca, estaba fundamentado en las acciones llevadas adelante a principios de los 90 en Olivares Catamarqueños y retoma los principales logros de esa experiencia que apuntaba a resolver las restricciones institucionales, organizacionales, tecnológicas y comerciales que limitaron el éxito y la sostenibilidad de la misma.

En dicha propuesta original se generó el Convenio CFI FAUBA N ° 4553 que se llevó adelante entre 2000 y 2001 en Catamarca con el Aceite de Oliva. Sobre la misma se consolidó la conformación del Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca y que oportunamente planteo la estrategia agroalimentaria de las denominaciones de origen como un fin para promover la valorización y la protección de los Olivares de la región Provincia de Catamarca.

En definitiva, de la experiencia anterior quedaron fuertes “activos”, a saber:

- ❖ El claro prestigio del conformado Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva Catamarqueño, posicionado de manera singular en los consumidores nacionales y de alguna manera también en el ámbito global.
- ❖ La Ley Nacional de Denominación de Origen 25.380, a punto de reglamentarse que definitivamente consolidaría la propuesta actual.
- ❖ La Legislación Catamarqueña referida a denominación de Origen.

Desde lo Institucional se promovió la normatización pública – leyes, resoluciones, normas – que formalizarían el marco de seguridad jurídica, y de aplicación de la misma garantizando la vigencia del derecho de propiedad de uso colectivo de la denominación de origen. La promoción del marco jurídico y de la vigencia del mismo debe abarcar el ámbito provincial y nacional. Oportunamente también se llega al ámbito internacional.

Desde lo Organizacional se conformó el ordenamiento privado de las denominaciones de origen en el grupo asociativo. En el entorno organizacional se consolidaron la coordinación de la acción colectiva en torno a los Olivares de la Provincia de Catamarca.

Desde lo Tecnológico se definieron los patrones de procedimiento, tanto para los procesos como para los productos a través del Protocolo de Calidad, en función de las necesidades del consumidor. En este mismo ambiente se definieron las tecnologías de proceso y de productos singulares y característicos que distinguen a la denominación de origen, del producto Aceite de Oliva, por los productores, acondicionadores y elaboradores involucrados.

Finalmente, los aspectos Comerciales relevantes del Plan Comercial se sustentaron en el potencial del sistema de valor Olivares de Catamarca y en la investigación de mercados, locales, nacionales, internacional etc.

Por ello, la propuesta requirió de un paso necesario de Consolidación de la anterior y como un paso previo a la siguiente que podría ser la acción colectiva de agricultores e industriales en torno al origen y calidad como una experiencia inédita en el NOA. A través de su seguimiento y monitoreo se producirá la consolidación de esta experiencia y se facilitará la introducción hacia una nueva focalizada en el complejo pimentón y en el complejo de la viña y el vino de los Valles Calchaquíes que a se estima promoverá el desarrollo de la agricultura, la industria, el comercio y el turismo de Salta, Tucumán y Catamarca en la región de los valles.

Esta propuesta: CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL DE LA DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA planteaba como objetivo general la consolidación de la implantación de la estrategia alimentaria DO Aceite de Oliva de Catamarca y la identificación de oportunidades potenciales de DO para otros productos.

Como objetivos específicos se determinaron como necesarios el seguimiento y monitoreo de lo implementado en la propuesta primera "Denominación de Origen y Plan Comercial Olivares de Catamarca" y del cumplimiento de sus objetivos específicos para su Consolidación y Sustentabilidad.

Constituyó otro objetivo específico la Identificación del potencial de reacción de nuevas oportunidades en D.O.: Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes y otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales.

En el transcurso del presente proyecto no se identificaron nuevas oportunidades para llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos regionales, salvo el caso del Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes. Durante dicha identificación se pretendía evaluar la potencial reacción de los actores socio económico y del mercado entorno a esta nueva propuesta.

La sustentabilidad de la Denominación de Origen Aceite de Oliva Catamarqueño es la que garantizó y sostuvo la estrategia alimentaria de las denominaciones de origen y promoción comercial de los productos regionales ya iniciada y facilitó el reconocimiento del potencial de la Estrategia de Denominación de Origen que comprenda el terruño de los Valles Calchaquíes Argentinos, es decir el Complejo Pimentón y el Complejo de la Viña y el Vino de los Valles Calchaquíes, ya identificados.

Los antecedentes que se consideraron en el Primer informe Parcial tomaron como base que el desarrollo de la estrategia de las denominaciones de origen ha tenido en el país un derrotero errático. A principios y mediados de los 90 se llevó adelante una apertura en muchas regiones y con muchos productos que auspiciaban un impresionante desarrollo de la estrategia en el ámbito local cuya expresión más notoria fue un Seminario Internacional sobre denominaciones de origen llevado a cabo en el Banco Nación a mediados de la década. (Ver bibliografía).

En ese entonces Don Gabriel Yravedra Llopis, reconocido experto español del INDO, responsable de mas de 200 denominaciones de origen institucionalizadas en España dijo (comunicación personal, ver bibliografía): "las denominaciones de origen no se inventan, se institucionalizan a partir de regiones distinguidas con productos típicos, notorios y prestigiosos, el proceso puede llevar 90 días; 3 días por mes durante 90 meses".

Douglass North premio Nobel de Economía 1994 en 1998 en Saint Louis, Mi, a solicitud del autor definía que la extensión de soluciones institucionales, organizacionales y tecnológicas de



un ambiente institucional a otro no siempre era posible pues nunca se pueden reproducir las condiciones originales y por lo tanto no es de fácil extensión y/o reproducción de instituciones exitosas en un ambiente original en un nuevo ambiente.

Tan ciertas resultaron esas previsiones que durante toda la década del 90 y a pesar del trabajo llevado adelante no fue posible la sanción de leyes nacionales, aunque sí provinciales y solo se recuerda en la década pocas experiencias bien sucedidas, la indicación de procedencia carne ovina patagónica y las denominaciones de origen en vinos de Lujan de Cuyo y posteriormente San Rafael.

Sobre principios del SXXI en el 2001 se sancionan dos leyes Nacionales sobre DO para aplicar en vinos y en alimentos 25.163/01 y 25.380/01 respectivamente. Sin embargo en este errático devenir aún no están reglamentadas con lo cual no es efectiva su aplicación. Están sancionadas y/o en trámite parlamentario en Chubut, Santa Cruz, Buenos Aires y Catamarca.

En los años 2000, 2001 y 2002 el equipo de la FAUBA ha participado en tres proyectos CFI FAUBA de similar catadura en Santa Cruz, en Catamarca y en Buenos Aires.

En Santa Cruz el mayor éxito consiste en haber logrado transformar un programa de carnes provincial en un emprendimiento privado: Estancias de Patagonia. Empresa de productores que exporta exitosamente corderos a Europa. Sin embargo la estrategia de denominación de origen aún no está consolidada, falta la Ley y lo que es más relevante faltan mas actores sociales y económicos que sustenten la estrategia de DO, un solo caso es bueno, marca una tendencia pero por si solo no es un cambio de paradigma.

En el caso de Buenos Aires se esta llevando adelante el más importante proyecto de trazabilidad del país. El mismo incluye una región y un protocolo de calidad, es decir esta la base de la DO en marcha. Sin embargo hay una sensible demora en la legislación y la extensión geográfica, clave para el éxito de Pampas del Salado, que es aún un proyecto. Solo será exitosa Pampas del Salado si se lleva adelante la evolución del ternero de las pampas del salado al novillo de las Pampas Argentinas y eso incluye recursos y tiempo. Esta en marcha, en el ámbito de experiencia piloto con 11 municipios, 11 sociedades rurales 400000 has, 400000 animales adultos, 400 productores y 65.000 terneros en la experiencia piloto, gran envergadura para un test, pequeña para un cambio de paradigma.

En el caso Catamarca la ley provincial tiene un avanzado estado parlamentario, se ha conformado un Consejo de la DO de Aceite de Oliva de Catamarca en el que participan las industrias y los productores más importantes por tamaño o tradición con lo cual el proceso esta lanzado. Para su consolidación solo falta una experiencia piloto que ponga a prueba los aspectos organizacionales del Consejo y tecnológicos de la calidad, es decir una guía de campo de BPA y una guía en industria de BPM, que constituyen el soporte de calidad y organizacional para una futura DO consolidada.

Por lo tanto en el CFI FAUBA 4553 se llevó adelante un gran avance en la puesta en marcha de la DO de aceite de Oliva y en el CFI FAUBA 5340 se busca la consolidación de la experiencia DO Aceite de Oliva. En ambos caso en aceite de oliva se incluye a los productores tradicionales, a los nuevos productores empresarios y a los diferimientos agrícolas e industriales.

En la actualidad el componente Aceite de Oliva esta marchando con potencial de reacción e impacto, el componente vino, componente pimentón y otros productos regionales Catamarqueños apuestan su suerte a la iniciativa local tanto pública como privada. Las autoridades locales, los técnicos locales son los que están en mejores condiciones para convocar a los actores económicos y sociales de esas regiones y esos productos. Solo entonces tiene sentido la asistencia técnica del Convenio CFI FAUBA. Este convenio de por si no puede ir mas allá de la reacción de los actores locales. Solo se potencian los aspectos organizacionales y

tecnológicos en la medida de la convocatoria local. La FAUBA esta en condiciones de dar respuesta a dicho interés o deseo de cambio, no es alternativa al mismo.

La Argentina desde fines del 2001 vive una impresionante y caótica crisis institucional que ha llevado a un estado de anomia y a una creciente ausencia de instituciones básicas de la sociedad y el estado, el estado de derecho deja de ser la base del entramado de interacciones en la sociedad.

La Argentina de los 90, y la Argentina histórica fue siempre un ambiente poco amigable para la acción colectiva, el asociativismo enfocados en torno al origen y la calidad (Ej.: DO) como se enuncio anteriormente, y en todos los informes CFI FAUBA 4453, 4334 & 4880.

Frente a esta situación de "path dependence", diría North (Ver bibliografía) y frente a esta crisis actual de ruptura de todos los contratos y caída de instituciones (ahorro, inversión, consumo, derecho de propiedad, derechos del consumidor, redes sociales etc.) queda en pie mas que nunca un tipo de propuesta como la estrategia de las denominaciones de origen en donde se convoca en torno al origen, se aglutina en torno a la calidad de productos típicos acciones colectivas, asociativismo con foco en el acceso al mercado y en las preferencias del cliente. Más allá del objetivo de desarrollo de la economía regional y del carácter comercial, el encuadre de las DO hoy presenta un interesante potencial para la reconstrucción del tejido económico y social de las economías regionales. Es por ello que desde la Dirección del proyecto las demoras y los inconvenientes son analizados en este amplio contexto entendiendo que cualquier acción orientada en este sentido es válida. Da alta contención mas allá que la medición del impacto tenga una sensible demora en el tiempo o en el espacio. La estrategia es aún más válida en tiempos de crisis. La relación costo beneficio se justifica aunque más no sea por el efectivo acompañamiento que se hace de los sectores de la producción de las economías regionales más postergadas, eso y solo eso permite a la FAUBA volver a apostar a este tipo de trabajo. La sola posible reconstrucción de redes sociales es de por sí el mas alto incentivo a trabajar.

Los antecedentes que dieron lugar al 2º Informe Parcial se fundamentan en el proceso que se lleva adelante en Catamarca desde hace un par de años, observándose que a partir del viaje de diciembre de 2002<sup>1</sup> se dio un avance definitivo en la ley provincial. La misma tiene un adelantado estado parlamentario que resulta de un trabajo de muchos meses y finalmente confluyo en un acuerdo con legisladores del oficialismo y la oposición para definir la sanción con la mayor brevedad posible.

Además esta conformado también el Consejo de la DO de Aceite de Oliva de Catamarca en el que participan las industrias y los productores más importantes por tamaño o tradición. En dicho Consejo ya están nominadas hace varios meses las autoridades definitivas. Con las autoridades, el estatuto aprobado y la personería jurídica se puede afirmar que el proceso de consolidación organizacional esta lanzado.

Para su consolidación definitiva solo faltaba el resultado de la experiencia piloto, que puso a prueba los aspectos organizacionales del Consejo y los aspectos tecnológicos de la calidad. Es decir la guía de campo de BPA y la guía de industria de BPM, que constituyeron el soporte de calidad y organizacional para una futura DO consolidada.

Por lo tanto en el CFI FAUBA 4553 se llevo adelante un gran avance en la puesta en marcha de la DO de Aceite de Oliva. En la actualidad con el CFI FAUBA 5340 se apunta a la consolidación de la experiencia DO Aceite de Oliva de Catamarca. En este caso, del aceite de oliva, se incluye a los productores tradicionales, a los nuevos productores empresarios y a los diferimientos agrícolas e industriales.

---

<sup>1</sup> Los Ing. Ordóñez, Jatib y Novoa participaron en distintas reuniones y talleres de trabajo desde el 16 al 19 de diciembre de 2002.

Tal como se señala en el presente informe, y se señaló en el anterior se avanza “lenta pero sostenidamente” en la consolidación de la estrategia. Sin embargo se mantiene lo enunciado en el primer informe:

*Los esfuerzos llevados a cabo en Tinogasta y en Santa Maria en torno al vino, en Santa Maria en torno al pimentón son de mucha menor reacción y por lo tanto de menor impacto. Desde esta dirección se entiende que se requiere un mayor esfuerzo local y de carácter interinstitucional con menos superposición de instituciones y proyectos para convocar y aglutinar a los actores económicos y sociales en torno a una estrategia de las denominaciones de origen. Hasta ahora la reacción de los actores locales es pobre, tanto público como privado y el impacto de la propuesta y del equipo de la FAUBA también es pobre. Sin embargo esta Dirección considera que esa es la respuesta esperable y que solo con profesionalidad y tiempo como se menciona al principio (Yravedra & North) podrían salvarse estas situaciones del bajo impacto. Para ser más preciso en la Patagonia el negocio del Cordero Patagónico requirió de una década de trabajo público, privado y de la universidad hasta ser un proveedor confiable del mercado europeo. Solo con el financiamiento de CFI finalmente pudo tener continuidad algún tipo de acción.*

Por otro lado la concreción de la experiencia piloto en marcha depende exclusivamente de los actores locales, públicos y privados, principalmente agricultores e industriales ligados al negocio del aceite de oliva.

Tal como se diseñó este CFI FAUBA 5340, tanto en los recursos asignados como en el tiempo asignado, la FAUBA no tiene la continuidad, intensidad y el financiamiento ad hoc alternativo que han tenido otros proyectos como el CFI FAUBA 5642 Pampas del Salado. Es decir que en la decisión de recortar presupuestos y tiempos originalmente sugeridos por la FAUBA, en el presente convenio, la intervención de la misma se reduce a los cortos viajes mensuales durante cuatro meses. A esta situación se agrega la demora en el lanzamiento del CFI FAUBA 5340 en unos tres meses. Todos estos antecedentes no constituyen la mejor estrategia para apuntalar posibles fallas que podrían presentarse en distintos aspectos locales, tanto público como privados.

Sintetizando, si las autoridades locales cumplen los términos establecidos en los aspectos institucionales y los miembros del Consejo llevan efectivamente a cabo las tareas relacionadas con la experiencia piloto el esfuerzo realizado hasta la fecha en la DO Aceite de Oliva de Catamarca dará frutos exitosos.

Si por lo contrario se presentan demoras, vacilaciones, dudas que superan la capacidad de respuesta contratada, la FAUBA no está con los recursos disponibles para complementar una energía local pública y/o privada que por diversos motivos no se exprese en plenitud. De ocurrir una emergencia en este sentido la experiencia piloto no tendrá finalmente el mismo nivel de impacto que con recursos asignados correctamente o como en el proyecto antes mencionado.

Así la tensión “éxito-fracaso” en torno a la experiencia piloto está focalizada en lo local, los elementos básicos han sido oportunamente aportados por la FAUBA. Infelizmente no se contemplan en el convenio CFI FAUBA 5340 un inicio anticipado, un mayor seguimiento, una mayor asignación de recursos materiales y temporales.

Esta observación es pertinente que quede clara para todos los actores involucrados. La misma surge de una evaluación del cuadro de situación actual del proyecto. Es decir: hasta la fecha se han cumplimentado fehacientemente todos los términos referidos en la contratación original.

Sin embargo el receso de enero y la situación de incertidumbre generada en el ambiente provincial (elecciones marzo), y de ciertos aspectos de la economía nacional que plantean incertidumbre en los negocios determinan un escenario general de incertidumbre. Esta situación atenta contra la consolidación del proyecto, en los tiempos y recursos asignados originalmente al mismo.

Esta aclaración solo sería válida en la eventualidad de una merma en los aportes de “energía local”. De funcionar adecuadamente los aspectos locales este cuadro de situación no se

presentaría y se estaría frente a un alto impacto y respuesta, más allá de la escasa asignación de tiempos y recursos originales.<sup>2</sup>

Finalmente, los antecedentes que dieron lugar al 3º Informe Parcial – se observa que, en el proceso de llevar adelante en Catamarca<sup>3</sup> a partir de los viajes de Octubre<sup>4</sup> y Diciembre de 2002<sup>5</sup>, y en mayor medida con los viajes de Febrero de 2003<sup>6</sup> y Marzo de 2003<sup>7</sup>, un avance definitivo en el trámite parlamentario de la ley provincial. La misma presenta un adelanto resultante del trabajo de muchos meses; que finalmente confluyó en un acuerdo con legisladores del oficialismo y la oposición para definir la sanción con la mayor brevedad posible.

Sin embargo hasta la fecha de la presentación del 3º Informe Parcial aún no se logró la sanción definitiva. Se observa similar situación en Santa Cruz, en donde un proyecto análogo se presentó en 2000 y recién tuvo sanción definitiva como Ley Provincial N° 2635 de Septiembre de 2002. El decreto reglamentario de dicha provincia aún está pendiente. En gran parte esta situación no es más que un reflejo de lo que acontece con ambas leyes nacionales de DO. En esos casos aún no fueron reglamentadas las leyes, desde el 2000 y el 1999 respectivamente para alimentos y vinos.<sup>8</sup>

En el Consejo de la DO de Aceite de Oliva de Catamarca participan las industrias y los productores más importantes por tamaño y/o tradición. En dicho Consejo ya están nominadas las autoridades definitivas. En sus diversas reuniones llevan adelante los requisitos planteados en los estatutos del Consejo de la DO, y en los protocolos de BP tanto Agrícolas como Industriales. Con las autoridades, el estatuto aprobado, la personería jurídica y el cumplimiento de la normativa interna en marcha se puede afirmar que el proceso de consolidación organizacional está lanzado.

En la actualidad el componente Aceite de Oliva está marchando con potencial de reacción e impacto, el componente vino, componente pimentón y de otros productos regionales Catamarqueños apuestan su suerte a la iniciativa local tanto pública como privada. Las autoridades locales, los técnicos locales son los que están en mejores condiciones para convocar a los actores económicos y sociales de esas regiones y esos productos. Solo entonces tiene sentido la asistencia técnica del Convenio CFI FAUBA.

La Dirección del Proyecto estima que este análisis de situación debe ser especialmente tenido en cuenta. El mismo resulta de un análisis comparado de distintos proyectos ya realizados con distinto grado de impacto y resultado final. Si desde lo local se apunta a un resultado exitoso es fundamental tomar debida cuenta de esta introducción.

#### **4. EL FUTURO DE LA DO ACEITE DE OLIVA**

En el caso de la DO Aceite de Oliva de Catamarca sí bien se observan varias zonas productivas, Valle Central, Pomán y Tinogasta a los efectos del lanzamiento actual de la estrategia se entiende a Catamarca como una gran zona agro ecológica en donde la variedad Arbequina domina el escenario varietal.

Es fácil comprender que en un futuro no lejano la estrategia actual evolucionará a sub-zonas y el aceite regional será de distintos cortes incluyendo Arbequina y un conjunto de otras variedades.

---

<sup>2</sup> La Dirección del Proyecto estima que este análisis de situación debe ser especialmente tenido en cuenta. El mismo resulta de un análisis comparado de distintos proyectos ya realizados con distinto grado de impacto y resultado final. Si desde lo local se apunta a un resultado exitoso es fundamental tomar debida cuenta de esta introducción.

<sup>3</sup> CFI FAUBA n° 5340 y CFI FAUBA n° 4453

<sup>4</sup> Actividades pre-proyecto ver informe de avance I.

<sup>5</sup> Los Ing. Ordóñez, Jatib y Novoa participaron en distintas reuniones y talleres de trabajo desde el 16 al 19 de diciembre de 2002.

<sup>6</sup> Jatib & Novoa, San Fernando del Valle.

<sup>7</sup> Ordóñez & Novoa, Santa María

<sup>8</sup> La Ley 25.380/00 de Denominaciones de origen con sanción plena pero aún sin reglamentar. La Ley 25.163/99, con sanción plena aún sin reglamentar, cuyo objeto son las denominaciones de origen en vinos. Ley 4459/98 de Chubut esta sancionada y reglamentada.

La estrategia de los aceites varietales se entiende como un negocio de nicho dentro de la misma DO.

Por los datos de producción que se observan en los distintos cuadros del anexo se observa la creciente explosión productiva; lo que obliga a llevar adelante una estrategia comercial, marketing estratégico y operativo que de "salida" diferenciada a un producto distinto, típico, notorio y de creciente prestigio como lo es el aceite de oliva local. El volumen de producción "obliga" a una estrategia global. En ese sentido va la estrategia de la DO:

Por otro lado en los cuadros indicados en el Anexo IV – 3. se observa que de obtener resultados agrícolas máximos la capacidad de almacenaje y de molienda actual y prevista para el corto plazo no daría abasto al "boom" productivo.

El Anexo IV – 3. es parte de un estudio del Ministerio de la Producción (Makaroff et al, octubre 2002) en donde se destaca el potencial productivo de la región a la vez que se determinan cuellos de botella en el almacenamiento, en la molienda y sobre todo se debatió ampliamente (El 21 de octubre) el déficit de mano de obra especializada durante la cosecha de la aceituna.

Es evidente que el anexo, mas allá de los déficit mencionados, muestra el tremendo potencial de mercado del aceite de oliva.

Esa es la clave del avance en la DO de aceite de oliva y el avance organizacional y tecnológico logrado.

En tanto que en vino si bien se observa una creciente reconversión en Tinogasta, Andalgalá y en Santa María es evidente que son experiencias de menor reacción y menor impacto. Mas allá de ello, en el año 2002, se llevaron a cabo reuniones en Tinogasta y en Santa María, y esta lanzada la inquietud tanto en el ámbito oficial como privado.

En la reunión del 9 de octubre de 2002 en el Hospital San Juan (Ver mas adelante detalle) se observó la tremenda dificultad en la reconversión en nuez de nogal, llevo mas de una década reconvertir varietalmente la producción local de nuez (Carrizo et al 2002). Es decir los tiempos culturales para la reconversión agronómica deben medirse en esos tiempos. Cabe destacar que en la mayoría de los casos los tiempos comerciales y sobre todo los tiempos asociativos son aún mayores. Ese dato de la realidad es importante de atender a la hora de medir los resultados. El éxito en Catamarca de la reconversión varietal en una década podría ser tomado como un gran fracaso en otro contexto. ( Ver North).

La reunión del 9 de octubre en el Hospital San Juan fue clara en ese sentido, se avanza pero con tiempos y características culturales locales. El equipo de la FAUBA ha "pecado" de apresurado, situación que se esta revisando en futuras acciones con el objeto de presentar mayor ajuste a la dinámica local, única manera de tener éxito sustentable en el tiempo.

## **5. LA EXPERIENCIA PILOTO**

La experiencia piloto consiste en llevar adelante durante la campaña olivícola 2002/2003 un proceso de aseguramiento de origen y calidad en el marco del Consejo de la DO y bajo la normativa determinada por los instructivos de Buenas Prácticas Agrícolas en las fincas y de la Buenas Prácticas de Manufactura en la industria aceitera, que garanticen una primera certificación de la DO.

Esta primera certificación de la DO tiene como objeto "poner a prueba" la bondad de los instructivos de BPA y BPM a la vez que constituya una primera experiencia comercial también.

Los documentos que se adjuntan en los Anexos constituyen un trabajo de gabinete del equipo de la FAUBA. Ese trabajo de gabinete fue revisado en varias oportunidades en el campo por

técnicos de la FAUBA y por los productores, empresarios, técnicos privados y funcionarios provinciales.

Ese trabajo de sucesivas aproximaciones, multidisciplinario y multisectorial ha dado sus frutos detallándose en los Anexos respectivos los acuerdos logrados en el Protocolo de Calidad, en la Guía de campo, en la guía de industria y finalmente en las planillas de campo. Ese conjunto de registros constituye la clave del sistema de origen y calidad de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca que impulsa el Consejo local.

La experiencia piloto se lleva adelante durante la campaña olivícola 2002/2003. En la misma se conducen el registro del sistema de aseguramiento de origen y calidad en el marco del Consejo de la DO. La experiencia bajo la normativa determinada por los instructivos respectivos citados anteriormente: de Buenas Prácticas Agrícolas en las fincas y de la Buenas Prácticas de Manufactura en la industria aceitera, que garanticen una primera certificación de la DO

En la actualidad tanto los productores como los agroindustriales están finalizando el llenado de las planillas. Las mismas presentan una leve demora pues como se menciona se esta llevando un ajuste de último momentos de diferentes parámetros a registrar que hacen a la tipicidad y singularidad del aceite de oliva local.

Como se enfatizó en un informe anterior:

*La experiencia piloto adquiere entonces un carácter de poner a punto los aspectos organizacionales y tecnológicos de la DO. El resultado del seguimiento y certificación de la actividad agrícola e industrial garantiza de esa manera la genuinidad y la tipicidad del aceite de oliva de Catamarca, es decir garantiza la certificación bajo el marco de la denominación de origen. El cumplimiento de los aspectos organizacionales y tecnológicos en la primera campaña tiene carácter provisional pero habilita a una prueba de mercado del aceite de oliva con denominación de origen.*

En definitiva, el objeto de la experiencia piloto esta orientada al lanzamiento al mercado del aceite protegido por la DO. El lanzamiento además pone a prueba la capacidad de acción colectiva, tanto en los aspectos organizacionales y tecnológicos previos a la comercialización, como al mismo hecho de negocios que se concretan con dicha prueba de mercado frente a los clientes

## **6. DESEMPEÑO INSTITUCIONAL**

Desde el primer informe del CFI FAUBA 4453 se elevo un proyecto de Ley Provincial que tuvo un derrotero parlamentario particular. Se adjunta en el anexo la versión que esta próxima a sanción en total correspondencia con las leyes nacionales de la DO sintetizando en una sola norma jurídica a todos los productos regionales, lo que representa una gran simpleza jurídica.

Según informes locales esta Ley próxima a la sanción, sufre demoras fundamentadas en el enriquecimiento del debate local y es importante el trabajo de muchos legisladores locales y de productores de los alimentos regionales susceptibles de proteger.

Sin embargo el ordenamiento jurídico provincial, como ya se explico en el informe final del CFI FAUBA 4453 requiere del ordenamiento nacional aún pendiente. El avance local consolida la experiencia local a la vez que finalmente promueve desde lo local el cambio a nivel nacional.

Se realizaron en diciembre reuniones con legisladores del oficialismo y la oposición que acordaron un texto común y además una pronta sanción.

El avance local consolida la experiencia local a la vez que finalmente promueve desde lo local el cambio en el ámbito nacional. Las informaciones referidas a la reglamentación de la ley Nacional confirman la demora del marco jurídico nacional.

El avance institucional local, de producirse, consolidaría la experiencia local a la vez que finalmente promueve desde lo local el cambio en el ámbito nacional. Las informaciones referidas a la reglamentación de la ley Nacional confirman la demora del marco jurídico nacional.

Como se mencionó en informes anteriores:

*Sin embargo se entiende que la sanción de la norma provincial y la puesta en marcha de la experiencia piloto constituyen hechos auspiciosos que definitivamente van a promover la definitiva regularización institucional en el ámbito nacional.*

Sintetizando el marco institucional de las DO no escapa a la grave crisis institucional de la Argentina en donde cada vez parece más complejo implementar reglas de juego sostenidas que sean el basamento de una competitividad sostenible en el largo plazo. El marco institucional de hoy en día esta en crisis, el derecho de propiedad (como la DO) esta permanentemente violado; las reglas de juego favorecen a unos pocos y castigan a los mas, y de especial manera a las economías regionales.

## **7. DESEMPEÑO ORGANIZACIONAL**

En los Anexos se observa el avance en los aspectos organizacionales del Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca. La conformación del Consejo definitivo, con sus autoridades y con su personería jurídica en avanzado trámite garantizan la concreción permanente de la estrategia alimentaria de las DO en el tema aceite en Catamarca.

En la reunión del 21 de octubre de 2002 se conformo y consolido este aspecto organizacional. Ver folletos Anexo V- 1.

La definitiva conformación del Consejo, con sus autoridades y personería jurídica en avanzado tramite, garantizan la consolidación permanente de la estrategia alimentaria de la DO en el tema aceite de oliva en Catamarca.

Es evidente que se observa un gran avance en la puesta en marcha del Consejo y la ratificación de la mayoría de las autoridades provisionales y la oportuna inclusión también de pequeños agricultores tradicionales que cubren el amplio espectro provincial. Es oportuno recalcar que la clave de éxito de este tipo de estrategia basada en la acción colectiva en torno al origen y calidad requiere de un funcionamiento regular, periódico, sostenido y de amplio consenso. De no presentarse ese tipo de funcionamiento en los agricultores e industriales no es posible sostener en el tiempo la DO.

La existencia de una política provincial y de una ley provincial son condiciones necesarias para definir una política de Estado, pero no son suficiente para los negocios. Para los negocios se requiere una vocación sostenida de los actores privados en llevar adelante una visión compartida, una misión colectiva y metas comunes. El resumen de todo ello es la experiencia piloto.

Es por ello que a lo largo de todos los informes se recalca permanente y enfáticamente la necesidad de un gran "aporte de energía" o esfuerzo privado local para garantizar el éxito de la experiencia en marcha. Se podría afirmar que gran parte de la difusión, capacitación y asistencia técnica a cargo de la FAUBA esta cumplimentada. Solo restaría el seguimiento y monitoreo de esta primer experiencia piloto. El éxito de la misma esta directamente ligado a la performance del ambiente organizacional y tecnológico del Consejo y a la performance institucional de la

provincia de Catamarca. Es la confluencia de ambas situaciones la que garantiza el impacto comercial en el mercado y los clientes.

De igual manera esta avanzada la experiencia piloto en lo que a Protocolo de calidad se refiere. Solo esta pendiente que tanto agriculturas y agroindustriales presenten al Consejo de la DO las planillas y las guías de campo y manufactura en tiempo y forma avalando lo detallado en el protocolo de calidad.

El equipo de la FAUBA entiende que con la presentación del informe final no solo estará toda la información disponible en el Consejo de la DO sino que además es probable que se cuente ya con alguna experiencia piloto de negocios.

Con vistas al Segundo Taller de trabajo (16 a 18 de diciembre de 2002) se estuvo trabajando para definir los Puntos Críticos del Protocolo de Calidad tanto en el ámbito del campo como de la industria. El objeto de dicho trabajo era determinar dichos puntos críticos con el propósito de definir los manuales de BPA y BPM (buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura) para facilitar la elaboración de la Guía de Campo y la Guía de Manufactura –que son en definitiva registros y planillas de control que facilitan el Aseguramiento del cumplimiento de dichas prácticas y que organizan el sistema de Auditorias del mismo por parte del Consejo de la DO. Estas auditorias permitirán lograr la certificación de la DO con carácter de experiencia piloto en la campaña 2002-2003. Este trabajo es fundamental e implica un paso más en la sustentabilidad de la estrategia de la DO. El Consejo de la DO esta analizando a los productores y a las industrias que estarían dispuestos y en condiciones de lanzar esta primera “experiencia piloto” de la DO Aceite de oliva de Catamarca.

A la fecha del 2º Informe Parcial, se definieron los Puntos Críticos de Control del Protocolo de Calidad tanto en el ámbito del campo como de la industria. El objeto de dicho trabajo era determinar dichos puntos críticos con el propósito de delimitar los alcances de los manuales de BPA y BPM (buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura) que facilitó la elaboración de las Guías de Campo y de Manufactura, que finalmente se alcanzó con el aporte de los productores y de los técnicos locales –sector privado-.

El Consejo de la DO está incorporando a los productores y a las industrias que estarían dispuestos y en condiciones de lanzar esta primera “experiencia piloto” de la DO Aceite de oliva de Catamarca. Varios industriales y un conjunto importante de productores están comprometidos en esta estrategia.

Finalmente, al momento de la presentación del 3º Informe Parcial, se re-elaboraron las Guías de Campo y de la Industria, se revisaron los Instructivos de llenado por parte de los productores y de la industria y se realizaron visitas al campo / industria, para la confirmación de dichos registros.

## **8. LA PROPUESTA ORIGINAL: OBJETIVO Y METODOLOGIA DE TRABAJO**

La Propuesta de “CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL DE LA DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA” tenia como objetivo general la consolidación de la implantación de la estrategia alimentaria DO Aceite de Oliva de Catamarca iniciada en la Propuesta previa “DENOMINACION DE ORIGEN Y PLAN COMERCIAL VINOS, OLIVARES Y NOGALARES DE CATAMARCA” y la identificación de las oportunidades potenciales de DO para otros productos.

Los Objetivos parciales de la misma:

1. Seguimiento y Monitoreo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca para su Consolidación y Sustentabilidad, a través del seguimiento y monitoreo de lo implementado en la propuesta primera “Denominación de Origen y Plan Comercial, Vinos, Olivares y Nogales



de Catamarca” y del cumplimiento de sus objetivos específicos: 1. Denominación de Origen Olivares de Catamarca y 2. Promoción Comercial de la DO OC, en lo referente a Olivares y Aceite de Oliva, de modo de garantizar la sustentabilidad de dicha estrategia.

2. Identificación del potencial de reacción de nuevas oportunidades en D.O.: Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes y otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales. Este objetivo parcial permite llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos provinciales para su difusión. La identificación entiende evaluar y difundir la potencial reacción de los actores socio económico y del mercado en torno a esta nueva propuesta. De presentarse el potencial de una alta reacción se deberá en consecuencia analizar la posibilidad de proyectos ad-hoc.

Se planteaba como grupo beneficiario directo: los agricultores y la industria acondicionadora y procesadora local del sector involucrado directamente en el desarrollo de la DO: olivo y aceite de oliva, y los integrantes del Grupo Asociativo Promotor del Consejo de la DO Aceite de Oliva de Catamarca: agricultores, industriales acondicionadores y procesadores.

Se incluía como beneficiario directo los involucrados en el Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes, y de otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales.

Mientras que el grupo beneficiario indirecto de este Proyecto son todos los agricultores, la industria acondicionadora y procesadora y el Gobierno Provincial (los representantes locales del INTA, SENASA) y otras instituciones locales públicas o privadas afines al proyecto vinculados a la producción, elaboración, acondicionado, transporte, y todos los involucrados directa o indirectamente en la Producción de Oliva y Aceite de Oliva y complejo vinos finos y pimentón de los valles Calchaquíes, y del sector nuez, membrillo, cabritos y otros de la provincia y región.

La metodología de trabajo propuesta era en torno a actividades de difusión, capacitación y asistencia técnica basándose en la Consolidación de la Estrategia de DO Aceite de Oliva de Catamarca y la Identificación del potencial de reacción de los involucrados en otros productos potenciales, siguiendo los siguientes pasos:

- ❖ Difusión y concientización de la propuesta inicial para su consolidación en lo que hace a los aspectos institucionales: avances alcanzados con el proyecto de ley de DO provincial, organizacionales: logros alcanzados con la difusión, capacitación, conformación del Grupo Promotor, sus estatutos y reglamentos internos, comisiones de Producto, Calidad, tecnología y aspectos comerciales y en lo tecnológico: resultados de auditorias, estándares definidos, inicio de mejora continua y criterios del protocolo de calidad. En lo comercial se determinará el nivel de avance de la estrategia del plan comercial inicial en cuanto a nivel de desarrollo de marketing, vinculado al Aceite de Oliva.
- ❖ Capacitación específica vinculada a la DO en los agronegocios y su implantación. Temática relacionada con posibilidades comerciales, marketing, aspectos tecnológicos en cuanto al Protocolo de Calidad en lo referido a: diseño, desarrollo, implantación, organización del sistema de control de proceso y de producto en todos los niveles: producción, transporte, acondicionado, elaboración y comercialización. Así también se utilizarán estos talleres para evaluar e identificar el potencial de reacción de sectores involucrados en la elaboración de nuevos productos.
- ❖ Asistencia técnica focalizada en los aspectos tecnológicos de la producción, elaboración y comercialización de Aceite de Oliva. En este sentido se seguirá trabajando con los aspectos tecnológicos vinculados a Auditoria de Calidad en las empresas, estándares

medio de calidad actual por proceso y producto, nivel de desarrollo de mejora continua por empresa en lo agrícola e industrial y criterios de referencia de los Protocolos de Calidad de Aceite de Oliva.

Para esto, se llevaron adelante Talleres de Trabajo locales con los actores involucrados en la propuesta. Los talleres interactivos de tipo teórico práctico apuntan a resolver los aspectos estratégicos y operativos en el campo de acción.

Los Talleres de Trabajo se realizaron con el sector de agronegocios y alimentos involucrado en este proyecto: olivo y aceite de oliva. El monitoreo y seguimiento para lograr la consolidación de la implementación de la DO Aceite de Oliva de Catamarca facilitará la adaptación y ajuste de la propuesta del proyecto –primera versión- a la realidad de negocios del sector involucrado.

Asimismo, hubieron Talleres de Trabajo para Identificar el potencial de reacción de nuevas oportunidades para llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos provinciales para su difusión, tales los casos de Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes, y otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales.

La metodología se sustentaba en consolidar el proceso de cambio cultural iniciado en su primera versión en donde los profesionales participantes mas allá de la capacitación y la asistencia técnica llevaron adelante acciones facilitadoras para promover el cambio cultural.

La duración del proyecto, en cuanto se corresponde con la consolidación de la propuesta inicial a través del monitoreo, seguimiento y difusión de lo implementado estaba pensada en los requerimientos temporales de los procesos de cambio en la cultura de negocios. Los procesos asociativos en torno al origen y la calidad, Denominación de Origen y la respectiva promoción comercial, sustentados en complejos procesos temporales de adaptación activa a la nueva realidad de negocios.

En función de los antecedentes de los objetivos generales y específicos del proyecto y a partir de la metodología definida en la versión preliminar se incluyeron trabajo de campo y trabajo de gabinete.

El trabajo de campo comprendía la difusión, capacitación y talleres de trabajo, en el ámbito local para consolidar el trabajo iniciado en el Proyecto –Primera Versión- y el desarrollo de la evaluación e identificación del potencial de reacción de nuevas oportunidades para llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos provinciales.

El proyecto era de doble carácter: de estudio e intervención, por lo tanto el trabajo de gabinete orientaba al trabajo de campo y este a su vez determinaba el trabajo de gabinete, que permitiera a través de los mismos ir reflejando lo ocurrido en el trabajo de campo para facilitar y permitir llegar al presente informe del Proyecto.

## **9. TRABAJO DE CAMPO**

Como se indica previamente, el trabajo de campo comprendió un plan de visitas de seguimiento y monitoreo, talleres de capacitación y de evaluación e identificación de nuevos productos:

1. Evaluación Diagnóstica de Consolidación de la Propuesta inicial “Consejo de la DO y Promoción Comercial Productos Regionales Catamarqueños”
2. Difusión a través de talleres de concientización y capacitación para la consolidación de la propuesta inicial “Consejo de la DO y Promoción Comercial Productos Regionales

Catamarqueños” en lo que hace a los aspectos institucionales, organizacionales, comerciales y tecnológicos.

3. Evaluación e Identificación de nuevos productos provinciales, con los actores locales a través de:

3.1. Reuniones locales con productores y elaboradores y cámaras que los agrupa, y demás involucrados de otros sectores: complejo del Vino y Pimentón y Otros: Nueces, Membrillo, Cabritos y otros productos regionales.

3.2. Reuniones locales con representantes institucionales de la administración pública, instituciones académicas públicas y privadas, organizaciones no gubernamentales, otros de interés, con otros sectores complejo del Vino y Pimentón de los Valles Calchaquíes y Otros: Nuez de Nogal, Membrillo, Cabritos y otros productos regionales.

3.3. Reuniones de evaluación del Equipo de la UBA – Facultad de Agronomía.

4. Jornada de Desarrollo, Ministerio de la Producción, 9 de octubre de 2002.

El primer trabajo de campo consistió en participar en una Jornada de Desarrollo organizada por el ministerio de la producción el 9 de octubre de 2002 en el Hospital San Juan Bautista con la participación de técnicos del ministerio de la Producción, técnicos de la FAUBA y del CFI.

En dicha Jornada se presentaron más de 10 trabajos que se vienen realizando desde esta gestión provincial, y un conjunto de trabajos que se llevan a cabo desde la anterior gestión local. Los trabajos cubrían casi una década de asistencia técnica para el desarrollo de las economías regionales de Catamarca.

La clave de la reunión fue distinguir el impacto de los resultados, los niveles de reacción de los sectores económicos y sociales y la escasez de recursos en los que se desarrollaron las experiencias.

Tomado ese conjunto de variables, frente a la escasez de recursos de todo tipo y las singularidades de la reacción de ciertos sectores económicos y sociales (pequeños productores minifundistas) se entiende que el impacto de los resultados es significativo.

En ese contexto en donde se abordaron distintas producciones regionales, nuez de nogal, membrillo, pimentón, vinos finos y vinos regionales, el caso del aceite de oliva de Catamarca se destacaba no por la calidad de los trabajos y/o los años de esfuerzo sino por el tremendo impacto que el sector tiene en la economía local. Por lo tanto se evaluó que el caso de aceite de oliva, con una experiencia piloto, tenía el potencial de liderar a los sectores menos dinámicos.

La reunión del 9 de octubre, sí bien esta fuera de la agenda del presente, fue clave para confrontar experiencias y entender ciertas singularidades culturales, agronómicas y socio económicas de la región. Sobre todo entender que lo que puede ser interpretado como una demora no es mas que los reales tiempos catamarqueños para afrontar los cambios de paradigma. Para los no Catamarqueños de la reunión CFI & FAUBA esa debe haber sido la más importante conclusión de la Jornada.

La reunión del 9 de octubre constituyó una excelente apertura para el presente proyecto pues permitió definir y limitar las expectativas.

5. Jornada “Estrategias de la producción Olivícola de Catamarca”, 21 de octubre 2002.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Ing. Emiliano Quiroga

A continuación se resume el informe realizado, que revelo los aspectos mas destacados de la reunión.

El Sr. Gobernador hizo inicio de la reunión, comentando la importancia de la producción olivícola y otras producciones de importancia en la provincia. Realizo una introducción de los temas a tocar en la jornada, como ser la DO y la Ruta del Olivo; Con la importancia que poseen ambos temas, tanto como para la comercialización del aceite de oliva, como para el desarrollo del turismo provincial. También anticipo sobre su visita a Chile, el próximo fin de semana, para ofrecer productos catamarqueños y tratar de palpar las posibilidades de salir a otros mercados a través de los puertos chilenos.

A continuación, el Ing. Ordoñez mencionó el tiempo se viene trabajando, junto a la UBA, en el proyecto de DO en Catamarca. Habló sobre demoras ocasionadas por ejecutivos en el ámbito nacional, que frenan el apoyo a las DO en el país, como forma de arreglar con dirigentes europeos, el menor subsidio de sus producciones agrícolas. Entonces para ganar la batalla debe haber un trabajo conjunto, realizado con bases sólidas, como lo son la Tipicidad, la Genuinidad, y la Singularidad del Aceite de Oliva de Catamarca. Si bien se conoce sobre las diferencias de los aceites del Valle Central, y del Oeste Catamarqueño, como inicio, se necesita comenzar todos unidos, para recién en un futuro distinguir sub-zonas en la DO. También se menciona el trabajo realizado por el equipo de Ordoñez junto a especialistas de otras partes del mundo para conformar un Proyecto de Ley Provincial que apoye la DO de productos catamarqueños.

Asimismo, se habló de cómo la Argentina equivoca el camino copiando productos de DO extranjeras, en vez de lograr sus propias DO, para posicionarse con diferenciación en góndolas de todo el mundo. Siendo que las DO siempre han logrado un sobreprecio (que van desde un 10% a un 1000%) del producto calificado con ella.

Luego, el Presidente Provisorio de la Comisión de DO, Sr. Juan Manuel Villa, hizo referencia a como se vino trabajando desde formación de la Comisión Provisoria de DO, de manera coordinada y conjunta con otros miembros de la misma. Menciona los actuales constituyentes de la misma Comisión (22 empresas promovidas), y planteo la imperiosa necesidad de que en la fecha se conformara el Consejo de DO definitivo que trabaje en el tema. Se aclaró que los fondos que se utilizaron para gastos de la Comisión provisoria, y se usaran para gastos de la Comisión definitiva (o Consejo definitivo) provienen de la inscripción de los interesados en dicha comisión, por lo cual deben abonar \$100 cada uno de los ingresantes a la misma.

Recalcó que la Comisión provisoria trabajo en un Estatuto y Reglamento que ampare el proyecto de DO, haciendo también difusión del mismo; siendo que participó junto a otros organismos provinciales y nacionales del trazado del Protocolo de Calidad para el Aceite de Oliva de Catamarca, aclarando que este último no es algo estático, sino que puede modificarse si se lo considera necesario. Dijo que se establecerá un Consejo de DO, para trabajar de manera conjunta, y recién en un futuro se podría dividir en comisiones del Oeste, del Valle Central, etc.

Luego finalizó su exposición llamando a quienes estuvieran interesados, a inscribirse para formar el Consejo de DO, y así poder participar en la Asamblea Constitutiva que se desarrollaría a continuación.

En la Asamblea Constitutiva de la Comisión de DO del Aceite de Oliva de Catamarca, se plantearon las propuestas de las personas que ocuparían cargos en dicha comisión, y se sometió a votación por parte de los inscriptos en la misma, quedando el consejo directivo conformado de la siguiente manera:

<b>Cargo</b>	<b>Nombre y Apellido</b>
Presidente	Juan Manuel Villa
Vice-Presidente	Luis Larata
Secretaria	Bibiana Marabini
Tesorero	José Pérez
Vocal 1°	Juan C. Solari
Vocal 2°	Jorge Rojano
Vocal 3°	Raúl Zelarayan
Vocal 4°	Elvio Argiro
Vocal Supl. 1°	Gustavo Regueira
Vocal Supl. 2°	Federico Pasquín

Comisión Revisora de Cuentas	Titular 1°	Guillermo Clark.
	Titular 2°	Rafael Cohen Sabban
	Titular 3°	Luis González Tejerían
	Suplente	Mario Lanari

Posteriormente, se realizó la presentación de La Ruta del Olivo, como posible estrategia de promoción provincial. Ing. Agr. Álvarez Morales – Ing. Agr. Héctor Ordóñez - CPN Asimov – Raúl Ayosa. Los disertantes hicieron lanzamiento de esta propuesta de estrategia de promoción de la Provincia, mencionando la importancia que implica la misma para el turismo y la comercialización de productos catamarqueños. Según lo expuesto dicha ruta recorrería establecimientos productores de olivo (ya sean tradicionales como promovidos) e industrias aceiteras olivícolas. Entonces de inmediato se planteó la posibilidad de incluir en la ruta, puntos de degustación y venta al público, no solo de aceite de oliva, sino también de otros productos catamarqueños.

También se mostraron láminas y folletos diseñados para promocionar la Ruta del Olivo, surgiendo como propuestas nuevas, la realización de libros y videos que traten la historia del olivo en la provincia, el trayecto productivo que va desde el campo a la industria, la entrega de muestras de aceite, la difusión de las cualidades organolépticas y medicinales del aceite de oliva catamarqueño, etc.

Asimismo, surgió del debate la posibilidad de realizar un concurso para buscar el logotipo que identifique la Ruta del Olivo, como forma de hacer participar e interesar a la población catamarqueña del tema. A continuación se planteó la necesidad de conformar una comisión que trabaje sobre el tema, por lo que de inmediato se procedió a su formación por parte de los concurrentes, entonces la “Comisión de Trabajo de la Ruta del Olivo” quedó conformada por un Coordinador: CPN Asimov y Mario Lanari, Francisco Copelo, Srta. Moreno, José Coca.

Posteriormente, se plantearon las problemáticas a solucionar, por la gran producción olivícola esperada este año. Exposición realizada por CPN Macaroff y Ministro Ernesto Álvarez Morales. Se mostraron cuadros con datos de producción de aceitunas esperada, mano de obra a ocupar, período de cosecha por variedad, producción de aceite esperada, etc. Luego se plantearon problemas que poseen actualmente los diversos eslabones de la cadena productiva comercial del aceite de oliva.

Los mismos mencionan: - dificultad para conseguir cantidad suficiente de cosecheros, estimados en unas 2500 personas, ciudadanos catamarqueños que no manifiestan interés en participar de la cosecha, problema de costos para las empresas, para pagar en blanco a los cosecheros, imposibilidad de usar niños en la cosecha, mejor dotados físicamente para subir a las plantas y cosechar manualmente, problemas para coordinar el transporte de la alta producción esperada, y la necesidad de bins, cajones, bolsas, escaleras, etc.; que deberán afrontar las empresas productoras.

A continuación se mostraron propuestas para solucionar el tema de necesidad de cosecheros: contratar empresas que brinden el servicio de cosecha, usar mano de obra de municipalidades de zona próxima a la finca, que estudiantes realicen la cosecha, recibiendo como pago el viaje de fin de curso y crear cooperativas de cosecha.

Aunque no se llegó a acordar la solución del tema cosecha, se planteo que cada productor determine la solución para su caso, y el Ministro Álvarez Morales dejo la dirección de correo electrónico del Ministerio a disposición de los concurrentes para que realicen las consultas que consideren necesarias sobre los temas tratados en la jornada.

Es notable destacar que este tipo de reunión es atípica en nuestro país. En la misma, autoridades provinciales, grandes empresarios industriales, grandes productores y pequeños productores tradicionales analizaron la complejidad de un negocio regional.

Mas allá de aspectos políticos, de estrategia de negocios, de carácter técnico, comercial o laboral lo importante de la reunión fue el sendero estratégico determinado:

1. Hubo un marcado énfasis en torno a la estrategia de las DO que se consolido definitivamente.
2. Hubo un marcado énfasis en sinergizar la estrategia de la DO con el turismo y la cultura local, la gastronomía y la artesanía como es el caso del Proyecto la Ruta del Olivo.

Ambos senderos de crecimiento fueron planteados como alternativa en la original presentación del Convenio CFI FAUBA 4453, a partir de la reunión del 21 de octubre 2002, constituyendo ambos una política de Estado local y una estrategia de negocios local.

Se determinó un nuevo encuentro para mediados de diciembre (16 a 18 de diciembre) en donde se avanzaría en la evaluación y el potencial de puesta en marcha de una experiencia piloto en la DO de Aceite de Oliva de Catamarca.

Se entiende que en las reuniones del 9 y 21 de octubre de 2002 se cumplimentaron las tareas de campo previstas como evaluación diagnóstica de consolidación de la propuesta inicial Consejo de la DO y promoción comercial productos regionales Catamarqueños. Se prevén dos talleres más (uno específico: 16 al 18 de diciembre el primero) con el objeto de difundir, concientizar y capacitar para la consolidación de la propuesta inicial del Consejo de la DO Aceite de oliva de Catamarca con foco en la asistencia técnica al lanzamiento de una primera experiencia piloto en la campaña 2002/2003. El otro taller apuntará a extender la experiencia a otras regiones y otros productos de Catamarca.

El éxito de la experiencia piloto estará en el potencial organizacional de productores y empresas mas que en la determinación de los manuales de BPA y BPM. Es la implementación de dichos manuales no la redacción la que garantiza el éxito del lanzamiento. La redacción es responsabilidad técnica de la FAUBA, la implementación es una responsabilidad empresaria del Consejo ya conformado como definitivo el día 21 de octubre de 2002.

Entre los días 16 y 19 de diciembre se llevaron a cabo en San Fernando del Valle de Catamarca varias reuniones de trabajo que se detallan a continuación con el objeto de consolidar distintos aspectos institucionales y organizacionales del presente proyecto.

## 6. Reunión Ley Provincial.

En el Ministerio de la Producción, el Ministro llamo a una reunión a senadores del oficialismo y de la oposición. El equipo de la FAUBA llevo adelante un trabajo en detalle con los legisladores para llegar a un consenso de las distintas alternativas en tramite parlamentario. Se llevo a un consenso en torno al proyecto del ejecutivo provincial que estaba básicamente sostenido en la

propuesta original del equipo de la FAUBA, al cual se le añadieron algunos aspectos claves de interés local y además en concordancia con la ley nacional.

Antes de la citada reunión el Sr. Novoa participó de una reunión de trabajo con la Diputada Cado que llevaba adelante un proyecto alternativo de carácter similar. El objeto de la reunión con la Diputada era lograr un consenso en torno a una sola norma jurídica en debate parlamentario.

Como resultado de ambas reuniones se logró finalmente promover un único proyecto con el consenso de los principales legisladores involucrados. El resultado de más de un año de debates y consultas fue altamente fructífero ya que los legisladores incluidos estaban totalmente involucrados y con alto grado de conocimientos debatían y sostenían las posiciones, lo que garantiza una correcta inserción de la norma en el marco jurídico provincial. Por otro lado el ejecutivo también se presentaba en esas condiciones con lo que se logró ampliamente el objetivo planteado originalmente. El compromiso de una pronta sanción quedó claramente establecido.

#### 7. Reunión de lanzamiento de la experiencia piloto.

La reunión de lanzamiento de la experiencia piloto se llevó a cabo en la casa de gobierno con el Sr. Vice Gobernador, fue otro evento importante. En la misma participaron las principales autoridades el Consejo de la DO y el equipo de la FAUBA convocados por el Ministro de la producción. En dicha reunión se debatieron los aspectos relevantes de la DO y de la experiencia piloto y se concluyó con una conferencia de prensa.

#### 8. Reunión con el Presidente del Consejo Regional del INTA.

En los días de trabajo se sostuvo una reunión con el Presidente del Consejo Regional del INTA. El objeto de dicha reunión fue aclarar algunos conflictos que se habían suscitado entre la Provincia, el INTA y el equipo de la FAUBA. La reunión fue convocada por el Ministro de la producción. Asistió el referente local del INTA y el equipo FAUBA. Una vez aclarado los temas que habían llevado al conflicto en el pasado se resolvió trabajar en conjunto todas las partes involucradas para sostener una estrategia en común, sobre todo en los aspectos referidos al protocolo de calidad.

#### 9. Reuniones con autoridades del Consejo de la DO.

El Ministro convocó al Presidente del Consejo de la DO y otras autoridades del Consejo ligadas a la industria y al equipo de la FAUBA. El objeto de las reuniones fue debatir y consensuar distintos aspectos esencialmente ligados a la comercialización y al lanzamiento al mercado de la experiencia piloto de la DO 2002/3.

El debate fue altamente enriquecedor ya que se consensuaron las principales directrices comerciales y se avanzó en aspectos claves para la confluencia de las estrategias de negocios de los productores y empresarios con las políticas públicas provinciales. Parte de esas conclusiones fueron recogidas por la prensa provincial y nacional. Ver ANEXO V.

#### 10. Reuniones en torno a la Ley Provincial.

Asimismo, entre los días 26 y 28 de febrero de 2003<sup>10</sup> se llevaron a cabo en San Fernando del Valle de Catamarca varias reuniones de trabajo que se detallan a continuación con el objeto de consolidar distintos aspectos institucionales y organizacionales del presente proyecto.

---

<sup>10</sup> Novoa & Ordóñez

El Sr. Novoa participó en varias reuniones de trabajo, en el ámbito legislativo, con el objeto de monitorear el estado del trámite parlamentario de la Ley Provincial. El ejecutivo también apoyó esas acciones. El compromiso de una sanción quedó claramente establecido a cumplirse en breve plazo. Los hechos últimos de público conocimiento alteran de alguna manera aquella agenda planteada oportunamente. .

#### 11. Reunión de seguimiento de la experiencia piloto con autoridades del Consejo de la DO.

La reunión de seguimiento de la experiencia piloto se llevó a cabo en el Ministerio de la Producción. En la misma participaron las principales autoridades del Consejo de la DO y el equipo de la FAUBA. En dicha reunión se debatieron los aspectos relevantes de la DO y de la experiencia piloto.

#### 12. Reunión de ajuste del protocolo de calidad con autoridades del Consejo de la DO.

En una sesión de trabajo de una jornada se finalizó el debate en torno al protocolo de calidad (BPA & BPM). En el mismo participaron funcionarios provinciales, técnicos privados, agricultores y empresarios industriales. La reunión constituyó un punto de llegada de varios meses de trabajo en ese sentido y es un punto de partida que marcará el tránsito de un protocolo provisional para el 2003/4 a un protocolo definitivo y ajustado para próximas campañas.

Entre los días 24 y 26 de marzo de 2003<sup>11</sup> se llevaron a cabo en Santa María, Catamarca varias reuniones de trabajo que se detallan a continuación con el objeto de consolidar distintos aspectos institucionales y organizacionales del presente proyecto que estaban pendientes..

#### 13. Reunión en Santa María, Talleres Sistema Pimentón y Sistema Vinos.

La reunión de capacitación y taller debate llevada a cabo en Santa María en marzo coincidió con el primer aniversario de una reunión llevada a cabo con el mismo objeto en el año 2002 en el marco del CFI FAUBA n° 4453.

En aquel entonces se planteó un trabajo conjunto en los Valles Calchaquíes en torno a diferenciar por origen y calidad los procesos y productos del sistema pimentón y del sistema de la viña y el vino. En aquel entonces se tomó como punto de partida la ya avanzada experiencia con aceite de oliva como estrategia agroalimentaria de DO. En esa reunión estuvieron presentes por parte del sistema pimentón, agricultores, molineros y técnicos. El sistema viña y vino estuvo representado por vitivinicultores y bodegueros.

En la oportunidad del Taller del 2003 se amplió la convocatoria a agentes del sistema de la viña y el vino de Tinogasta y a los representantes del Consejo de la DO Aceite de Oliva de Catamarca.

El Presidente del Consejo se excusó en su nombre y ende los miembros pues en esos días llevaban adelante una serie de reuniones definitivas de los aspectos más relevantes del estatuto de consejo y del protocolo de calidad. A pesar de no haberse hecho presente se comunicaron y manifestaron que el objetivo inmediato del Consejo era completar la documentación necesaria para formalizar la experiencia piloto (dichos registros y documentación está aún pendiente).

Con respecto a los del sistema viña y vino de Tinogasta no se hicieron presentes y tampoco se comunicaron con la organización del Taller.

La organización del Taller fue exitosa y corrió por cuenta de la Agronomía de Zona a cargo de la Ing. Caseres. Estuvieron presentes por la mañana productores de pimentón, un molinero, un



bodeguero local y un grupo de técnicos del sector público (INTA & Provincia) y técnicos del sector privado.

El equipo de la FAUBA recorrió el último año de trabajo centralizando el diagnóstico destacando los propios errores cometidos a la vez que se elevó un breve diagnóstico de los desaciertos, errores y/o omisiones del conjunto de agentes públicos y actores privados relacionados con la propuesta directa o indirectamente.

La autocrítica de la FAUBA centrada en una “falta de respeto y/o desconocimiento de los tiempos y de la cultura local” fue un encuadre de apertura para un amplio debate. En esta línea de trabajo el equipo de la FAUBA provocó una revisión a fondo de los avances y las limitantes observadas en el CFI FAUBA 4453 y CFI FAUBA 5340.

El debate recorrió los siguientes temas:

- La problemática del costo de la luz y el impacto en el sistema de riego.
- La problemática de la des-articulación entre los agricultores de pimentón y los molinos pimentoneros
- El impacto de la mala calidad y el fraude.
- Las lagunas tecnológicas en los procesos agrícolas, en la calidad comercial y en la genética.
- La conflictiva relación entre los mayoristas compradores de pimentón y el sector local de molinos y agricultores.
- La problemática del financiamiento.
- La problemática de la mano de obra local para la cosecha de pimentón y la vendimia.
- La desarticulada relación entre instituciones y organismos (léase Gobiernos Provinciales de Salta, Tucumán y Catamarca, el INTA, el SENASA, el CFI, las Universidades locales y la UBA etc.)
- Evaluación de la experiencia en marcha llevada adelante por 15 productores con el CFI.

Por la tarde se presentó un grupo más pequeño, un productor, un molinero, una técnica del INTA, dos técnicos provinciales y el equipo de la FAUBA.

Se repasaron los distintos temas presentados a la mañana y se concluyó como temas centrales a tener en cuenta los siguientes.

- Lograr involucrar a las autoridades en una suerte de política de Estado con respecto al tema agua y electricidad.
- Orientar al sistema pimentón hacia un estándar de calidad comercial diferenciado que facilite el acceso al mercado, a los clientes y sea la base de un nuevo sistema de precios y de agregación de valor.
- Extender la experiencia técnico financiero del CFI de 15 a 50 productores.
- Revisar el paquete tecnológico disponible a la luz del saber local, sean productores y/o técnicos del lugar.
- Determinar como prioritario y excluyente la articulación del sector público y privado para llevar adelante las nuevas acciones en el sistema pimentón.

Es interesante destacar que a raíz de ese debate se tomaron las siguientes iniciativas inmediatamente:

- El equipo de la FAUBA por la TV local invitó a la reunión de fin de marzo sobre pimentón en Amaicha en Tucumán.
- La Agronomía de Zona de Santa María Catamarca participó con más de 90 productores en la reunión de Amaicha.

- El grupo de técnicos locales diseñó una agenda de articulación “en la base” para ser elevada como propuesta a su respectiva superioridad.

## **10. TRABAJO DE GABINETE**

Se desarrollaron actividades de Gabinete en el PAA de la FAUBA con el objeto de monitorear y hacer seguimiento del desarrollo de los aspectos formales relacionados con lo institucional, lo organizacional, lo tecnológico y lo comercial, y evaluar el potencial de reacción de nuevas oportunidades de los productos mencionados.

Los Talleres proporcionaron el material para el trabajo de Gabinete y para la elaboración del informe para el CFI. El trabajo de gabinete comprendió el desarrollo de informes de seguimiento y monitoreo y de evaluación e identificación de nuevos productos potenciales provinciales y regionales para ser amparados y desarrollados bajo la estrategia de DO y presentación de informes al CFI.

El trabajo de gabinete se resume esencialmente en los Anexos que resultan de la consolidación final de la propuesta original de la FAUBA más los distintos aportes llevados a cabo por los técnicos locales, los agricultores y los industriales presentes en el Consejo de la DO. En dichas reuniones participó también el Presidente del Consejo de la DO, lo que garantiza la adecuada implementación de los aspectos tecnológicos y organizacionales discutidos en el trabajo de campo y presentados en el trabajo de gabinete resultante.

La información de las Guías y Planillas esta siendo completada actualmente por los agricultores y los industriales, y estará disponible en el informe final.

## **11. CONCLUSIONES GENERALES**

Se entiende que el objetivo general del CFI FAUBA 5340 de consolidar la estrategia alimentaria provincial de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca está en marcha y es una natural consecuencia del trabajo ya realizado en el CFI FAUBA 4453.

Se siguen presentado las mismas limitaciones para llevar acciones colectivas en torno al origen y la calidad (DO) en otras producciones regionales lo que no invalida el siguiente trabajo a realizar para identificar el nivel de reacción de los actores económicos y sociales de las distintas regiones y productos catamarqueños con potencial de reacción en donde tenga impacto la estrategia de las DO. En eso se trabaja tal como se lo llevo a cabo en el convenio anterior.

Hasta el momento se ha realizado seguimiento y monitoreo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca para su Consolidación y Sustentabilidad tal cual se desprende de la reunión del 21 de octubre de 2002. Mientras que continua el esfuerzo en Identificar el potencial de reacción de nuevas oportunidades en D.O.(Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes y nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales) como se detalló, analizó y evaluó en la Jornada del 9 de octubre de 2002. Concluyéndose que solo es factible trabajar en el Complejo Vino y Pimentón.

En el futuro, y luego de haberse puesto en marcha y consolidado la experiencia piloto se tendrá como propósito la promoción y difusión de la estrategia de las DO solo para el caso de dos productos: Vinos y Pimentón.

El éxito de la experiencia piloto estará precisado por el potencial organizacional de productores y empresas mas que en la determinación de los manuales de BPA y BPM. Es la implementación de dichos manuales y no la redacción lo que efectivamente garantiza el éxito del lanzamiento. La redacción es responsabilidad técnica de la FAUBA, la implementación es una responsabilidad empresarial del Consejo ya conformado como definitivo el día 21 de octubre de 2002 y claramente definido su accionar en las reuniones de diciembre de 2002.

Si bien en la introducción se dejaron claramente establecidos los alcances y la responsabilidad de cada parte involucrada en este proyecto, también es cierto que el esfuerzo llevado a cabo que surge de las reuniones de Diciembre marca un diagnóstico positivo hasta la fecha.

El receso de Enero determina un atraso de treinta días en la actividad del equipo de la FAUBA, lo que no necesariamente implica que el Consejo no este activo en la experiencia piloto. Las reuniones planteadas para Febrero del 2003 permitirán tener un diagnóstico más preciso de la evolución del presente proyecto con vistas al resultado concreto de la experiencia piloto.

El objetivo general del CFI FAUBA 5340 de consolidar la estrategia alimentaria provincial de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca esta en marcha en el contexto de una experiencia piloto, y en estado avanzado. El mismo es la natural consecuencia del trabajo ya realizado en el CFI FAUBA 4453 y del avance en el compromiso local. Esto ha sido especialmente cierto en los últimos tiempos.

Es muy claro lo observado en las distintas reuniones de campo en torno a las limitantes y demoras en la implementación de la estrategia agroalimentaria de las DO.

Se identificó un bajo nivel de reacción en los actores económicos y sociales del sistema pimentón en los Valles Calchaquíes. Lo mismo ocurrió con otros productos de otras regiones catamarqueñas con potencial en la estrategia de las DO, donde el nivel de impacto es pobre.

En esto se trabaja desde el 4453 CFI FAUBA hasta el 5340 CFI FAUBA, tal como se lo observa en los distintos informes presentados. El punto crítico es el desarrollo de liderazgo y de puesta en marcha de proceso de acción colectiva en torno al origen y la calidad. Hay un gran abismo en el potencial organizacional actual público y privado con el nivel de stock de capital social necesario para llevar adelante estas iniciativas.

El tema organizativo esta en manos de las autoridades locales y también del sector privado local, pimentoneros y molineros. No parece fácil en el mediano plazo superar estas contradicciones. Se podría afirmar que deben comenzar y sostenerse procesos asociativos convocantes en torno al origen y la calidad y que en virtud de ello una mayor rentabilidad derivada aglutine a todos los actores de la región.

Solo entonces, y dadas esas condiciones, la estrategia de las DO podría extenderse desde el complejo del olivo al complejo del pimentón. Por la experiencia del equipo de la FAUBA en nuez de nogal sería más complejo aún, pues en ese sistema en mas de dos años no se presento ni reacción ni capacidad convocante.

El propósito de consolidar y dar sustentabilidad a la estrategia tal cual se determinó en la reunión del 21 de octubre de 2002 y se confirmo en la de febrero del 2003.

El potencial de reacción de nuevas oportunidades en D.O. como las del Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y del Complejo Pimentón de los Valles Calchaquíes como se detalló, analizó y evaluó en este informe deja una agenda abierta. La misma es clara:

- Son las grandes bodegas de la región las que deben ejercer el liderazgo en la estrategia de las DO. Así como ya ocurrió con el complejo del Olivo. Si esto no ocurre no tiene sentido insistir en la estrategia no habiendo madurez en la propuesta ni en la reacción.
- En el caso de Tinogasta surge como prioritario la reconversión tecnológica en la finca y en la bodega, solo entonces se presentara como limitante la estrategia comercial. El intento realizado los últimos años de sinergizar ambas propuestas no ha dado el éxito esperado.

- El complejo pimentón muestra un avance mayor al complejo nogal. Sin embargo no se alcanza aún la masa crítica, ni en cantidad ni en calidad de proceso, productos, productores y molineros, como para llevar adelante con seriedad y con una mínima expectativa de éxito, cualquier propuesta asociativa con un foco comercial en el origen y la calidad. Es decir, no se observa tampoco la madurez para avanzar en la estrategia de la DO mas allá de los esfuerzos hechos por distintos actores privados y agentes públicos. La falta de sinergia y acción confluyente parece ser la clave en esta agenda.

Las reuniones llevadas a cabo en Febrero y Marzo del 2003 permiten tener un diagnóstico más preciso de la evolución del presente proyecto, su nivel de impacto y finalmente mirar al futuro con vistas al resultado concreto de la primera experiencia piloto en DO de aceite de oliva de la Argentina.

Las distintas conclusiones a las que se iban arribando parcialmente –conforme lo muestran los informes parciales- siguen siendo válidas para Diciembre de 2002, Enero 2003 y Abril, de 2003.

En la presente conclusión general se ratifica la temporalidad de aquellas afirmaciones y se avanza en una conclusión de tipo general que de alguna manera identifica los puntos críticos de una nueva agenda de trabajo.

1. La experiencia piloto de la conformación y el lanzamiento comercial del Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca es un hecho cierto y exitoso. Se destacan importantes avances institucionales, organizacionales y tecnológicos desde la promoción de nuevas políticas activas como las llevadas a cabo por el CFI FAUBA 4553 & 5340. La decisión empresaria definitiva permitirá evaluar el impacto en el mercado y los clientes de la estrategia alimentaria de las denominaciones de origen llevada adelante durante estos años.

2. Mas allá de la sanción de la ley provincial, (institucional), mas allá de la Conformación del Consejo de la DO (organizacional), mas allá de la aplicación de las BPA y BPM en los protocolos de calidad y en las Guías de campo e industria es pertinente el seguimiento y el monitoreo de la experiencia piloto en marcha hasta su definitiva consolidación en el mercado y los clientes.

3. El proceso de identificar niveles de impacto en otras regiones y otros productos de Catamarca debe continuar con énfasis en la difusión y en la capacitación.

4. Los sistemas mas avanzados para continuar este camino son la viña y el vino y el pimentón dulce, principalmente en Tinogasta y Valles Calchaquíes. Sin embargo en la actualidad los actores económicos y sociales presentan baja motivación concreta para asociarse en proceso de acción colectiva focalizados en el origen y la calidad. En esos ejes de debe orientar la difusión y la capacitación con el objeto de promover en el mediano plazo la estrategia de las denominaciones de origen en dicha zonas con dichos productos.

5. Los sistemas nuez de nogal, cabrito, membrillo etc. se definen como sistemas demorados en comprender al asociativismo, al origen y a la calidad como claves competitivas. Estos sistemas presentan bajo nivel de reacción y deberían plantearse como una estrategia de difusión y capacitación a largo plazo.

6. Una conclusión importante para todos los involucrados en los CFI FAUBA 4553 & 5340 es no avanzar en objetivos concretos en tanto y en cuanto no se observe una clara reacción en los actores económicos, sociales y políticos en torno al asociativismo, al origen y la calidad. Esto debe ser condición necesaria ya que la estrategia de las denominaciones de origen se sostiene en la acción colectiva, el terruño y el

aseguramiento no solo del origen sino de la calidad en procesos y productos con el objeto final de certificar.

Finalmente mas allá de las conclusiones previas, esta conclusión general y final, encierra como se afirma en la introducción un importante punto de llegada, entorno al aceite de oliva, que garantiza un sustentable punto de partida al futuro. Este tipo de proyectos consolida la propuesta que las nuevas políticas públicas de asistir en agronegocios a los actores económicos y sociales resultando siempre en, mas o en menos, experiencias exitosas (APRA El crecimiento y desarrollo de las economías regionales).

## 12. BIBLIOGRAFIA

- Caldentey Albert P. & Gómez Muñoz C. Productos típicos, territorio y competitividad. Agricultura y Sociedad N 80/81 Julio Diciembre 1996.
- Caldentey Albert P. & Gómez Muñoz C. Productos Agroalimentarios típicos y territorio. Distribución y consumo N 69. Madrid. Diciembre 1996 - Enero 1997.
- Chabbal R. Características de las políticas de innovación. STI N 16. OECD. 1995.
- Davis J. & Goldberg R. A Concept in Agribusiness. Division of Research. Graduate School of Business Administration. Harvard University. Boston. 1957.
- Goldberg R. Agribusiness Coordination A systems approach to the wheat, soybean, and Florida orange economy. Division of research. Graduate School of Business Administration. Harvard University. Boston. 1968.
- Del Bello J. & Obschatko E. Estudio de Competitividad Agroindustrial. Documento de Trabajo. SPE-SAGYP-IICA. 1993
- Estefanel G. et al. El sector agroalimentario argentino en los 90. IICA. Buenos Aires .1997.
- Espinoza O. Enfoque de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual OMPI. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. Editor H. Ordóñez. SAGPYA. ISBN 987-95327-9-1-. 300 pp. Buenos Aires, Argentina. Octubre 1996.
- Geuze M. Enfoque de la Organización Mundial del Comercio. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. Editor H.
- Ordóñez. SAGPYA. ISBN 987-95327-9-1-. 300 pp. Buenos Aires. Argentina. Octubre 1996.
- Green R. La comercialización como interfase entre el universo de la producción y del consumo. INRA. Department ESR. Laboratoire d'Economie Industrielle Agroalimentaire. Ivry, Francia. Mayo 1998.
- Green R. Los aportes del marketing y del derecho al análisis de las cadenas alimentarias. XXXVI Congreso Brasileiro de Economia y Sociología Rural. SOBER. Pocos de Caldas, Brasil. Agosto 1998.
- Jatib Maria Inés "Argentina tiene Ley de Denominaciones de Origen". Revista Forrajes y Granos. Agosto 2001.
- Jatib Maria Inés Agronegocios y Denominaciones de Origen. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. Propuesta para la implementación del sistema de denominaciones de origen en Argentina. Agronegocios y Denominaciones de Origen. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. Editor H. Ordóñez. SAGPYA. ISBN 987-95327-9-1-. 300 pp. Buenos Aires. Argentina. Octubre 1996.
- Jatib, María Inés "Calidad de los Alimentos para el 2000". Programa de Promoción de la Calidad en los Alimentos Argentinos". SAGPYA 1997.
- Jatib Maria Inés. Manual de Recomendaciones para las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM- Coordinación Técnica María Inés Jatib. – SAGPYA- ISBN 987-96681-0-3. 108 pp. Buenos Aires. Argentina. 1997
- Jatib Maria Inés Todos suman: el producto gourmet "Carne Ovina Patagónica" realizado por el régimen de apoyo económico de la ganadería ovina. Revista Forrajes y Granos. 2002.
- Jun TS. La estructura de las revoluciones científicas. Fondo de Cultura Económica. México 1971.
- Kline S. & Rosemberg N. An overview of innovation. Art en The positive sum strategy. Harnessing Technology for Economic Growth. Washington DC. National Academy Press. 1986.
- Kotler P., Armstrong G. Mercadotecnia. Prentice Hall. Sexta Edición. México 1996.
- Lambin J.J. Marketing Estratégico. MacGraw Hill. Segunda Edición. Madrid 1991.
- Makaroff et al, octubre 2002 – Producción de Aceite de Oliva. Ministerio de la Producción de la Provincia de Catamarca.
- Ordóñez, H. Aportes metodológicos de estudio e intervención en los agronegocios. Una teoría, tres modelos y tres casos en Argentina. XXXIII Reunión Anual AAEEA. FAUBA. Octubre 2002.
- Ordóñez, H & Jatib. MI. Origin and quality assurance in emerging economies. Paradox: feasible alternatives and delayed implementation. Introducing origin and quality assurance – certification systems as key drivers in promoting alternative collective strategies. XII IAMA World Congress. Noordwijk, Netherlands. Proceedings of the Fifth international Conference on Chain and Network Management in Agribusiness and Food Industry. Wageningen Academic Publishers. pp 81-94. June 2002.
- Ordóñez, H. Informe Final. Plan Comercial Carne Ovina Patagónica Santa Cruz. CFI FAUBA N 4334. Agosto 2001.
- Ordóñez, H. Informe Final. Consorcio Pampas del Salado. Productos regionales COPRODER. CFI FAUBA N 4880. Septiembre 2002.

- Ordóñez, H. Informe Final. Consejo de la denominación de origen y promoción comercial. Productos Regionales Catamarqueños. CFI FAUBA N 4553. Diciembre. 2001.
- Ordóñez, H. Estrategia Alimentaria de las Denominaciones de Origen. I Parte. Introducción a la Estrategia Alimentaria de las Denominaciones de Origen. Proyecto ARG/97/045. Programa de Fortalecimiento Institucional. PNUD- Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto. Buenos Aires. Argentina. Diciembre 1998.
- Ordóñez, H. Agronegocios y Denominaciones de Origen. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. Editor H. Ordóñez. SAGPYA. ISBN 987-95327-9-1-. 300 pp. Buenos Aires. Argentina. Octubre 1996.
- Ordóñez, H. Análisis de Cambios con Impacto. Capitulo de La Reconversión en el Campo. Cambios con Impacto. SAGPYA. ISBN987-95237-2-4.257 pp. Marzo 1995 1ra ED. Febrero 1996 2da ED.
- Ordóñez, H. Carnes Entrerrianas. Un Caso Líder. Coordinador H. Ordóñez. SAGPYA. 137pp. Noviembre de 1995.
- Ordóñez, H. Carne Ovina Patagónica, un caso de megamarketing II. VII Congreso de Ciencias Veterinarias Buenos Aires. Noviembre de 1994.
- Ordóñez, H. Estudio de Caso: " Cordero Gran Sur ". PENSA 94. Fundacao Instituto de Administracao, Programa de Estudo dos Negocios do Sistema Agroindustrial. Universidad de San Pablo, Brasil. Septiembre de 1994.
- Ordóñez, H. Carne Ovina patagónica un caso de megamarketing I. IV Congreso Mundial de Agronegocios. International Agribusiness Management Association IAMA. Caracas, Venezuela, Mayo 1994.
- Ordóñez, H. Los cambios macroeconómicos en la Argentina actual y los agronegocios. Carne ovina patagónica, un agronegocio sustentable. Cooperazione Sostenibile. 2 Seminario. " Tecnologia per un Sviluppo compatibile con l'ambiente " Instituto Italo Argentino, OIKOS International Foundation for Ecological Economics, Universita di Siena. Enero de 1994.
- Ordóñez, H. Estrategia Conjunta del Estado, los Agricultores y los Frigoríficos para transformar un Commodity en un Speciality, " Caso Carne Ovina Patagónica ". SAGYP. En colaboración Cetrangolo, Amador, Estiz, Lynch, Goodall. 1era edicion diciembre 1993; 2da diciembre 1993, 3era marzo 1994 y 4ta junio 1994 - incluyen las ultimas Anexo de Agronegocios.-
- Otamendi J. La propiedad intelectual y las denominaciones de origen. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. Editor H. Ordóñez. SAGPYA. ISBN 987-95327-9-1-. 300 pp. Buenos Aires. Argentina. Octubre 1996.
- Porter M. Competitive Strategy. New York Free Press. 1980.
- Porter, M. La Ventaja Competitiva de las Naciones. Vergara. Buenos Aires. 1990
- Sáenz Pech M. Los quesos con denominación de origen frente a la moderna distribución comercial. Distribución y Consumo 120. Madrid. Agosto Septiembre 1995.
- Sainz H. Alimentos con historia, alimentos de calidad. Distribución y Consumo 51. Madrid. Diciembre 1996 Enero 1997.
- Sánchez Mocosco A. Sistemas de valorización y protección de productos agrícolas y alimentarios de la U.E. Distribución y Consumo 76. Madrid. Diciembre 1996 Enero 1997.
- Tinlot R. Enfoque de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. Editor H. Ordóñez. SAGPYA. ISBN 987-95327-9-1-. 300 pp. Buenos Aires. Argentina. Octubre 1996.
- Thorelli H B Networks: between markets and hierarquies. Strategic Management Journal Vol 7. 1986.
- Uzzi B Social structure and competition interfirm networks: the paradox of embeddedness. Administrative Science Quarterly Vol 42 1997.
- van Dalen J. Chain Theory Development. ( Provisional draft for discussion). Agri Chain Competence Foundation 1997.

**ANEXO I**

**ASPECTOS INSTITUCIONALES**



# **1. LEY PROVINCIAL**

PROYECTO DE LEY PRODUCTOS REGIONALES CATAMARQUEÑOS –  
CATAMARCA

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA  
SANCIONA CON FUERZA DE LEY

TITULO I

Normas generales y definiciones

Artículo 1º.- La presente Ley tiene por objeto establecer, en el ámbito de la Provincia de Catamarca, un sistema de reconocimiento, registro y protección mediante las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen de todos los productos y servicios que se obtengan, presten o comercialicen bajo las más adecuadas técnicas, normas o costumbres que los identifiquen como originarios de esta región y poseedores de particulares calidades.

Artículo 2º.- A los efectos de la presente Ley se entiende por:

- a. Indicación Geográfica (IG): al nombre que identifica un producto originario de una región, localidad o un área de producción delimitada del territorio provincial, cuya reputación u otra característica del producto sea atribuible fundamentalmente a su origen geográfico.
- b. Denominación de Origen (DO): al nombre de notoriedad reconocida que identifica la provincia, una región, un lugar o un área geográfica determinada y que sirve para designar un bien originario de ellas y cuyas cualidades y características diferenciales se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico, su sistema agroecológico y los factores humanos concurrentes.

Entiéndase por:

*Producto originario:* al producto obtenido en el área determinada, a partir de especies autóctonas o exóticas de probada adaptación, total o parcialmente elaborado en la misma.

*Área geográfica:* definida como el sector territorial identificado por límites globales a partir de la división política de la provincia.

*Área de la producción:* conformada por una unidad agroecológica de características particulares que concentra por ello un número determinado de producciones, de calidades específicas.

Se define como:

*Usuario:* al Consejo de Denominación de Origen, titular del derecho de uso.

*Beneficiario:* a la persona física o jurídica que integra el Consejo de Denominación de Origen y que podrá usar la Denominación de Origen registrada.

TITULO II

Normas particulares

Artículo 3º.- El Estado Nacional, titular de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, por intermedio de la Autoridad de Aplicación y a los fines de garantizar su protección, confiere a los usuarios el derecho de uso de las mismas, conforme las condiciones que para cada caso se establezcan.

**Artículo 4°.-** No podrán registrarse como Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen:

- a. Los nombres genéricos de bienes, entendiéndose por tales aquellos que por su uso han pasado a ser el nombre común del bien con el que lo identifica el público en general, en la región, provincia o país de origen.
- b. Los nombres que identifiquen a una especie o raza animal, o a cualquier variedad vegetal.
- c. Las marcas registradas.

**Artículo 5°.-** La Autoridad de Aplicación tomará todas las medidas jurídicas necesarias para evitar el uso y circulación de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen falsas o engañosas que, directa o indirectamente, puedan inducir a error al público, en cuanto al origen auténtico del bien.

**Artículo 6°.-** Queda prohibido el uso de Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen registradas:

- a. Para bienes que no provengan de las áreas geográficas determinadas o asignadas y que sean del mismo género o que, no siéndolo, no se ajusten a las condiciones bajo las cuales fueron registradas.
- b. Como designación comercial aplicada a bienes similares a los registrados o con el fin de aprovechar la reputación de los mismos.
- c. Cuando exista usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del bien, si la Indicación Geográfica o la Denominación de Origen va acompañada de expresiones como "género", "tipo", "método", "estilo", "imitación", o similares.
- d. Para cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz, ardid o engaño, en cuanto a la procedencia, al origen, la naturaleza o las características esenciales de los bienes.
- e. Para cualquier práctica que pueda inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del bien o que implique competencia desleal.

Las prohibiciones precedentes se aplicarán a las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen utilizadas en el envase, las etiquetas, los embalajes, en la publicidad o en los documentos oficiales o comerciales relativos a los bienes de que se trate, así como la utilización de envases que, por sus características, puedan crear una errónea opinión con respecto a su auténtico origen.

### TITULO III

#### Capítulo I

**Condiciones Generales requeridas para la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen.**

**Artículo 7°.-** Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen podrán acceder al régimen de protección que confiere esta ley, previo cumplimiento de las condiciones siguientes:

- a. Conformación del Consejo de Indicación Geográfica o de Denominaciones de Origen, cuyos integrantes beneficiarios se dediquen a la extracción, producción,

acondicionamiento o procesamiento del o los productos o servicios a proteger y realicen tal actividad dentro del área geográfica determinada en la solicitud.

- b. Que el producto o servicio posea cualidades y características diferenciales, que se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico, las particularidades del sistema ecológico y los factores humanos.
- c. Que cumpla con los procedimientos técnicos o artesanales aprobados para los productos o servicios que se registren y que respete las normativas vigentes aplicables al producto o servicio de que se trate.

## **Capítulo 2**

### **Del Registro de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen**

Artículo 8°.- Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen sólo gozarán de la protección que otorga esta ley si han sido debidamente registradas según el procedimiento que ella misma establece.

Artículo 9°.- La solicitud de Indicación Geográfica y/o Denominación de Origen sólo podrá ser presentada por los Consejos respectivos.

Artículo 10°. Podrán solicitarse registros para Indicaciones Geográficas y/o Denominaciones de Origen de nivel provincial, que sólo serán reconocidos cuando la Nación legisle sobre el particular y se establezcan las condiciones del registro respectivo.

## **Capítulo 3**

### **De los requisitos de la Solicitud**

Artículo 11°. La solicitud para la obtención de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen deberá contar con una precisa descripción del vínculo existente entre los factores naturales y/o humanos que fijan las características del producto o los servicios y su entorno geográfico, a saber:

- a. Nombre de la Denominación, lugar, distrito, municipio, región, cuyo nombre goza ya de reconocimiento, reputación o prestigio que ligado al producto o servicio se encuentre incorporado a la preferencia del consumidor.
- b. Delimitación del Area Geográfica: factor determinante aunque no definitivo que relaciona las condiciones naturales, tales como suelo, temperatura, pluviosidad, condiciones lumínicas, altura con referencia al nivel del mar, vegetación natural, intensidad y dirección predominante de los vientos, etc. a las particularidades específicas del producto.
- c. Identificación de los factores y/o elementos intrínsecos del producto que garantizan su originalidad con respecto a la zona y en consecuencia su calidad particular.
- d. Definición precisa e inconfundible de los productos y/o servicios, especialmente si se tratan de materias primas con o sin elaboración, individuales o colectivas, específicas de una especie, variedad, tipo, como así también el grado de complejidad del servicio y sus particularidades identificatorias.

- e. Protocolo de calidad o descripción detallada del producto o servicio, en el que cuente la materia prima, método integral de obtención, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etc.

#### **Capítulo 4** **Del procedimiento de Registro**

Artículo 12°.- Presentada la solicitud de registro, en las condiciones que determine el decreto reglamentario, y si se encontraren cumplidos los requisitos legales exigidos, se publicará el contenido de la solicitud por un (1) día en el Boletín Oficial de la Provincia.

Artículo 13°.- Publicada la solicitud en el Boletín Oficial y, dentro de los treinta (30) días de la misma, toda persona física o jurídica que justifique un interés legítimo y que estime que alguno de los requisitos establecidos no hayan sido debidamente cumplidos, podrá formular -fundadamente y por escrito- su oposición al registro.

Artículo 14°.- Presentada la objeción en virtud del artículo anterior, se dará vista al solicitante de la o las oposiciones planteadas para que, en un plazo no mayor de treinta (30) días desde la notificación las conteste, limite el alcance de la solicitud o la retire. Cumplido lo anterior por el solicitante o vencido el plazo sin que éste se hubiere presentado, la Autoridad de Aplicación resolverá sobre la oposición presentada.

Artículo 15°.- Si la Autoridad de Aplicación estimara que alguno de los requisitos no ha sido debidamente cumplido, se le comunicará al solicitante, fijándole un plazo de treinta (30) días para que subsane las deficiencias en la presentación. De cumplirse con los requisitos faltantes, el trámite continuará con arreglo a lo dispuesto en los artículos anteriores; por el contrario, si el solicitante no contestare en término o no satisficiera la información requerida, se denegará sin más trámite el registro solicitado.

Artículo 16°.- Una vez otorgada la Denominación de Origen, se publicará la resolución por el término de cinco (5) días en el Boletín Oficial.

#### **Capítulo 5** **De los Consejos de Denominación de Origen**

Artículo 17°.- Para cada Denominación de Origen habrá un Consejo, que estará constituido por productores, acondicionadores, procesadores y comerciantes del o los productos y servicios amparados por la Denominación. Se organizarán jurídicamente bajo la forma de asociaciones civiles abiertas sin fines de lucro, con domicilio legal en su zona geográfica y atenderá su funcionamiento con los recursos establecidos en sus reglamentos.

Artículo 18°.- El Consejo de Denominación de Origen redactará su propio reglamento interno, de acuerdo con el criterio de sus miembros que, además, deberán efectuar informes técnicos y estudios sobre:

- a. Antecedentes históricos de la región y límites geográficos del área de producción o servicios en consideración.
- b. Características generales sobre la región, factores climáticos, edafológicos, hidrológicos, bióticos en general y todos otros caracteres eProductos Regionales Catamarqueñosproductivos que hagan a la caracterización de los bienes que se pretenden denominar.

- c. Sistemas de prestación de servicios, sus orígenes, evolución y particularidades específicas de procedimientos y objetivos que los individualicen inequívocamente.
- d. Sistemas y culturas de producción tradicionales, prácticas de cosechas, acondicionamiento, procesamiento y comercialización.
- e. Identificación técnico-genética de especies, variedades, razas y tipos de producto, volúmenes históricos de producción, proyecciones, rendimientos máximos, etc.
- f. Controles de calidad, periodicidad de los mismos, certificaciones de organismos de sanidad, locales, nacionales, públicos y privados.
- g. Registro de productores y prestadores de servicios, como así también de beneficiarios del sistema de Denominación de Origen.
- h. Acciones a realizar para garantizar y preservar el prestigio y el buen uso de la Denominación de Origen que se utiliza.

Artículo 19°.- La denegatoria de admisión al Consejo de Denominación de Origen en forma injustificada a toda persona física o jurídica podrá ser recurrida dentro de los treinta (30) días hábiles de notificada la resolución, bajo las condiciones que fije el decreto reglamentario de la presente Ley.

### Capítulo 6

#### Derechos, Usos, Modificaciones y Extinciones de las Denominaciones

Artículo 20°.- La propuesta de reconocimiento de una Indicación Geográfica o una Denominación de Origen debe surgir de la iniciativa individual o colectiva de los productores o prestadores que desarrollen sus actividades dentro del área geográfica o de producción respectiva, y cuyos productos o servicios hayan alcanzado una notoriedad públicamente aceptada.

Artículo 21°.- La incorporación al sistema propuesto por esta Ley es voluntaria, tanto para su ingreso como para su egreso, salvo que razones de incumplimiento de los requisitos exigidos impidan la continuidad o ingreso del titular al mismo.

Artículo 22°.- Los beneficiarios de una Indicación Geográfica o Denominación de Origen tendrán derecho a usar:

- a. La expresión Denominación de Origen o Indicación Geográfica.
- b. Las siglas, logotipos, marbetes o diseños que hayan sido autorizados por el organismo competente, para su identificación.

Artículo 23°.- Cualquier usuario, persona física o jurídica, que justifique un interés legítimo, podrá solicitar la modificación del registro, cuando se hayan producido cambios en las condiciones originales que justificaron el registro correspondiente a Indicación Geográfica o Denominación de Origen.

Artículo 24°.- La cancelación del derecho de uso del usuario se producirá por las siguientes causas:

- a. Sanciones reiteradas por incumplimiento de los requisitos.
- b. Desaparición o modificación de las circunstancias que motivaron la inscripción en la Denominación de Origen.
- c. Renuncia del titular.
- d. De oficio o a petición de partes.

Producida la modificación o cancelación de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen, la medida dispuesta será publicada por un (1) día en el Boletín Oficial.

#### **TITULO IV DE LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN**

Artículo 25°.- La Autoridad de Aplicación de la presente ley será el Ministerio de la Producción con jurisdicción en todo el territorio provincial.

Artículo 26°.- Referidas a esta Ley, son funciones específicas de la Autoridad de Aplicación:

- a. Asesorar y promover las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen, como factor de calidad de los productos y servicios en todo el ámbito provincial.
- b. Adoptar todas las medidas necesarias para el mejor funcionamiento del sistema.
- c. Delimitar y reconocer las áreas geográficas, de producción y servicios para cada una de las categorías del sistema de designación establecido por la presente Ley.
- d. Llevar el registro provincial de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen y de los productos y servicios amparados por el sistema.
- e. Coordinar los servicios de inspección, análisis y determinación de las cualidades y calidades de los productos y servicios inscriptos.
- f. Expedir los certificados de registro y aprobación de los beneficiarios que lo soliciten.
- g. Tramitar las inscripciones de las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen en el Registro Nacional en el momento que se legisle en esa jurisdicción.
- h. Ejercer la representación provincial ante los organismos provinciales, nacionales e internacionales, públicos o privados, en pos del reconocimiento de productos y servicios provinciales, en el marco del texto y espíritu de esta legislación.
- i. Tramitar los sumarios pertinentes e imponer las sanciones previstas en la presente Ley y su decreto reglamentario.

#### **TITULO V DEL CONSEJO PROVINCIAL ASESOR**

Artículo 27°.- Créase el Consejo Provincial Asesor de Denominación de Origen, que se constituirá con personería jurídica propia y funcionará como cuerpo consultivo permanente de la Autoridad de Aplicación.

Artículo 28°.- El Consejo Provincial Asesor estará constituido por representantes del Poder Ejecutivo Provincial y todo organismo e institución académica con competencia en la materia, así como los sectores privados de cada uno de los bienes o servicios amparados por el sistema de la presente Ley.

Artículo 29°.- Serán funciones y responsabilidades del Consejo Provincial Asesor:

- a. Aprobar su propio reglamento interno.
- b. Contribuir a la delimitación de las áreas de producción y servicios para las inscripciones de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.
- c. Asesorar y promover el Sistema, así como la constitución de los Consejos de Denominación de Origen y la detección de bienes susceptibles de proteger, constatando los requisitos exigidos para cada caso.
- d. Evaluar las presentaciones de solicitudes para otorgamiento de Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y aprobarlas o desecharlas provisoriamente, previo a su elevación a la Autoridad de Aplicación.
- e. Confeccionar y actualizar el registro provincial de protección y servicios, como así también de los beneficiarios del sistema.
- f. Ejercer el control de las normas técnicas y artesanales y de los demás elementos tenidos en cuenta para el otorgamiento de las respectivos Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.
- g. Controlar las resoluciones y actuaciones de los Consejos de Denominación de Origen reconocidos y/o usuarios del sistema, proponiendo a la Autoridad de Aplicación la cancelación de uso, si fuera preciso, cuando no se cumplan las normas establecidas, conforme a esta Ley y sus reglamentaciones.
- h. Contribuir a la gestión de acuerdos con entidades públicas o privadas, nacionales o internacionales, bajo los principios de reciprocidad y no discriminación, para el reconocimiento, protección y registro de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de los productos y servicios de la Provincia del Catamarca.
- i. Cumplir toda otra función que determine la Autoridad de Aplicación, el decreto reglamentario de esta Ley o su reglamento de funcionamiento, tras el más estricto y fiel cumplimiento del objeto de la presente.

Artículo 30°.- LEY GENERAL. Comuníquese al Poder Ejecutivo.



**TITULO I  
DENOMINACIÓN. DOMICILIO. OBJETO SOCIAL**

**ARTICULO 1º:** Con la denominación CONSEJO DE DENOMINACION DE ORIGEN "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", se constituye el día . . . del mes de . . . del año dos mil uno, una Asociación Civil, con domicilio en la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, Provincia de Catamarca.

**ARTICULO 2º:** Sus objetivos y fines propuestos son: Asumir la defensa de la Denominación de Origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", preservar el prestigio y buen uso de la misma, conforme lo establecido en el reglamento respectivo y en la legislación general que rija la materia, promover los negocios del producto amparado bajo la Denominación de Origen y el cumplimiento con la calidad comprometida en el protocolo de calidad -a través de la certificación directa o por terceras partes-, sobre la base de la libertad de afiliación.

**TITULO II  
CAPACIDAD. PATRIMONIO.**

**ARTICULO 3º:** La Asociación está capacitada para adquirir bienes y contraer obligaciones de acuerdo a lo establecido en el Código Civil y leyes particulares, pudiendo en consecuencia operar con todos las instituciones bancarias y financieras, gobierno nacional y gobiernos provinciales, sus organismos centralizados o descentralizados e instituciones similares nacionales o internacionales.

**ARTICULO 4º:** El patrimonio se compone de los bienes que posee en la actualidad y de los que adquiera en lo sucesivo por cualquier título y de los recursos que obtenga por:

- a) Cobro de aranceles, certificados, obleas numeradas y demás instrumentos de control.
- b) Las cuotas que abonen los asociados.
- c) Las rentas de sus bienes.
- d) Las donaciones, legados, subsidios, u otras contribuciones.
- e) La percepción de multas o recargos.
- f) El producto de cualquier otro ingreso.

**TITULO III  
DE LOS ASOCIADOS**

**ARTICULO 5º:** La asociación se integrara por aquellas personas físicas o jurídicas, que se dediquen a la producción de la materia prima, extracción, acondicionamiento o procesamiento del producto amparado en la Denominación de Origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", que realicen tal actividad dentro del área geográfica delimitada en el reglamento de la denominación y acepten acogerse en forma voluntaria al régimen de la misma. La asociación es titular del derecho de uso de la Denominación de Origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", concediéndose a cada integrante de la misma la calidad de beneficiario, con los alcances fijados por la ley nacional 25.380 Régimen Legal para las Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.

**ARTICULO 6º:** Se establecen las siguientes categorías de socios:

- HONORARIOS

-ACTIVOS FUNDADORES: Son aquellas personas que suscriben el acta constitutiva.

-ACTIVOS: Son todos aquellos que soliciten su ingreso como tales, incorporándose con posterioridad a la entidad, a fin de adquirir la calidad de beneficiarios del derecho de uso de la Denominación de Origen.

-ADHERENTES: Son todos aquellos que se incorporan a la sociedad y ejercen los derechos de los socios activos, con excepción de elegir y ser elegido como miembro de los Órganos sociales.  
¿ El uso de la Denominación de Origen y de las siglas, logotipos, marbetes.

**ARTICULO 7º:** Son obligaciones de los socios:

- a) Abonar las cuotas y las contribuciones ordinarias y extraordinarias que se establezcan.
- b) Cumplir las demás obligaciones que impongan este Estatuto, el Reglamento Interno, las resoluciones de las Asambleas y de la Comisión Directiva, el Reglamento de la Denominación de Origen, las normas de la Ley N° 25.380 y las normas que oportunamente se sancionen en el orden nacional o provincial.
- a) Abonar una cuota de ingreso que será fijada por la Comisión Directiva, excepto los socios fundadores.

**ARTICULO 8º:** Son derechos de los socios activos:

- a) El uso de la Denominación de Origen y de las siglas, logotipos, marbetes, etc., que hayan sido autorizados para su identificación una vez que la misma haya sido registrada conforme al procedimiento previsto en la ley respectiva, previo cumplimiento de los requisitos que esta impongan.
- b) Asistir a las asambleas, presentando proyectos y propuestas que consideren de utilidad para la asociación y participando con voz y voto.
- c) Ser elegidos para integrar los órganos sociales.

**ARTICULO 9º:** La cuota de ingreso, las cuotas sociales y las contribuciones extraordinarias si las hubiera, serán fijadas por la Comisión Directiva, anualmente, ad-referendum de la Asamblea General Ordinaria.

**ARTICULO 10º:** Los socios perderán su carácter de tales cuando hubieren dejado de reunir las condiciones requeridas por este Estatuto para ser tales, así como también, por las siguientes causales:

- a) FALLECIMIENTO.
- b) RENUNCIA.
- c) SUSPENSION.
- d) EXPULSION.

**ARTICULO 11º:** El socio será pasible de sanciones que aplicará la Comisión Directiva, tales como:

- a) AMONESTACION.
- b) SUSPENSION.
- c) EXPULSION.

Las mismas se graduarán de acuerdo a la gravedad de la falta y a las circunstancias del caso, respetándose siempre el derecho de defensa del socio.

**ARTICULO 12º:** Se considerarán faltas y/o incumplimientos por parte del asociado:

- a) Transgredir alguna de las cláusulas del presente Estatuto.
- b) No dar cumplimiento a las resoluciones Asamblearias y las disposiciones de la Comisión Directiva.
- c) Inconduca Notoria.
- d) Hacer voluntariamente daño a la Asociación, provocar desordenes en su seno, u observar una conducta que sea notoriamente perjudicial a los intereses sociales.

**ARTICULO 13º:** Todo asociado que incurra en mora en el pago de la cuota societaria o contribuciones ordinarias o extraordinarias, por el lapso consecutivo de tres meses, será pasible de la sanción de suspensión hasta de un año, que importa la privación transitoria de sus derechos. La mora empezará a regir desde la intimación que se practique fehacientemente al socio moroso.

**ARTICULO 14°:** Son causales de expulsión de la asociación:

- a) Haber cometido actos graves de deshonestidad contra la asociación.
- b) Haber cometido daños graves a su patrimonio.
- c) Inconducta grave que provoque desórdenes dentro de la entidad.
- d) Haber sufrido más de tres suspensiones.
- e) Haber incurrido en violaciones graves al protocolo de calidad o a la ética productiva

**ARTICULO 15°:** Las sanciones disciplinarias serán resueltas por la Comisión Directiva, previa defensa del inculpado. En todos los casos, el afectado podrá interponer dentro del término de treinta (30) días corridos de notificado de la sanción, recurso de apelación por ante la primera asamblea que se celebre. La interposición del recurso tendrá efecto suspensivo. En el supuesto de ejercer el socio sancionado un cargo dentro de los Órganos del Consejo, deberá ser suspendido por dicho órgano en ese carácter, hasta tanto resuelva su situación la asamblea respectiva. Contra las decisiones del Consejo, los socios podrán recurrir en última instancia ante la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

#### TITULO IV ACTIVIDADES DEL CONSEJO

**ARTICULO 16°:** Son funciones de la asociación:

- a) Orientar y controlar la producción, elaboración y calidad del producto amparado por la Denominación de Origen.  
Llevar un padrón actualizado de los establecimientos dedicados a la producción y elaboración de aceite de oliva que se encuentren dentro de su jurisdicción territorial y de quienes tengan acordado el derecho de uso de la denominación de origen.
- b) Expedir certificados de denominación de origen a quien, dentro de jurisdicción, participe del proceso de obtención de la denominación de origen.
- c) Verificar, a través de inspectores dependientes del Consejo, el cumplimiento por parte de los productores y elaboradores de las prácticas permitidas por el Consejo. Realizar controles permanentes de calidad, informar a las autoridades competentes la producción anual del producto y cualquier irregularidad o incumplimiento que fuere detectado, ocasionado por los mismos socios o por terceros.
- d) Determinar las condiciones de producción para la elaboración de los aceites de oliva amparados por la denominación de origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA"
- e) Realizar todas las acciones necesarias para preservar el prestigio y buen uso del nombre de la Denominación de Origen que le es propia, tanto en el mercado nacional como internacional, oponiéndose a su empleo indebido.
- f) Realizar estudios de mercado así como la promoción y propaganda de la Denominación de Origen.
- g) Ejercer las demás facultades delegadas por la autoridad de aplicación.
- h) Asistir a las reuniones de la comisión asesora de la autoridad de aplicación en su carácter de titular del derecho de uso de la Denominación de Origen.

**ARTICULO 17°:** La asociación deberá registrar sus actos y operaciones en los siguientes libros:

- a) Libro de Registro de socios.
- b) Libro de Actas de Comisión Directiva.
- c) Libro de Actas de Asambleas.
- d) Libro Diario.
- e) Libro de Inventario y Balances.

#### TITULO V DE LA COMISION DIRECTIVA

**ARTICULO 18°:** La Asociación será dirigida y administrada, por una Comisión Directiva, compuesta de ocho (8) miembros titulares, que se desempeñarán en los siguientes cargos: PRESIDENTE, VICEPRESIDENTE, SECRETARIO, TESORERO y cuatro (4) Vocales Titulares. Además habrá dos (2) Vocales Suplentes. El mandato de los mismos durará dos (2) años, pudiendo ser reelegidos.

**ARTICULO 19°:** Para integrar los Órganos Sociales se requiere pertenecer a la categoría de socios activos fundadores o adherentes, con una antigüedad mínima de dieciocho (18) meses, con excepción de los integrantes de la primera Comisión Directiva.

**ARTICULO 20°:** En caso de licencia, renuncia, fallecimiento y/o cualquier otra causa que ocasione la vacancia transitoria o permanente de un miembro titular, entrará a desempeñarlo el primer vocal según corresponda, siguiendo en su caso con los suplentes siguientes. En caso de producirse la vacancia de la mitad más uno de los miembros titulares, se deberá convocar a Asamblea, para realizar elecciones y así cubrir los cargos vacantes, dentro de los veinte (20) días posteriores al hecho que produjo la vacancia.

**ARTICULO 21°:** La Comisión Directiva se reunirá al menos tres (3) veces al año y además toda vez que sea citada por el Presidente, o a pedido de la Comisión de Fiscalización.

**ARTICULO 22°:** Son atribuciones y deberes de la Comisión Directiva:

- a) Ejecutar las resoluciones de las asambleas, cumplir y hacer cumplir este Estatuto y el Reglamento Interno del Consejo.
- b) Ejercer la administración de la Asociación y tomar todas las resoluciones y realizar los actos necesarios para cumplir los objetivos de la entidad.
- c) Convocar a Asambleas Ordinarias o Extraordinarias.
- d) Resolver la admisión de las personas que soliciten ingresar como socios.
- e) Aplicar las sanciones que autoriza este Estatuto.
- f) Nombrar empleados y todo el personal necesario para el cumplimiento de la finalidad social, fijarle sueldo, determinar sus obligaciones y controlar su régimen disciplinario.
- g) Presentar a la Asamblea General Ordinaria: LA MEMORIA, BALANCE GENERAL, INVENTARIO, CUENTA DE GASTOS Y DE RECURSOS E INFORME DEL ORGANO DE FISCALIZACION. Todos estos documentos deberán ser puestos en conocimiento de los socios con la anticipación requerida y establecida en el artículo 26° para la convocatoria a Asambleas.
- i) Realizar los actos que especifica el Art. 1.881 y concordantes del Código Civil, aplicables a su carácter jurídico, con cargo de dar cuenta en la primera Asamblea Ordinaria que se realice, salvo los casos de adquisición y enajenación de inmuebles y constitución de gravámenes sobre éstos en que será necesario la previa autorización por parte de la Asamblea.
- j) Aprobar el reglamento interno de la Asociación.
- k) Nombrar las Comisiones Especiales que sean necesarias para el cumplimiento de los fines de la Asociación (degustación, análisis, técnica asesora, promoción, etc.).
- l) Fijar las cuotas y contribuciones ad-referendum de la Asamblea.

**ARTICULO 23°:** La Comisión Directiva podrá designar las siguientes comisiones o servicios para el mejor cumplimiento de sus fines:

- a) Servicio o Comisión Técnica: integrada por expertos técnicos, verificará el cumplimiento de las condiciones de producción fijadas en el Reglamento de la Denominación de Origen por parte del beneficiario que solicite la autorización de uso de la denominación.
- b) Servicio o Comisión de Calificación: encargada de aprobar o rechazar el producto conforme los requisitos establecidos para el producto.
- c) Servicio o Comisión Administrativa: cuya función es llevar los registros que correspondan, recepcionar las declaraciones juradas de los socios, etc.
- d) Servicio o Comisión Jurídica: tiene a su cargo la defensa de la Denominación de Origen y el control en la comercialización, una vez que el producto ha sido puesto en circulación, realizando

las denuncias que correspondan a la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación cuando detecte irregularidades o violaciones a la normativa vigente.

## **TITULO VI DE LA COMISION DE FISCALIZACION**

**ARTICULO 24°:** La Comisión de Fiscalización estará compuesta de tres (3) miembros titulares y de un (1) suplente. El mandato de los mismos durará dos (2) años y podrán ser reelegidos.

**ARTICULO 25°:** Son sus atribuciones y deberes.

- a) Examinar los libros y documentos de la asociación.
- b) Asistir a las sesiones de la Comisión Directiva cuando lo estime conveniente .
- c) Fiscalizar la administración, comprobando frecuentemente el estado de la caja y la existencia de los títulos y valores de toda especie.
- d) Verificar el cumplimiento de las leyes, estatutos y reglamentos en especial en lo referente a los derechos de los socios.
- e) Dictaminar sobre la Memoria, Inventario, Balance General y Cuenta de Gastos y Recursos presentadas por la Comisión Directiva.
- f) Convocar a Asamblea Ordinaria cuando omitiere hacerlo la Comisión Directiva.
- g) Solicitar la convocatoria de la Asamblea Extraordinaria cuando lo juzgue necesario, poniendo los antecedentes que fundamenten su pedido en conocimiento de la Inspección General de Personas Jurídicas, cuando se negara a acceder a ello la Comisión Directiva.
- h) Vigilar las operaciones de liquidación de la Asociación.
- i) La Comisión de Fiscalización ejercerá sus funciones de tal modo que no perjudique el normal ejercicio de la administración social.

## **TITULO VII DEL PRESIDENTE Y DEL VICEPRESIDENTE**

**ARTICULO 26°:** El Presidente o quien lo reemplace estatutariamente, tendrá los siguientes deberes y atribuciones:

- a) Ejercer la representación de la Asociación.
- b) Citar a las Asambleas y convocar a las sesiones de la Comisión Directiva, y presidirlas.
- c) Tendrá derecho a voto en las sesiones de la Comisión Directiva, al igual que los demás miembros del cuerpo y en caso de empate votará nuevamente para desempatar.
- d) Firmar con el Secretario las actas de las asambleas y de la Comisión Directiva, la correspondencia y todo documento de la Asociación.
- e) Autorizar con el Tesorero las cuentas de gastos, firmar los recibos y demás documentación de la tesorería de acuerdo con lo resuelto por la Comisión Directiva.
- f) Velar por la buena marcha y administración de la Asociación, observando y haciendo observar el Estatuto, el reglamento interno del Consejo, las resoluciones de las Asambleas y de la Comisión Directiva.
- g) Sancionar a cualquier empleado que no cumpla con sus obligaciones y adoptar resoluciones en los casos imprevistos o urgentes, en ambos supuestos lo será ad-referendum de la primera reunión de Comisión Directiva.

**ARTTICULO 27°:** Son atribuciones del Vicepresidente: Reemplazar al Presidente en toda sus funciones en caso de ausencia, licencia, renuncia o impedimento de este.

## **TITULO VIII DEL SECRETARIO**

**ARTICULO 28°:** El Secretario o quien lo reemplace estatutariamente, tendrá los siguientes deberes y atribuciones:

- a) Asistir a las Asambleas y sesiones de la Comisión Directiva, redactando las actas respectivas, las que asentará en el libro correspondiente y firmará con el Presidente.
- b) Firmar con el Presidente la correspondencia y todo documento de la asociación.
- c) Citar a las sesiones de la Comisión Directiva de acuerdo a lo establecido en el artículo 21 del presente Estatuto.
- d) Llevar los libros de actas de Asambleas, Comisión Directiva, y el Registro de Socios.

#### TITULO IX DEL TESORERO

**ARTICULO 29°:** El Tesorero o quien lo reemplace estatutariamente tendrá los siguientes deberes y atribuciones:

- a) Asistir a las Sesiones de la Comisión Directiva y a las Asambleas.
- b) Llevar los libros Diario y de Inventario y Balances.
- c) Preparar anualmente el Balance General de Cuentas y Gastos, Recursos e Inventario, para ser sometido a la aprobación en la Asamblea Ordinaria.
- d) Firmar con el Presidente los recibos y demás documentación de Tesorería, efectuando los pagos dispuestos por la Comisión Directiva.
- e) Efectuar a nombre de la Asociación y a la orden conjunta del Presidente y del Tesorero, la apertura de una o varias cuentas en entidades bancarias.
- f) Dar cuenta del estado económico de la entidad a la Comisión Directiva y al Órgano de Fiscalización, toda vez que lo exijan.

#### TITULO X DE LOS VOCALES

**ARTICULO 30°:** Corresponde a los Vocales Titulares:

- a) Asistir a las Asambleas y Sesiones de la Comisión Directiva con voz y voto.
- b) Desempeñar las comisiones y tareas que la comisión Directiva les confiera.
- c) Reemplazar al Presidente o al Vicepresidente en su caso.

Corresponde a los Vocales Suplentes:

- a) Formar parte de la Comisión Directiva en los casos previstos en el presente estatuto.
- b) Podrán concurrir a las sesiones de la Comisión Directiva con derecho a voz, pero sin voto, no será computable su asistencia a los efectos del quórum.

#### TITULO XI DE LAS ASAMBLEAS

**ARTICULO 31°:** Habrá dos clases de Asambleas: Ordinarias y Extraordinarias.

Las Asambleas Ordinarias tendrán lugar una vez por año, dentro de los primeros cuatro meses posteriores al cierre del ejercicio, cuya fecha será el 31 de Diciembre de cada año y en ellas se deberá:

- a) Considerar, aprobar o modificar la Memoria y Balance General, Inventario, Cuenta de Gastos y Recursos e informe de la Comisión de Fiscalización.
- b) Elegir y remover los miembros de la Comisión Directiva y de la Comisión de Fiscalización titulares y suplentes.
- c) Tratar cualquier otro asunto incluido en el Orden del día.
- d) Tratar los asuntos propuestos por un mínimo del 30% (treinta por ciento) de los socios, que hayan sido presentados a la Comisión Directiva dentro de los veinte (20) días anteriores a la asamblea.

**ARTICULO 32°:** Las Asambleas Extraordinarias, serán convocadas siempre que la Comisión Directiva lo estime necesario, o cuando lo solicite la Comisión de Fiscalización o el treinta por ciento (30 %) de los socios con derecho a voto. Estos pedidos deberán ser resueltos dentro de

un término de treinta (30) días y celebrarse la Asamblea dentro de un plazo de sesenta (60) días desde la fecha que la Comisión Directiva resolvió sobre la procedencia de la misma. Corresponde exclusivamente a la Asamblea Extraordinaria decidir sobre la reforma del Estatuto, la fusión, escisión y disolución de la Asociación y la disposición de los derechos reales que les correspondan.

**ARTICULO 33°:** Las Asambleas se convocarán realizando publicaciones por dos (2) días en un diario de circulación local. En la convocatoria deberá consignarse claramente el lugar, día y hora en que se llevará a cabo y en su caso se pondrá a disposición de los socios: La Memoria, Balance General, Inventario, Cuentas de Gastos y Recursos e Informe de la Comisión de Fiscalización. Cuando se sometan a consideración de la Asambleas Reformas de Estatuto o Reglamento, se pondrá a disposición de los asociados el proyecto de reformas con quince (15) días de anticipación. En las Asambleas no podrán tratarse otros asuntos que los incluidos expresamente en el orden del día.

**ARTICULO 34°:** Si cumplida la hora establecida en la convocatoria no se lograra la mayoría de los asociados, que permita alcanzar el quórum de la mitad más uno, se dará una hora de tolerancia pretendiendo la presencia de los mismos y luego se celebrarán las Asambleas válidamente, aun en los casos de reforma de Estatuto y de Disolución Social, sea cual fuera el número de socios concurrentes. Serán presididas por el Presidente de la Entidad, o en su defecto por quien la Asamblea designe a pluralidad de votos emitidos. Quien ejerza la presidencia sólo tendrá voto en caso de empate.

**ARTICULO 35°:** Las resoluciones se adoptan por mayoría absoluta de votos emitidos, sin contar las abstenciones o votos en blanco. Ningún socio podrá tener más de un voto. Los miembros de la Comisión Directiva y de la Comisión de Fiscalización no podrán votar en asuntos relacionados con su gestión.

**ARTICULO 36°:** Cuando se convoquen asambleas en las que debieran realizarse elecciones de autoridades se confeccionará un padrón de socios en condiciones de participar, el que será puesto a exhibición de los asociados con cinco días (5) de antelación a la fecha fijada para el acto, pudiendo formularse oposiciones hasta cuarenta y ocho (48) horas antes de la asamblea.

## TITULO XII DISOLUCIÓN

**ARTICULO 37°:** La Asamblea Extraordinaria no podrá decretar la disolución de la asociación mientras haya una cantidad de socios dispuestos a sostenerla, que posibilite el regular funcionamiento de los órganos sociales. De resolverse la Disolución de la Asociación, la Asamblea Extraordinaria designara los liquidadores que podrán ser la misma Comisión Directiva. La Comisión de Fiscalización deberá vigilar las operaciones de liquidación, y una vez pagada las deudas el remanente de los bienes se destinará a una institución reconocida de bien público.

**ANEXO II:**  
**ASPECTOS ORGANIZACIONALES**



# **1. ESTATUTO DO CATAMARCA**

## TITULO I DENOMINACIÓN. DOMICILIO. OBJETO SOCIAL

**ARTICULO 1º:** Con la denominación CONSEJO DE DENOMINACION DE ORIGEN "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", se constituye el día . . . del mes de . . . del año dos mil uno, una Asociación Civil, con domicilio en la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, Provincia de Catamarca.

**ARTICULO 2º:** Sus objetivos y fines propuestos son: Asumir la defensa de la Denominación de Origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", preservar el prestigio y buen uso de la misma, conforme lo establecido en el reglamento respectivo y en la legislación general que rija la materia, promover los negocios del producto amparado bajo la Denominación de Origen y el cumplimiento con la calidad comprometida en el protocolo de calidad –a través de la certificación directa o por terceras partes-, sobre la base de la libertad de afiliación.

## TITULO II CAPACIDAD. PATRIMONIO.

**ARTICULO 3º:** La Asociación está capacitada para adquirir bienes y contraer obligaciones de acuerdo a lo establecido en el Código Civil y leyes particulares, pudiendo en consecuencia operar con todos las instituciones bancarias y financieras, gobierno nacional y gobiernos provinciales, sus organismos centralizados o descentralizados e instituciones similares nacionales o internacionales.

**ARTICULO 4º:** El patrimonio se compone de los bienes que posee en la actualidad y de los que adquiera en lo sucesivo por cualquier título y de los recursos que obtenga por:

- a) Cobro de aranceles, certificados, obleas numeradas y demás instrumentos de control.
- b) Las cuotas que abonen los asociados.
- c) Las rentas de sus bienes.
- d) Las donaciones, legados, subsidios, u otras contribuciones.
- e) La percepción de multas o recargos.
- f) El producto de cualquier otro ingreso.

## TITULO III DE LOS ASOCIADOS

**ARTICULO 5º:** La asociación se integrara por aquellas personas físicas o jurídicas, que se dediquen a la producción de la materia prima, extracción, acondicionamiento o procesamiento del producto amparado en la Denominación de Origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", que realicen tal actividad dentro del área geográfica delimitada en el reglamento de la denominación y acepten acogerse en forma voluntaria al régimen de la misma. La asociación es titular del derecho de uso de la Denominación de Origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA", concediéndose a cada integrante de la misma la calidad de beneficiario, con los alcances fijados por la ley nacional 25.380 Régimen Legal para las Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.

**ARTICULO 6º:** Se establecen las siguientes categorías de socios:

- HONORARIOS

-ACTIVOS FUNDADORES: Son aquellas personas que suscriben el acta constitutiva.

-ACTIVOS: Son todos aquellos que soliciten su ingreso como tales, incorporándose con posterioridad a la entidad, a fin de adquirir la calidad de beneficiarios del derecho de uso de la Denominación de Origen.

**-ADHERENTES:** Son todos aquellos que se incorporan a la sociedad y ejercen los derechos de los socios activos, con excepción de elegir y ser elegido como miembro de los Órganos sociales.  
¿ El uso de la Denominación de Origen y de las siglas, logotipos, marbetes.

**ARTICULO 7º:** Son obligaciones de los socios:

- a) Abonar las cuotas y las contribuciones ordinarias y extraordinarias que se establezcan.
- b) Cumplir las demás obligaciones que impongan este Estatuto, el Reglamento Interno, las resoluciones de las Asambleas y de la Comisión Directiva, el Reglamento de la Denominación de Origen, las normas de la Ley N° 25.380 y las normas que oportunamente se sancionen en el orden nacional o provincial.
- a) Abonar una cuota de ingreso que será fijada por la Comisión Directiva, excepto los socios fundadores.

**ARTICULO 8º:** Son derechos de los socios activos:

- a) El uso de la Denominación de Origen y de las siglas, logotipos, marbetes, etc., que hayan sido autorizados para su identificación una vez que la misma haya sido registrada conforme al procedimiento previsto en la ley respectiva, previo cumplimiento de los requisitos que esta impongan.
- b) Asistir a las asambleas, presentando proyectos y propuestas que consideren de utilidad para la asociación y participando con voz y voto.
- c) Ser elegidos para integrar los órganos sociales.

**ARTICULO 9º:** La cuota de ingreso, las cuotas sociales y las contribuciones extraordinarias si las hubiera, serán fijadas por la Comisión Directiva, anualmente, ad-referendum de la Asamblea General Ordinaria.

**ARTICULO 10º:** Los socios perderán su carácter de tales cuando hubieren dejado de reunir las condiciones requeridas por este Estatuto para ser tales, así como también, por las siguientes causales:

- a) FALLECIMIENTO.
- b) RENUNCIA.
- c) SUSPENSION.
- d) EXPULSION.

**ARTICULO 11º:** El socio será pasible de sanciones que aplicará la Comisión Directiva, tales como:

- a) AMONESTACION.
- b) SUSPENSIÓN.
- c) EXPULSION.

Las mismas se graduarán de acuerdo a la gravedad de la falta y a las circunstancias del caso, respetándose siempre el derecho de defensa del socio.

**ARTICULO 12º:** Se considerarán faltas y/o incumplimientos por parte del asociado:

- a) Transgredir alguna de las cláusulas del presente Estatuto.
- b) No dar cumplimiento a las resoluciones Asamblearias y las disposiciones de la Comisión Directiva.
- c) Inconducta Notoria.
- d) Hacer voluntariamente daño a la Asociación, provocar desordenes en su seno, u observar una conducta que sea notoriamente perjudicial a los intereses sociales.

**ARTICULO 13º:** Todo asociado que incurra en mora en el pago de la cuota societaria o contribuciones ordinarias o extraordinarias, por el lapso consecutivo de tres meses, será pasible de la sanción de suspensión hasta de un año, que importa la privación transitoria de sus derechos. La mora empezará a regir desde la intimación que se practique fehacientemente al socio moroso.

**ARTICULO 14°:** Son causales de expulsión de la asociación:

- a) Haber cometido actos graves de deshonestidad contra la asociación.
- b) Haber cometido daños graves a su patrimonio.
- c) Inconducta grave que provoque desórdenes dentro de la entidad.
- d) Haber sufrido más de tres suspensiones.
- e) Haber incurrido en violaciones graves al protocolo de calidad o a la ética productiva

**ARTICULO 15°:** Las sanciones disciplinarias serán resueltas por la Comisión Directiva, previa defensa del inculpado. En todos los casos, el afectado podrá interponer dentro del término de treinta (30) días corridos de notificado de la sanción, recurso de apelación por ante la primera asamblea que se celebre. La interposición del recurso tendrá efecto suspensivo. En el supuesto de ejercer el socio sancionado un cargo dentro de los Órganos del Consejo, deberá ser suspendido por dicho órgano en ese carácter, hasta tanto resuelva su situación la asamblea respectiva. Contra las decisiones del Consejo, los socios podrán recurrir en última instancia ante la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

#### TITULO IV ACTIVIDADES DEL CONSEJO

**ARTICULO 16°:** Son funciones de la asociación:

- a) Orientar y controlar la producción, elaboración y calidad del producto amparado por la Denominación de Origen.  
Llevar un padrón actualizado de los establecimientos dedicados a la producción y elaboración de aceite de oliva que se encuentren dentro de su jurisdicción territorial y de quienes tengan acordado el derecho de uso de la denominación de origen.
- b) Expedir certificados de denominación de origen a quien, dentro de jurisdicción, participe del proceso de obtención de la denominación de origen.
- c) Verificar, a través de inspectores dependientes del Consejo, el cumplimiento por parte de los productores y elaboradores de las prácticas permitidas por el Consejo. Realizar controles permanentes de calidad, informar a las autoridades competentes la producción anual del producto y cualquier irregularidad o incumplimiento que fuere detectado, ocasionado por los mismos socios o por terceros.
- d) Determinar las condiciones de producción para la elaboración de los aceites de oliva amparados por la denominación de origen "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA"
- e) Realizar todas las acciones necesarias para preservar el prestigio y buen uso del nombre de la Denominación de Origen que le es propia, tanto en el mercado nacional como internacional, oponiéndose a su empleo indebido.
- f) Realizar estudios de mercado así como la promoción y propaganda de la Denominación de Origen.
- g) Ejercer las demás facultades delegadas por la autoridad de aplicación.
- h) Asistir a las reuniones de la comisión asesora de la autoridad de aplicación en su carácter de titular del derecho de uso de la Denominación de Origen.

**ARTICULO 17°:** La asociación deberá registrar sus actos y operaciones en los siguientes libros:

- a) Libro de Registro de socios.
- b) Libro de Actas de Comisión Directiva.
- c) Libro de Actas de Asambleas.
- d) Libro Diario.
- e) Libro de Inventario y Balances.

#### TITULO V DE LA COMISION DIRECTIVA

**ARTICULO 18°:** La Asociación será dirigida y administrada, por una Comisión Directiva, compuesta de ocho (8) miembros titulares, que se desempeñarán en los siguientes cargos: PRESIDENTE, VICEPRESIDENTE, SECRETARIO, TESORERO y cuatro (4) Vocales Titulares. Además habrá dos (2) Vocales Suplentes. El mandato de los mismos durará dos (2) años, pudiendo ser reelegidos.

**ARTICULO 19°:** Para integrar los Órganos Sociales se requiere pertenecer a la categoría de socios activos fundadores o adherentes, con una antigüedad mínima de dieciocho (18) meses, con excepción de los integrantes de la primera Comisión Directiva.

**ARTICULO 20°:** En caso de licencia, renuncia, fallecimiento y/o cualquier otra causa que ocasione la vacancia transitoria o permanente de un miembro titular, entrará a desempeñarlo el primer vocal según corresponda, siguiendo en su caso con los suplentes siguientes. En caso de producirse la vacancia de la mitad más uno de los miembros titulares, se deberá convocar a Asamblea, para realizar elecciones y así cubrir los cargos vacantes, dentro de los veinte (20) días posteriores al hecho que produjo la vacancia.

**ARTICULO 21°:** La Comisión Directiva se reunirá al menos tres (3) veces al año y además toda vez que sea citada por el Presidente, o a pedido de la Comisión de Fiscalización.

**ARTICULO 22°:** Son atribuciones y deberes de la Comisión Directiva:

- a) Ejecutar las resoluciones de las asambleas, cumplir y hacer cumplir este Estatuto y el Reglamento Interno del Consejo.
- b) Ejercer la administración de la Asociación y tomar todas las resoluciones y realizar los actos necesarios para cumplir los objetivos de la entidad.
- c) Convocar a Asambleas Ordinarias o Extraordinarias.
- d) Resolver la admisión de las personas que soliciten ingresar como socios.
- e) Aplicar las sanciones que autoriza este Estatuto.
- f) Nombrar empleados y todo el personal necesario para el cumplimiento de la finalidad social, fijarle sueldo, determinar sus obligaciones y controlar su régimen disciplinario.
- g) Presentar a la Asamblea General Ordinaria: LA MEMORIA, BALANCE GENERAL, INVENTARIO, CUENTA DE GASTOS Y DE RECURSOS E INFORME DEL ORGANO DE FISCALIZACION. Todos estos documentos deberán ser puestos en conocimiento de los socios con la anticipación requerida y establecida en el artículo 26° para la convocatoria a Asambleas.
- i) Realizar los actos que especifica el Art. 1.881 y concordantes del Código Civil, aplicables a su carácter jurídico, con cargo de dar cuenta en la primera Asamblea Ordinaria que se realice, salvo los casos de adquisición y enajenación de inmuebles y constitución de gravámenes sobre éstos en que será necesario la previa autorización por parte de la Asamblea.
- j) Aprobar el reglamento interno de la Asociación.
- k) Nombrar las Comisiones Especiales que sean necesarias para el cumplimiento de los fines de la Asociación (degustación, análisis, técnica asesora, promoción, etc.).
- l) Fijar las cuotas y contribuciones ad-referendum de la Asamblea.

**ARTICULO 23°:** La Comisión Directiva podrá designar las siguientes comisiones o servicios para el mejor cumplimiento de sus fines:

- a) Servicio o Comisión Técnica: integrada por expertos técnicos, verificará el cumplimiento de las condiciones de producción fijadas en el Reglamento de la Denominación de Origen por parte del beneficiario que solicite la autorización de uso de la denominación.
- b) Servicio o Comisión de Calificación: encargada de aprobar o rechazar el producto conforme los requisitos establecidos para el producto.
- c) Servicio o Comisión Administrativa: cuya función es llevar los registros que correspondan, recepcionar las declaraciones juradas de los socios, etc.
- d) Servicio o Comisión Jurídica: tiene a su cargo la defensa de la Denominación de Origen y el control en la comercialización, una vez que el producto ha sido puesto en circulación, realizando

las denuncias que correspondan a la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación cuando detecte irregularidades o violaciones a la normativa vigente.

## TITULO VI DE LA COMISION DE FISCALIZACION

**ARTICULO 24°:** La Comisión de Fiscalización estará compuesta de tres (3) miembros titulares y de un (1) suplente. El mandato de los mismos durará dos (2) años y podrán ser reelegidos.

**ARTICULO 25°:** Son sus atribuciones y deberes.

- a) Examinar los libros y documentos de la asociación.
- b) Asistir a las sesiones de la Comisión Directiva cuando lo estime conveniente.
- c) Fiscalizar la administración, comprobando frecuentemente el estado de la caja y la existencia de los títulos y valores de toda especie.
- d) Verificar el cumplimiento de las leyes, estatutos y reglamentos en especial en lo referente a los derechos de los socios.
- e) Dictaminar sobre la Memoria, Inventario, Balance General y Cuenta de Gastos y Recursos presentadas por la Comisión Directiva.
- f) Convocar a Asamblea Ordinaria cuando omitiere hacerlo la Comisión Directiva.
- g) Solicitar la convocatoria de la Asamblea Extraordinaria cuando lo juzgue necesario, poniendo los antecedentes que fundamenten su pedido en conocimiento de la Inspección General de Personas Jurídicas, cuando se negara a acceder a ello la Comisión Directiva.
- h) Vigilar las operaciones de liquidación de la Asociación.
- i) La Comisión de Fiscalización ejercerá sus funciones de tal modo que no perjudique el normal ejercicio de la administración social.

## TITULO VII DEL PRESIDENTE Y DEL VICEPRESIDENTE

**ARTICULO 26°:** El Presidente o quien lo reemplace estatutariamente, tendrá los siguientes deberes y atribuciones:

- a) Ejercer la representación de la Asociación.
- b) Citar a las Asambleas y convocar a las sesiones de la Comisión Directiva, y presidirlas.
- c) Tendrá derecho a voto en las sesiones de la Comisión Directiva, al igual que los demás miembros del cuerpo y en caso de empate votará nuevamente para desempatar.
- d) Firmar con el Secretario las actas de las asambleas y de la Comisión Directiva, la correspondencia y todo documento de la Asociación.
- e) Autorizar con el Tesorero las cuentas de gastos, firmar los recibos y demás documentación de la tesorería de acuerdo con lo resuelto por la Comisión Directiva.
- f) Velar por la buena marcha y administración de la Asociación, observando y haciendo observar el Estatuto, el reglamento interno del Consejo, las resoluciones de las Asambleas y de la Comisión Directiva.
- g) Sancionar a cualquier empleado que no cumpla con sus obligaciones y adoptar resoluciones en los casos imprevistos o urgentes, en ambos supuestos lo será ad-referendum de la primera reunión de Comisión Directiva.

**ARTTICULO 27°:** Son atribuciones del Vicepresidente: Reemplazar al Presidente en toda sus funciones en caso de ausencia, licencia, renuncia o impedimento de este.

## TITULO VIII DEL SECRETARIO

**ARTICULO 28°:** El Secretario o quien lo reemplace estatutariamente, tendrá los siguientes deberes y atribuciones:

- a) Asistir a las Asambleas y sesiones de la Comisión Directiva, redactando las actas respectivas, las que asentará en el libro correspondiente y firmará con el Presidente.
- b) Firmar con el Presidente la correspondencia y todo documento de la asociación.
- c) Citar a las sesiones de la Comisión Directiva de acuerdo a lo establecido en el artículo 21 del presente Estatuto.
- d) Llevar los libros de actas de Asambleas, Comisión Directiva, y el Registro de Socios.

#### **TITULO IX DEL TESORERO**

**ARTICULO 29°:** El Tesorero o quien lo reemplace estatutariamente tendrá los siguientes deberes y atribuciones:

- a) Asistir a las Sesiones de la Comisión Directiva y a las Asambleas.
- b) Llevar los libros Diario y de Inventario y Balances.
- c) Preparar anualmente el Balance General de Cuentas y Gastos, Recursos e Inventario, para ser sometido a la aprobación en la Asamblea Ordinaria.
- d) Firmar con el Presidente los recibos y demás documentación de Tesorería, efectuando los pagos dispuestos por la Comisión Directiva.
- e) Efectuar a nombre de la Asociación y a la orden conjunta del Presidente y del Tesorero, la apertura de una o varias cuentas en entidades bancarias.
- f) Dar cuenta del estado económico de la entidad a la Comisión Directiva y al Órgano de Fiscalización, toda vez que lo exijan.

#### **TITULO X DE LOS VOCALES**

**ARTICULO 30°:** Corresponde a los Vocales Titulares:

- a) Asistir a las Asambleas y Sesiones de la Comisión Directiva con voz y voto.
- b) Desempeñar las comisiones y tareas que la comisión Directiva les confiera.
- c) Reemplazar al Presidente o al Vicepresidente en su caso.

Corresponde a los Vocales Suplentes:

- a) Formar parte de la Comisión Directiva en los casos previstos en el presente estatuto.
- b) Podrán concurrir a las sesiones de la Comisión Directiva con derecho a voz, pero sin voto, no será computable su asistencia a los efectos del quórum.

#### **TITULO XI DE LAS ASAMBLEAS**

**ARTICULO 31°:** Habrá dos clases de Asambleas: Ordinarias y Extraordinarias.

Las Asambleas Ordinarias tendrán lugar una vez por año, dentro de los primeros cuatro meses posteriores al cierre del ejercicio, cuya fecha será el 31 de Diciembre de cada año y en ellas se deberá:

- a) Considerar, aprobar o modificar la Memoria y Balance General, Inventario, Cuenta de Gastos y Recursos e informe de la Comisión de Fiscalización.
- b) Elegir y remover los miembros de la Comisión Directiva y de la Comisión de Fiscalización titulares y suplentes.
- c) Tratar cualquier otro asunto incluido en el Orden del día.
- d) Tratar los asuntos propuestos por un mínimo del 30% (treinta por ciento) de los socios, que hayan sido presentados a la Comisión Directiva dentro de los veinte (20) días anteriores a la asamblea.

**ARTICULO 32°:** Las Asambleas Extraordinarias, serán convocadas siempre que la Comisión Directiva lo estime necesario, o cuando lo solicite la Comisión de Fiscalización o el treinta por ciento (30 %) de los socios con derecho a voto. Estos pedidos deberán ser resueltos dentro de

un término de treinta (30) días y celebrarse la Asamblea dentro de un plazo de sesenta (60) días desde la fecha que la Comisión Directiva resolvió sobre la procedencia de la misma.

Corresponde exclusivamente a la Asamblea Extraordinaria decidir sobre la reforma del Estatuto, la fusión, escisión y disolución de la Asociación y la disposición de los derechos reales que les correspondan.

**ARTICULO 33°:** Las Asambleas se convocarán realizando publicaciones por dos (2) días en un diario de circulación local. En la convocatoria deberá consignarse claramente el lugar, día y hora en que se llevará a cabo y en su caso se pondrá a disposición de los socios: La Memoria, Balance General, Inventario, Cuentas de Gastos y Recursos e Informe de la Comisión de Fiscalización. Cuando se sometan a consideración de la Asambleas Reformas de Estatuto o Reglamento, se pondrá a disposición de los asociados el proyecto de reformas con quince (15) días de anticipación. En las Asambleas no podrán tratarse otros asuntos que los incluidos expresamente en el orden del día.

**ARTICULO 34°:** Si cumplida la hora establecida en la convocatoria no se lograra la mayoría de los asociados, que permita alcanzar el quórum de la mitad más uno, se dará una hora de tolerancia pretendiendo la presencia de los mismos y luego se celebrarán las Asambleas válidamente, aun en los casos de reforma de Estatuto y de Disolución Social, sea cual fuera el número de socios concurrentes. Serán presididas por el Presidente de la Entidad, o en su defecto por quien la Asamblea designe a pluralidad de votos emitidos. Quien ejerza la presidencia sólo tendrá voto en caso de empate.

**ARTICULO 35°:** Las resoluciones se adoptan por mayoría absoluta de votos emitidos, sin contar las abstenciones o votos en blanco. Ningún socio podrá tener más de un voto. Los miembros de la Comisión Directiva y de la Comisión de Fiscalización no podrán votar en asuntos relacionados con su gestión.

**ARTICULO 36°:** Cuando se convoquen asambleas en las que debieran realizarse elecciones de autoridades se confeccionará un padrón de socios en condiciones de participar, el que será puesto a exhibición de los asociados con cinco días (5) de antelación a la fecha fijada para el acto, pudiendo formularse oposiciones hasta cuarenta y ocho horas (48) antes de la asamblea.

## **TITULO XII DISOLUCIÓN**

**ARTICULO 37°:** La Asamblea Extraordinaria no podrá decretar la disolución de la asociación mientras haya una cantidad de socios dispuestos a sostenerla, que posibilite el regular funcionamiento de los órganos sociales. De resolverse la Disolución de la Asociación, la Asamblea Extraordinaria designara los liquidadores que podrán ser la misma Comisión Directiva. La Comisión de Fiscalización deberá vigilar las operaciones de liquidación, y una vez pagada las deudas el remanente de los bienes se destinará a una institución reconocida de bien público.



## **2. NOMINA DE PRODUCTORES DEL CONSEJO**

NOMINA DE MIEMBROS DE LA COMISION DIRECTIVA Y DEL ORGANO DE FISCALIZACION

CARGO	APELLIDO y NOMBRES	DNI N°	FECHA NACIMIENTO	DOMICILIO
Presidente:	VILLA JUAN MANUEL	12.318.822	01/07/1958	Gral Navarro s/n - Saujil-Catamarca
Vicepresidente	ARATA LUIS	11.553.251	11/01/1955	Ruta 33 Km 30 -Catamarca
Secretario:	MARABINI BIBIANA MARIA ANA	17.189.691	22/04/1966	9 de Julio 654 - Catamarca
Tesorero:	PEREZ José SEBASTIÁN	10.517.839	20/01/1953	Sarmiento 842 - 2° Piso
Vocal Titular 1°	SOLARI JUAN CARLOS	10.431.201	27/08/1952	Ruta 38 Km 25-Huillapima-Catamarca
Vocal Titular 2°	ROJANO JORGE	12.235.740	12/09/1958	San Martín 662-Andalgalá-Catamarca
Vocal Titular 3°	ZELARAYEN RAÚL	20.219.690	16/11/1968	Ruta 38 Km 1305-Parque Industrial El Pantanillo
Vocal Titular 4°	EL CEZAR OSCAR	5.406.218	28/01/1949	Villa de Pomán Pomán
Vocal Suplente 1°	REGUEIRA GUSTAVO	23.174.033	12/12/1972	Ruta 33 Km 45 - Catamarca
Vocal Suplente 2°	PASQUINI FEDERICO	22.336.050	08/12/1971	9 de Julio 654 - Catamarca

CONSEJO DE DENOMINACION DE ORIGEN

"ACEITES DE OLIVA CATAMARCA"

NOMINA DE MIEMBROS DE LA COMISION DIRECTIVA Y DEL ORGANO DE FISCALIZACION

CARGO	APELLIDO y NOMBRES	DNI N°	FECHA NACIMIENTO	DOMICILIO
Rev. Cuentas Tit. 1°	CLARK GUILLERMO FELIPE	17.428.461	09/08/1965	9 de Julio 654 - Catamarca
Rev. Cuentas Tit. 2°	COHEN SABBAN RAFAEL	11.362.109	29/01/1955	9 de Julio 654 - Catamarca
Rev. Cuentas Tit. 3°	GONZALEZ TEJERINA LUIS	6.949.963	03/06/1937	Rivadavia Norte 205 Invasión Catamarca
Rev. Cuentas Supl.	LANARI MARIO	14.886.490	13/05/1962	Casa 16 2° Tramo 1° Comarca del Tala

.....  
SECRETARIO

CONSEJO DE DENOMINACION DE ORIGEN

"ACEITES DE OLIVA CATAMARCA"

NOMINA DE SOCIOS

N° DE ORDEN	APELLIDO Y NOMBRES O DENOMINACION SOCIAL	DNI O INSCRIPCION REGISTRAL	FECHA DE NACIMIENTO	DOMICILIO
1	PROMET S.A.			
2	OLIVARES DEL SOL S.A.			
3	EL PRODUCTOR S.A.			
4	PUERTA GRANDE S.A.			
5	COMPLEJO PRODUCTIVO MEDITERRANEO			
6	AGROPECUARIA DEL NORTE S.A.			
7	AGROPECUARIA HUAYCAMA S.A.			
8	FRONTERA DEL OESTE S.A.			
9	AGROPECUARIA ARPHI S.A.			
10	TIERRAS CATAMARQUEÑAS S.A.			

SECRETARIO

PRESIDENTE

11 RIO DEL VALLE S.A.

CONSEJO DE DENOMINACION DE ORIGEN

"ACEITES DE OLIVA CATAMARCA"

NOMINA DE SOCIOS

N° DE ORDEN	APELLIDO Y NOMBRES O DENOMINACION SOCIAL	DNI O INSCRIPCION REGISTRAL	FECHA DE NACIMIENTO	DOMICILIO
12	RENANIA S.A.			
13	LA TROYA S.A.			
14	OLIVARES DE POMAN S.A.			
15	TAMBUL S.A.			
16	FRUTOS DEL NORTE S.A.			
17	PLANTACIONES CATAMARCA S.A.			
18	AGROFRESCO S.A.			
19	ACEITERA DEL VALLE S.A.			
20	SIHAGCAPU S.A.			

SECRETARIO

PRESIDENTE

21	BESTOIL S.A.			
----	--------------	--	--	--

CONSEJO DE DENOMINACION DE ORIGEN

"ACEITES DE OLIVA CATAMARCA"

NOMINA DE SOCIOS

N° DE ORDEN	APELLIDO Y NOMBRES O DENOMINACION SOCIAL	DNI O INSCRIPCION REGISTRAL	FECHA DE NACIMIENTO	DOMICILIO
22	GERADAN S.A.			
23	ADRICAR S.A.			
24	MERVILAGRO S.A.			
25	ARID PLANTS S.A.			
26	PIPANACO S.A.			
27	EL SOL / LA LUNA S.A.			
28	TALEA S.A.			
29	TUCAANA S.A.			
30	ASOCIACION OLIVICOLA ANDALGALENSE			

SECRETARIO

PRESIDENTE

31	LA HUAQUENSE S.A.			
----	-------------------	--	--	--

CONSEJO DE DENOMINACION DE ORIGEN

"ACEITES DE OLIVA CATAMARCA"

NOMINA DE SOCIOS

N° DE ORDEN	APELLIDO Y NOMBRES O DENOMINACION SOCIAL	DNI O INSCRIPCION REGISTRAL	FECHA DE NACIMIENTO	DOMICILIO
32	AGROPECUARIA CHAÑARITOS S.A.			
33	AGROPECUARIA SANTA ROSA S.A.			
34	EL ALTO			
35	SAN JUAN DE LA FRONTERA			
36				
37				
38				
39				
40				

SECRETARIO

PRESIDENTE

41

**ANEXO III**

**ASPECTOS TECNOLOGICOS**



# **1. INSTRUCTIVO PARA LA AGRICULTURA**

## CAPITULO I GENERALIDADES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

### I- Generalidades

1º- Este Protocolo se ajusta a la cosecha 2003 y su proyección en cosechas subsiguientes se ve reflejada en los requerimientos de mejora del proceso "desde el campo a la mesa".

2º- Este Protocolo ha sido elaborado con el aporte de las personas físicas y/o jurídicas proveniente de su conocimiento y experiencia en la producción y elaboración de Aceite de Oliva en cuanto a las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura de modo de definir la mejor calidad del Aceite de Oliva de la Provincia de Catamarca.

3º- Este Protocolo establece como obligatorio todas aquellas prácticas probadas que conducen a una calidad previamente determinada del Aceite de Oliva.

4º- Las prácticas recomendadas son aquellas que orientan la producción a la calidad óptima. Estas prácticas se irán ajustando y convirtiendo en requisitos de cumplimiento obligatorio conforme el sistema alcance su régimen de funcionamiento estable / normal.

5º- Las prácticas recomendadas con plazos definidos son aquellas prácticas que requieren de ajustes operativos propios de la progresividad del sistema.

6º- Quedan protegidos con la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" el Aceite de Oliva Virgen Extra que reúna los requisitos especificados en este Protocolo de Calidad, en cuanto a condiciones de cultivo/producción de aceitunas, industrialización y establecimientos de elaboración del aceite de oliva, especificaciones de calidad de producto, de almacenamiento, de envasado y de etiquetado y que además cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente.

7º- Las aceitunas con destino a la elaboración de aceites protegidos con la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" son las producidas en el área geográfica señalada en el Art. 5º de este Protocolo de Calidad y obtenidas en las condiciones generales que establece la legislación vigente y las específicas señaladas en el presente Protocolo de Calidad.

8º- La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" y al nombre del área geográfica de la provincia de Catamarca, así como, al nombre del producto amparado cuando éste último sea aplicado a aceite de oliva y, esté ligado a la provincia de Catamarca que compone la zona de producción y procesamiento.

Queda prohibida la utilización, en otros aceite de oliva, proveniente de la misma variedades de aceitunas, de otros nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión o engaño con el amparado por este Protocolo de Calidad, aún en los casos en que vayan precedidas por las expresiones "tipo", "estilo", "gusto", "sabor", "elaborado en", "acondicionado en", "envasados en" u otras análogas

9º- La defensa de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca", la aplicación del Estatuto del Consejo que lo representa y del Protocolo de Calidad, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del aceite de oliva amparado, quedan encomendados al

Versión Corregida por: Juan M. Villa- Presidente del Consejo de DO, Matias Belomo -La Bonita-, Francisco Copello -Asesor Técnico-, Raul Zelarayel - Complejo Productivo Mediterraneo-, Marlo Lanari -Asesor Privado-, y Raul Macarov (Mrio. De la Producción del gob. de Catamarca y María Inés Jatib - Consultor Técnico - UBA - CFI - Diciembre 2002- Catamarca - Argentina.

Consejo de la DO y a los organismos nacionales y provinciales en el ámbito de sus respectivas competencias.

## 2- DELIMITACION DEL AREA GEOGRAFICA

### I- Area de producción

10°- La zona de producción de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" comprende las explotaciones oleícolas ubicadas en las siguientes áreas geográficas de la provincia de Catamarca:

- a- Valle Central: valle ubicado entre los cordones del Ambato del Ancasti.
- b- Bolsón de Pípanaco: región determinada entre el salar homónimo y el cordón del Ambato
- c. Zona de altura: correspondiente a los distintos valles productivos del departamento de Tinogasta.

11°- Quedan incluidas las explotaciones olivícolas de la Provincia de La Rioja, cuando estas se destinen a la producción de aceitunas y/o a la elaboración de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" y cumplan con las condiciones dispuestas en este Protocolo de Calidad y en la legislación en vigencia vinculadas a los requisitos de la Denominación de Origen.

12°- Los departamentos de la provincia de Catamarca y de La Rioja en los que se produce básicamente las mejores condiciones para la producción olivícola conforman la denominada área geográfica de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca":

*Aimogasta, Andalgalá, Capital, Mazán, Nonogasta, Pomán, Tinogasta y Valle central.*

13°- El Consejo de Denominación de Origen y la Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación –competencia establecida en la Ley Nacional 25380/00- considerarán y autorizarán la ampliación del área geográfica delimitada de producción en el artículo precedente, pudiendo incorporar otras parcelas ubicadas en otros departamentos, siempre que se repitan las condiciones ecológicas (factores naturales: climáticos y edáficos) y las condiciones de procesamiento, acompañando los estudios e informes pertinentes.

14° La calificación de las parcelas a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo junto con la Autoridad de Aplicación de la Ley de DO nacional y provincial respectivamente, debiendo quedar delimitadas en la documentación cartográfica que obre en poder del Consejo.

15°- Para que el producto aceite de oliva proveniente del área geográfica delimitada, se utilice con la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" y el Consejo lo certifique, accediendo el productor y el elaborador a los derechos derivados, dicho producto debe ser originario del sistema de cultivo y del sistema de elaboración dispuestas en el presente Protocolo de Calidad, durante el período que establezca el Consejo de Denominación de Origen.

16°- Las prácticas de cultivo y las de elaboración del aceite de oliva permitidas serán las detalladas en el presente Protocolo de Calidad y las que tiendan a conseguir mejor calidad del producto, cualquier modificación deberá ser autorizada por el Consejo.

17°- El Consejo fomentará la adopción de técnicas nuevas destinadas a mejorar la producción/rendimiento de las explotaciones oleícolas y la calidad de los aceites de oliva.

18°- El Consejo podrá autorizar la incorporación de nuevas variedades, previos los ensayos y experiencias necesarias, que demuestren producir aceitunas resistentes a factores adversos, enfermedades, de mayor producción, mayor rendimiento, etc. siempre que no se altere la calidad esencial ni las características diferenciales del aceite de olivo.

19°- El Consejo recomienda que en un plazo perentorio los productores y elaboradores tiendan a la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las de Manufactura (BPM) dispuestas en este Protocolo de Calidad así como los requisitos de Gestión Ambiental dispuestas en las Normas ISO 14001 recomendadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

## MANEJO RECOMENDABLE DEL CULTIVO

### 1. Riego

20°- El agua de riego utilizada es "NATURAL" y solo puede tener los siguientes orígenes:

a- Subsuelo

b- Proveniente de los siguientes cordones montañosos: Ambato, Ancasti y Aconquija, del Sistema Andino

c- Lluvia

21°- SE RECOMIENDA como sistema más adecuado el riego localizado que cubra del 60 al 75% de la Evado-transpiración Potencial (ETC), Calculo Analítico.

### 2- Propagación

22°- SE PERMITE el estaquillado tradicional aunque se reconoce que estén en desuso. SE RECOMIENDA el Estaquillado semileñoso: resuelve los problemas anteriores ya que se utilizan estaquillas de un año, que son fáciles de manejar y en mejor estado sanitario, que pueden ser recolectadas a lo largo de todo el año. Las estaquillas de 12-15 cm. de longitud y con dos pares de hojas, se sumergen en IBA (ácido indolbutílico) a 3000 ppm., con objeto de favorecer la capacidad de enraizamiento. Posteriormente se colocan en cámaras de nebulización sobre medio inerte (perlita), con calor de fondo (25°C) y alineadas. Entorno a los 45 días (según variedad y condiciones de temperatura), aparecen los primordios radicales, momento a partir del cual se pueden trasladar a macetas en umbráculo que permita adoptar la planta a una atmósfera más agresiva. Este sistema permite la entrada en producción un año antes y facilita la formación del árbol.

23°- Injerto SE PERMITE el cambio de copa mediante injerto de las variedades recomendadas en este Protocolo.

### 3. Variedades

24°- Las variedades de olivo recomendables para la elaboración de aceite de oliva de la calidad que se asegura y compromete en este Protocolo de Calidad son: Arbequina, Manzanilla, Picual, Frantoio, Empeltre, Arauco, Coratina, Barnea, Peranzana, FS 17, Biancolila, Cerazuola y Changlot Real.

- **Arbequina.** Muy buen rendimiento graso y muy buena calidad de aceite; presenta el inconveniente de los frutos muy pequeños y ramos que transmiten muy mal la vibración durante la recolección; porte arbustivo que permite mayores densidades de plantación. Resistente al frío y de gran producción. Madura al principio del invierno.
- **Manzanilla.** Distribuida en todo el mundo; muy productiva; buena relación pulpa / hueso y sin adherencia. De mediano vigor y regular producción. Fruto de tamaño medio, forma redondeada, simétrica y pulpa adherida al hueso. Madura al terminar el otoño.

- **Picual.** Extraordinaria por su rendimiento graso. su rápida entrada en producción y su fácil mecanización durante la recolección; aceite muy estable; planta muy susceptible a *Verticillium*.
- **Kampeltra:** fruto de mediano vigor. Resistente al frío y de gran producción. Madura a principios de invierno.
- **Arauco:** Los frutos son de gran tamaño (80 a 120 por kg), excelente sabor y textura, color aroma, que la hacen apta para el rellenado. Son de forma ovoide alargada que termina en un mucrón punzante, tienen un alta relación pulpa hueso, gran resistencia al transporte y muy sensible a la falta de agua. Su contenido en aceite oscila entre los 8 y el 22 %.
- **Coratina:** variedad italiana del la Puglia, de gran precocidad de producción, frutos grandes, tardíos y de grandes aptitudes como aceitera. Se obtienen un aceite muy picante y frutado especial para cortes. Muy buenos rindes industriales, hasta ahora la que mejor se manifestó en industria con rindes del 22-23 %. Es sensible a las heladas por lo que se deberá tener en cuenta el lugar dentro del campo ,evitando los lugares fríos. Necesita polinizador porque si no tiene muchos frutos sin cuaje. De las aceiteras es la más tardía en maduración.
- **Barnea:** es una de las variedades " industriales" obtenida por mejoramiento y cruzamientos genéticos. Es de origen israelí y su padre es Simón Lavie. Es una planta precoz, al tercer año da interesantes cargas, extremadamente vigorosa y exigente tanto en agua como en nutrientes. Presenta problemas de caídas de plantas por inmadurez en el cuello, debido seguramente a su extremo vigor de crecimiento y su porte es muy erecto lo que no la favorece para los fuertes vientos. En la industria se comporta muy bien, con muy buenos rindes de aceite y sus características son buenas aunque su frutado no es muy característico presentando un aroma marcado a banana. Tiene problemas también de polinizadores, es un tema muy importante a tener en cuenta. Es sensible también al frío. La madurez es bastante rápida y se da casi junto a la Arbequina, aunque esto depende mucho de la carga.
- **Peranzana:** variedad italiana, de vigor medio y de producciones hacia el tercer y cuarto años interesantes. Muy buen aceite, con buenos frutados, aunque se hace bastante difícil su extracción a la madurez del fruto. Porte semirrecto, compacto. De madurez intermedia, después de la Arbequina en el Valle central. Frutos medianos, en años de poca carga es de buen tamaño para mesa.
- **FS17:** es otra variedad industrial, de origen italiano y su creador es el Profeso Gisueppe Fontanazza. Es especial para cultivos superdensos por su vigore contenido. En el Valle aun no tiene tres años las plantas por lo que no sabemos si su comportamiento en precocidad es similar al italiano, donde produce bien a los tres años. Su aceite no tiene caracteres muy importantes pero es de buen rendimiento industrial.
- **Biancolila:** variedad italiana de fruto medio y con la característica que la diferencia de un envero lila con amarillo. De muy buenas condiciones de frutado y rindes aceptables. Es de precocidad media aunque al tercer año se pueden tener buenas producciones. Planta de porte semi-erecto de vigor medio.
- **Cerazuola:** variedad italiana de gran porte, erecto pero con precocidades medias a bajas en cuanto a su producción. Tienen superlativas características su aceite para encabezamientos. Tiene un gran inconveniente para su propagación como su bajo nivel de enraizamiento.
- **Changlot Real:** variedad de condiciones excelentes de mesa y aceite. Creo que debe ser una de los dobles propósitos más perfectos con resultados muy buenos en la industria para la obtención de aceite con características muy buenas, buena cantidad de polifenoles que le dan un intenso amargor y picor. Para mesa es una aceituna de muy buen tamaño aun con cargas altas.

#### 4- Nutrición

25°- SE PERMITE el abonado natural y químico de macro y micro elementos con productos autorizados por SENASA.

#### 5- Marcos de Plantación

26°- SE RECONOCEN tres categorías de marco de plantación:

Tradicional: Entre 60 y 200 plantas

Denso: De 200 a 500 plantas

Superdenso: mas de 500 plantas

27°- Mantenimiento del Suelo: para evitar la erosión del suelo debido al mal manejo del mismo, SE RECOMIENDA la utilización de sistemas que incluyen el laboreo mínimo y cualquier otro sistema de conservación del recurso.

28°- El olivo se encuentra en general en la zona como Monocultivo pero en el caso que así no sea deberán respetarse las BPA recomendadas en este Protocolo.

#### 6- Poda

29°- SE RECOMIENDA conducir las plantas a pie único independientemente de la conducción o formación de la copa. Para las nuevas plantaciones SERA OBLIGATORIO un solo pie.

#### 7- Alternancia o vecería

30°- El olivo es una especie extremadamente alternante: una abundante cosecha precede a otra con escasa floración, debido a la inhibición de la inducción floral de la cual es responsable la semilla en desarrollo. Esta última emite giberelinas que hacen que las yemas se queden en estado latente o que broten como vegetativas.

SE RECOMIENDA las siguientes prácticas culturales:

- ✓ Manejo nutricional armónico
- ✓ Manejo del agua adecuado
- ✓ Recolección temprana de frutos

#### 8- Estado sanitario

31°. *Las condiciones naturales de la zona no favorecen el desarrollo de plagas ni enfermedades habituales en otras áreas productivas.*

32°. *La materia prima esta libre del ataque de "mosca del Olivo" lo que implica que no se usa ningún tipo de pesticida para el control de la misma.*

33°. *Otras plagas podran ser controladas con el uso de plaguicidas autorizados por SENASA. SE RECOMIENDA como filosofía de control el manejo integrado de plagas.*

#### 9- Condiciones de Cosecha

34°- SE RECOMIENDA cosechar la fruta a mano o por medios mecánicos que no provoquen lesiones en el fruto (vareo, ordeño y mecánico). Dicha fruta no podrá estar en contacto con el suelo, debiéndose interceptarla con la utilización de redes, mallas, cestos o cualquier otro método similar. No se utilizarán frutos caídos en el piso.

35°- SE ACEPTARA hasta un máximo de 20% de frutos dañados

#### **10- Maduración y Momento de Cosecha**

36°. El período de maduración es muy variable estando afectado por las distintas condiciones climáticas de cada zona productora. El punto que define la maduración completa del fruto es cuando cambia de color violeta claro al de violeta oscuro.

37°. SE RECOMIENDA cosechar las aceitunas con un índice de madurez en un rango de 2 a 5, dependiendo de la variedad. SE RECOMIENDA dada las características particulares de la región para obtener un producto de excelente calidad cosechar durante los estadios mas tempranos de maduración.

38°. SE RECOMIENDA -dada las características particulares de cosecha de la región- para obtener un producto de excelente calidad, cosechar durante los estadios más tempranos de maduración.

39°. La cosecha SE REALIZARA de Marzo a Junio. El Consejo analizará en cada campaña o cosecha, las excepciones.

#### **11- Condiciones de Post-Cosecha**

40°. SE RECOMIENDA transportar los frutos cosechados en recipientes plásticos o de otro material inerte que no permitan la formación de capas de fruta de no más de OCHENTA (80) centímetros de espesor, que favorezcan la circulación del aire y eviten daños a la fruta por compresión.

41°. SE RECOMIENDA que el tiempo transcurrido entre cosecha de las aceitunas y procesamiento no supere las 36 horas.

42°. SE RECOMIENDA la molturación por variedad. La forma de obtener caldos de primera calidad aun mezclando las variedades, pero tratando de respetar las recomendaciones enunciadas.

## **2.INSTRUCTIVO PARA LA INDUSTRIA**



## OBJETO Y ALCANCE DE LA PROTECCION

### Generalidades

1º- Este Protocolo se ajusta a la cosecha 2003 y su proyección en cosechas subsiguientes se ve reflejada en los requerimientos de mejora del proceso "desde el campo a la mesa".

2º- Este Protocolo ha sido elaborado con el aporte de las personas físicas y/o jurídicas proveniente de su conocimiento y experiencia en la producción y elaboración de Aceite de Oliva en cuanto a las Buenas Practicas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura de modo de definir la mejor calidad del Aceite de Oliva de la Provincia de Catamarca.

3º- Este Protocolo establece como obligatorio todas aquellas prácticas probadas que conducen a una calidad previamente determinada del Aceite de Oliva.

4º- Las prácticas recomendadas son aquellas que orientan la producción a la calidad óptima. Estas practicas se irán ajustando y convirtiendo en requisitos de cumplimiento obligatorio conforme el sistema alcance su régimen de funcionamiento estable / normal.

5º- Las prácticas recomendadas con plazos definidos son aquellas practicas que requieren de ajustes operativos propios de la progresividad del sistema.

6º- Quedan protegidos con la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" el Aceite de Oliva Virgen Extra que reúna los requisitos especificados en este Protocolo de Calidad, en cuanto a condiciones de cultivo/producción de aceitunas, industrialización y establecimientos de elaboración del aceite de oliva, especificaciones de calidad de producto, de almacenamiento, de envasado y de etiquetado y que además cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente.

7º- Las aceitunas con destino a la elaboración de aceites protegidos con la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" son las producidas en el área geográfica señalada en el Art. 5º de este Protocolo de Calidad y obtenidas en las condiciones generales que establece la legislación vigente y las específicas señaladas en el presente Protocolo de Calidad.

8º- La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" y al nombre del área geográfica de la provincia de Catamarca, así como, al nombre del producto amparado cuando éste último sea aplicado a aceite de oliva y, esté ligado a la provincia de Catamarca que compone la zona de producción y procesamiento.

***Queda prohibida la utilización, en otros aceite de oliva, proveniente de la misma variedades de aceitunas, de otros nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión o engaño con el amparado por este Protocolo de Calidad, aún en los casos en que vayan precedidas por las expresiones "tipo", "estilo", "gusto", "sabor", "elaborado en", "acondicionado en", "envasados en" u otras análogas.***

9º- La defensa de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca", la aplicación del Estatuto del Consejo que lo representa y del Protocolo de Calidad, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del aceite de oliva amparado, quedan encomendados al Consejo de la DO y a los organismos nacionales y provinciales en el ámbito de sus respectivas competencias.

## 2- DELIMITACION DEL AREA GEOGRAFICA

### I- Area de producción

10°- La zona de producción de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" comprende las explotaciones oleícolas ubicadas en las siguientes áreas geográficas de la provincia de Catamarca:

- a- Valle Central: valle ubicado entre los cordones del Ambato del Ancasti.
- b- Bolsón de Pipanaco: región determinada entre el salar homónimo y el cordón del Ambato
- c. Zona de altura: correspondiente a los distintos valles productivos del departamento de Tinogasta.

11°- Quedan incluidas las explotaciones olivícolas de la Provincia de La Rioja, cuando estas se destinen a la producción de aceitunas y/o a la elaboración de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" y cumplan con las condiciones dispuestas en este Protocolo de Calidad y en la legislación en vigencia vinculadas a los requisitos de la Denominación de Origen.

12°- Los departamentos de la provincia de Catamarca y de La Rioja en los que se produce básicamente las mejores condiciones para la producción olivícola conforman la denominada área geográfica de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca":

**Aimogasta, Andalgalá, Capital, Mazán, Nonogasta, Pomán,  
Tinogasta y Valle central.**

13°- El Consejo de Denominación de Origen y la Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación –competencia establecida en la Ley Nacional 25380/00- considerarán y autorizarán la ampliación del área geográfica delimitada de producción en el artículo precedente, pudiendo incorporar otras parcelas ubicadas en otros departamentos, siempre que se repitan las condiciones ecológicas (factores naturales: climáticos y edáficos) y las condiciones de procesamiento, acompañando los estudios e informes pertinentes.

14° La calificación de las parcelas a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo junto con la Autoridad de Aplicación de la Ley de DO nacional y provincial respectivamente, debiendo quedar delimitadas en la documentación cartográfica que obre en poder del Consejo.

15°- Para que el producto aceite de oliva proveniente del área geográfica delimitada, se utilice con la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" y el Consejo lo certifique, accediendo el productor y el elaborador a los derechos derivados, dicho producto debe ser originario del sistema de cultivo y del sistema de elaboración dispuestas en el presente Protocolo de Calidad, durante el período que establezca el Consejo de Denominación de Origen.

16°- Las prácticas de cultivo y las de elaboración del aceite de oliva permitidas serán las detalladas en el presente Protocolo de Calidad y las que tiendan a conseguir mejor calidad del producto, cualquier modificación deberá ser autorizada por el Consejo.

17°- El Consejo fomentará la adopción de técnicas nuevas destinadas a mejorar la producción/rendimiento de las explotaciones oleícolas y la calidad de los aceites de oliva.

18°- El Consejo podrá autorizar la incorporación de nuevas variedades, previos los ensayos y experiencias necesarias, que demuestren producir aceitunas resistentes a factores adversos,

enfermedades, de mayor producción, mayor rendimiento, etc. siempre que no se altere la calidad esencial ni las características diferenciales del aceite de olivo.

19º- El Consejo recomienda que en un plazo perentorio los productores y elaboradores tiendan a la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las de Manufactura (BPM) dispuestas en este Protocolo de Calidad así como los requisitos de Gestión Ambiental dispuestas en las Normas ISO 14001 recomendadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

#### **4- REQUISITOS DE LA INDUSTRIALIZACION DE LA ACEITUNA<sup>4</sup>**

20º. Para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura en la industria se deben seguir lo dispuesto en el Anexo 1. Cada establecimiento industrial ejecutara estas instrucciones de acuerdo a la característica ambiental, estructural, tecnológica y operativa de cada planta, de modo de facilitar el control de cualquier agente de riesgo higiénico sanitario y que le permite llevarlo a valores mínimos que permitan asegurar la inocuidad del alimento.

##### **1. Tipo de Industrialización**

21º. SE RECOMIENDAN emplear métodos de extracción a través de sistemas de centrifugación horizontal normalizados u otros que apruebe el CONSEJO de DO. QUEDA PROHIBIDA LA REALIZACIÓN SIMULTÁNEA de actividades vinculadas con:

- La extracción o refinación de aceites de oliva, orujo o de semillas por procedimientos distintos de los autorizados por el CONSEJO de DO.
- La realización de procesos de esterificación.
- Cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicéridica del aceite.
- El tratamiento con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes.
- El empleo, tenencia o manipulación de aceites vegetales comestibles, así como en sus anejos, de cualquier disolvente o aditivo cuyo empleo no esté expresamente autorizado (Especialmente glicerina, grasas animales, y aceites o grasas industriales o de síntesis).
- Cualquier manipulación o mezcla de aceites vegetales fuera de las industrias o almacenes debidamente registrados para estos fines.
- La mezcla de aceites, salvo en los casos que esté expresamente autorizado por el presente protocolo y en concreto: A) La mezcla de aceite de oliva o de orujo con los de semilla u otros aceites o grasas. B) La adición de aceites minerales o de síntesis.

##### **2- Almacenamiento de las Aceitunas**

22º. PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL ACEITE, SE RECOMIENDA, manejar el tiempo de almacenamiento como una variable inversamente proporcional y su condición está dada por la atmósfera de la almazara, la cual conviene que sea empobrecida en oxígeno, para retardar los procesos fisiológicos y fermentativos, la humedad controlada, con baja actividad acuosa pero no deshidratante, y la temperatura de la misma que no debe ser superior los 25°C.

23º. Los defectos que se atribuyen a las malas condiciones de post-cosecha, es decir más de 48 hs, con fruta acumulada y con proliferación y desarrollo de hongos y fermentaciones varias, son los siguientes:

- **Atrojado:** Es el resultado de procesos fisiológicos en la aceituna cosechada, durante su almacenamiento. Está relacionado con el tiempo y las condiciones de almacenamiento. El efecto varía desde la aparición de un sabor de características negativas para el aceite, hasta la degradación del mismo.

<sup>4</sup> Extraído de la Publicación INTA – y documentos del Informe Técnico INTA Análisis de Aceite. 1998-2000

- **Avinado – Avinagrado:** Es el resultado de la manifestación de procesos fermentativos alcohólicos o acéticos

24°. Las aceitunas inmediatamente después de recogidas deben ser conducidas para su procesamiento en almazara. El transporte y almacenamiento de las aceitunas debe realizarse en cajas de plástico abiertas, que permitan la circulación de aire. Las cajas pueden ser de 20 a 600 kilogramos, pero en ningún caso las capas de aceitunas deberán superar los 80 centímetros de altura. SE RECOMIENDA además realizar una inspección general de la fruta a procesar por lote recibido, por establecimiento productivo y por lote de cultivo.

### **3- Separación de las hojas y lavado**

25°. SE RECOMIENDA no realizar la operación de lavado de las aceitunas a menos que las mismas posean una cantidad de impurezas elevadas. En lo concerniente a la eliminación de hojas SE RECOMIENDA que la operación se realice con el objeto de eliminar ramas, ramillas y el excedente de hojas, pudiendo tolerarse hasta un 0.5 % en peso de hojas en la molienda.

26°. El fruto llegado del campo se volcará en las tolvas de recepción y mediante un sinfin llegará a la separadora de hojas por aspiración, terminando de separar las últimas hojas llegadas del campo, pasando posteriormente a la lavadora para su limpieza total de tierra.

### **4- Molienda**

27°. El equipamiento empleado puede ser molino de discos de acero inoxidable, PERMITIENDOSE el uso de molino de martillos, o empiedro.

28°. Se RECOMIENDA utilizar las practicas adecuadas de forma de evitar el incremento de temperatura.

### **5- Condiciones de Batido**

29°. Temperatura de batido: es un factor determinante en la posterior CALIDAD DEL ACEITE y de su conservación durante la fase de almacenaje. La temperatura que hay que darle a la batidora va de acuerdo con la temperatura que las aceitunas traen del campo.

30°. SE RECOMIENDA que la temperatura del batido no supere los 34° C, ya que altera las propiedades organolépticas y de las del mantenimiento de la calidad, en los periodos largos de almacenamiento. SE RECOMIENDA tomar precauciones ya que cuanto más se sobrepase la temperatura de 34° C en la pasta de la masa, más se deteriorarán las cualidades organolépticas y su posterior mantenimiento de la calidad a través del tiempo.

31°. SE RECOMIENDA que el batido se realice en rangos de tiempo de 90 minutos a 240 minutos según el diseño del equipo o maquina que se utilice. Se DEBE REGULAR las condiciones de batido, particularmente en cuanto a temperatura y tiempo de trabajo en la amasadora.

32°. SE DEBE tratar de mantener el adecuado gradiente de temperatura durante todo el proceso.

### **6- Sistema de Extracción**

33°. El sistema de extracción tiene por objeto la separación del aceite de la pasta de aceituna molida. Generalmente se usan Molinos en las cuales se coloca la pasta, convenientemente distribuida, sobre los capachos que actúan como soporte filtrante reteniendo los sólidos del fruto y permitiendo que el aceite escurra hacia la bandeja donde es recolectado. Los capachos DEBEN cambiarse todas las campañas.

34° El sistema de extracción puede ser por prensa o centrifuga. El sistema de extracción por centrifuga horizontal puede funcionar por 2 o 3 fases. El primero es sin agregado de agua al decanter y el segundo es con agregado de agua. Se RECOMIENDA el uso de dos fases para mantener la calidad del aceite evitando el lavado de los compuestos solubles en agua como por ejemplo los polifenoles.

35° La extracción del aceite de oliva virgen en una almazara se puede hacer fundamentalmente por dos métodos: presión y centrifugación. El sistema clásico es el de presión, en el que la pasta procedente de las aceitunas molidas se bate y se reparte en cachos para someterla a presión en las prensas hidráulicas. En una almazara moderna la pasta batida se centrifuga en un decanter, o centrifuga de eje horizontal, para obtener tres fases (aceite, alpechín y orujo) o dos fases (aceite mas alperujo).

36°. **Uso de Aditivos en la Pasta. SOLO SE PERMITE la utilización de un tipo de aditivo a la pasta: Micro talco Natural (MTN) como coadyuvante en las pastas, hasta el 3%**

#### 7- Filtrado

37°. Los Aceites Vírgenes SOLO DEBEN SER SOMETIDOS a clarificaciones mediante el uso de filtros o decantadores por gravedad. Los filtros más utilizados son del tipo de discos, prensa y tierra de diatomea.

### CAPITULO V TIPICIDAD DEL PRODUCTO "ACEITE DE OLIVA"

#### 6- COMPOSICIÓN Y PROCESO DE OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

38°. Los compuestos químicos del aceite oliva se integran en dos grupos: fracción saponificable e insaponificable. La primera está constituida por triglicéridos (ésteres de ácidos grasos y glicerina) y ácidos grasos libres. Entre los ácidos grasos más abundantes se encuentra el ácido monoinsaturado oleico y en menor proporción los ácidos poliinsaturados linoleico y linoléico. Los ácidos grasos saturados se encuentran en cantidades semejantes o menores a las de otros aceites vegetales.

39°. La fracción insaponificable está integrada fundamentalmente por terpenos y compuestos esteroídicos. En total representa un porcentaje menor o igual al 1.5% de su composición total, aunque posee una gran importancia desde el punto de vista de su valor biológico. Entre los terpenos se encuentra el escualeno. Los carotenos suponen de 0.5 a 10 mg./kg. y constituyen el factor provitamina A del aceite, siendo responsables, junto a la clorofila de la coloración verde-amarilla de éste.

40°. El contenido en clorofilas oscila entre 0 y 9.7 ppm, por lo que el aceite se oxida fácilmente y es muy sensible a la luz. El contenido en alfa-tocoferol representa el 90-95% de los tocoferoles totales y es el más activo, por su acción como vitamina E. Entre los esteroides destaca el beta-sitosterol que representa el 93%, variando su contenido en función del grado de maduración de la aceituna y su contenido en aceite. Este último componente interfiere competitivamente en la absorción intestinal del colesterol.

41°. Otros componentes del aceite de oliva cuya presencia ofrece ventaja son los compuestos fenólicos, que influyen en su calidad, especialmente en la estabilidad frente a la auto oxidación y en sus propiedades organolépticas. Su contenido es variable (entre 50 y 500 mg./kg., expresado en ácido caféico) dependiendo de la variedad, grado de maduración, técnica de elaboración y manejo de la aceituna.

#### 7- TIPICIDAD DEL PRODUCTO DE CALIDAD "ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN DE CATAMARCA"

42°. El Aceite de Oliva de Catamarca es única y exclusivamente Extra Virgen. Esto es: que es un aceite virgen, de calidad extra. Entendiéndose por virgen que se utilizan materiales físicos para la extracción. Los análisis realizados y los resultados que deben obtenerse responden a los siguientes parámetros:

43°. **Índice de Acidez.** Debe realizarse el análisis para la determinación del índice de acidez sobre muestras de productos terminados, en todos los casos el valor debe ser menor o igual al 1%. RECOMENDANDOSE que no supere el 0.8%.

44°. DEBE realizarse el análisis para la determinación del índice de peróxidos sobre muestras de productos terminados, en todos los casos el valor debe ser menor de 20 mili equivalentes de oxígeno activo por kilogramo de aceite, RECOMENDANDOSE que no supere los 15 mili equivalentes por kilogramo de aceite.

45°. **K 232, K270 y Delta K:** DEBERAN REALIZARSE los análisis para la determinación de los coeficientes de extinción al ultravioleta en las longitudes de onda de 232 nanómetros, 270 nanómetros y la diferencias en torno a los 270 nanómetros. En todos los casos el valor de **K 232** máximo es de 2.4, el valor de **K 270** máximo es de 0.20 y para el Aceite extra virgen el valor del **delta K** debe ser máximo 0.01.

46°. **Composición Acídica.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de la composición acídica. En todos los valores máximos y mínimos recomendados son los que establece el Códex Alimentarius.

47°. **Composición Esterólica.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de la composición esterólica. En todos los valores máximos y mínimos recomendados son los que establece el Códex Alimentarius.

48°. **Contenido de polifenoles totales.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación del contenido de polifenoles totales. En todos los casos el valor debe ser superior a las 50 ppm., recomendándose que supere las 100 ppm.

49°. **Estabilidad Oxidativa.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de la estabilidad oxidativa al Rancimat. En todos los casos el valor debe ser superior a las cuatro horas con 120° C.

50°. **Panel test.** Se realizara cuando se implemente el Panel Test homologado en el país. SE RECOMIENDA la realización de los análisis para la determinación de la valoración organoléptica al panel test. En todos los casos es recomendable que el valor sea igual o superior a 6.5 (Ausencia de defectos).

51°. **Humedad y sustancias volátiles.** DEBEN REALIZARSE análisis para la determinación de la humedad y las sustancias volátiles. En todos los casos el valor debe ser igual o inferior a 0.2%.

52°. **Contenido de alcoholes alifáticos.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación del contenido de alcoholes alifáticos. En todos los casos SE RECOMIENDA que los valores máximos no superen los 300 mg/ 100g.

53°. **Contenido de Eritrodiol y Uvaol.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de los contenidos de Eritrodiol y Uvaol. En todos los casos el valor de la suma de ambos SE RECOMIENDA que no supere el 4.5% de la fracción de esteroles totales.

54°. **Contenido de Estigmastadienos.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de los contenidos de Estigmastadienos. En todos los casos SE RECOMIENDA que el valor debe ser igual o inferior a 0.15 mg/kg.

55°. **Contenido de Ceras.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de ceras. En todos los casos SE RECOMIENDA que el valor no supere los 250 mg/kg.

## **9- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DEL ACEITES**

### **1. Condiciones para el Almacenamiento del Aceite de Oliva**

56°. Una vez extraído el aceite, pasará a la fase de almacenamiento RECOMENDANDOSE dejar reposar el mismo antes de almacenarlo y con el fin de eliminar la totalidad del emulsionado producido por el decanter y la centrífuga.

57°. De ahí se pasará a los respectivos depósitos, los cuales previamente DEBERÁN SER higienizados adecuadamente con productos habilitados y autorizados para uso alimenticio.

58°. DEBE DISPONERSE del numero de tanques necesarios para hacer una correcta separación de los aceites de acuerdo con las calidades que se están manejando. ES IMPORTANTE Y ACONSEJABLE almacenar los aceites sin previo filtrado hasta que se proceda a su fraccionamiento, si el contenido de humedad no indica lo contrario.

59°. Al ser la aceituna un producto de cosecha anual (zafrera), la continuidad del aceite de oliva como producto en el mercado alimentario DEBE ASEGURARSE mediante el almacenamiento de producto terminado en buenas condiciones.

60°. Se DEBEN realizar periódicamente los trasiegos necesarios para eliminar las borras.

61°. Para la conservación de la calidad del aceite SE RECOMIENDA almacenarlo en recintos donde las temperaturas no tengan cambios bruscos y se mantenga, entre 18 y 25 ° C.

### **2. Almacén**

62°. Si se respetan determinadas normas básicas, los aceites no pierden sus cualidades (color, sabor, cuerpo, aroma) sino en largos periodos de tiempo. ES RECOMENDABLE que la bodega esté separada del resto de la planta, alejada de toda fuente de olor que pueda perjudicar el aroma del aceite.

63°. SE RECOMIENDA que el almacén tenga paredes y techos con aislamiento térmico adecuado, a los fines de mantener una temperatura uniforme de hasta 15° C a lo largo del tiempo, para permitir una adecuada maduración sin favorecer oxidaciones.

### **3. Contenedores - Tanques**

64°. Los tanques DEBEN SER solo de acero inoxidable. En el momento de pasar el aceite a los tanques citados DEBE EVITARSE una posterior sobre oxigenación, recomendándose que el aceite en la entrada a los mismos no lo haga desde una altura superior a los 25 cm procediendo al llenado natural por aumento de nivel y no de caída superior.

65°. Los tanques DEBEN SER completados en su capacidad al menos en un 98% evitando totalmente dejar espacios libres, las tapas de cierre deben ser herméticas totalmente, en la parte inferior deben de tener el fondo en forma cónica y/o plano inclinado. En caso que el volumen no alcance el llenado del 98% SE DEBERA lograr una atmósfera inerte, reemplazando el aire por gas inerte.

66°. Los depósitos DEBEN SER de acero inoxidable, de otros metales revestidos por resinas epoxi de calidad alimentaria, poliéster –fibra de vidrio, con una capacidad máxima de 50 toneladas, la forma más adecuada es la cilíndrica, con cubierta, más altos que anchos, el fondo deberá ser cónico para favorecer la decantación y posterior sangrado de impurezas evitando el efecto de sumidero.

67°. SE RECOMIENDA que el llenado se efectúe por la parte inferior y que cuenten con la posibilidad de dispositivos de tomas de muestras a diferentes alturas.

## **10- REQUISITOS DE ENVASADO**

### **1-Tipos de Envase**

68°. Para la correcta conservación del aceite es muy importante el tipo de envase elegido, ya que el producto es vulnerable a la luz y la presencia de metales actúa catalizando reacciones autoxidativas, y las condiciones de almacenamiento en las cuales DEBE PROTEGERSE de la acción negativa de temperaturas mayores a 25°C. Los defectos atribuibles a esta etapa son:

- Pepino: Los aceites envasados en hojalata adquieren con el tiempo este sabor desagradable característico, debido a la formación del compuesto 2,6 nonadienal.
- Rancio: Defecto producido por la autoxidación del aceite.

69°. Los envases de aceite de oliva destinados al comercio deben garantizar el cumplimiento de las normas de higiene.

70°. El Aceite de Oliva de Catamarca se vende fraccionado en unidades máximas de 25 litros.

71°. En envases fraccionados de hasta 1 litro, el material que se utilizara DEBE SER vidrio y/o hojalata, dependiendo de las preferencias de los clientes del mercado destino.

72°. El Consejo determinara oportunamente el uso de una estampilla numerada, con el logo y/o identificación de la DO (registrada en el organismo competente) y establecerá el procedimiento de entrega a los integrantes de la DO. Los usuarios podrán incluir en sus propias etiquetas menciones y/o referencias a la DO que deben ser previamente autorizadas por el Consejo.

73°. En todos los casos el uso de la estampilla numerada es obligatoria.

74°. El volumen contenido NO SERÁ BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA inferior a noventa por ciento de la capacidad del contenedor. EXCEPCION: para el caso de los envases de hojalata con capacidad de un litro o menor, en cuyo caso el volumen ocupado no será nunca inferior al ochenta por ciento de la capacidad del envase.



### **3. PROTOCOLO DE CALIDAD**

CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN Y PROMOCION COMERCIAL  
“ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA”<sup>1</sup>

PROTOCOLO DE CALIDAD DE LA DENOMINACION DE ORIGEN  
“ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA”<sup>1</sup>

CAPITULO I –  
GENERALIDADES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

I- Generalidades

- 1º- Este Protocolo se ajusta a la cosecha 2003 y su proyección en cosechas subsiguientes se ve reflejada en los requerimientos de mejora del proceso “desde el campo a la mesa”.
- 2º- Este Protocolo ha sido elaborado con el aporte de las personas físicas y/o jurídicas proveniente de su conocimiento y experiencia en la producción y elaboración de Aceite de Oliva en cuanto a las Buenas Practicas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura de modo de definir la mejor calidad del Aceite de Oliva de la Provincia de Catamarca.
- 3º- Este Protocolo establece como obligatorio todas aquellas prácticas probadas que conducen a una calidad previamente determinada del Aceite de Oliva.
- 4º- Las prácticas recomendadas son aquellas que orientan la producción a la calidad óptima. Estas practicas se irán ajustando y convirtiendo en requisitos de cumplimiento obligatorio conforme el sistema alcance su régimen de funcionamiento estable / normal.
- 5º- Las prácticas recomendadas con plazos definidos son aquellas practicas que requieren de ajustes operativos propios de la progresividad del sistema.
- 6º- Quedan protegidos con la DO “Aceite de Oliva de Catamarca” el Aceite de Oliva Virgen Extra que reúna los requisitos especificados en este Protocolo de Calidad, en cuanto a condiciones de cultivo/producción de aceitunas, industrialización y establecimientos de elaboración del aceite de oliva, especificaciones de calidad de producto, de almacenamiento, de envasado y de etiquetado y que además cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente.
- 7º- Las aceitunas con destino a la elaboración de aceites protegidos con la Denominación de Origen “Aceite de Oliva de Catamarca” son las producidas en el área geográfica señalada en el Art. 5º de este Protocolo de Calidad y obtenidas en las condiciones generales que establece la legislación vigente y las específicas señaladas en el presente Protocolo de Calidad.
- 8º- La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen “Aceite de Oliva de Catamarca” y al nombre del área geográfica de la provincia de Catamarca, así como, al nombre del producto amparado cuando éste último sea aplicado a aceite de oliva y, esté ligado a la provincia de Catamarca que compone la zona de producción y procesamiento.

<sup>1</sup> Ing. María Inés Jatib. Co Director del Proyecto. FA UBA

<sup>1</sup> Versión Corregida por: Juan M. Villa- Presidente del Consejo de DO, Matías Belomo -La Bonita-, Francisco Cupello -Asesor Técnico-, Raul Zelarayel - Complejo Productivo Mediterraneo-, Mario Lanari -Asesor Privado-, Raul Macarov (Mtro. de la Producción del gob. de Catamarca y María Ines Jatib - Consultor Técnico - UBA -CFI - Diciembre 2002- Catamarca - Argentina.

*Queda prohibida la utilización, en otros aceite de oliva, proveniente de la misma variedades de aceitunas, de otros nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión o engaño con el amparado por este Protocolo de Calidad, aún en los casos en que vayan precedidas por las expresiones "tipo", "estilo", "gusto", "sabor", "elaborado en", "acondicionado en", "envasados en" u otras análogas.*

9º- La defensa de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca", la aplicación del Estatuto del Consejo que lo representa y del Protocolo de Calidad, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del aceite de oliva amparado, quedan encomendados al Consejo de la DO y a los organismos nacionales y provinciales en el ámbito de sus respectivas competencias.

## 2- DELIMITACION DEL AREA GEOGRAFICA

### I- Área de producción

10º- La zona de producción de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" comprende las explotaciones oleícolas ubicadas en las siguientes áreas geográficas de la provincia de Catamarca:

- a- Valle Central: valle ubicado entre los cordones del Ambato del Ancasti.
- b- Bolsón de Pipanaco: región determinada entre el salar homónimo y el cordón del Ambato
- c. Zona de altura: correspondiente a los distintos valles productivos del departamento de Tinogasta.

11º- Quedan incluidas las explotaciones olivícolas de la Provincia de La Rioja, cuando estas se destinen a la producción de aceitunas y/o a la elaboración de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" y cumplan con las condiciones dispuestas en este Protocolo de Calidad y en la legislación en vigencia vinculadas a los requisitos de la Denominación de Origen.

12º- Los departamentos de la provincia de Catamarca y de La Rioja en los que se produce básicamente las mejores condiciones para la producción olivícola conforman la denominada área geográfica de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca":

**Aimogasta, Andalgalá, Capital, Mazán, Nonogasta, Pomán, Tinogasta y Valle central.**

13º- El Consejo de Denominación de Origen y la Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación – competencia establecida en la Ley Nacional 25380/00- considerarán y autorizarán la ampliación del área geográfica delimitada de producción en el artículo precedente, pudiendo incorporar otras parcelas ubicadas en otros departamentos, siempre que se repitan las condiciones ecológicas (factores naturales: climáticos y edáficos) y las condiciones de procesamiento, acompañando los estudios e informes pertinentes.

14º La calificación de las parcelas a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo junto con la Autoridad de Aplicación de la Ley de DO nacional y provincial respectivamente, debiendo quedar delimitadas en la documentación cartográfica que obre en poder del Consejo.

15º- Para que el producto aceite de oliva proveniente del área geográfica delimitada, se utilice con la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" y el Consejo lo certifique, accediendo el productor y el elaborador a los derechos derivados, dicho producto debe ser originario del sistema de

cultivo y del sistema de elaboración dispuestas en el presente Protocolo de Calidad, durante el período que establezca el Consejo de Denominación de Origen.

16°- Las prácticas de cultivo y las de elaboración del aceite de oliva permitidas serán las detalladas en el presente Protocolo de Calidad y las que tiendan a conseguir mejor calidad del producto, cualquier modificación deberá ser autorizada por el Consejo.

17°- El Consejo fomentará la adopción de técnicas nuevas destinadas a mejorar la producción/rendimiento de las explotaciones oleícolas y la calidad de los aceites de oliva.

18°- El Consejo podrá autorizar la incorporación de nuevas variedades, previos los ensayos y experiencias necesarias, que demuestren producir aceitunas resistentes a factores adversos, enfermedades, de mayor producción, mayor rendimiento, etc. siempre que no se altere la calidad esencial ni las características diferenciales del aceite de olivo.

19°- El Consejo recomienda que en un plazo perentorio los productores y elaboradores tiendan a la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las de Manufactura (BPM) dispuestas en este Protocolo de Calidad así como los requisitos de Gestión Ambiental dispuestas en las Normas ISO 14001 recomendadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

## CAPITULO II BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS

### II- Requerimientos de Clima y Suelo

20°- Las regiones descriptas en el Art. 5 del presente Protocolo de Calidad, son las que cumplen con las condiciones de clima y suelo aptas para el desarrollo de las variedades de aceitunas recomendables para la elaboración de aceite de oliva de la calidad deseada en la DO "Aceite de Oliva de Catamarca".

21°- Las condiciones que se detallan a continuación no son recomendables, sin embargo son aceptadas dada la probada calidad final de los productos amparados:

- *Heladas tardías*: este tipo de accidente climático afecta la producción cuando se producen en el momento de floración o en la primera etapa del cuaje de los frutos.
- *Precipitaciones otoñales*: la presentación de lluvias en los meses de cosecha afecta la aptitud industrial de la aceituna. Cuando la aceituna tiene "mucha agua" se marca, disminuye su calidad visual para la elaboración de aceituna de mesa, y tiende a formar emulsiones, dificulta la separación de fases y baja los rendimientos industriales en la extracción de aceite.
- *Amplitud térmica*: cuando el diferencial térmico diario y/o estacional no es marcado se altera la síntesis de ácidos grasos, tanto en cantidad como en calidad.

22°- Las condiciones climáticas recomendables debido a las características naturales de la planta de olivo son las siguientes: especie muy rústica, de fácil cultivo, por lo que se ha instalado en terrenos marginales. No tolera temperaturas menores de  $-10^{\circ}\text{C}$ . No presenta problemas de heladas, con excepción de las variedades muy tempranas, en las que el fruto se ve muy dañado. Escasos requerimientos de horas frío y elevados de calor (entre la brotación y la floración transcurren 3-4 meses y de la floración hasta la recolección, 6-7 meses). Los agentes meteorológicos más graves son los vientos secos y las temperaturas elevadas durante la floración, de forma que se produce el aborto

ovárico generalizado, resintiéndose seriamente la producción. Es muy resistente a la sequía, aunque el óptimo de precipitaciones se sitúa entorno a los 650 mm bien repartidos.

23°- Necesidad de luz, de modo que una deficiencia de ésta reduce la formación de flores o induce que éstas no sean viables, debido a la insuficiencia de asimilados en la axila de las hojas.

24°- Factores Edáficos: resistente a los suelos calizos, aunque existen diferencias de carácter varietal y básicamente es muy tolerante a la salinidad.

25°- La característica del suelo en cuanto a la estabilidad de la planta es un importante factor, ya que cuanto más ligero sea el suelo (mayor porcentaje de arena) y más grande sea al relación tallo/raíz mayores son las probabilidades de que las plantas sufran descalzamientos y roturas de raíces. En tal sentido, una de las variedades que más se va a ver afectada por este tipo de cosecha es Empeltre por poseer un gran desarrollo en altura y escasa profundidad de raíces.

### 3- Manejo Recomendable del Cultivo

#### 1. Riego

26°- El agua de riego utilizada es "NATURAL" y solo puede tener los siguientes orígenes:

a- Subsuelo

b- Proveniente de los siguientes cordones montañosos: Ambato, Ancasti y Aconquija, del Sistema Andino.

c- Lluvia.

27°- SE RECOMIENDA como sistema más adecuado el riego localizado que cubra del 60 al 75% de la Evado-transpiración Potencial (ETC), Calculo Analítico.

#### 2. Propagación

28°- SE PERMITE el estaquillado tradicional aunque se reconoce que estén en desuso. SE RECOMIENDA el Estaquillado semileñoso: resuelve los problemas anteriores ya que se utilizan estaquillas de un año, que son fáciles de manejar y en mejor estado sanitario, que pueden ser recolectadas a lo largo de todo el año. Las estaquillas de 12-15 cm. de longitud y con dos pares de hojas, se sumergen en IBA (ácido indolbutílico) a 3000 ppm., con objeto de favorecer la capacidad de enraizamiento. Posteriormente se colocan en cámaras de nebulización sobre medio inerte (perlita), con calor de fondo (25°C) y alineadas. Entorno a los 45 días (según variedad y condiciones de temperatura), aparecen los primordios radicales, momento a partir del cual se pueden trasladar a macetas en umbráculo que permita adoptar la planta a una atmósfera más agresiva. Este sistema permite la entrada en producción un año antes y facilita la formación del árbol.

29°- Injerto SE PERMITE el cambio de copa mediante injerto de las variedades recomendadas en este Protocolo.

#### 3. Variedades

30°- Las variedades de olivo recomendables para la elaboración de aceite de oliva de la calidad que se asegura y compromete en este Protocolo de Calidad son: Arbequina, Manzanilla, Picual, Frantoio, Empeltre, Arauco, Coratina, Barnea, Peranzana, FS 17, Biancolila, Cerazuola y Changlot Real.

- **Arbequina.** Muy buen rendimiento graso y muy buena calidad de aceite; presenta el inconveniente de los frutos muy pequeños y ramos que transmiten muy mal la vibración durante la recolección; porte arbustivo que permite mayores densidades de plantación. Resistente al frío y de gran producción. Madura al principio del invierno.
- **Manzanilla.** Distribuida en todo el mundo; muy productiva; buena relación pulpa / hueso y sin adherencia. De mediano vigor y regular producción. Fruto de tamaño

medio, forma redondeada, simétrica y pulpa adherida al hueso. Madura al terminar el otoño.

- **Picual.** Extraordinaria por su rendimiento graso, su rápida entrada en producción y su fácil mecanización durante la recolección; aceite muy estable; planta muy susceptible a *Verticillium*.
- **Empeltre:** árbol de mediano vigor. Resistente al frío y de gran producción. Madura al empezar el invierno.
- **Arauco:** Los frutos son de gran tamaño (80 a 120 por kg), excelente sabor y textura, color aroma, que la hacen apta para el rellenado. Son de forma ovoide alargada que termina en un mucrón punzante, tienen un alta relación pulpa hueso, gran resistencia al transporte y muy sensible a la falta de agua. Su contenido en aceite oscila entre los 8 y el 22 %.
- **Coratina:** variedad italiana del la Puglia, de gran precocidad de producción, frutos grandes, tardíos y de grandes aptitudes como aceitera. Se obtienen un aceite muy picante y frutado especial para cortes. Muy buenos rindes industriales, hasta ahora que mejor se manifestó en industria con rindes del 22-23 %. Es sensible a las heladas por lo que se deberá tener en cuenta el lugar dentro del campo ,evitando los lugares fríos. Necesita polinizador porque si no tiene muchos frutos sin cuaje. De las aceiteras es la más tardía en maduración.
- **Barnea:** es una de las variedades “ industriales” obtenida por mejoramiento y cruzamientos genéticos. Es de origen israelí y su padre es Simón Lavie. Es una planta precoz, al tercer año da interesantes cargas, extremadamente vigorosa y exigente tanto en agua como en nutrientes. Presenta problemas de caídas de plantas por inmadurez en el cuello, debido seguramente a su extremo vigor de crecimiento y su porte es muy erecto lo que no la favorece para los fuertes vientos. En la industria se comporta muy bien, con muy buenos rindes de aceite y sus características son buenas aunque su frutado no es muy característico presentando un aroma marcado a banana. Tiene problemas también de polinizadores, es un tema muy importante a tener en cuenta. Es sensible también al frío. La madurez es bastante rápida y se da casi junto a la Arbequina, aunque esto depende mucho de la carga.
- **Peranzana:** variedad italiana, de vigor medio y de producciones hacia el tercer y cuarto años interesantes. Muy buen aceite, con buenos frutados, aunque se hace bastante difícil su extracción a la madurez del fruto. Porte semirecto, compacto. De madurez intermedia, después de la Arbequina en el Valle central. Frutos medianos, en años de poca carga es de buen tamaño para mesa.
- **FS17:** es otra variedad industrial, de origen italiano y su creador es el Profeso Gisueppe Fontanazza. Es especial para cultivos superdensos por su vigore contenido. En el Valle aun no tiene tres años las plantas por lo que no sabemos si su comportamiento en precocidad es similar al italiano, donde produce bien a los tres años. Su aceite no tiene caracteres muy importantes pero es de buen rendimiento industrial.
- **Biancolila:** variedad italiana de fruto medio y con la característica que la diferencia de un envero lila con amarillo. De muy buenas condiciones de frutado y rindes aceptables. Es de precocidad media aunque al tercer año se pueden tener buenas producciones. Planta de porte semi-erecto de vigor medio.
- **Cerazuola:** variedad italiana de gran porte, erecto pero con precocidades medias a bajas en cuanto a su producción. Tienen superlativas características su aceite para encabezamientos. Tiene un gran inconveniente para su propagación como su bajo nivel de enraizamiento.
- **Changlot Real:** variedad de condiciones excelentes de mesa y aceite. Creo que debe ser una de los dobles propósitos más perfectos con resultados muy buenos en la industria para la obtención de aceite con características muy buenas, buena cantidad

de polifenoles que le dan un intenso amargor y picor. Para mesa es una aceituna de muy buen tamaño aun con cargas altas.

#### **4- Fertilización**

30°- SE PERMITE el abonado natural y químico de macro y micro elementos con productos autorizados por SENASA.

#### **5- Marcos de Plantación**

31°- SE RECONOCEN tres categorías de marco de plantación:

- ✓ Tradicional: Entre 60 y 200 plantas
- ✓ Denso: De 200 a 500 plantas
- ✓ Superdenso: mas de 500 plantas

32°- Mantenimiento del Suelo: para evitar la erosión del suelo debido al mal manejo del mismo, SE RECOMIENDA la utilización de sistemas que incluyen el laboreo mínimo y cualquier otro sistema de conservación del recurso.

33°- El olivo se encuentra en general en la zona como Monocultivo pero en el caso que así no sea deberán respetarse las BPA recomendadas en este Protocolo.

#### **6- Poda**

34°- SE RECOMIENDA conducir las plantas a pie único independientemente de la conducción o formación de la copa. Para las nuevas plantaciones SERA OBLIGATORIO un solo pie.

#### **7- Alternancia o vecería**

35°- El olivo es una especie extremadamente alternante: una abundante cosecha precede a otra con escasa floración, debido a la inhibición de la inducción floral de la cual es responsable la semilla en desarrollo. Esta última emite giberelinas que hacen que las yemas se queden en estado latente o que broten como vegetativas.

SE RECOMIENDA las siguientes prácticas culturales:

- Manejo nutricional armónico
- Manejo del agua adecuado
- Recolección temprana de frutos

#### **8- Estado Fitosanitario**

36°. Las condiciones naturales de la zona no favorecen el desarrollo de plagas ni enfermedades habituales en otras áreas productivas.

37°. La materia prima esta libre del ataque de "mosca del Olivo" lo que implica que no se usa ningún tipo de pesticida para el control de la misma.

38°. Otras plagas podrán ser controladas con el uso de plaguicidas autorizados por SENASA. SE RECOMIENDA como filosofía de control el manejo integrado de plagas.

## 9- Condiciones de Cosecha

40°. SE RECOMIENDA cosechar la fruta a mano o por medios mecánicos que no provoquen lesiones en el fruto (vareo, ordeño y mecánico). Dicha fruta no podrá estar en contacto con el suelo, debiéndose interceptarla con la utilización de redes, mallas, cestos o cualquier otro método similar. No se utilizarán frutos caídos en el piso.

41°. SE ACEPTARA hasta un máximo de 20% de frutos dañados

## 10- Maduración y Momento de Cosecha

42°. El período de maduración es muy variable estando afectado por las distintas condiciones climáticas de cada zona productora. El punto que define la maduración completa del fruto es cuando cambia de color violeta claro al de violeta oscuro.

43°. SE RECOMIENDA cosechar las aceitunas con un índice de madurez en un rango de 2 a 5, dependiendo de la variedad. SE RECOMIENDA dada las características particulares de la región para obtener un producto de excelente calidad cosechar durante los estadios más tempranos de maduración.

44°. SE RECOMIENDA -dada las características particulares de cosecha de la región- para obtener un producto de excelente calidad, cosechar durante los estadios más tempranos de maduración.

45°. La cosecha SE REALIZARA de Marzo a Junio. El Consejo analizará en cada campaña o cosecha, las excepciones.

## 11- Condiciones de Post-Cosecha

46°. SE RECOMIENDA transportar los frutos cosechados en recipientes plásticos o de otro material inerte que no permitan la formación de capas de fruta de no más de OCHENTA (80) centímetros de espesor, que favorezcan la circulación del aire y eviten daños a la fruta por compresión.

47°. SE RECOMIENDA que el tiempo transcurrido entre cosecha de las aceitunas y procesamiento no supere las 36 horas.

48°. SE RECOMIENDA la molturación por variedad. La forma de obtener caldos de primera calidad aun mezclando las variedades, pero tratando de respetar las recomendaciones enunciadas.

## CAPITULO III REQUISITOS DE LA INDUSTRIALIZACION DE LA ACEITUNA<sup>4</sup>

### Obtención del Aceite de Oliva Virgen

El aceite de oliva virgen es el zumo de las aceitunas separado de los demás componentes de este fruto. Cuando se obtiene por sistema de elaboración adecuados y procede de frutos frescos de buena calidad, sin defectos ni alteraciones, con la adecuada madurez y con un proceso industrial adecuado, el aceite posee excepcionales características de aspecto, fragancia y sabor delicado lo que lo transforma en único entre los aceites vegetales.

Dado que no todo el aceite que se produce se hace bajo estas condiciones y así grandes cantidades deben ser destinadas a refinación por su elevada acidez libre o por desagradables caracteres organolépticos.

a. Extraído de la Publicación INTA - y documentos del Informe Técnico INTA Análisis de Aceite. 1998-2000



El deterioro del aceite se produce casi exclusivamente como consecuencia de una manipulación defectuosa de los frutos y de un proceso de elaboración mal conducido. Es cierto que existen numerosas variedades de aceitunas, cada una con sus características propias, pero ninguna de ellas, en forma intrínseca o "congénita" tiene un aceite defectuoso.

El aceite de oliva se forma en un proceso lipogénico que se inicia en el propio árbol y termina con el producto envasado en la góndola.

### Esquema General del Proceso

#### *Operaciones preliminares a campo - Recolección*

Aunque se trata de una operación independiente de la elaboración propiamente dicha, influye sensiblemente en las características del aceite. Son fundamentales la correcta elección de la época (grado de madurez de la aceituna) y el sistema a utilizar.

Es importante tener siempre en consideración la condición de zumo de fruto que debe otorgarse al aceite.

La recolección debe estar sincronizada con la elaboración para evitar tiempos de almacenamiento inútiles. Lo óptimo (dependiendo del estado de la fruta) es realizar la molienda dentro de las 12-16 horas de cosechada la fruta. En tiempo frío este plazo puede extenderse algo más sin causar deterioros sensibles en la calidad del aceite.

Las principales causas de deterioro son las siguientes:

- **Hidrólisis espontánea**, debido al contenido de agua de vegetación presente en el fruto que unido a fenómenos respiratorios y la presencia de microorganismos provoca una elevación de la temperatura teniendo un proceso de fermentación y pudiendo permitir la aparición de mohos que otorgarán sabores indeseables al aceite.
- **Lipólisis enzimática**, es decir destrucción de las cadenas químicas del aceite a consecuencia de las enzimas naturales del fruto.
- **Liólisis microbiana**, como consecuencia de la acción de micro organismos presentes en forma natural.
- **Oxidación** del aceite que se inicia en los ácidos grasos insaturados con la formación de peróxidos a consecuencia de una auto oxidación catalítica.

#### Transporte

Debe realizarse en medios higiénicos, rápidos y que eviten los golpes excesivos en la fruta.

#### *Operaciones preliminares en planta*

Las aceitunas llegan a la planta con un contenido variable de materias extrañas entre las que están tierra, maderas, hojas, hierbas, etc. que pueden conferir posteriormente al aceite características organolépticas indeseables o bien interferir con los procesos físicos que se detallan con posterioridad.

Por esto es necesario separar estos cuerpos extraños con limpiadoras que utilizan aire para los objetos menos pesados que las aceitunas y con lavadoras que usan agua como medio de solubilización. También se pueden utilizar zarandas.

A continuación se enumeran los pasos necesarios:

- ✓ Recepción y descarga
- ✓ Control y clasificación por calidad de fruta
- ✓ Conservación
- ✓ Limpieza
- ✓ Lavado

### *Preparación de la pasta*

Esta etapa tiene por objeto separar el aceite de oliva en forma de fase oleosa continua, sin alteraciones en su composición ni en sus características organolépticas del resto los componentes de la aceituna y para eso se realizan los siguientes procesos:

### **Molienda**

Es el primer paso de la obtención propiamente dicha y tiene por objeto destruir la estructura de los tejidos vegetales que forman la aceituna, desgarrando las membranas celulares para dejar en libertad a los glóbulos de aceite que van reuniéndose (agregándose) entre sí y formando gotas oleosas de tamaño variable dispersas en la fase acuosa procedente del agua de vegetación.

Las proteínas, también presentes en la pasta, suelen formarse membranas lipoprotéicas que confieren a las gotas de aceite gran estabilidad y por lo tanto facilitando la formación de sistemas emulsionados que dificultan la separación posterior.

La molienda ocupa un lugar de alta responsabilidad en el proceso de extracción porque la forma de realizarla y los equipos que se empleen tiene una influencia directa sobre las restantes operaciones y principalmente sobre el rendimientos y calidad del aceite.

Actualmente se utilizan trituradores a martillo, siendo las piezas de acero inoxidable para evitar que los metales actúen como catalizadores en los procesos enzimáticos descritos anteriormente. Esencialmente cuentan con el martillo que gira dentro de un cilindro cribado cuyo calibre regula la granulometría de la pasta. Antiguamente y algunos casos también en la actualidad se usaban molinos de piedra (empiedro).

### **Batido**

Cualquiera sea el método usado en la trituración y especialmente en sí se usan martillos metálicos, se necesita el complemento de dislaceradores y batidoras. Los primeras sirven para efectuar el cizallamiento de las partes que no han sido suficientemente tratadas en el molino y las segundas para reunir en una fase oleosa continua las gotas de aceite dispersas en la pasta.

El batido lento de la pasta facilita la formación de gotas de aceite de mayor tamaño e incluso en alguna proporción la formación de una fase oleosa continua separada de la fase acuosa y de los sólidos. Este aceite es sumamente apreciado. Siempre quedan gotas de aceite emulsionadas entre los sólidos.

Es necesario que la batidora tenga un sistema de calentamiento para fluidificar el aceite y favorecer así la separación del resto de las aceitunas. Este proceso debería hacerse normalmente a 25 grados Centígrados y nunca pasar de los 32 para evitar alteraciones perjudiciales, especialmente la evaporación de sustancias en extremo volátiles que contribuyen al aroma de los buenos aceites. En los procesos de extracción continuos la batidora puede contar con dos o tres cubas en donde se realiza el batido sucesivo.

### **Separación Sólido – Líquido**

Pueden darse alguna de las siguientes alternativas o bien una combinación de ellas

### **Filtración selectiva**

Durante el batido o amasado se produce la separación de una cierta cantidad de aceite por acción del propio batido y el aceite así obtenido reúne condiciones superiores, en especial en cuanto a sus características organolépticas. En aquellas plantas extractoras cuyo fin primordial sea la calidad se debe prestar atención a esta oportunidad de obtener un aceite "flor". Es decir se debe contar con la posibilidad de poder extraerlos y almacenarlos por separado.

### **Presión**

Es la forma tradicional de obtención del aceite de oliva y aunque tecnológicamente ha sido superada y no presenta ninguna ventaja sobre los métodos modernos se describe brevemente.

Se obtiene mediante prensas mecánicas o hidráulicas de modo que la presión aplicada venza la resistencia de desplazamiento por la pasta y la deformación de esta.

Para permitir que el aceite fluya se usan unos discos filtrantes llamados capachetas como soporte de la pasta.

De esta forma quedan separados los sólidos de los líquidos (aceite + agua) y estos posteriormente se separan por decantación o centrifugación.

Las principales desventajas de este sistema son:

- Es un proceso discontinuo lo que disminuye capacidad de trabajo.
- Las pastas y aceites están expuestas al contacto directo con el aire con una superficie específica mayor lo que favorece los procesos de oxidación.
- Las características constructivas de las prensas y el proceso mismo dificultan la higiene.

### **Centrifugación**

Es este el moderno procedimiento para separación del aceite del agua y sólidos y se realiza mediante la utilización de la fuerza centrífuga. Se realiza en decantadores o decanters horizontales que funcionan en *fase dinámica*, en donde los sólidos se van desplazando a lo largo de un eje de giro y se descargan continuamente.

El aparato fundamental en cualquier instalación de extracción continua de aceite de oliva por centrifugación es el decantador y de las correctas características constructivas y de su regulación dependerá el grado de agotamiento al que se someterá la pasta de aceitunas.

El decanter consta fundamentalmente de un rotor cilíndrico cónico giratorio y un rascador helicoidal de eje hueco, que gira coaxialmente en el interior y a velocidad diferencial, que es lo que determina el avance de los orujos.

Al ser sometida la pasta de aceituna a la acción de una fuerza centrífuga, los sólidos se adosan a la pared interior del rotor y son arrastrados hacia un extremo por el tornillo sin fin. El aceite y agua (líquidos) forman anillos concéntricos más interiores según su densidad y son enviados al exterior por conducciones diferentes.

Tanto las relaciones de velocidad del rascador con el rotor y la bomba de pasta que regula la alimentación del decanter determinan la velocidad final.

49°. Para el cumplimiento de las Buenas Practicas de Higiene y Manufactura en la industria se deben seguir lo dispuesto en el Anexo 1. Cada establecimiento industrial ejecutara estas instrucciones de acuerdo a la característica ambiental, estructural, tecnológica y operativa de cada planta, de modo de facilitar el control de cualquier agente de riesgo higiénico sanitario y que le permite llevarlo a valores mínimos que permitan asegurar la inocuidad del alimento.

#### 1. Tipo de Industrialización

50°. SE RECOMIENDAN emplear métodos de extracción a través de sistemas de centrifugación horizontal normalizados u otros que apruebe el CONSEJO de DO. QUEDA PROHIBIDA LA REALIZACIÓN SIMULTÁNEA de actividades vinculadas con:

- La extracción o refinación de aceites de oliva, orujo o de semillas por procedimientos distintos de los autorizados por el CONSEJO de DO.
- La realización de procesos de esterificación.
- Cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicerídica del aceite.
- El tratamiento con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes.
- El empleo, tenencia o manipulación de aceites vegetales comestibles, así como en sus anejos, de cualquier disolvente o aditivo cuyo empleo no esté expresamente autorizado (Especialmente glicerina, grasas animales, y aceites o grasas industriales o de síntesis).
- Cualquier manipulación o mezcla de aceites vegetales fuera de las industrias o almacenes debidamente registrados para estos fines.
- La mezcla de aceites, salvo en los casos que esté expresamente autorizado por el presente protocolo y en concreto: A) La mezcla de aceite de oliva o de orujo con los de semilla u otros aceites o grasas. B) La adición de aceites minerales o de síntesis.

#### 2- Almacenamiento de las Aceitunas

51°. PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL ACEITE, SE RECOMIENDA, manejar el tiempo de almacenamiento como una variable inversamente proporcional y su condición está dada por la atmósfera de la almazara, la cual conviene que sea empobrecida en oxígeno, para retardar los procesos fisiológicos y fermentativos, la humedad controlada, con baja actividad acuosa pero no deshidratante, y la temperatura de la misma que no debe ser superior los 25°C.

52°. Los defectos que se atribuyen a las malas condiciones de post-cosecha, es decir más de 48 hs, con fruta acumulada y con proliferación y desarrollo de hongos y fermentaciones varias, son los siguientes:

- Atrojado: Es el resultado de procesos fisiológicos en la aceituna cosechada, durante su almacenamiento. Está relacionado con el tiempo y las condiciones de almacenamiento. El efecto varía desde la aparición de un sabor de características negativas para el aceite, hasta la degradación del mismo.
- Avinado – Avinagrado: Es el resultado de la manifestación de procesos fermentativos alcohólicos o acéticos

53°. Las aceitunas inmediatamente después de recogidas deben ser conducidas para su procesamiento en almazara. El transporte y almacenamiento de las aceitunas debe realizarse en cajas de plástico abiertas, que permitan la circulación de aire. Las cajas pueden ser de 20 a 600 kilogramos, pero en ningún caso las capas de aceitunas deberán superar los 80 centímetros de altura. SE RECOMIENDA además realizar una inspección general de la fruta a procesar por lote recibido, por establecimiento productivo y por lote de cultivo.

### 3- Separación de las hojas y lavado

54°. SE RECOMIENDA no realizar la operación de lavado de las aceitunas a menos que las mismas posean una cantidad de impurezas elevadas. En lo concerniente a la eliminación de hojas SE RECOMIENDA que la operación se realice con el objeto de eliminar ramas, ramillas y el excedente de hojas, pudiendo tolerarse hasta un 0.5 % en peso de hojas en la molienda.

55°. El fruto llegado del campo se volcará en las tolvas de recepción y mediante un sinfin llegará a la separadora de hojas por aspiración, terminando de separar las últimas hojas llegadas del campo, pasando posteriormente a la lavadora para su limpieza total de tierra.

### 4- Molienda

56°. El equipamiento empleado puede ser molino de discos de acero inoxidable, PERMITIENDOSE el uso de molino de martillos, o empiedro.

57°. Se RECOMIENDA utilizar las practicas adecuadas de forma de evitar el incremento de temperatura.

### 5- Condiciones de Batido

58°. Temperatura de batido: es un factor determinante en la posterior CALIDAD DEL ACEITE y de su conservación durante la fase de almacenaje. La temperatura que hay que darle a la batidora va de acuerdo con la temperatura que las aceitunas traen del campo.

59°. SE RECOMIENDA que la temperatura del batido no supere los 34° C, ya que altera las propiedades organolépticas y de las del mantenimiento de la calidad, en los períodos largos de almacenamiento. SE RECOMIENDA tomar precauciones ya que cuanto más se sobrepase la temperatura de 34° C en la pasta de la masa, más se deteriorarán las cualidades organolépticas y su posterior mantenimiento de la calidad a través del tiempo.

60°. SE RECOMIENDA que el batido se realice en rangos de tiempo de 90 minutos a 240 minutos según el diseño del equipo o maquina que se utilice. Se DEBE REGULAR las condiciones de batido, particularmente en cuanto a temperatura y tiempo de trabajo en la amasadora.

61°. SE DEBE tratar de mantener el adecuado gradiente de temperatura durante todo el proceso.

### 6- Sistema de Extracción

62°. El sistema de extracción tiene por objeto la separación del aceite de la pasta de aceituna molida. Generalmente se usan Molinos en las cuales se coloca la pasta, convenientemente distribuida, sobre los capachos que actúan como soporte filtrante reteniendo los sólidos del fruto y permitiendo que el aceite escurra hacia la bandeja donde es recolectado. Los capachos DEBEN cambiarse todas las campañas.

63°. El sistema de extracción puede ser por prensa o centrifuga. El sistema de extracción por centrifuga horizontal puede funcionar por 2 o 3 fases. El primero es sin agregado de agua al decanter y el segundo es con agregado de agua. Se RECOMIENDA el uso de dos fases para mantener la calidad del aceite evitando el lavado de los compuestos solubles en agua como por ejemplo los polifenoles.

64°. La extracción del aceite de oliva virgen en una almazara se puede hacer fundamentalmente por dos métodos: presión y centrifugación. El sistema clásico es el de presión, en el que la pasta procedente de las aceitunas molidas se bate y se reparte en capachos para someterla a presión en las prensas hidráulicas. En una almazara moderna la pasta batida se centrifuga en un decanter, o centrifuga de eje horizontal, para obtener tres fases (aceite, alpechín y orujo) o dos fases (aceite mas alperujo).

65°. Uso de Aditivos en la Pasta. SOLO SE PERMITE la utilización de un tipo de aditivo a la pasta: Micro talco Natural (MTN) como coadyuvante en las pastas, hasta el 3%.

7- Filtrado

66°. Los Aceites Vírgenes SOLO DEBEN SER SOMETIDOS a clarificaciones mediante el uso de filtros o decantadores por gravedad. Los filtros más utilizados son del tipo de discos, prensa y tierra de diatomea.

## CAPITULO V TIPICIDAD DEL PRODUCTO - "ACEITE DE OLIVA"

### 6- COMPOSICIÓN Y PROCESO DE OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

67°. Los compuestos químicos del aceite oliva se integran en dos grupos: fracción saponificable e insaponificable. La primera está constituida por triglicéridos (ésteres de ácidos grasos y glicerina) y ácidos grasos libres. Entre los ácidos grasos más abundantes se encuentra el ácido monoinsaturado oleico y en menor proporción los ácidos poliinsaturados linoleico y linolénico. Los ácidos grasos saturados se encuentran en cantidades semejantes o menores a las de otros aceites vegetales.

68°. La fracción insaponificable está integrada fundamentalmente por terpenos y compuestos esteroidicos. En total representa un porcentaje menor o igual al 1.5% de su composición total, aunque posee una gran importancia desde el punto de vista de su valor biológico. Entre los terpenos se encuentra el escualeno. Los carotenos suponen de 0.5 a 10 mg./kg. y constituyen el factor provitamina A del aceite, siendo responsables, junto a la clorofila de la coloración verde-amarilla de éste.

69°. El contenido en clorofilas oscila entre 0 y 9.7 ppm, por lo que el aceite se oxida fácilmente y es muy sensible a la luz. El contenido en alfa-tocoferol representa el 90-95% de los tocoferoles totales y es el más activo, por su acción como vitamina E. Entre los esteroides destaca el beta-sitosterol que representa el 93%, variando su contenido en función del grado de maduración de la aceituna y su contenido en aceite. Este último componente interfiere competitivamente en la absorción intestinal del colesterol.

70°. Otros componentes del aceite de oliva cuya presencia ofrece ventaja son los compuestos fenólicos, que influyen en su calidad, especialmente en la estabilidad frente a la auto oxidación y en sus propiedades organolépticas. Su contenido es variable (entre 50 y 500 mg./kg., expresado en ácido caféico) dependiendo de la variedad, grado de maduración, técnica de elaboración y manejo de la aceituna.

### 7- TIPICIDAD DEL PRODUCTO DE CALIDAD "ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN DE CATAMARCA"

71°. El Aceite de Oliva de Catamarca es única y exclusivamente Extra Virgen. Esto es: que es un aceite virgen, de calidad extra. Entendiéndose por virgen que se utilizan materiales físicos para la extracción. Los análisis realizados y los resultados que deben obtenerse responden a los siguientes parámetros:

72°. **Índice de Acidez.** Debe realizarse el análisis para la determinación del índice de acidez sobre muestras de productos terminados, en todos los casos el valor debe ser menor o igual al 1%. RECOMENDÁNDOSE que no supere el 0.8%.

73°. DEBE realizarse el análisis para la determinación del índice de peróxidos sobre muestras de productos terminados, en todos los casos el valor debe ser menor de 20 mili equivalentes de oxígeno

activo por kilogramo de aceite, RECOMENDANDOSE que no supere los 15 mili equivalentes por kilogramo de aceite.

74°. **K 232, K270 y Delta K:** DEBERAN REALIZARSE los análisis para la determinación de los coeficientes de extinción al ultravioleta en las longitudes de onda de 232 nanómetros, 270 nanómetros y la diferencias en torno a los 270 nanómetros. En todos los casos el valor de **K 232** máximo es de 2.4, el valor de **K 270** máximo es de 0.20 y para el Aceite extra virgen el valor del **delta K** debe ser máximo 0.01.

75°. **Composición Acídica.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de la composición acídica. En todos los valores máximos y mínimos recomendados son los que establece el Códex Alimentarius.

76°. **Composición Esterólica.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de la composición esterólica. En todos los valores máximos y mínimos recomendados son los que establece el Códex Alimentarius.

77°. **Contenido de polifenoles totales.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación del contenido de polifenoles totales. En todos los casos el valor debe ser superior a las 50 ppm., recomendándose que supere las 100 ppm.

78°. **Estabilidad Oxidativa.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de la estabilidad oxidativa al Rancimat. En todos los casos el valor debe ser superior a las cuatro horas con 120° C.

79°. **Panel test.** Se realizara cuando se implemente el Panel Test homologado en el país. SE RECOMIENDA la realización de los análisis para la determinación de la valoración organoléptica al panel test. En todos los casos es recomendable que el valor sea igual o superior a 6.5 (Ausencia de defectos).

80°. **Humedad y sustancias volátiles.** DEBEN REALIZARSE análisis para la determinación de la humedad y las sustancias volátiles. En todos los casos el valor debe ser igual o infeior a 0.2%.

81°. **Contenido de alcoholes alifáticos.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación del contenido de alcoholes alifáticos. En todos los casos SE RECOMIENDA que los valores máximos no superen los 300 mg/ 100g.

82°. **Contenido de Eritrodiol y Uvaol.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de los contenidos de Eritrodiol y Uvaol. En todos los casos el valor de la suma de ambos SE RECOMIENDA que no supere el 4.5% de la fracción de esteroles totales.

83°. **Contenido de Estigmastadienos.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de los contenidos de Estigmastadienos. En todos los casos SE RECOMIENDA que el valor debe ser igual o inferior a 0.15 mg/kg.

84°. **Contenido de Ceras.** DEBEN REALIZARSE los análisis para la determinación de ceras. En todos los casos SE RECOMIENDA que el valor no supere los 250 mg/kg.

## 9- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DEL ACEITES

### 1. Condiciones para el Almacenamiento del Aceite de Oliva

85°. Una vez extraído el aceite, pasará a la fase de almacenamiento RECOMENDÁNDOSE dejar reposar el mismo antes de almacenarlo y con el fin de eliminar la totalidad del emulsionado producido por el decanter y la centrifuga.

86°. De ahí se pasará a los respectivos depósitos, los cuales previamente DEBERÁN SER higienizados adecuadamente con productos habilitados y autorizados para uso alimenticio.

87°. DEBE DISPONERSE del numero de tanques necesarios para hacer una correcta separación de los aceites de acuerdo con las calidades que se están manejando. ES IMPORTANTE Y ACONSEJABLE almacenar los aceites sin previo filtrado hasta que se proceda a su fraccionamiento, si el contenido de humedad no indica lo contrario.

88°. Al ser la aceituna un producto de cosecha anual (zafrera), la continuidad del aceite de oliva como producto en el mercado alimentario DEBE ASEGURARSE mediante el almacenamiento de producto terminado en buenas condiciones.

89°. Se DEBEN realizar periódicamente los trasiegos necesarios para eliminar las borras.

90°. Para la conservación de la calidad del aceite SE RECOMIENDA almacenarlo en recintos donde las temperaturas no tengan cambios bruscos y se mantenga, entre 18 y 25 ° C.

### 2. Almacén

91°. Si se respetan determinadas normas básicas, los aceites no pierden sus cualidades (color, sabor, cuerpo, aroma) sino en largos periodos de tiempo. ES RECOMENDABLE que la bodega esté separada del resto de la planta, alejada de toda fuente de olor que pueda perjudicar el aroma del aceite.

92°. SE RECOMIENDA que el almacén tenga paredes y techos con aislamiento térmico adecuado, a los fines de mantener una temperatura uniforme de hasta 15° C a lo largo del tiempo, para permitir una adecuada maduración sin favorecer oxidaciones.

### 3. Contenedores - Tanques

93°. Los tanques DEBEN SER solo de acero inoxidable. En el momento de pasar el aceite a los tanques citados DEBE EVITARSE una posterior sobre oxigenación, recomendándose que el aceite en la entrada a los mismos no lo haga desde una altura superior a los 25 cm procediendo al llenado natural por aumento de nivel y no de caída superior.

94°. Los tanques DEBEN SER completados en su capacidad al menos en un 98% evitando totalmente dejar espacios libres, las tapas de cierre deben ser herméticas totalmente, en la parte inferior deben de tener el fondo en forma cónica y/o plano inclinado. En caso que el volumen no alcance el llenado del 98% SE DEBERA lograr una atmósfera inerte, reemplazando el aire por gas inerte.

95°. Los depósitos DEBEN SER de acero inoxidable, de otros metales revestidos por resinas epoxi de calidad alimentaria, poliéster -fibra de vidrio, con una capacidad máxima de 50 toneladas, la forma más adecuada es la cilíndrica, con cubierta, más altos que anchos, el fondo deberá ser cónico para favorecer la decantación y posterior sangrado de impurezas evitando el efecto de sumidero.

b. 5 extraído del Informe del INTA - Aceite de Oliva. 1998 - 2000



96°. SE RECOMIENDA que el llenado se efectúe por la parte inferior y que cuenten con la posibilidad de dispositivos de tomas de muestras a diferentes alturas.

## 10- REQUISITOS DE ENVASADO

### 1-Tipos de Envase

97°. Para la correcta conservación del aceite es muy importante el tipo de envase elegido, ya que el producto es vulnerable a la luz y la presencia de metales actúa catalizando reacciones autoxidativas, y las condiciones de almacenamiento en las cuales DEBE PROTEGERSE de la acción negativa de temperaturas mayores a 25°C. Los defectos atribuibles a esta etapa son:

- Pepino: Los aceites envasados en hojalata adquieren con el tiempo este sabor desagradable característico, debido a la formación del compuesto 2,6 nonadienal.
- Rancio: Defecto producido por la autoxidación del aceite.

98°. Los envases de aceite de oliva destinados al comercio deben garantizar el cumplimiento de las normas de higiene.

99°. El Aceite de Oliva de Catamarca se vende fraccionado en unidades máximas de 25 litros.

100°. En envases fraccionados de hasta 1 litro, el material que se utilizara DEBE SER vidrio y/o hojalata, dependiendo de las preferencias de los clientes del mercado destino.

101°. El Consejo determinara oportunamente el uso de una estampilla numerada, con el logo y/o identificación de la DO (registrada en el organismo competente) y establecerá el procedimiento de entrega a los integrantes de la DO. Los usuarios podrán incluir en sus propias etiquetas menciones y/o referencias a la DO que deben ser previamente autorizadas por el Consejo.

102°. En todos los casos el uso de la estampilla numerada es obligatoria.

103°. el volumen contenido NO SERÁ BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA inferior a noventa por ciento de la capacidad del contenedor. EXCEPCION: para el caso de los envases de hojalata con capacidad de un litro o menor, en cuyo caso el volumen ocupado no será nunca inferior al ochenta por ciento de la capacidad del envase.

## 11- IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS PARA SU COMERCIALIZACION

### 1. Logotipo y Sellos

172. El CONSEJO propondrá normativas sobre las características e información que deberá contener en el etiquetado de envases y contenedores.

173. El CONSEJO dispondrá la información sobre propiedades nutritivas.

174. En el proceso de comercialización se respetará y hará respetar toda la normativa vigente.

175. El CONSEJO adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca", previo informe y autorización de los organismos competentes en la materia. Este emblema o logotipo figurará en todos los sellos, precintas y/o etiquetas que expida el CONSEJO.

176. El CONSEJO aprobará el sello que identificará los envases de aceite y los aceites calificados como DO "Aceite de Oliva de Catamarca" de acuerdo a lo establecido en el presente Protocolo de Calidad.

177. Todas los aceites de oliva que se expidan para el consumo, deberá ir provistas del sello y logotipo que el CONSEJO haya registrado, no pudiendo ser comercializadas como tales sin este requisito.

## **2. Etiquetas**

178. Independientemente del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de etiquetado en la comercialización de los aceite de oliva DO "Aceite de Oliva de Catamarca", se podrán utilizar además otras etiquetas, distintivos o precintas, debidamente autorizadas por el CONSEJO a los efectos que se establecen en este Protocolo de Calidad.

179. Se denegará la autorización de uso de aquellas etiquetas, distintivos o precintas, que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá anularse la autorización concedida anteriormente, cuando hubiesen variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma.

## **3. Expediciones**

180. Toda expedición de aceitunas que tenga lugar entre firmas inscriptas, deberá ir acompañada por un certificado de circulación establecido por el CONSEJO, en la forma que por el mismo se determine. En este certificado figurará la identificación según lo especificado en el presente Protocolo de Calidad.

181. los aceites de oliva con DO "Aceite de Oliva de Catamarca" únicamente deberán expedirse por las industrias aceiteras o almazaras, inscriptas autorizadas por el CONSEJO de forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio a la DO "Aceite de Oliva de Catamarca".

182. La expedición de aceite de oliva con DO con destino al mercado exterior, además de cumplir las normas en vigencia establecidas para la exportación, deberán ir acompañados del correspondiente certificado de la DO expedido por el CONSEJO.

183. El CONSEJO solicitará al organismo competente, la autorización para que las industrias elaboradoras de aceite de oliva inscriptos, puedan comercializar aceite de oliva con DO, en cuyo caso deberán ir envasadas y con etiquetas numeradas del CONSEJO, lo que permitirá el oportuno control que garantice la procedencia u origen y la calidad del producto, así como su perfecta conservación y la adecuada presentación al consumidor.

## **CAPITULO VI ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD TRAZABILIDAD: DOCUMENTACION Y REGISTROS**

### **12- GESTION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROCESOS / PRODUCTOS - TRAZABILIDAD - REGISTROS Y CONTROLES**

#### **1. Registros**

184. El Consejo llevará los siguientes registros:

- a. Registro de Explotaciones Oleícolas.
- b. Registro de Industrias elaboradoras de Aceite de Oliva.
- C Registro de Inspectores habilitados por el Consejo .

195. **Inscripción de Inspectores.** Se llevará un Registro de Profesionales habilitados para la realización de inspecciones, asesoramiento, etc. Los mismos quedarán en dicha condición luego de haber recibidos los cursos de capacitación que disponga el CONSEJO.

196. Se entregará documentación o tarjetas de identidad a los efectos de presentarlas al momento de iniciar una inspección en el ámbito de la DO.

197. **Condiciones a cumplir por todos los inscriptos.** Cualquier modificación de los datos suministrados en las declaraciones juradas respectivas, o en las inscripciones de todos y cada uno de los registros deberá ser comunicada al CONSEJO para la actualización correspondiente. La totalidad de los registros deberán actualizarse anualmente.

198. Sólo los beneficiarios inscriptos en los correspondientes Registros podrán producir aceitunas y/ o aceites de oliva que podrán ser amparados por la “Aceite de Oliva de Catamarca”.

199. Sólo puede aplicarse la DO “Aceite de Oliva de Catamarca” a las aceitunas y los aceites de oliva procedentes de las explotaciones olivícolas y de las industrias inscriptas en el Registro.

200. El derecho de uso de la DO “Aceite de Oliva de Catamarca”. en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusiva de los beneficiarios de la DO.

201. Los beneficiarios inscriptos en los Registros correspondientes, quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones de este Protocolo de Calidad, del Estatuto del Consejo, sus reglamentos y demás normas legales establecidas dentro del régimen legal aplicable a las DO en general.

### **3. Control Técnico de Calidad de Proceso**

202. El Consejo realizará inspecciones a los beneficiarios cuando éstos soliciten la inscripción y una vez inscriptos se realizarán inspecciones de acuerdo al programa preestablecido.

203. **Explotaciones Olivícola.** Durante las inspecciones se constatará:

- Identificación de los lotes registrados y amparados por la DO.
- Condiciones de manejo productivo, sanitario, poda, cosecha, etc.
- Cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas.
- Que las explotaciones no se hayan modificado de acuerdo a lo declarado en la inscripción.

204. **Industrias y plantas elaboradores de Aceite de Oliva.** Se constatará:

- Identificación de las aceitunas
- Depósitos y almacenamiento
- Procesamiento de la materia prima.
- Características técnicas del proceso
- Estado higiénico de la Industria.
- Buenas Practicas de Manufactura
- Separación de las producciones, almacenamiento y elaboración, de los productos con DO de sin DO
- Envasado de los aceites, separación e identificación de los que se expedirán con DO y sin DO
- Etiquetas, existencia, numeración, colocación, etc.

## 2. Inscripciones

185. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo en los formularios habilitados al efecto, acompañados de los documentos pertinentes.

186. El Consejo denegará las inscripciones que no se ajusten a la normativa general vigente y a la establecida en este Protocolo de Calidad y resoluciones sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones e industrias.

187. Los beneficiarios deberán acreditar la situación legal de las explotaciones o instalaciones previo a su inscripción en los Registros pertinentes de la **“Aceite de Oliva de Catamarca”**.

188. Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscriptas sus explotaciones e instalaciones en los registros correspondientes.

189. La inscripción en estos registros no exime a los beneficiarios de la obligación de la inscripción en aquellos otros registros que estén establecidos por la normativa vigente y tienen la obligación de acreditarlo en el momento de la inscripción en el registro de la DO **“Aceite de Oliva de Catamarca”**.

190. **Inscripción de Establecimientos Olivícolas.** Podrán inscribirse en el Registro de Explotaciones las que estén enclavadas en la provincia de Catamarca y La Rioja y destinadas a la producción de Aceitunas con DO, con las variedades detalladas en el presente Protocolo de calidad.

191. En la inscripción deberá figurar:

- Nombre del productor o empresa, domicilio, número de identificación fiscal.
- Número de Registro/s.
- Número de plantas y variedades .
- Volumen de producción .
- Descripción de las instalaciones, capacidad de proceso, etc.
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

192. **Inscripción de Industrias.** Podrán inscribirse en el Registro de Industrias aquellas que cumplan con lo establecido en el presente, y las normativas vigentes.

193. - En la inscripción deberá figurar:

- Nombre de la Empresa, domicilio y número de CUIT.
- Número/s de Registro/s.
- Ficha con las características técnicas de la Industria y de sus instalaciones.
- Número y capacidad de las cámaras de proceso: almacenamiento, tratamiento, depósitos, otros.
- Características técnicas de la maquinaria y de los procesos industriales utilizados y aprobados por el organismo competente.
- Marcas que se utilizan en la comercialización del/los productos
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

194. **De los Transportistas y Distribuidores.** Los responsables del transporte de aceitunas y de aceite de oliva deberán estar inscriptos según lo establecido por el organismo de control con competencia en la materia . Sus vehículos deberán estar en perfecto estado para el traslado de los aceitunas y/o de aceites de oliva..

- Análisis de Control: organolépticos, físico químicos y bacteriológicos.

**205. Transportistas y Distribuidores.** Verificarán:

- Identificación de la materia prima transportados.
- Identificación de los Aceite de Oliva transportados.
- Verificación técnica de los vehículos en lo que hace a su competencia.
- Tratamiento de los productos.
- Estado, mantenimiento y atemperado de la carga.
- Documentación pertinente.
- Destino.
- Estado de los envases y del embalaje.
- Habilitación
- Destino de las materias primas y de los aceites.

**206. Comercios y Embarques.** Verificación de:

- Existencia de etiquetas.
- Identificación de los productos.
- Envasado de los productos.
- Destino de la venta.
- Control de Calidad del producto terminado
- Otros.

**207. Control de Calidad de Producto terminado.** Podrá tomarse muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización.

#### **4. Trazabilidad**

208. Con el objeto de poder controlar adecuadamente la producción, industrialización y expendio, así como los volúmenes de existencia para acreditar el origen y calidad de los productos amparados, los beneficiarios estarán obligados a cumplir las siguientes formalidades:

**209. De la producción:**

- Declaraciones Juradas
- Cuadernos de Campo con todos los detalles de la producción según lo dispuesto en el Protocolo de Calidad.

210. Los titulares de las explotaciones Olivícola, al inicio de cada temporada industrial, presentará ante el Consejo la actualización de los registros, en la cual se incluirá el volumen aproximado de aceitunas, y de materia prima que se enviara a la industria para su proceso como aceite de oliva con DO.

- Cuaderno de campo con los tratamientos sanitaria de los productos
- Tarjeta de Identificación de la explotación
- Constancia de inspecciones
- Otros.

**211. De la Industrias. Planillas y Registros.** Las firmas inscriptas en el Registro de Industria, llevarán planillas y registros, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo, en el que se registrarán diariamente la recepción de la materia prima proveniente de las explotaciones inscriptas cuyas aceitunas serán sometidas a la elaboración de aceite de oliva con DO y, en el que deberá figurar:

- Nombre, domicilio e identificación de la explotación Olivícola de procedencia.
- Volumen de aceitunas, en relación a la identificación establecida previamente.
- Volumen procesado
- Destino de los aceites de oliva producidos.
- Presentarán al Consejo dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figuran en el libro.

**212. Transportistas y Distribuidores. Guía de traslado y de distribución.** Los transportistas y distribuidores deberán llevar consigo en el caso de una inspección por el Comité de Calificación:

- Habilitación del SENASA.
- Documentación exigida por la normativa vigente para la circulación entre explotaciones, industrias, etc. (guías, DTA, remito, certificado sanitario, etc.)
- Materia prima y aceites de oliva debidamente identificados, y con la calidad exigida por la DO
- Destino de la materia prima y de los aceites de Oliva
- Otros

**213. Comercios y Embarques.** En el caso de tener contratos con comercios mayoristas o minoristas para la expedición de aceites de oliva de haber autorizado la utilización de etiquetas por parte de éstos, deberán presentar o tener a la vista, para su control:

- Tarjeta de habilitación del comercio por el Consejo.
- Identificación de los aceites de oliva: origen.
- Origen de los aceites de oliva, con la factura correspondiente.
- Declaración al Consejo de las existencias.
- Existencia de etiquetas expedidas por el Consejo.
- De realizarse comercialización con el exterior, certificado de expedición expedido por el Consejo.

## **5. Comité de Calificación**

**214.** El Consejo conformará un Comité de Calificación que se ocupará de realizar los controles de producción, movimiento de materia prima, industrias de elaboración de aceite de oliva con DO, características de los aceites, de transportistas, de comercialización, etc.

**215.** El Comité estará integrado por inspectores capacitados y habilitados por el Consejo y podrá realizar inspecciones exclusivamente dentro de la provincia de Catamarca y La Rioja y para las aceitunas y aceites de oliva y entre los inscriptos:

- Explotaciones Olivícolas
- Industrias elaboradoras de Aceite de Oliva
- Transporte de Aceitunas y Distribución de Aceite de Oliva
- Comercios y Embarques de DO "Aceite de Oliva de Catamarca".

**216.** En el caso de controversias con el beneficiario se procederá a una nueva inspección, pero se hará acompañado de por lo menos dos integrantes del Consejo.

217. Cada inspección deberá ser completada en una ficha a tal fin y firmada por el inspector y por el beneficiario inspeccionado.

#### **6. Reporte de trazabilidad**

218. El reporte final será emitido por el Consejo de la Denominación de Origen “**Aceite de Oliva de Catamarca**” la firma que se contrate o el organismo público que se haya convocado para la ejecución de la certificación de la trazabilidad, la que contendrá toda la información volcada durante el proceso y el Certificado Sanitario y una síntesis e historia del proceso de los productos / materias primas, desde el campo hasta el destino final.

## **4. BPM EN LA INDUSTRIA ACEITERA**



## BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y DE HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES<sup>1</sup>

51. Los principios generales que se desarrollan en este capítulo son aplicables a toda la cadena de producción y comercialización del aceite de oliva, y son válidos tanto para las salas de extracción como para las de fraccionamiento. A través de ellos, se pretende transmitir los criterios para la aplicación exitosa de las Buenas Prácticas de Manufactura.

52. Como primer paso, es imprescindible diferenciar entre limpieza e higiene en los establecimientos, así como considerar la importancia de su significado a través de todo el proceso de obtención del aceite de oliva. Limpieza es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

53. Por su parte, la Higiene se logra a través del cumplimiento de todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del aceite de oliva.

### 1. Estructura Edilicia

#### 1.1. Lugar de procesamiento y edificio

54. Los establecimientos procesadores de aceite de oliva deben estar situados en zonas que no estén expuestas a inundaciones, olores objetables, humo, polvo y/o gases. Su perímetro debe ser delimitado claramente con un cerco y los caminos de acceso, mejorados.

#### 1.2. Construcción, materiales y diseño

55. Los edificios e instalaciones deben ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Para ello, es fundamental que los materiales utilizados en la estructura y para el mantenimiento no transmitan, directa o indirectamente, sustancias indeseables al aceite.

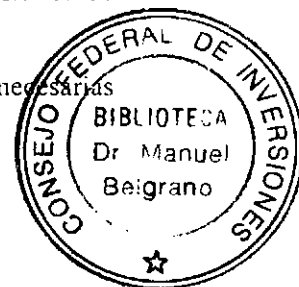
56. Use materiales que puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente. La tendencia indica que el acero inoxidable es el más conveniente. Asimismo, debe evitarse que la madera entre en contacto directo con el alimento.

57. El diseño de la planta debe prever espacio suficiente para la colocación del equipo y el almacenamiento de materiales, de manera de asegurar la calidad de las operaciones de limpieza y de producción.

58. En relación con el diseño, es necesario contar con espacio suficiente entre los equipos y paredes, pisos y techos (1m alrededor de cada máquina y 1m desde la parte superior de la máquina hasta el techo). Esta recomendación se basa en la necesidad de favorecer la normal circulación de equipos móviles y del personal en sus tareas de procesamiento, limpieza y mantenimiento.

59. Los criterios aplicables a superficies (pisos, paredes, techos o cielorrasos, y estructuras y accesorios elevados) indican que las mismas deben ser construidas sin grietas, utilizando materiales impermeables, no absorbentes, lavables, resistentes y antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar. Para el caso de escaleras, específicamente, las mismas deben contar con alzada y barandas ciegas que aseguren que no caerá polvo hacia la línea de proceso.

<sup>1</sup> I SAGPyA. 2002- Las recomendaciones para las Buenas Prácticas de Manufactura han sido desarrolladas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentación. Se tomaron como base para el documento PROTOCOLO DE CALIDAD y a pedido de los Productores se colocan como Anexo al mismo.



60. Asimismo, deben evitarse las paredes de madera o ladrillo a la vista y los techos de chapa sin cielo raso ya que dificultan las tareas de limpieza. Por otra parte, su disposición debe reducir al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, el goteo y la formación de mohos.

61. Otras indicaciones válidas para las superficies son: zócalos de 2 metros de altura, paredes de color claro y techos o cielorrasos mayores a 4 metros de altura.

62. Una medida fácilmente aplicable a los ángulos entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos, es la de construirlos en forma redondeada de modo de facilitar las tareas de limpieza y desinfección.

63. En cuanto a las aberturas, las mismas deben ser construidas de manera tal que se evite la acumulación de suciedad y se facilite su limpieza. SE RECOMIENDA la utilización de acrílico, policarbonato u otros materiales irrompibles. Asimismo, cuando se trate de ventanas o comunicaciones con el exterior, deben estar provistas de mallas que eviten la entrada de insectos, roedores, aves y animales domésticos.

64. Para el caso de puertas, el uso de cortina de aire es una alternativa contra el ingreso de insectos tales como abejas y moscas, y contaminantes físicos, así como el sentido de apertura de la misma (de zona limpia a zona sucia). Otras opciones están representadas por las cortinas plásticas y escapes cónicos en las esquinas de las planchas que conforman las puertas.

65. Los locales deben tener iluminación natural y/o artificial que permita la realización de las tareas, no altere la visión de los colores y no comprometa la higiene del aceite.

66. Los aparatos de iluminación más recomendables son los tubos fluorescentes dado que tienen un menor consumo, generan menos calor en el ambiente y poseen un mayor rendimiento luminoso.

67. Las fuentes de luz artificial suspendidas del techo o aplicadas a la pared que estén sobre la zona de elaboración del aceite tienen que garantizar inocuidad y estar protegidas contra roturas (protecciones plásticas, mallas).

68. Las instalaciones eléctricas pueden ser exteriores a las paredes, en cuyo caso tienen que estar incluidas en caños aislantes, deben ser a prueba de agua y estar adosadas a paredes y techos; de ninguna manera deben permitirse cables colgantes sobre recipientes, extractores y todo lugar donde el aceite esté expuesto. Como en todos los casos, la disposición de las mismas debe favorecer las tareas de limpieza y mantenimiento.

69. La ventilación debe ser suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y la acumulación de polvo, y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no debe desplazarse, bajo ninguna circunstancia, desde una zona sucia a una zona limpia. Todos los ingresos de aire deben estar provistos de filtros para evitar la entrada de agentes contaminantes.

70. Las cañerías que circulan por el establecimiento deben estar identificadas de acuerdo al servicio que provean (por ejemplo agua caliente o gas), en función de un código de colores estipulado internacionalmente.

71. Código de Colores para tuberías, accesorios y elementos laborales (SENASA)

Tubería	Color
Boca de incendio	Rojo
Vapor de agua	Naranja
Combustibles	Amarillo

Electricidad	Negro
Agua fría	Verde
Agua caliente	Verde con franjas color Naranja
Cloaca	Gris con franjas color Violeta

72. SE RECOMIENDA que todas las cañerías circulen por fuera del edificio para facilitar las tareas de inspección, mantenimiento y limpieza de las mismas. En caso de estar instaladas en el interior, las mismas deben estar protegidas por canales impermeables y sin huecos que posibiliten una rápida limpieza de los techos, paredes y pisos.

### 1.3. Abastecimiento de agua y evacuación de efluentes

73. Tanto para su uso durante el proceso como para las tareas de limpieza, se hace necesario contar con abastecimiento de agua potable abundante y a presión adecuada. Es importante poseer un sistema de agua fría y caliente para las distintas actividades.

74. El sistema de distribución de agua debe contar con la protección adecuada para evitar la contaminación. A su vez, es necesario realizar un análisis microbiológico cada 6 meses y uno físico-químico una vez al año a fin de verificar su potabilidad. Otro requisito importante para mantener la potabilidad del agua es limpiar los tanques de almacenaje una vez al mes. En caso de ser necesario, debe disponerse de un clorinador automático de agua a la salida de la bomba.

75. Si se utiliza vapor SE RECOMIENDA que se genere con agua potable y debe evitarse todo contacto con el aceite y puede introducir contaminantes. En este caso, el transporte debe hacerse, también, por tuberías independientes.

76. Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el que debe mantenerse en todo momento en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deben ser de tamaño apropiado, para soportar cargas máximas de acuerdo a los volúmenes de evacuación.

77. La evacuación de efluentes en forma eficaz debe hacerse escurrir los líquidos hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o cierre hidráulico) de modo de evitar la acumulación en los pisos. SE RECOMIENDA la colocación de mallas y rejillas para evitar la entrada de roedores a través de las cañerías.

78. SE RECOMIENDA también que las cañerías de servicios sean ubicadas en el exterior del edificio para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento. Las mismas deben pintarse con los colores internacionalmente estipulados.

### 2. Dependencias auxiliares y de servicios generales

79. Las dependencias auxiliares del establecimiento, entre las que se encuentra la vivienda del personal, deben estar construidas en forma independiente del local de procesamiento.

80. En cuanto a los vestuarios para el personal, éstos deben estar separados del sector de procesamiento y, al mismo tiempo, ser independientes para cada sexo. Los efectos personales de los empleados pueden ser depositados en percheros de pared o canastos para colgar.

81. Los servicios sanitarios deben disponer de agua fría y caliente, jabón líquido y toallas descartables en duchas y lavabos. Paralelamente, las duchas y lavabos DEBE ESTAR físicamente separados de retretes y orinales en los cuales debe contarse con dispensadores de papel higiénico.

82. Cada uno de estos lugares DEBE ESTAR bien iluminado y ventilado y, en lo posible, estar equipado con cierrapuertas automático. En todas las áreas de ingreso al local de extracción debe haber lavabos con agua fría o fría y caliente, situados de tal manera que el personal tenga que pasar obligatoriamente junto a ellos y lavar sus manos cada vez que se incorpore al proceso. A su vez, debe realizarse el lavado de botas con cepillo, detergentes y soluciones clorinadas.

83. Los lavabos en las áreas de elaboración o de ingreso NO DEBEN SER accionados en forma manual sino por medio de pedal o método similar, y deben estar provistos de jabón y toallas descartables o secadores por corriente de aire caliente. No deben utilizarse toallas de tela por ser un vehículo de contaminación. Asimismo, deben preverse suficientes dispositivos de distribución y eliminación de materiales descartables con tapa hermética y accionamiento no manual.

### 3. Equipos y Utensilios

#### 3.1. Diseño y construcción

84. Todos los equipos y los utensilios DEBE SER diseñados y construidos de modo de asegurar la higiene, permitiendo una fácil y completa limpieza, desinfección e inspección. De esta manera, los equipos fijos deben instalarse de modo tal que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo. Una recomendación en este sentido es la de no ubicar los mismos sobre rejillas y desagües. Otras consideraciones a tener en cuenta, se refieren a controles de temperatura sobre los equipos y el ambiente.

#### 3.2. Materiales

85. Los materiales utilizados en los equipos y utensilios empleados en las zonas de extracción del aceite de oliva no DEBEN transmitir sustancias tóxicas, olores ni sabores. No DEBE SER absorbentes, pero sí resistentes a la corrosión y al desgaste ocasionado por las repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Aquellos materiales que estén en contacto directo con el aceite deben estar aprobados por la autoridad sanitaria competente y ser de grado alimenticio.

### 4. Personal

86. SE RECOMIENDA implementar un plan de capacitación exhaustiva acerca de los riesgos que implican los descuidos y la consecuente contaminación.

87. La capacitación debe incluir: tipos de contaminantes, sus vías de ingreso al proceso, susceptibilidades del proceso, y procedimientos y materiales de limpieza, entre otros. Debe estar dirigida a todos los empleados por igual, desde los encargados de planta hasta los que realizan tareas de mantenimiento y limpieza.

88. Para apoyar la capacitación SE RECOMIENDA utilizar carteles que indiquen:

- Colocar avisos en los que se indique la importancia de mantener la higiene de las instalaciones y productos.
- Colocar avisos en los que se indique la importancia de mantener una conducta higiénica.
- Contar con un responsable de planta que posea la capacitación y entrenamiento para detectar contaminantes y los riesgos que entrañan.

- Dejar ropa y zapatos de calle en el vestuario. Colocarse la ropa de trabajo antes de ingresar en la zona de elaboración del aceite.
- Dejar reloj, anillos, aros o cualquier otro elemento que pueda tener contacto con el aceite o con los equipos.
- Utilizar camisa, pantalones, delantal, gorro, botas, barbijo y guantes blancos.
- Utilizar el barbijo sobre nariz y boca.
- Mantener las uñas cortas limpias y sin esmalte.
- Utilizar el cabello largo recogido y dentro del gorro.
- Contar con libretas sanitarias de los empleados al día.
- Fomentar la toma de conciencia respecto a la importancia de dar aviso cuando se está enfermo (gripe, diarrea, afecciones de la piel, etc.).
- Fomentar comportamientos higiénicos como no comer, beber, fumar y salivar en la zona de procesamiento.
- No transitar de las zonas de recepción, y extracción a la zona de envasado.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón cada vez que se retire o ingrese a la línea de producción.

#### 5. Contaminación Cruzada

89. Para evitar la contaminación cruzada SE RECOMIENDA que cada operario conozca la importancia de realizar las operaciones en el sitio y de la manera adecuados. La planta debe tener divisiones donde realizar las distintas tareas con el objeto de no exponer el producto a las contaminaciones potenciales derivadas de la recepción de la materia prima, de las tareas de limpieza, del almacenamiento de productos terminados y de envases e implementos de limpieza y mantenimiento, o de los servicios para el personal como lavabos y retretes.

90. Los residuos sólidos DEBEN RETIRARSE periódicamente de la zona de extracción del aceite de oliva y almacenarse por separado de modo de evitar contaminaciones entre productos y residuos (contaminación cruzada).

#### 6. Programa de Higiene y Desinfección

91. La buena higiene exige una limpieza eficaz y regular de los establecimientos, equipos y vehículos para eliminar la suciedad y los residuos de aceite que pueden contener microorganismos que contaminen y deterioren el producto.

92. Después de cada proceso de limpieza, SE DEBE DESINFECTAR con el objetivo de reducir el número de microorganismos que queden después de la misma, a un nivel tal en que no puedan contaminar en forma nociva el aceite de oliva.

93. Disponer de un registro de los procedimientos que sirvan de guía a los empleados y a la administración. DEBEN ESTABLECERSE las tareas no sólo para la limpieza y desinfección del establecimiento, los equipos y los vehículos, sino también para los utensilios usados durante las mismas.

94. Para el cumplimiento eficaz de los POES (Procedimientos Operativos Estandar de Saneamiento), en los que se describen las operaciones diarias que se efectúan antes y durante el trabajo para prevenir los peligros ES NECESARIO contar con un encargado que ejerza la supervisión de las operaciones. Por otra parte, deben seguirse las instrucciones de los fabricantes indicadas en los marbetes de los productos de limpieza y desinfección, los que también deben estar claramente identificados y guardados en lugar adecuado, fuera de las áreas de elaboración del aceite de oliva.

95. Para el lavado de los utensilios ES NECESARIO contar con piletas específicas para tal fin ubicadas en las salas. La operación debe realizarse bajo chorro de agua y el desagote debe respetar las consideraciones indicadas para los efluentes.

96. El secado es una operación de suma importancia que DEBE HACERSE cuanto antes y si es posible dejar que se seque naturalmente al aire o con el uso de papel descartable.

97. SE RECOMIENDA que estas operaciones se realicen, por lo menos, al comenzar y al finalizar la tarea de cada día, así como entre lotes en el caso de salas comunitarias.

98. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, SE DEBE limpiar minuciosamente el piso, los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de extracción del aceite de oliva.

99. Los vestuarios y cuartos de aseo SE DEBEN MANTENER limpios en todo momento. Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales también deben estar limpios de residuos.

100. Durante estos procedimientos NO DEBEN usarse sustancias odorizantes y/o desodorantes dado que las mismas pueden ser un gran riesgo de contaminación y, por otra parte, pueden enmascarar otros olores.

101. Para decidir un cambio en un procedimiento de limpieza y desinfección o de un producto utilizado en estos procedimientos, SE DEBE comprobar, previamente, la inocuidad y efectividad de los mismos y deben estar aprobados por la autoridad competente.

#### 7. Programa de Eliminación de Desechos

102. En las plantas de extracción de aceite de oliva se producen desechos QUE DEBEN SER ELIMINADOS de la zona de extracción del aceite con el objeto de evitar contaminaciones.

103. SE RECOMIENDAN considerar ciertos criterios para un buen manejo de los mismos de manera tal que:

- Se evite la contaminación del aceite de oliva y/o del agua potable.
- Se evite la propagación de plagas (polillas, moscas, etc.).
- Se retire de las zonas de extracción del aceite de oliva y otras zonas de trabajo toda las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.
- Todos los recipientes utilizados para el almacenamiento de desechos y todos los equipos que hayan entrado en contacto con los desechos se limpien y desinfecten.
- La zona de almacenamiento de residuos esté limpia y desinfectada y se encuentre separada de la zona de extracción del aceite de oliva.

104. En cuanto a los recipientes, es importante que haya suficiente cantidad para verter los desechos que se produzcan y que no se utilicen los mismos que para el aceite. En este sentido, tanto los recipientes como los equipos y utensilios DEBEN SER identificados con una marca, para evitar que se los use para la extracción del aceite.

#### 8. Programa de Lucha contra Plagas

105. En las plantas SE RECOMIENDA la aplicación de un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas ya que las mismas constituyen un importante vehículo de transmisión de enfermedades.

106. SE RECOMIENDA que los establecimientos centren sus esfuerzos en la prevención colocando barreras en las posibles entradas y ejerciendo rigurosos controles en los alrededores.

107. SE RECOMIENDA UTILIZAR barreras físicas en lugar de las químicas por el problema de contaminación que éstas pueden ocasionar al aceite de oliva.

108. Los establecimientos y las zonas circundantes DEBEN SER inspeccionados periódicamente para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

109. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos, DEBEN ADOPTARSE medidas de erradicación. Si para hacerlo se necesita utilizar agentes físicos, químicos o biológicos, estos medios deben estar autorizados.

110. Sólo DEBEN APLICARSE bajo la supervisión directa de personal autorizado y especialmente entrenado que conozca el riesgo que representa para la salud la presencia de sustancias residuales en el aceite.

111. El uso de plaguicidas es una medida excepcional y en el caso de tener que recurrir a ellos, hay que saber que:

- Antes de aplicar plaguicidas, hay que proteger de la contaminación al aceite de oliva y a todos los equipos, utensilios y contenedores que puedan entrar en contacto con el mismo.
- El responsable de la aplicación del plaguicida debe estar provisto de ropa protectora para evitar el contacto con la piel. Debe utilizarse ropa de uso exclusivo para esta tarea. Debe prestarse especial atención al lavado de la ropa ya que lo que hay que eliminar es una sustancia tóxica.
- Después de aplicar los plaguicidas autorizados hay que limpiar minuciosamente el equipo y los utensilios. De esta manera, antes de volverlos a usar, existe la seguridad de que han sido eliminados todos los residuos de plaguicidas.
- Respetar los tiempos de carencia indicados en las instrucciones para cada plaguicida.

112. Los plaguicidas, solventes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación de los alimentos deben estar etiquetados visiblemente con un rótulo en el cual se informe sobre su toxicidad y uso apropiado. Estos productos se deben almacenar en salas separadas o armarios especialmente destinados, cerrados con llave. Los lugares de almacenamiento, ubicados en zonas alejadas de los alimentos, deben estar claramente identificados con carteles.

113. Las BPMs RECOMIENDAN que los edificios e instalaciones:

- ✓ Garanticen que las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, desde la llegada de materia prima hasta la obtención del producto terminado.
- ✓ Permitan separar, a través de tabiques y otros medios eficaces, las operaciones que puedan causar contaminación cruzada.
- ✓ Ofrezcan condiciones apropiadas para el procesamiento y el almacenamiento de los insumos y de los envases finales.
- ✓ Impidan la entrada de roedores, moscas, cucarachas u otras plagas y contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

**5. CODEX ALIMENTARIUS ACEITE DE  
OLIVA**



## DEFINICION DEL ACEITE DE OLIVA SEGÚN CODEX ALIMENTARIUS

138. Art. 535.-Se denomina Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de Oleo europea L. Se denomina aceite de oliva de presión el obtenido fundamentalmente a partir del fruto entero y exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificados solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolvente).

139. Podrá designarse como aceite de oliva virgen y se clasificará de acuerdo a su grado de acidez libre como: Clase Extra o Calidad Extra, Clase Fina o Calidad Fina y Clase Común o Calidad Común. El aceite de oliva obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará aceite de oliva refinado o aceite de oliva de presión refinado.

140. Con la designación de Aceite de oliva se entiende a una mezcla de aceite de oliva virgen con aceite de oliva refinado.

### Sus características físico-químicas son :

- Densidad relativa a 25/4° C: 0,9090 a 0,9130
- índice de refracción a 25° C: 1,4665 a 1,4683
- índice de iodo (Wijs): 79 a 89
- índice de saponificación: 187 a 195
- insaponificable: máx. 1,30 %
- índice de Reichert-Meissl: máx. 1,2
- índice de Polenske: máx 2,5
- índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): máx. 16° C

#### a. Extinción específica

- aceite de oliva virgen a 232 270 nm: máx. 4,0 y 0,3 respectivamente
- aceite de oliva refinado a 270 nm: máx. 1,10 (variación máxima a cerca de 270 nm: 0,16)
- aceite de oliva: a 270 nm: máx. 0,90 (variación máxima a cerca de 270 nm: 0,15)

#### Acidez libre:

- clase Extra: máx. 2,00 mg KOH/g (1,00 % como ácido oleico)
- clase Fina: máx. 4,00 mg KOH/g (2,00 % como ácido oleico)
- clase común: máx. 6,60 mg KOH/g (3,30 % como ácido oleico)
  
- refinado: máx. 0,60 mg KOH/g (0,30 % como ácido oleico)
- oliva: máx. 3,00 mg KOH/g (1,50 % como ácido oleico)

#### Pérdida por calentamiento:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx. 0,15 %
- Refinado: máx. 0,05 %
- Oliva: máx. 0,10 %

#### Índice de peróxidos:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx. 30,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo
- Refinado y Oliva: máx. 20,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo

#### Impurezas insolubles:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx. 0,1 %
- Refinado y Oliva: máx. 0,05 %

#### Hierro:

- Virgen clases Extra, Fino, Común; Refinado y Oliva: máx. 3 ppm

Cobre:

- Virgen clases Extra, Fino, Común; Refinado y Oliva: máx. 0,1 ppm

La composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos) debe encuadrarse dentro de los siguientes límites:

- Acido láurico( C12:0): no perceptible
- Acido mirístico( C 14:0): menor de 0,1
- Acido palmítico( C16:0): 7,5 a 20,00
- Acido heptadecanoico( C17:0): menor de 0,5
- Acido heptadecenoico( C17:1): menor de 0,6
- Acido esteárico( C18:0): 0,5 a 5,0
- Acido oleico( C18:1): 53 a 83
- Acido linoleico( C18:2): 3,5 a 21,0
- Acido linolénico(C18:3): menor de 1,5
- Acido araquídico( C20:0): menor de 0,8
- Acido behénico( C22:0): menor de 0,2
- Acido erúcico( C22:1): no perceptible
- Acido lignocérico( C24:0): menor de 0,1

Composición en esteroides ( % respecto a la suma de beta sitosterol, campesterol y stigmasterol):

- Colesterol: máx. 0,5 %
- Brasicasterol: máx. 0,1 %
- Campesterol: máx. 4,0 %
- Stigmasterol: < que campesterol
- Beta-sitosterol: min. 93,0 %
- Delta-7-stigmasterol: máx. 0,5
- Contenido en esteroides totales: min. 1000,00 mg/kg

Acidos grasos saturados en posición 2:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx. 1,5 %
- Refinado y Oliva: máx. 1,8 %

Eritrodiol + Uvaol:

- Virgen clases Extra, Fino, Común; Refinado y Oliva: máx. 4,5 %

Estigmastadienos:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx 0,15 mg/kg

Ceras:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx. 250 mg/kg
- Refinado y Oliva: máx. 350 mg/kg

Suma de isómeros transoleicos:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx. 0,05 %
- Refinado y Oliva: máx. 0,20 %

Isómeros translinoleicos + translinolénicos:

- Virgen clases Extra, Fino y Común: máx. 0,05 %
- Refinado y Oliva: máx. 0,30 %

Trilinoleína:

- Virgen clases Extra, Fino, Común; Refinado y Oliva: máx. 0,5 %

141. Art. 536.- Se denomina aceite de orujo de aceituna refinado al obtenido de orujo de aceitunas, por medio de los disolventes autorizados y que ha sido neutralizado, blanqueado, desodorizado y desmargarinado, no pudiendo ser sometido a procesos de reesterificación.

Sus características físico-químicas son las indicadas en el artículo 535 a excepción de :

- Insaponificable: máx. 2,10 %
- Pérdida por calentamiento: máx. 0,05 %
- Índice de Bellier modificado (medio acético de precipitación): no aplicable
- Debe presentar opalescencia estable a temperatura superior a 50° c y luego floculación
- Acidez libre: máx. 0,60 mg koh/g (0,30 % como ácido oleico)
- Índice de peróxido: máx. 20,0 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo
- Impurezas insolubles: máx. 0,05 %
- Hierro: máx. 3 ppm
- Cobre: máx. 0,1 ppm
- Composición en esteroides:
  - ✓ Colesterol: máx. 0,5 %
  - ✓ Brasicasterol: máx. 0,1 %
  - ✓ Campesterol: máx. 4,0 %
  - ✓ Stigmasterol: < que campesterol
  - ✓ Beta-sitosterol: min. 93,0 %
  - ✓ Delta-7-stigmasterol: máx. 0,5
  - ✓ Contenido en esteroides totales: min. 1800,00 mg/kg
  - ✓ Acidos grasos saturados en posición 2: máx. 2,2 %
- ✓ Eritrodiol + Úvaol: min. 12 %
- ✓ Ceras: máx. 350 mg/kg
- ✓ Suma de isómeros transoleicos: máx. 0,20 %
- ✓ Isómeros translinoleicos + translinolénicos: máx. 0,30 %
- ✓ Trilinoleína: máx. 0,60 %

## **6.GUIA DE CAMPO**

**GUIA DE CAMPO y REGISTROS DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCCION  
INFORMACION GENERAL Y ANUAL DEL CAMPO  
COSECHA 2003<sup>1</sup>**

**1. Objeto**

Aportar la información necesaria que permita la identificación, el manejo productivo y fitosanitario del Establecimiento y del Producto.

**2. Alcance**

Todas las actividades agropecuarias del Establecimiento vinculadas a la producción de materia prima – aceitunas- y registradas en el Consejo de la Denominación de Origen.

**3. Responsabilidad**

Responsable de mantener actualizada la información vinculada a la producción, identificación, manejo productivo, genético y fitosanitario de la producción.

El llenado de este Cuaderno de Campo es de carácter obligatorio para los usuarios de la DO. Deben anotarse con el detalle necesario todas las labores e incidencias en el cultivo, en las fechas que se han realizado o producido. Su actualización debe realizarse como **mínimo en forma semanal**. El responsable primario y su asesor técnico –si lo tiene- debe responsabilizarse con su firma de la veracidad de lo registrado en el Cuaderno. Este cuaderno debe estar disponible para su inspección en cualquier momento que se lo solicite el inspector habilitado por el Consejo, con previo aviso o sin aviso. A este cuaderno deben adjuntarse análisis y documentación que sirva para verificar cualquiera de las operaciones registradas. Todas las planillas deben estar firmadas por el responsable, quien debe estar registrado en el Consejo.

**4. Instrucciones generales para el llenado de la Guía de Campo**

Se completará una Guía de Campo por Unidad Productiva, es decir que, si varios establecimientos lindantes entre sí son manejados como una unidad productiva por el productor responsable, éste deberá completar una sola Guía de Campo.

En este caso, el productor deberá completar el punto 6. **Establecimiento** tantas veces como establecimientos estén involucrados en la unidad productiva.

Sin embargo, si el productor tiene dos establecimientos o más alejados entre sí, deberá completar una Guía de Campo por cada uno de ellos, y especificará en cada una el RENSPA2 o su equivalente para esta materia prima –Nº de habilitación entregada por SENASA.

**Municipio:**.....

<sup>1</sup> Elaborado por Ing. María Ines Jatib- Consultor FAUBA -

**5. Productor Responsable**

Completar con los datos del productor que llevará adelante el proyecto piloto en su establecimiento y será responsable ante el Consejo de la DO.

Apellido: .....

Nombre: .....

**Dirección**

Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - .....

Tel. celular: (.....) - .....

E-mail: .....

Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

**5.1 Razón Social**

Nombre: .....

**Domicilio Legal:**

Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - .....

E-mail: .....

CUIT: .....

RENSPA N°: .....

**Firma**

**Aclaración**

**El arriba firmante se compromete a cumplimentar la información necesaria para llevar adelante el proyecto, y a conocer y respetar los reglamentos y estatutos vigentes en el Consejo de la DO.**

Representante de la Firma o Responsable Técnico

**NO COMPLETAR SI COINCIDE CON EL PRODUCTOR RESPONSABLE**

Apellido: ..... Nombre: .....

**Dirección**

Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - ..... Tel. celular: (.....) - .....

E-mail: .....

Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

**5.3. Informante**

*Se refiere al productor responsable o a la persona –representante de la firma o asesor técnico- por él designada para completar planillas e informar al Consejo de la DO.*

*Marque con una cruz lo que corresponda:*

- EL INFORMANTE COINCIDE CON EL PRODUCTOR RESPONSABLE
- EL INFORMANTE COINCIDE CON EL REPRESENTANTE DE LA FIRMA
- SI EL INFORMANTE ES OTRA PERSONA, COMPLETE LA SIGUIENTE INFORMACION

Apellido: .....

Nombre: .....

**Dirección**

Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - ..... Tel. celular: (.....) - .....

E-mail: .....

Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

**6. Establecimiento**

Nombre del Establecimiento: .....

Razón Social: .....

Domicilio Legal: .....

Ubicación del Establecimiento

Localidad: ..... Distrito: ..... Departamento: .....

Denominación Catastral: .....

Superficie total del Establecimiento: .....

**7. Información de la Unidad Productiva**

**Régimen de Tenencia**

Régimen de tenencia	Cant. De Has.
Propietario	
Arrendatario	
Otros	

Cantidad de Lotes: .....

**8- Datos de Cosecha:**

Cantidad de Kg: .....

Índice de Madurez: .....

Fecha de Cosecha: .../.../.....

Hora de cosechado hasta que se carga: .....

Estado Sanitario: Bueno ..... Regular ..... Malo

Estado de Rotura / Daño: Bueno..... Regular ..... Malo .....



9- Plano de Establecimiento

## **7.GUIA DE LA INDUSTRIA**

## GUIA DE INDUSTRIA

### AUTOCERTIFICACION DE ORIGEN Y CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA, FICHA y REGISTROS DE INDUSTRIAS INFORMACION ANUAL COSECHA 2003:

#### 1. Objeto

Aportar la información necesaria que permita realizar el seguimiento del proceso de elaboración del Establecimiento industrial.

#### 2. Alcance

Todas las actividades vinculadas a la elaboración – envasado y etiquetado de aceite de oliva con Denominación de Origen y que deban ser registradas para su posterior control / auditoria por el Consejo de la Denominación de Origen.

#### 3. Responsabilidad

Responsable de mantener actualizada la información vinculada a la recepción de la materia prima, procesado, envasado y etiquetado del aceite de oliva que se expide con la certificación de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca"

El llenado de esta Ficha –a modo de Declaración Jurada- y registro es de carácter obligatorio para los usuarios de la DO.

Deben anotarse con el detalle necesario todas las actividades que se realizan dentro de la industria, en las fechas que se han realizado o producido. El responsable primario y su asesor técnico –si lo tiene- debe responsabilizarse con su firma de la veracidad de lo registrado en la Ficha. Esta Ficha debe estar disponible para su inspección en cualquier momento que se lo solicite el inspector habilitado por el Consejo, con previo aviso o sin aviso. A esta Ficha deben adjuntarse análisis y documentación que sirva para verificar cualquiera de las operaciones registradas. Todos los registros deben estar firmadas por el responsable, quien debe estar registrado en el Consejo.

#### 4. Empresario Responsable

Completar con los datos del empresario que llevará adelante el proyecto piloto en su establecimiento y será responsable ante el Consejo de la DO.

Apellido: ..... Nombre: .....

#### **Dirección**

Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: .....

Partido: ..... Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - ..... / Tel. celular: (.....) - .....

E-mail: .....

Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

1 Ing. María Inés Jatib- FAUBA – Revisado Juan Manuel Villa y Francisco Copello

**5.1. Razón Social**

Nombre: .....

Domicilio Legal: .....Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: .....partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - .....

E-mail: .....

CUIT: .....

HABILITACION N°: .....

**Firma**

**Aclaración**

El arriba firmante se compromete a cumplimentar la información necesaria para llevar adelante el proyecto, y a conocer y respetar los reglamentos y estatutos vigentes en el Consejo de la DO.

**5.2 Representante de la Firma o Responsable Técnico**

NO COMPLETAR SI COINCIDE CON EL PRODUCTOR RESPONSABLE

Apellido: .....Nombre: .....

**Dirección**

Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - ..... Tel. celular: (.....) - .....

E-mail: .....

Documento: Tipo: ..... Nro: .....

**6. Establecimiento Industrial**

Nombre del Establecimiento: .....

Razón Social: .....

Domicilio Legal: .....

Ubicación del Establecimiento

Localidad: ..... Distrito: .....

Departamento: .....

Denominación Catastral: .....

Superficie total del Establecimiento: .....

**7. Datos del Establecimiento:**

Instalaciones disponibles: .....

✓

.....  
.....  
.....  
.....

Listado de Equipos: .....

✓

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Capacidad del Proceso: .....(Tons Aceitunas - días)

Tanques y Depósitos: .....(Unidades)

Capacidad de Almacenamiento: .....(Tons)

Envases existentes: ..... Tipos de Envases: .....

Etiquetas disponibles: .....(Nº) Características: .....

8- Plano de Establecimiento (Ubicar todas las instalaciones y el flujo de la materia prima y del producto)

## **8.REGISTROS DE CAMPO**





11- INFORMACION GENERAL DE LOS LOTES<sub>2</sub>

LOTE NUMERO	Superficie (Ha)	Variedad	Pie (Si corresponde)	Sistema de Conducción	Marco de Plantación	Sup. neta	Año de Implantación	Sistema de Riego

.....

Firma del Responsable

2 LOTE INFORMADO: MENOS DE 10 HAS. SE RECOMIENDA USAR COMO LOTE LA UNIDAD REGADA POR UNA VALVULA

FACULTAD DE AGRONOMIA  
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

12- CALENDARIO DE ACTIVIDADES3 -ANUAL-

ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
Control de malezas Mecanico											
Quimico											
Riego											
Fertilización											
Poda											
Controles sanitarios											
Cosecha											
Índice de Maduración											
Fecha											
Rendimiento Kg-ha											
Rendimiento Industrial											

.....  
Firma del Responsable



14- PLANILLA DE RIEGOS (ANUAL)

Fecha	Sistema de Riego	Metro cúbico	LOTES																							
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Enero																										
Febrero																										
Marzo																										
Abril																										
Mayo																										
Junio																										
Julio																										
Agosto																										
Septiem.																										
Octubre																										
Noviembre																										
Diciembre																										

.....  
Firma del Responsable

## **9.REGISTROS DE LA INDUSTRIA**



CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL  
DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA

2- REGISTRO CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA INGRESADA<sup>4</sup>

NUMERO PARTIDAS	DE	FECHA	HORA	CONVENCIONAL L. ORGANICO C. O)	CAJONES (unidades)	BINES (unidad)	NUMERACION BINES	TICKET BALANZA	variedad	HUMEDAD %	MAT. GRASA	MAT. GRASA SECA	INDICE MADUREX	DE	PESO FRUTOS	IMPURE ZAS

.....  
FIRMA DEL RESPONSABLE

4 Registro de prueba  
5 Numero de partida: numero asignado por la industria al ingreso de la materia prima. Debe coincidir con el numero asignado en el Registro 1 - Anterior

FACULTAD DE AGRONOMIA  
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

**CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL  
DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA**

**3- CONTROL DE LINEA DE PROCESO**

NUMERO DE PARTIDA	FECHA	HORA	CONV. U ORG.	KG LIMPIO	CRIBA	T BATIDO	TIEMPO AMASADO H M	VOL INYECCION Kg/hora	3 FASES	REND.	MC AL PERUJO	T SALIDA DECANTER	T SALIDA VERTICAL	ACIDDEZ	IND. PERONI DO	VALOR. ORCANO LEPTICA6	N DEPOSITO TO

.....  
FIRMA DEL RESPONSABLE



CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL  
DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA

**4- REGISTRO CONTROL ALMACENAJE**

NUMERO DE DEPÓSITO	DE FECHA	HORA	CONVENCIONAL ORGANICO	VARIEDAD	KG LIMPIOS	ACIDEZ7	PEROXIDOS8	VALORACION ORGANOLEPTICAS9	NUMERO DE PARTIDA

.....  
FIRMA DEL RESPONSABLE

7 LLENAR DESPUES DEL ANALISIS  
8 LLENAR DESPUES DEL ANALISIS  
9 LLENAR DESPUES DEL ANALISIS

FACULTAD DE AGRONOMIA  
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

5- REGISTRO CONTROL DE DEPOSITO<sup>10</sup>

NUMERO DE DEPOSITO: -----

FECHA	TIPO OPERACION	DE	DESTINO				

.....  
FIRMA DEL RESPONSABLE

10 REGISTRO A COMPLETAR SOBRE LA PRACTICA

## **10. MODIFICACIONES PROPUESTAS POR LOS PRODUCTORES**

## **INSTRUCTIVO PARA ACCEDER AL USO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PARA LOS MIEMBROS DEL CONSEJO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN "ACEITES DE OLIVA DE CATAMARCA"**

1. Los asociados deberán registrar sus establecimientos agrícolas o industriales en el consejo a través de las planilla de inscripción correspondientes. estas planillas deberán ser llenadas y remitidas al Consejo en calle ..... de San Fernando del valle de Catamarca. (Anexos II y III respectivamente)
2. Luego de contratar el procesamiento / venta / maquila de la fruta, cada envío deberá salir del campo con su correspondiente certificado fitosanitario debidamente numerado y con la firma y sello del responsable técnico que la Empresa haya designado en la ficha de inscripción indicada en el punto 1)
3. Se recuerda a los Sres. miembros del Consejo de Denominación de Origen que para tener derecho a hacer uso de la Denominación de Origen, deben estar inscriptos todos los establecimientos por los que sucesivamente pasen las aceitunas y/o aceites hasta su envasado final. (esto es: el establecimiento que produce la materia prima, quien industrializa y si correspondiera quien lo envasa). Todo esto sujeto a las restricciones e imposiciones que emanan de los Estatutos y Reglamentos del Consejo.
4. La Fábrica que reciba la fruta deberá confeccionar la PLANILLA REGISTRO DE MATERIA PRIMA INGRESADA PARA PROCESADO DE DO (Anexo IV)
5. Luego de efectuado el proceso de industrialización de la fruta, la Fábrica deberá confeccionar la PLANILLA DE REGISTRO DE PROCESO Y ALMACENADO DE ACEITE CON DO (Anexo V)
6. Las Fábricas serán las responsables de enviar al Consejo de Denominación de Origen las Planillas del Anexo II y III de los productores que procesaron con DO. El envío de la documentación indicada deberá hacerse los días 15 y último día de cada mes (o siguiente en caso de no ser día hábil). El objetivo es que todo el aceite procesado quede registrado dentro de los quince días de producido.
7. Las fábricas deberán emitir para el propietario del aceite un CERTIFICADO DE DEPOSITO del producto
8. Con el Certificado indicado en el punto precedente el propietario del aceite, siempre que cumpla con todos los requisitos normados, podrá adquirir las estampillas correspondientes.

**REGISTRO DE PRODUCTORES**  
**DE ACEITE DE OLIVA DO**  
**CATAMARCA**

**2003**

1. **Objeto**

Aportar la información necesaria que permita la identificación de los productores de aceitunas.

2. **Alcance**

Todas las actividades agropecuarias del Establecimiento vinculadas a la producción de materia prima –aceitunas- y registradas en el Consejo de la Denominación de Origen.

3. **Responsabilidad**

Responsable de mantener actualizada la información vinculada a la producción, identificación, manejo productivo, genético y fitosanitario de la producción.

El llenado de este Cuaderno de Campo es de carácter obligatorio para los usuarios de la DO.

Deben anotarse con el detalle solicitado la información requerida. La remisión de la información deberá hacerse con una frecuencia **mínima de dos semanas**. El responsable primario y su asesor técnico –si lo tiene- debe responsabilizarse con su firma de la veracidad de lo registrado. Este cuaderno debe estar disponible para su inspección en cualquier momento que se lo solicite el inspector habilitado por el Consejo, con previo aviso o sin aviso. A este cuaderno deben adjuntarse análisis y documentación que sirva para verificar cualquiera de las operaciones registradas. Todas las planillas deben estar firmadas por el responsable, quien debe estar registrado en el Consejo.

4. **Instrucciones generales para el llenado de la Guía de Campo**

Se completará una Guía de Campo por Unidad Productiva. Si varios establecimientos lindantes entre sí son manejados como una unidad

productiva por el productor responsable, éste deberá completar una sola Guía de Campo. De la misma manera si una empresa posee varios establecimientos no lindantes, deberá informarlos por separado.

En este caso, el productor deberá completar el punto **6. Establecimiento** tantas veces como establecimientos estén involucrados en la unidad productiva.

Sin embargo, si el productor tiene dos establecimientos o más alejados entre sí, deberá completar una Guía de Campo por cada uno de ellos

NOTA: la información suministrada será usada exclusivamente por el CONSEJO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN para sus fines específicos.

## 5 Razón Social

Nombre: .....

.....

Domicilio Legal:

Calle: .....

Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido:

.....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - .....

E-mail: .....

CUIT: .....

RENSPA Nº: .....

**Firma**

**Aclaración**

El arriba firmante se compromete a cumplimentar la información necesaria para llevar adelante el proyecto, y a conocer y respetar los reglamentos y estatutos vigentes en el Consejo de la DO.

## 5 Representante de la Firma

Apellido: .....Nombre:  
.....  
Dirección  
Calle: .....  
Nro: .....  
Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido:  
.....  
Pcia: .....  
Tel/fax: (.....) - ..... Tel. celular: (.....) -  
.....  
E-mail: .....  
Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

## 6.Responsable Técnico

Apellido: .....Nombre:  
.....  
Dirección  
Calle: .....  
Nro: .....  
Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido:  
.....  
Pcia: .....  
Tel/fax: (.....) - ..... Tel. celular: (.....) -  
.....  
E-mail: .....  
Documento: Tipo: ..... Nro.:  
.....



## 7. Responsable de la Información

*Se refiere a la persona designada para completar las planillas e informar al Consejo de la DO.*

*Marque con una cruz lo que corresponda:*

- EL INFORMANTE COINCIDE CON EL PRODUCTOR RESPONSABLE
- EL INFORMANTE COINCIDE CON EL REPRESENTANTE DE LA FIRMA
- SI EL INFORMANTE ES OTRA PERSONA, COMPLETE LA SIGUIENTE INFORMACION

Apellido: .....

Nombre: .....

Dirección

Calle: .....

Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - ..... Tel. celular: (.....) - .....

E-mail: .....

Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

## 8 Establecimiento

Nombre del Establecimiento: .....

Ubicación del Establecimiento

Localidad: .....Distrito: .....

Departamento: .....

Denominación Catastral: .....

Superficie total del Establecimiento: .....

## 9. Información de la Unidad Productiva

Esta información podrá ser presentada en planilla adjunta si fuera necesario. Cuando hubieran para una misma variedad lotes que por cualquier causa no puedan ser informados como una unidad, hacerlo por separado (ej: distintos marcos de plantación, etc.)

<b>Variedad</b>	<b>Superficie</b>	<b>Nro. Plantas</b>	<b>Cosecha 2003 (si - no)</b>	<b><u>Obs.</u></b>


**10 Declaración jurada sobre uso de productos fitosanitarios y fertilizantes.**

Informo en carácter de DECLARACIÓN JURADA que en la unidad productiva que se registra en este acto se utilizan EXCLUSIVAMENTE productos fitosanitarios y fertilizantes autorizados por el SENASA.

Lugar y fecha .....

FIRMA

## **11 INFORMACIÓN SOBRE MARCAS Y ENVASES**

Informar las marcas, tipo de envases y capacidad de los mismos que serán amparados por la D.O, adjuntando por separado una muestra de las etiquetas para su registro. (En el caso que la etiqueta esté grabada en el mismo envase se deberá presentar una fotografía o similar)

Marca	Tipo de envase	Capacidad	R.N.P.A.

Se adjuntan ..... etiquetas correspondientes a cada una de las marcas informadas precedentemente.

Lugar y fecha .....

FIRMA

GRUPO DE PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA  
DE CATAMARCA

AUTOCERTIFICADOS

**AUTOCERTIFICACION DE**  
**ORIGEN Y CALIDAD**  
**DE ACEITE DE OLIVA**

**FICHA y REGISTROS DE**  
**INDUSTRIAS**

**INFORMACIÓN ANUAL**

**COSECHA 2003<sup>1</sup>**

---

<sup>1</sup> Elaborado por Ing. Maria Inés Jatib- Consultor FAUBA -

AUTOCERTIFICADOS

**1. Objeto**

Aportar la información necesaria que permita realizar el seguimiento del proceso de elaboración del Establecimiento industrial.

**2. Alcance**

Todas las actividades vinculadas a la elaboración + envasado y etiquetado de aceite de oliva con Denominación de Origen y que deban ser registradas para su posterior control / auditoria por el Consejo de la Denominación de Origen.

**3. Responsabilidad**

Responsable de mantener actualizada la información vinculada a la recepción de la materia prima, procesado, envasado y etiquetado del aceite de oliva que se expide con la certificación de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca"

El llenado de esta Ficha –a modo de Declaración Jurada- y registro es de carácter obligatorio para los usuarios de la DO.

Deben anotarse con el detalle necesario todas las actividades que se realizan dentro de la industria, en las fechas que se han realizado o producido. El responsable primario y su asesor técnico –si lo tiene- debe responsabilizarse con su firma de la veracidad de lo registrado en la Ficha. Esta Ficha debe estar disponible para su inspección en cualquier momento que se lo solicite el inspector habilitado por el Consejo, con previo aviso o sin aviso. A esta Ficha deben adjuntarse análisis y documentación que sirva para verificar cualquiera de las operaciones registradas. Todos los registros deben estar firmadas por el responsable, quien debe estar registrado en el Consejo.

AUTOCERTIFICADOS

**4. Empresario Responsable**

Completar con los datos del empresario que llevará adelante el proyecto piloto en su establecimiento y será responsable ante el Consejo de la DO.

Apellido: .....Nombre: .....

Dirección

Calle: .....

Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido:

..... Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - ..... / Tel. celular: (.....) - .....

E-mail: .....

Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

**5.1. Razón Social**

Nombre: .....

Domicilio Legal: .....Calle: ..... Nro: .....

Cod.Postal: ..... Localidad: .....partido: .....

Pcia: .....

Tel/fax: (.....) - .....

E-mail: .....

CUIT: .....

HABILITACION N°: .....

**Firma**

**Aclaración**

El arriba firmante se compromete a cumplimentar la información necesaria para llevar adelante el proyecto, y a conocer y respetar los reglamentos y estatutos vigentes en el Consejo de la DO.

AUTOCERTIFICADOS

**5.2 Representante de la Firma o Responsable Técnico**

**NO COMPLETAR SI COINCIDE CON EL PRODUCTOR RESPONSABLE**

Apellido: .....Nombre: .....  
.....  
Dirección  
Calle: ..... Nro: .....  
Cod.Postal: ..... Localidad: ..... Partido: .....  
Pcia: .....  
Tel/fax: (.....) - ..... Tel. celular: (.....) - .....  
E-mail: .....  
Documento: Tipo: ..... Nro.: .....

**6. Establecimiento Industrial**

Nombre del Establecimiento: .....  
Razón Social: .....  
Domicilio Legal: .....  
Ubicación del Establecimiento  
Localidad: ..... Distrito: .....  
Departamento: .....  
**R.N.E** : .....



**GRUPO DE PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA  
DE CATAMARCA**

**AUTOCERTIFICADOS**

**7. INFORMACIÓN SOBRE MARCAS Y ENVASES**

Informar las marcas, tipo de envases y capacidad de los mismos que serán amparados por la D.O, adjuntando por separado una muestra de las etiquetas para su registro. (En el caso que la etiqueta esté grabada en el mismo envase se deberá presentar una fotografía o similar)

Marca	Tipo de envase	Capacidad	R.N!P.A.

Se adjuntan ..... etiquetas correspondientes a cada una de las marcas informadas precedentemente.





CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN  
Y PROMOCION COMERCIAL  
"ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA"

CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN  
Y PROMOCION COMERCIAL

"ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA"

***PROTOCOLO DE CALIDAD  
DE LA  
DENOMINACION DE ORIGEN***

***"ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA"<sup>1</sup>***

***Buenos Aires – Argentina***

*2002*

---

<sup>1</sup> Versión Corregida por: Juan M. Villa- Presidente del Consejo de DO, Matias Belomo –La Bonita-, Francisco Copello –Asesor Tecnico-, Raul Zelarayel – Complejo Productivo Mediterraneo-, Mario Lanari –Asesor Privado-, Raul Macarov (Mrio. de la Producción del gob. de Catamarca y Maria Ines Jatib – Consultor Técnico – UBA –CFI – Diciembre 2002- Catamarca – Argentina.

## **INDICE**

### **1- OBJETO Y ALCANCE DE LA PROTECCION**

I- Generalidades

### **2- DELIMITACION DEL AREA GEOGRAFICA**

I- Area de producción

II- Requerimientos de Clima y Suelo

### **3-MANEJO RECOMENDABLE DEL CULTIVO**

1. Riego
2. Propagación
3. Variedades
4. Poda
5. Alternancia o vecería
6. Estado sanitario
7. Condiciones de Cosecha
8. Maduración
9. Momento de Cosecha
10. Condiciones de Post-Cosecha

### **4- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA**

### **5- REQUISITOS DE LA INDUSTRIALIZACION DE LA ACEITUNA**

1. Tipo de Industrialización
2. Almacenamiento de las Aceitunas
3. Separación de las hojas y lavado
4. Molienda
5. Condiciones d Batido
6. Sistema de Extracción
7. Filtrado

**6- COMPOSICIÓN Y PROCESO DE OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA**

**7- TIPICIDAD DEL PRODUCTO DE CALIDAD "ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA"**

**8- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DEL ACEITE**

1. Condiciones para el Almacenamiento del Aceite de Oliva
2. Almacén
3. Depósitos

**9- REQUISITOS DE ENVASADO**

**10- IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS PARA SU COMERCIALIZACION**

1. Logotipo y Sellos
2. Etiquetas
3. Expediciones

**11- TRAZABILIDAD - REGISTROS Y CONTROLES DE GESTION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROCESOS / PRODUCTOS**

1. Registros
2. Inscripciones
3. Control Técnico de Calidad de Proceso
4. Trazabilidad
5. Comité de Calificación
6. Reporte de trazabilidad

**12- ANEXOS:**

**1- BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES**

1. Estructura Edilicia
2. Lugar de procesamiento y edificio
3. Construcción, materiales y diseño
4. Abastecimiento de agua y evacuación de efluentes
5. Dependencias auxiliares y de servicios generales
6. Equipos y Utensilios
7. Diseño y construcción
8. Materiales
9. Personal
10. Contaminación Cruzada
11. Programa de Higiene y Desinfección
12. Programa de Eliminación de Desechos
13. Programa de Lucha contra Plagas

**CAPITULO I - GENERALIDADES**  
**DE LA DENOMINACION DE ORIGEN**

## I- Generalidades

1º- Este Protocolo se ajusta a la cosecha 2003 y su proyección en cosechas subsiguientes se ve reflejada en los requerimientos de mejora del proceso "desde el campo a la mesa".

2º- Este Protocolo ha sido elaborado con el aporte de las personas físicas y/o jurídicas proveniente de su conocimiento y experiencia en la producción y elaboración de Aceite de Oliva en cuanto a las Buenas Practicas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura de modo de definir la mejor calidad del Aceite de Oliva de la Provincia de Catamarca.

3º- Este Protocolo establece como obligatorio todas aquellas prácticas probadas que conducen a una calidad previamente determinada del Aceite de Oliva.

4º- Las prácticas recomendadas son aquellas que orientan la producción a la calidad óptima. Estas practicas se irán ajustando y convirtiendo en requisitos de cumplimiento obligatorio conforme el sistema alcance su régimen de funcionamiento estable / normal.

5º- Las prácticas recomendadas con plazos definidos son aquellas practicas que requieren de ajustes operativos propios de la progresividad del sistema.

6º- Quedan protegidos con la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" el Aceite de Oliva Virgen Extra que reúna los requisitos especificados en este Protocolo de Calidad, en cuanto a condiciones de cultivo/producción de aceitunas, industrialización y/o establecimientos de elaboración del aceite de oliva, especificaciones de calidad de producto, de almacenamiento, de envasado y de etiquetado y que además cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente.

7º- Las aceitunas con destino a la elaboración de aceites protegidos con la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" son las producidas en el área geográfica señalada en el Art. 10º de este Protocolo de Calidad y obtenidas en las condiciones generales que establece la legislación vigente y las específicas señaladas en el presente Protocolo de Calidad.

8º- La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" y al nombre del área geográfica de la provincia de Catamarca, así como, al nombre del producto amparado cuando éste último sea aplicado a aceite de oliva y, esté ligado a la provincia de Catamarca que compone la zona de producción y procesamiento.

***Queda prohibida la utilización, en otros aceite de oliva, proveniente de la misma variedades de aceitunas, de otros nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión o engaño con el amparado por este Protocolo de Calidad, aún en los casos en que vayan precedidas por las expresiones "tipo", "estilo", "gusto", "sabor", "elaborado en", "acondicionado en", "envasados en" u otras análogas.***

9º- La defensa de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca", la aplicación del Estatuto del Consejo que lo representa y del Protocolo de Calidad, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del aceite de oliva amparado, quedan encomendados al Consejo de la DO y a los organismos nacionales y provinciales en el ámbito de sus respectivas competencias.



## **2- DELIMITACION DEL AREA GEOGRAFICA**

### **I- Area de producción**

10º- La zona de producción de la DO "Aceite de Oliva de Catamarca" comprende las explotaciones oleícolas ubicadas en el Area Geográfica de la Provincia de Catamarca.

11º- El Consejo de Denominación de Origen y la Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación –competencia establecida en la Ley Nacional 25380/00- considerarán y autorizarán la ampliación del área geográfica delimitada de producción en el artículo precedente, pudiendo incorporar otras parcelas ubicadas fuera del ámbito señalado, siempre que se repitan las condiciones ecológicas (factores naturales: climáticos y edáficos) y las condiciones de procesamiento, acompañando los estudios e informes pertinentes.

12º La calificación de las parcelas a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo junto con la Autoridad de Aplicación de la Ley de DO nacional y provincial respectivamente, debiendo quedar delimitadas en la documentación cartográfica que obre en poder del Consejo.

13º- Para que el producto aceite de oliva proveniente del área geográfica delimitada, se utilice con la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" y el Consejo lo certifique, accediendo el productor y el elaborador a los derechos derivados, dicho producto debe ser originario del sistema de cultivo y del sistema de elaboración dispuestas en el presente Protocolo de Calidad, durante el período que establezca el Consejo de Denominación de Origen.

14º- Las prácticas de cultivo y las de elaboración del aceite de oliva permitidas serán las detalladas en el presente Protocolo de Calidad y las que tiendan a conseguir mejor calidad del producto, cualquier modificación deberá ser autorizada por el Consejo.

15º- El Consejo fomentará la adopción de técnicas nuevas destinadas a mejorar la producción/rendimiento de las explotaciones oleícolas y la calidad de los aceites de oliva.

16º- El Consejo podrá autorizar la incorporación de nuevas variedades, previos los ensayos y experiencias necesarias, que demuestren producir aceitunas resistentes a factores adversos, enfermedades, de mayor producción, mayor rendimiento, etc. siempre que no se altere la calidad esencial ni las características diferenciales del aceite de oliva.

17º- El Consejo recomienda que en un plazo perentorio los productores y elaboradores tiendan a la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las de Manufactura (BPM) dispuestas en este Protocolo de Calidad así como los requisitos de Gestión Ambiental dispuestas en las Normas ISO 14001 recomendadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

### **II- Requerimientos de Clima y Suelo**

18º- Las regiones descriptas en el Art. 10º del presente Protocolo de Calidad, son las que cumplen con las condiciones de clima y suelo aptas para el desarrollo de las variedades de aceitunas recomendables para la elaboración de aceite de oliva de la calidad deseada en la DO "Aceite de Oliva de Catamarca".

19º- Las condiciones que se detallan a continuación no son recomendables, sin embargo son aceptadas dada la probada calidad final de los productos amparados:

- *Heladas tardías*: este tipo de accidente climático afecta la producción cuando se producen en el momento de floración o en la primera etapa del cuaje de los frutos.
- *Precipitaciones otoñales*: la presentación de lluvias en los meses de cosecha afecta la aptitud industrial de la aceituna. Cuando la aceituna tiene "mucho agua" tiende a formar emulsiones, dificultando la separación del aceite, disminuyendo así los rendimientos industriales.
- *Amplitud térmica*: cuando el diferencial térmico diario y/o estacional no es marcado se altera la síntesis de ácidos grasos, tanto en cantidad como en calidad.

20º- Las condiciones climáticas recomendables debido a las características naturales de la planta de olivo son las siguientes: especie muy rústica, de fácil cultivo, por lo que se ha instalado en terrenos marginales. No tolera temperaturas menores de  $-10^{\circ}\text{C}$ . No presenta problemas de heladas, con excepción de las variedades muy tempranas, en las que el fruto se ve muy dañado. Escasos requerimientos de horas frío y elevados de calor (entre la brotación y la floración transcurren 3-4 meses y de la floración hasta la recolección, 6-7 meses). Los agentes meteorológicos más graves son los vientos secos y las temperaturas elevadas durante la floración, de forma que se produce el aborto ovárico generalizado, resintiéndose seriamente la producción. Es muy resistente a la sequía, aunque el óptimo de precipitaciones y/o riegos se sitúa alrededor del 65 % de la evapotranspiración potencial.

21º- Necesidad de luz, de modo que una deficiencia de ésta reduce la formación de flores o induce que éstas no sean viables, debido a la insuficiencia de asimilados en la axila de las hojas.

22º- Factores Edáficos: resistente a los suelos calizos, aunque existen diferencias de carácter varietal y básicamente es muy tolerante a la salinidad.

23º- La característica del suelo en cuanto a la estabilidad de la planta es un importante factor, ya que cuanto más ligero sea el suelo (mayor porcentaje de arena) y más grande sea la relación tallo/raíz mayores son las probabilidades de que las plantas sufran descalzamientos y roturas de raíces. En tal sentido, una de las variedades que más se va a ver afectada por este tipo de cosecha es Empeltre por poseer un gran desarrollo en altura y escasa profundidad de raíces.

### 3- MANEJO RECOMENDABLE DEL CULTIVO

#### 1. Riego

**24º- El agua de riego utilizada es "NATURAL" y solo puede tener los siguientes orígenes:**

**a- Subsuelo**

**b- Proveniente de los siguientes cordones montañosos: Ambato, Ancasti, Aconquija y del Sistema Andino.**

**c- Lluvia.**

25º- SE RECOMIENDA como sistema más adecuado el riego localizado que cubra del 60 al 75% de la Evado-transpiración Potencial (ETC), Calculo Analítico.

#### 2- Propagación

26º. SE PERMITE el estaquillado tradicional aunque se reconoce que estén en desuso. SE RECOMIENDA el Estaquillado semileñoso: resuelve los problemas anteriores ya que se utilizan estaquillas de un año, que son fáciles de manejar y en mejor estado sanitario, que pueden ser recolectadas a lo largo de todo el año. Las estaquillas de 12-15 cm. de longitud y con dos pares de hojas, se sumergen en IBA (ácido indolbutílico) a 3000 ppm., con objeto de favorecer la capacidad de enraizamiento. Posteriormente se colocan en cámaras de nebulización sobre medio inerte (perlita), con calor de fondo (25°C) y alineadas. En torno a los 45 días (según variedad y condiciones de temperatura), aparecen los primordios radicales, momento a partir del cual se pueden trasladar a macetas a umbráculos que permitan adaptar la planta a una atmósfera más agresiva. Este sistema permite la entrada en producción un año antes y facilita la formación del árbol.

27º. **Injerto** SE PERMITE el cambio de copa mediante injerto de las variedades recomendadas en este Protocolo.

#### 3- Variedades

28º. Las variedades de olivo recomendables para la elaboración de aceite de oliva de la calidad que se asegura y compromete en este Protocolo de Calidad son: Arbequina, Manzanilla, Picual, Frantoio, Empeltre, Arauco, Coratina, Barnea, Peranzana, FS 17, Biancolila, Cerazuola y Changlot Real.

- **Arbequina.** Muy buen rendimiento graso y muy buena calidad de aceite; presenta el inconveniente de los frutos muy pequeños y ramos que transmiten muy mal la vibración durante la recolección; porte arbustivo que permite

mayores densidades de plantación. Resistente al frío y de gran producción. Madura al principio del invierno.

- **Manzanilla.** Distribuida en todo el mundo; muy productiva; buena relación pulpa / hueso y sin adherencia. De mediano vigor y regular producción. Fruto de tamaño medio, forma redondeada, simétrica y pulpa adherida al hueso. Madura al terminar el otoño.
- **Picual.** Extraordinaria por su rendimiento graso, su rápida entrada en producción y su fácil mecanización durante la recolección; aceite muy estable; planta muy susceptible a Verticillium.
- **Empeltre:** árbol de mediano vigor. Resistente al frío y de gran producción. Madura al empezar el invierno.
- **Arauco:** Los frutos son de gran tamaño (80 a 120 por kg), excelente sabor y textura, color aroma, que la hacen apta para el relleno. Son de forma ovoide alargada que termina en un mucrón punzante, tienen un alta relación pulpa hueso, gran resistencia al transporte y muy sensible a la falta de agua. Su contenido en aceite oscila entre los 8 y el 22 %.
- **Coratina:** variedad italiana del la Puglia, de gran precocidad de producción, frutos grandes, tardíos y de grandes aptitudes como aceitera. Se obtienen un aceite muy picante y frutado especial para cortes. Muy buenos rindes industriales, hasta ahora la que mejor se manifestó en industria con rindes del 22-23 %. Es sensible a las heladas por lo que se deberá tener en cuenta el lugar dentro del campo ,evitando los lugares fríos. Necesita polinizador porque si no tiene muchos frutos sin cuaje. De las aceiteras es la más tardía en maduración.
- **Barnea:** es una de las variedades " industriales" obtenida por mejoramiento y cruzamientos genéticos. Es de origen israelí y su padre es Simón Lavie. Es una planta precoz, al tercer año da interesantes cargas, extremadamente vigorosa y exigente tanto en agua como en nutrientes. Presenta problemas de caídas de plantas por inmadurez en el cuello, debido seguramente a su extremo vigor de crecimiento y su porte es muy erecto lo que no la favorece para los fuertes vientos. En la industria se comporta muy bien, con muy buenos rindes de aceite y sus características son buenas aunque su frutado no es muy característico presentando un aroma marcado a banana. Tiene problemas también de polinizadores, es un tema muy importante a tener en cuenta. Es sensible también al frío. La madurez es bastante rápida y se da casi junto a la Arbequina, aunque esto depende mucho de la carga.
- **Peranzana:** variedad italiana, de vigor medio y de producciones hacia el tercer y cuarto años interesantes. Muy buen aceite, con buenos frutados, aunque se hace bastante difícil su extracción a la madurez del fruto. Porte semirrecto, compacto. De madurez intermedia, después de la Arbequina en el Valle central. Frutos medianos, en años de poca carga es de buen tamaño para mesa.
- **FS17:** es otra variedad industrial, de origen italiano y su creador es el Profeso Gisueppe Fontanazza. Es especial para cultivos superdensos por su vigore contenido. En el Valle aun no tiene tres años las plantas por lo que no sabemos si su comportamiento en precocidad es similar al italiano, donde produce bien a los tres años. Su aceite no tiene caracteres muy importantes pero es de buen rendimiento industrial.
- **Biancolila:** variedad italiana de fruto medio y con la característica que la diferencia de un envero lila con amarillo. De muy buenas condiciones de frutado

y rindes aceptables. Es de precocidad media aunque al tercer año se pueden tener buenas producciones. Planta de porte semi-erecto de vigor medio.

- **Cerazuola:** variedad italiana de gran porte, erecto pero con precocidades medias a bajas en cuanto a su producción. Tienen superlativas características su aceite para encabezamientos. Tiene un gran inconveniente para su propagación como su bajo nivel de enraizamiento.
- **Changlot Real:** variedad de condiciones excelentes de mesa y aceite. Creo que debe ser una de los dobles propósitos más perfectos con resultados muy buenos en la industria para la obtención de aceite con características muy buenas, buena cantidad de polifenoles que le dan un intenso amargor y picor. Para mesa es una aceituna de muy buen tamaño aun con cargas altas.

El listado precedente es simplemente enumerativo y no excluye otras variedades que pudieran producirse en la zona indicada. El Consejo autorizará la inclusión de otras variedades a pedido de los miembros interesados.

#### **4- Fertilización**

29º- SE PERMITE el abonado natural y químico de macro y micro elementos con productos autorizados por SENASA.

#### **5- Marcos de Plantación**

30º- SE RECONOCEN tres categorías de marco de plantación:

Tradicional: Entre 60 y 200 plantas

Denso: De 200 a 500 plantas

Superdenso: mas de 500 plantas

31º- Mantenimiento del Suelo: para evitar la erosión del suelo debido al mal manejo del mismo, SE RECOMIENDA la utilización de sistemas que incluyen el laboreo mínimo y cualquier otro sistema de conservación del recurso.

32º- El olivo se encuentra en general en la zona como Monocultivo pero en el caso que así no sea deberán respetarse las BPA recomendadas en este Protocolo.

#### **6- Poda**

33º- SE RECOMIENDA conducir las plantas a pie único independientemente de la conducción o formación de la copa. Para las nuevas plantaciones SERA OBLIGATORIO un solo pie.

#### **7- Alternancia o vecería**

34º- El olivo es una especie extremadamente alternante: una abundante cosecha precede a otra con escasa floración, debido a la inhibición de la inducción floral de la cual es responsable la semilla en desarrollo. Esta última emite giberelinas que hacen que las yemas se queden en estado latente o que broten como vegetativas.

SE RECOMIENDA las siguientes prácticas culturales:

- Manejo nutricional armónico

- Manejo del agua adecuado
- Recolección temprana de frutos

## **8- Estado sanitario**

**35°. Las condiciones naturales de la zona no favorecen el desarrollo de plagas ni enfermedades habituales en otras áreas productivas.**

**36°. La materia prima esta libre del ataque de "mosca del Olivo" lo que implica que no se usa ningún tipo de pesticida para el control de la misma.**

**37°. Otras plagas podrán ser controladas con el uso de plaguicidas autorizados por SENASA. SE RECOMIENDA como filosofía de control el manejo integrado de plagas.**

## **9- Condiciones de Cosecha**

38°. SE RECOMIENDA cosechar la fruta a mano o por medios mecánicos que no provoquen lesiones en el fruto (vareo, ordeño y mecánico). Dicha fruta no podrá estar en contacto con el suelo, debiéndose interceptarla con la utilización de redes, mallas, cestos o cualquier otro método similar. No se utilizarán frutos caídos en el piso.

39°. SE ACEPTARA hasta un máximo de 20% de frutos dañados

## **10- Maduración y Momento de Cosecha**

40°. El período de maduración es muy variable estando afectado por las distintas condiciones climáticas de cada zona productora. El punto que define la maduración completa del fruto es cuando cambia de color violeta claro al de violeta oscuro.

41°. SE RECOMIENDA cosechar las aceitunas con un índice de madurez en un rango de 2 a 5, dependiendo de la variedad.

42°. SE RECOMIENDA -dada las características particulares de cosecha de la región- para obtener un producto de excelente calidad, cosechar durante los estadios más tempranos de maduración.

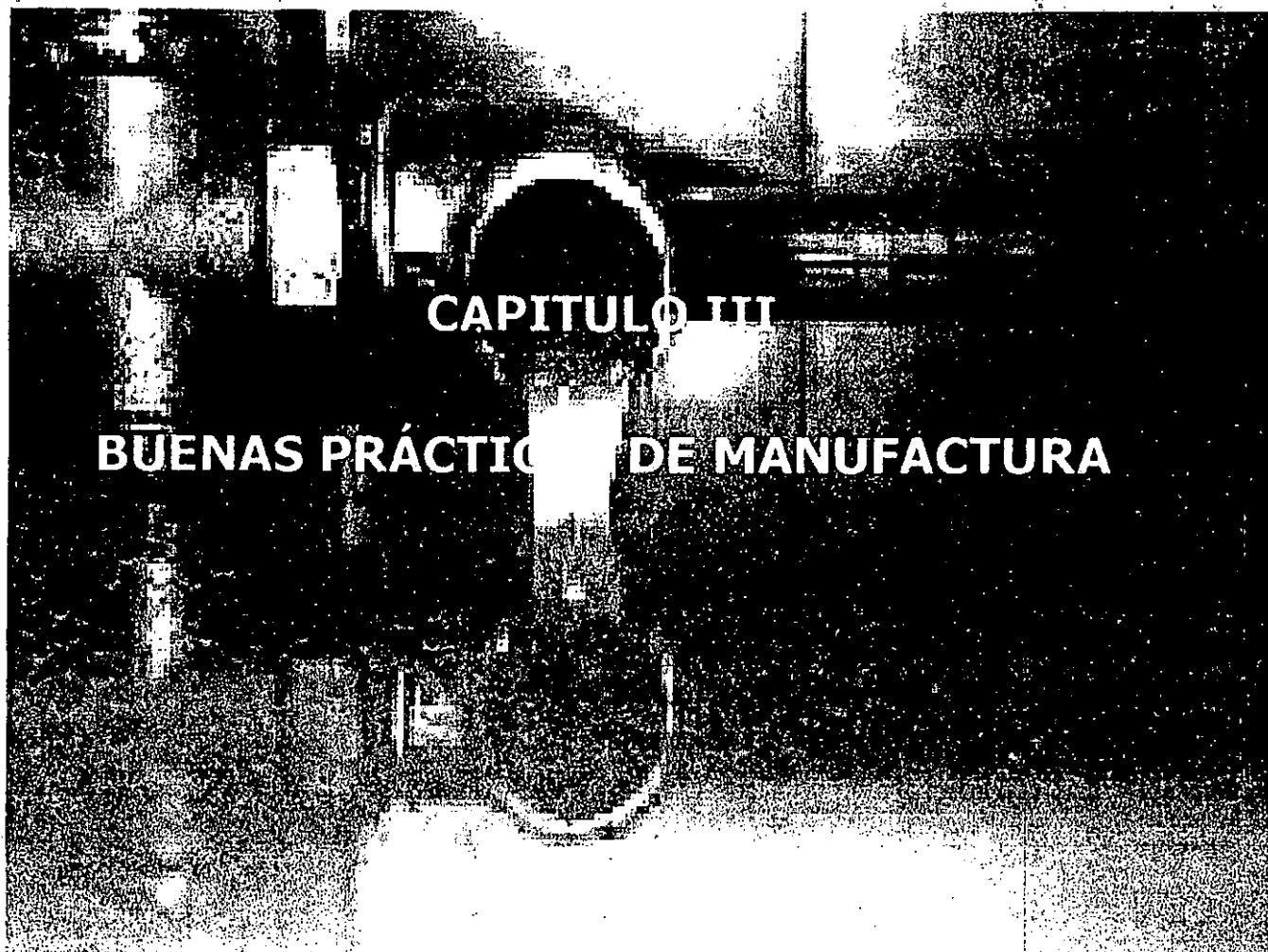
43°. La cosecha SE REALIZARA entre los meses de Febrero a Junio. El Consejo analizará en cada campaña o cosecha, las excepciones.

## **11- Condiciones de Post-Cosecha**

44°. SE RECOMIENDA transportar los frutos cosechados en recipientes plásticos o de otro material que no permita la contaminación de la fruta. No se debe permitir la formación de capas de fruta de más de OCHENTA (80) centímetros de espesor para evitar que esta se dañe por su propio peso y favorecer además la circulación de aire entre la fruta y entre los recipientes.

45°. SE RECOMIENDA que el tiempo transcurrido entre la cosecha de las aceitunas y su procesamiento no supere las 36 horas.

46°. SE RECOMIENDA la molturación por variedades en forma de separada . Se permite la molturación conjunta de distintas variedades pero tratando de respetar las recomendaciones enunciadas.



## 4- REQUISITOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LA ACEITUNA<sup>4</sup>

47°. Para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura en la industria se deben seguir lo dispuesto en el Anexo 1. Cada establecimiento industrial ejecutará estas instrucciones de acuerdo a la característica ambiental, estructural, tecnológica y operativa de cada planta, de modo de facilitar el control de cualquier agente de riesgo higiénico sanitario y que le permite llevarlo a valores mínimos que permitan asegurar la inocuidad del alimento.

### 1. Tipo de Industrialización

48°. SE RECOMIENDA emplear métodos de extracción a través de sistemas de centrifugación horizontal normalizados u otros que apruebe el CONSEJO de DO. QUEDA PROHIBIDA LA REALIZACIÓN SIMULTÁNEA de actividades vinculadas con:

- La extracción o refinación de aceites de oliva, orujo o de semillas por procedimientos distintos de los autorizados por el CONSEJO de DO.
- La realización de procesos de esterificación.
- Cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicéridica del aceite.
- El tratamiento con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes.
- El empleo, tenencia o manipulación de aceites vegetales comestibles, así como en sus anejos, de cualquier disolvente o aditivo cuyo empleo no esté expresamente autorizado (Especialmente glicerina, grasas animales, y aceites o grasas industriales o de síntesis).
- Cualquier manipulación o mezcla de aceites vegetales fuera de las industrias o almacenes debidamente registrados para estos fines.
- La mezcla de aceites, salvo en los casos que esté expresamente autorizado por el presente protocolo y en concreto: A) La mezcla de aceite de oliva o de orujo con los de semilla u otros aceites o grasas. B) La adición de aceites minerales o de síntesis.

### 2- Almacenamiento de las Aceitunas

49°. PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL ACEITE, SE RECOMIENDA, manejar el tiempo de almacenamiento como una variable que es contraria a la calidad, esto es tratar de reducir al máximo el tiempo de almacenamiento, SE RECOMIENDA que la temperatura de almacenamiento no supere los 25 ° C.

50°. Los defectos que se atribuyen a las malas condiciones de post-cosecha, es decir más de 48 hs, con fruta acumulada y con proliferación y desarrollo de hongos y fermentaciones varias, son los siguientes:

- **Atrojado:** Es el resultado de procesos fisiológicos en la aceituna cosechada, durante su almacenamiento. Está relacionado con el tiempo y las condiciones de

---

<sup>4</sup> Extraído de la Publicación INTA – y documentos del Informe Técnico INTA Análisis de Aceite. 1998-2000



almacenamiento. El efecto varía desde la aparición de un sabor de características negativas para el aceite, hasta la degradación del mismo.

- **Avinado – Avinagrado:** Es el resultado de la manifestación de procesos fermentativos alcohólicos o acéticos

51°. Las aceitunas inmediatamente después de recogidas deben ser conducidas para su procesamiento en almazara. El transporte y almacenamiento de las aceitunas debe realizarse en recipientes abiertos, que permitan la circulación de aire. Estos recipientes pueden ser de hasta 600 kilogramos de capacidad, pero en ningún caso las capas de aceitunas deben superar los 80 centímetros de altura. SE RECOMIENDA además realizar una inspección general de la fruta a procesar por lote recibido, por establecimiento productivo y por lote de cultivo.

### 3- Separación de las hojas y lavado

52°. En lo concerniente a la eliminación de hojas SE RECOMIENDA que la operación se realice con el objeto de eliminar ramas, ramillas y el excedente de hojas, pudiendo tolerarse hasta un 0.5 % en peso de hojas en la molienda.

53°. El fruto llegado del campo se volcará en las tolvas de recepción y mediante un sinfín llegará a la separadora de hojas por aspiración, terminando de separar las últimas hojas llegadas del campo, pasando posteriormente a la lavadora para su limpieza total de tierra si fuera necesario

### 4- Molienda

54°. El equipamiento empleado puede ser molino de acero inoxidable, PERMITIENDOSE el uso de molino de martillos, o empiedro.

55°. Se RECOMIENDA utilizar las practicas adecuadas de forma de evitar el incremento de temperatura.

### 5- Condiciones de Batido

56°. **Temperatura de batido:** es un factor determinante en la posterior CALIDAD DEL ACEITE y de su conservación durante la fase de almacenaje. La temperatura que hay que darle a la batidora va de acuerdo con la temperatura que las aceitunas traen del campo.

57°. SE RECOMIENDA que la temperatura del batido no supere los 34° C, ya que altera las propiedades organolépticas y de las del mantenimiento de la calidad, en los períodos largos de almacenamiento. SE RECOMIENDA tomar precauciones ya que cuanto mayor sea el exceso por sobre los 34° C en la pasta de la masa, más se deteriorarán las cualidades organolépticas y su posterior mantenimiento de la calidad a través del tiempo.

58°. SE RECOMIENDA que el batido se realice en rangos de tiempo de 90 minutos a 180 minutos según el diseño del equipo o maquina que se utilice. Se DEBE REGULAR las condiciones de batido, particularmente en cuanto a temperatura y tiempo de trabajo en la amasadora.

59°. SE DEBE tratar de mantener el adecuado gradiente de temperatura durante todo el proceso.

## **6- Sistema de Extracción**

60° El sistema de extracción puede ser por prensado o centrifugación. En los sistemas de centrifugación horizontal se podrán usar las variantes denominadas 2 fases o 3 fases. Se RECOMIENDA el uso de dos fases para mantener la calidad del aceite al evitar el lavado de compuestos solubles en agua y que contribuyen a la calidad de los aceites, como por ejemplo los polifenoles.

61° La extracción del aceite de oliva virgen en una almazara se puede hacer fundamentalmente por dos métodos: presión y centrifugación. El sistema antiguo es el de presión, en el que la pasta procedente de las aceitunas molidas se bate y se reparte en cachos para someterla a presión en las prensas hidráulicas. En una almazara moderna la pasta batida se centrifuga en un decanter, o centrífuga de eje horizontal, para obtener tres fases (aceite, alpechín y orujo) o dos fases (aceite mas alperujo).

62°. **Uso de Aditivos en la Pasta.** El Consejo podrá autorizar el uso de aditivos permitidos por el SENASA a fin de favorecer el mayor agotamiento de los orujos.

## **7- Filtrado**

63°. Los Aceites Vírgenes SOLO PODRAN SER SOMETIDOS a clarificaciones mediante el uso de filtros o decantadores por gravedad. Es decir se permiten solamente medios físicos para la clarificación.

# **CAPITULO V**

## **TIPICIDAD DEL PRODUCTO** **"ACEITE DE OLIVA"**

### **6- COMPOSICIÓN Y PROCESO DE OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA**

64°. Los compuestos químicos del aceite oliva se integran en dos grupos: fracción saponificable e insaponificable. La primera está constituida por triglicéridos (ésteres de ácidos grasos y glicerina) y ácidos grasos libres. Entre los ácidos grasos más abundantes se encuentra el ácido

monoinsaturado oleico y en menor proporción los ácidos poliinsaturados linoleico y linolénico. Los ácidos grasos saturados se encuentran en cantidades semejantes o menores a las de otros aceites vegetales.

65°. La fracción insaponificable está integrada fundamentalmente por terpenos y compuestos esteroidicos. En total representa un porcentaje menor o igual al 1.5% de su composición total, aunque posee una gran importancia desde el punto de vista de su valor biológico. Entre los terpenos se encuentra el escualeno. Los carotenos suponen de 0.5 a 10 mg./kg. y constituyen el factor provitamina A del aceite, siendo responsables, junto a la clorofila de la coloración verde-amarilla de éste.

66°. El contenido en clorofilas oscila entre 0 y 9.7 ppm, por lo que el aceite se oxida fácilmente y es muy sensible a la luz. El contenido en alfa-tocoferol representa el 90-95% de los tocoferoles totales y es el más activo, por su acción como vitamina E. Entre los esteroides destaca el beta-sitosterol que representa el 93%, variando su contenido en función del grado de maduración de la aceituna y su contenido en aceite. Este último componente interfiere competitivamente en la absorción intestinal del colesterol.

67°. Otros componentes del aceite de oliva cuya presencia ofrece ventaja son los compuestos fenólicos, que influyen en su calidad, especialmente en la estabilidad frente a la auto oxidación y en sus propiedades organolépticas. Su contenido es variable (entre 50 y 500 mg./kg., expresado en ácido caféico) dependiendo de la variedad, grado de maduración, técnica de elaboración y manejo de la aceituna.

## **7- TIPICIDAD DEL PRODUCTO DE CALIDAD "ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN DE CATAMARCA"**

68°. El Aceite de Oliva de Catamarca es única y exclusivamente Extra Virgen. Esto es: que es un aceite virgen, de calidad extra. Entendiéndose por virgen que se utilizan materiales físicos para la extracción. Los análisis realizados y los resultados que deben obtenerse responden a los siguientes parámetros:

69°. **Índice de Acidez.** Debe realizarse el análisis para la determinación del índice de acidez sobre muestras de productos terminados, en todos los casos el valor debe ser menor o igual al 1%. RECOMENDANDOSE que no supere el 0.8%.

70°. DEBE realizarse el análisis para la determinación del índice de peróxidos sobre muestras de productos terminados, en todos los casos el valor debe ser menor de 20 mili equivalentes de oxígeno activo por kilogramo de aceite, RECOMENDANDOSE que no supere los 15 mili equivalentes por kilogramo de aceite.

71°. **K 232, K270 y Delta K:** DEBERAN REALIZARSE los análisis para la determinación de los coeficientes de extinción al ultravioleta en las longitudes de onda de 232 nanómetros, 270

nanómetros y la diferencias en torno a los 270 nanómetros. En todos los casos el valor de **K 232** máximo es de 2.4, el valor de **K 270** máximo es de 0.20 y para el Aceite extra virgen el valor del **delta K** debe ser máximo 0.01.

72°. **Contenido de polifenoles totales.** SE RECOMIENDA realizar los análisis para la determinación del contenido de polifenoles totales. Recomendándose superar las 100 ppm.

73°. **Estabilidad Oxidativa.** SE RECOMIENDA realizar los análisis para la determinación de la estabilidad oxidativa al Rancimat. Recomendándose un valor superior a las cuatro horas con 120° C.

74°. **Panel test.** Se realizara cuando se implemente el Panel Test homologado en la provincia. SE RECOMIENDA la realización de los análisis para la determinación de la valoración organoléptica al panel test. En todos los casos es recomendable que el valor sea igual o superior a 6.5 (Ausencia de defectos).

75°. **Contenido de Estigmastadienos.** SE RECOMIENDA la realización de los análisis para la determinación de los contenidos de Estigmastadienos. En todos los casos SE RECOMIENDA que el valor debe ser igual o inferior a 0.15 mg/kg.

76°. **Contenido de Ceras.** SE RECOMIENDA la realización de los análisis para la determinación de ceras. En todos los casos SE RECOMIENDA que el valor no supere los 350 mg/kg.

## 9- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DEL ACEITE<sup>5</sup>

### 1. Condiciones para el Almacenamiento del Aceite de Oliva

77°. Una vez extraído el aceite, pasará a la fase de almacenamiento RECOMENDANDOSE dejar reposar el mismo antes de almacenarlo y con el fin de eliminar la totalidad del emulsionado producido por el decanter y la centrifuga.

78°. De ahí se pasará a los respectivos depósitos, los cuales previamente DEBERÁN SER higienizados adecuadamente con productos habilitados y autorizados para uso alimenticio.

79°. DEBE DISPONERSE del numero de tanques necesarios para hacer una correcta separación de los aceites de acuerdo con las calidades que se están manejando. ES IMPORTANTE Y ACONSEJABLE almacenar los aceites sin previo filtrado hasta que se proceda a su fraccionamiento.

80°. Al ser la aceituna un producto de cosecha anual (zafrera), el mantenimiento de la calidad del aceite de oliva como producto en el mercado alimentario DEBE ASEGURARSE mediante el almacenamiento de producto terminado en condiciones adecuadas para asegurar el menor deterioro de la calidad posible

81°. Se DEBEN realizar periódicamente los trasiegos necesarios para eliminar las borras.

<sup>5</sup> extraído del Informe del INTA – Aceite de Oliva. 1998 - 2000

82°. Para la conservación de la calidad del aceite SE RECOMIENDA almacenarlo en recintos donde las temperaturas no tengan cambios bruscos y se mantenga. Además SON RECOMENDADAS las prácticas de sustitución del aire por gases inertes dentro de los depósitos de almacenamiento.

## 2. Almacén

83°. Si se respetan determinadas normas básicas, los aceites no pierden sus cualidades (color, sabor, cuerpo, aroma) sino en largos periodos de tiempo. ES RECOMENDABLE que la bodega esté separada del resto de la planta, alejada de toda fuente de olor que pueda perjudicar el aroma del aceite.

84°. SE RECOMIENDA que el almacén tenga paredes y techos con aislamiento térmico adecuado, a los fines de mantener una temperatura uniforme de hasta 15° C a lo largo del tiempo, para permitir una adecuada maduración sin favorecer oxidaciones. Para este fin es altamente recomendable contar con equipos climatizadores.

## 3. Contenedores - Tanques

85°. Los tanques DEBEN SER de acero inoxidable. En la operación de llenado y para evitar oxigenaciones DEBEN EVITARSE los flujos turbulentos, recomendándose que el llenado se haga por la parte inferior del depósito, provocando así un aumento de nivel y prefiriéndose ese sistema a los de carga superior.

86°. SE RECOMIENDA que los tanques sean completados en su capacidad al menos en un 98% evitando dejar espacios libres, las tapas de cierre DEBEN SER herméticas. Los tanques en su parte inferior deben de tener forma cónica y/o plano inclinado. En caso que el volumen no alcance el llenado del 98% SE RECOMIENDA lograr una atmósfera inerte, reemplazando el aire por gas inerte.

## 10- REQUISITOS DE ENVASADO

87. Durante el proceso de envasado se deberán observar todas las normas de higiene correspondientes a un producto alimentario.

### 1-Tipos de Envase

88°. Para la correcta conservación del aceite es muy importante el tipo de envase elegido, ya que el producto es vulnerable a la luz y la presencia de metales actúa catalizando reacciones autoxidativas. DEBE PROTEGERSE al producto de la acción negativa de temperaturas mayores a 25°C. Los defectos atribuibles a esta etapa son:

- o **Pepino:** Los aceites envasados en hojalata adquieren con el tiempo este sabor desagradable característico, debido a la formación del compuesto 2,6 nonadienal.

- o **Rancio:** Defecto producido por la auto oxidación del aceite.

89º. Los envases de aceite de oliva destinados al comercio deben garantizar el cumplimiento de las normas de higiene.

90º. El Aceite de Oliva de Catamarca se vende fraccionado en unidades máximas de 5 litros.

91º. En envases fraccionados de hasta 1 litro, el material que se utilizara DEBE SER vidrio y/o hojalata, dependiendo de las preferencias de los clientes del mercado destino.

101º. El Consejo determinara oportunamente el uso de una estampilla y o etiqueta numerada, con el logotipo y/o identificación de la DO (registrada en el organismo competente) y establecerá el procedimiento de entrega a los integrantes de la DO. Los usuarios podrán incluir en sus propias etiquetas menciones y/o referencias a la DO que deben ser previamente autorizadas por el Consejo.

102º. En todos los casos el uso de la estampilla numerada es obligatoria.

103º. El volumen contenido NO SERÁ BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA inferior a noventa por ciento de la capacidad del contenedor. EXCEPCION: para el caso de los envases de hojalata con capacidad de un litro o menor, en cuyo caso el volumen ocupado no será nunca inferior al ochenta por ciento de la capacidad del envase.

## **11- IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS PARA SU COMERCIALIZACION**

### **▪ Marcas, Logotipos y Sellos**

104º. El Consejo podrá registrar su propia marca si así lo creyera conveniente, esto sin perjuicio de que los asociados comercialicen el aceite con sus marcas individuales. El CONSEJO llevará un registro de marcas comerciales con las que los asociados comercializarán su aceite certificado con Denominación de Origen.

105º. Siendo objetivo del Consejo la clara diferenciación de los aceites, podrá prohibir la comercialización de los aceites bajo las llamadas "marcas blancas" para el aceite de oliva certificado con Denominación de Origen.

106º El CONSEJO determinará las normativas sobre las características e información que deberá contener en el etiquetado de envases y contenedores.

107º. El CONSEJO dispondrá la información sobre propiedades nutritivas.

108º. En el proceso de comercialización se respetará y hará respetar toda la normativa vigente.

109º. El CONSEJO adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la DO "**Aceite de Oliva de Catamarca**", previo informe y autorización de los organismos competentes en la materia. Este emblema o logotipo figurará en todos los sellos, precintos y/o etiquetas que expida el CONSEJO.

110°. El CONSEJO aprobará el sello y/ oetiqueta que identificará los envases de aceite y los aceites calificados como **DO "Aceite de Oliva de Catamarca"** de acuerdo a lo establecido en el presente Protocolo de Calidad.

111°. Todas los aceites de oliva que se expidan para el consumo, deberá ir provistas del sello y logotipo que el CONSEJO haya registrado, no pudiendo ser comercializadas como tales sin este requisito.

## 2. Etiquetas

112°. Independientemente del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de etiquetado en la comercialización de los aceite de oliva **DO "Aceite de Oliva de Catamarca"**, se podrán utilizar además otras etiquetas, distintivos o precintas, debidamente autorizadas por el CONSEJO a los efectos que se establecen en este Protocolo de Calidad.

113°. Se denegará la autorización de uso de aquellas etiquetas, distintivos o precintas, que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá anularse la autorización concedida anteriormente cuando hubiesen variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma.

## 3. Expediciones

114°. los aceites de oliva con DO "Aceite de Oliva de Catamarca" únicamente deberán expedirse por las industrias aceiteras o almazaras, inscriptas autorizadas por el CONSEJO de forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio a la DO "Aceite de Oliva de Catamarca".

115°. La expedición de aceite de oliva con DO con destino al mercado exterior, además de cumplir las normas en vigencia establecidas para la exportación, deberán ir acompañados del correspondiente certificado de la DO expedido por el CONSEJO.

116°. El CONSEJO solicitará al organismo competente, la autorización para que las industrias elaboradoras de aceite de oliva inscriptos, puedan comercializar aceite de oliva con DO, en cuyo caso deberán ir envasadas y con etiquetas numeradas del CONSEJO, lo que permitirá el oportuno control que garantice la procedencia u origen y la calidad del producto, así como su perfecta conservación y la adecuada presentación al consumidor.

## **CAPITULO VI**

### **ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**

### **TRAZABILIDAD: DOCUMENTACION Y REGISTROS**

## **12- GESTION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROCESOS / PRODUCTOS - TRAZABILIDAD - REGISTROS Y CONTROLES**

### **1. Registros**

117º. El Consejo llevará los siguientes registros:

- a. Registro de Explotaciones Oleícolas.
- b. Registro de Industrias elaboradoras de Aceite de Oliva.
- c. Registro de fraccionadoras y / o envasadoras
- d. Registro de Empresas certificadoras habilitadas por el Consejo .

### **2. Inscripciones**

118º. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo en los formularios habilitados al efecto, acompañados de los documentos pertinentes.

119º. El Consejo denegará las inscripciones que no se ajusten a la normativa general vigente y a la establecida en este Protocolo de Calidad y resoluciones sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones e industrias.

120º. Los beneficiarios deberán acreditar la situación legal de las explotaciones o instalaciones previo a su inscripción en los Registros pertinentes de la "**Aceite de Oliva de Catamarca**".

121º. Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas sus explotaciones e instalaciones en los registros correspondientes.



122º. La inscripción en estos registros no exime a los beneficiarios de la obligación de la inscripción en aquellos otros registros que estén establecidos por la normativa vigente y tienen la obligación de acreditarlo en el momento de la inscripción en el registro de la DO **"Aceite de Oliva de Catamarca"**.

123º. **Inscripción de Establecimientos Olivícolas.** Podrán inscribirse en el Registro de Explotaciones las que estén enclavadas en la provincia de Catamarca y La Rioja y destinadas a la producción de Aceitunas con DO, con las variedades detalladas en el presente Protocolo de calidad.

124º. En la inscripción deberá figurar:

- Nombre del productor o empresa, domicilio, número de identificación fiscal.
- Número de Registro/s.
- Número de plantas y variedades .
- Volumen de producción .
- Descripción de las instalaciones, capacidad de proceso, etc.
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

125º. **Inscripción de Industrias.** Podrán inscribirse en el Registro de Industrias aquellas que cumplan con lo establecido en el presente, y las normativas vigentes.

126º. - En la inscripción deberá figurar:

- Nombre de la Empresa, domicilio y número de CUIT.
- Número/s de Registro/s.
- Ficha con las características técnicas de la Industria y de sus instalaciones.
- Número y capacidad de las cámaras de proceso: almacenamiento, tratamiento, depósitos, otros.
- Características técnicas de la maquinaria y de los procesos industriales utilizados y aprobados por el organismo competente.
- Marcas que se utilizan en la comercialización del/los productos
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

127º. Se entregará documentación o tarjetas de identidad a los efectos de presentarlas al momento de iniciar una inspección en el ámbito de la DO.

128º. **Condiciones a cumplir por todos los inscriptos.** Cualquier modificación de los datos suministrados en las declaraciones juradas respectivas, o en las inscripciones de todos y cada uno de los registros deberá ser comunicada al CONSEJO para la actualización correspondiente. La totalidad de los registros deberán actualizarse anualmente.

129º. Sólo los beneficiarios inscriptos en los correspondientes Registros podrán ser amparados por la **"Aceite de Oliva de Catamarca"**.

130º. Sólo puede aplicarse la DO **"Aceite de Oliva de Catamarca"** a las aceitunas y los aceites de oliva procedentes de las explotaciones olivícolas y de las industrias inscriptas en el Registro.

131º. El derecho de uso de la DO **"Aceite de Oliva de Catamarca"**. en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusiva de los beneficiarios de la DO.

132º. Los beneficiarios inscriptos en los Registros correspondientes, quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones de este Protocolo de Calidad, del Estatuto del Consejo, sus reglamentos y demás normas legales establecidas dentro del régimen legal aplicable a las DO en general.

### **3. Control Técnico de Calidad de Proceso**

133º. Las empresas certificadoras realizarán inspecciones a los beneficiarios cuando éstos soliciten la inscripción y una vez inscriptos se realizarán inspecciones de acuerdo al programa preestablecido.

134º. **Explotaciones Olivícola.** Durante las inspecciones se constatará:

- Identificación de los lotes registrados y amparados por la DO.
- Condiciones de manejo productivo, sanitario, poda, cosecha, etc.
- Cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas.
- Que las explotaciones no se hayan modificado de acuerdo a lo declarado en la inscripción.

135º. **Industrias y plantas elaboradores de Aceite de Oliva.** Se constatará:

- Identificación de las aceitunas
- Depósitos y almacenamiento
- Procesamiento de la materia prima.
- Características técnicas del proceso
- Estado higiénico de la Industria.
- Buenas Practicas de Manufactura
- Separación de las producciones, almacenamiento y elaboración, de los productos con DO de sin DO
- Envasado de los aceites, separación e identificación de los que se expedirán con DO y sin DO
- Etiquetas, existencia, numeración, colocación, etc.
- Análisis de Control: organolépticos, físico químicos y bacteriológicos.

136º. **Comercios y Embarques.** Verificación de:

- Existencia de etiquetas.
- Identificación de los productos.
- Envasado de los productos.
- Destino de la venta.
- Control de Calidad del producto terminado
- Otros.

137º. **Control de Calidad de Producto terminado.** Podrá tomarse muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización.

### **4. Trazabilidad**

138°. Con el objeto de poder controlar adecuadamente la producción, industrialización y expendio, así como los volúmenes de existencia para acreditar el origen y calidad de los productos amparados, los beneficiarios estarán obligados a cumplir las siguientes formalidades:

**139°. De la producción:**

- Declaraciones Juradas
- Cuadernos de Campo con todos los detalles de la producción según lo dispuesto en el Protocolo de Calidad.

140°. Los titulares de las explotaciones Olivícola, al inicio de cada temporada industrial, presentará ante el Consejo la actualización de los registros, en la cual se incluirá el volumen aproximado de aceitunas, y de materia prima que se enviara a la industria para su proceso como aceite de oliva con DO.

- Cuaderno de campo con los tratamientos sanitaria de los productos
- Tarjeta de Identificación de la explotación
- Constancia de inspecciones
- Otros.

141°. **De la Industrias. Planillas y Registros.** Las firmas inscriptas en el Registro de Industria, llevarán planillas y registros, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo, en el que se registrarán diariamente la recepción de la materia prima proveniente de las explotaciones inscriptas cuyas aceitunas serán sometidas a la elaboración de aceite de oliva con DO y, en el que deberá figurar:

- Nombre, domicilio e identificación de la explotación Olivícola de procedencia.
- Volumen de aceitunas, en relación a la identificación establecida previamente.
- Volumen procesado
- Destino de los aceites de oliva producidos.
- Presentarán al Consejo dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figuran en el libro.

142°. **Comercios y Embarques.** En el caso de tener contratos con comercios mayoristas o minoristas para la expedición de aceites de oliva de haber autorizado la utilización de etiquetas por parte de éstos, deberán presentar o tener a la vista, para su control:

- Tarjeta de habilitación del comercio por el Consejo.
- Identificación de los aceites de oliva: origen.
- Origen de los aceites de oliva, con la factura correspondiente.
- Declaración al Consejo de las existencias.
- Existencia de etiquetas expedidas por el Consejo.
- De realizarse comercialización con el exterior, certificado de expedición expedido por el Consejo.

## **5. Comité de Calificación**

143°. El Consejo conformará un Comité de Calificación a las que las empresas certificadoras informarán sobre todo lo realizado en materia de controles de producción, movimiento de materia prima, industrias de elaboración de aceite de oliva con DO, características de los aceites, de transportistas, de comercialización, etc.

144°. Las empresas certificadoras habilitadas por el Consejo podrán realizar inspecciones exclusivamente dentro de la provincia de Catamarca y para las aceitunas y aceites de oliva y entre los inscriptos:

- Explotaciones Olivícolas
- Industrias elaboradoras de Aceite de Oliva
- Transporte de Aceitunas y Distribución de Aceite de Oliva
- Comercios y Embarques de DO "Aceite de Oliva de Catamarca".

145°. En el caso de controversias con el beneficiario se procederá a una nueva inspección, pero se hará acompañado de por lo menos dos integrantes del Consejo.

146°. Cada inspección deberá ser completada en una ficha a tal fin y firmada por el inspector y por el beneficiario inspeccionado.

## 6. Reporte de trazabilidad

147°. El reporte final será emitido por el Consejo de la Denominación de Origen "Aceite de Oliva de Catamarca" la firma que se contrate o el organismo público que se haya convocado para la ejecución de la certificación de la trazabilidad, la que contendrá toda la información volcada durante el proceso y el Certificado Sanitario y una síntesis e historia del proceso de los productos / materias primas, desde el campo hasta el destino final.

# ANEXOS

## ANEXO I:

### **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y DE HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES**

148°. Los principios generales que se desarrollan en este capítulo son aplicables a toda la cadena de producción y comercialización del aceite de oliva, y son válidos tanto para las salas de extracción como para las de fraccionamiento. A través de ellos, se pretende transmitir los criterios para la aplicación exitosa de las Buenas Prácticas de Manufactura.

149°. Como primer paso, es imprescindible diferenciar entre limpieza e higiene en los establecimientos, así como considerar la importancia de su significado a través de todo el proceso de obtención del aceite de oliva. Limpieza es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

150°. Por su parte, la Higiene se logra a través del cumplimiento de todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del aceite de oliva.

## **1. Estructura Edilicia**

### **1.1. Lugar de procesamiento y edificio**

149°. Los establecimientos procesadores de aceite de oliva deben estar situados en zonas que no estén expuestas a inundaciones, olores objetables, humo, polvo y/o gases. Su perímetro debe ser delimitado claramente con un cerco y los caminos de acceso, mejorados.

### **1.2 Construcción, materiales y diseño**

152°. Los edificios e instalaciones deben ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Para ello, es fundamental que los materiales utilizados en la estructura y para el mantenimiento no transmitan, directa o indirectamente, sustancias indeseables al aceite.

153°. Use materiales que puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente. La tendencia indica que el acero inoxidable es el más conveniente. Asimismo, debe evitarse que la madera entre en contacto directo con el alimento.

154°. El diseño de la planta debe prever espacio suficiente para la colocación del equipo y el almacenamiento de materiales, de manera de asegurar la calidad de las operaciones de limpieza y de producción.

155°. En relación con el diseño, es necesario contar con espacio suficiente entre los equipos y paredes, pisos y techos (1m alrededor de cada máquina y 1m desde la parte superior de la máquina hasta el techo). Esta recomendación se basa en la necesidad de favorecer la normal circulación de equipos móviles y del personal en sus tareas de procesamiento, limpieza y mantenimiento.

156°. Los criterios aplicables a superficies (pisos, paredes, techos o cielorrasos, y estructuras y accesorios elevados) indican que las mismas deben ser construidas sin grietas, utilizando materiales impermeables, no absorbentes, lavables, resistentes y antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar. Para el caso de escaleras, específicamente, las mismas deben contar con alzada y barandas ciegas que aseguren que no caerá polvo hacia la línea de proceso.

157°. Asimismo, deben evitarse las paredes de madera o ladrillo a la vista y los techos de chapa sin cielo raso ya que dificultan las tareas de limpieza. Por otra parte, su disposición debe reducir al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, el goteo y la formación de mohos.

158°. Otras indicaciones válidas para las superficies son: zócalos de 2 metros de altura, paredes de color claro y techos o cielorrasos mayores a 4 metros de altura.

CONSEJO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
Y PROMOCION COMERCIAL  
"ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA"

159°. Una medida fácilmente aplicable a los ángulos entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos, es la de construirlos en forma redondeada de modo de facilitar las tareas de limpieza y desinfección.

160°. En cuanto a las aberturas, las mismas deben ser construidas de manera tal que se evite la acumulación de suciedad y se facilite su limpieza. SE RECOMIENDA la utilización de acrílico, policarbonato u otros materiales irrompibles. Asimismo, cuando se trate de ventanas o comunicaciones con el exterior, deben estar provistas de mallas que eviten la entrada de insectos, roedores, aves y animales domésticos.

161°. Para el caso de puertas, el uso de cortina de aire es una alternativa contra el ingreso de insectos tales como abejas y moscas, y contaminantes físicos, así como el sentido de apertura de la misma (de zona limpia a zona sucia). Otras opciones están representadas por las cortinas plásticas y escapes cónicos en las esquinas de las planchas que conforman las puertas.

162°. Los locales deben tener iluminación natural y/o artificial que permita la realización de las tareas, no altere la visión de los colores y no comprometa la higiene del aceite.

163°. Los aparatos de iluminación más recomendables son los tubos fluorescentes dado que tienen un menor consumo, generan menos calor en el ambiente y poseen un mayor rendimiento luminoso.

164°. Las fuentes de luz artificial suspendidas del techo o aplicadas a la pared que estén sobre la zona de elaboración del aceite tienen que garantizar inocuidad y estar protegidas contra roturas (protecciones plásticas, mallas).

165°. Las instalaciones eléctricas pueden ser exteriores a las paredes, en cuyo caso tienen que estar incluidas en caños aislantes, deben ser a prueba de agua y estar adosadas a paredes y techos; de ninguna manera deben permitirse cables colgantes sobre recipientes, extractores y todo lugar donde el aceite esté expuesto. Como en todos los casos, la disposición de las mismas debe favorecer las tareas de limpieza y mantenimiento.

166°. La ventilación debe ser suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y la acumulación de polvo, y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no debe desplazarse, bajo ninguna circunstancia, desde una zona sucia a una zona limpia. Todos los ingresos de aire deben estar provistos de filtros para evitar la entrada de agentes contaminantes.

167°. Las cañerías que circulan por el establecimiento deben estar identificadas de acuerdo al servicio que provean (por ejemplo agua caliente o gas), en función de un código de colores estipulado internacionalmente.

168°. Código de Colores para tuberías, accesorios y elementos laborales (SENASA)

Tubería	Color
Boca de incendio	Rojo
Vapor de agua	Naranja
Combustibles	Amarillo
Electricidad	Negro
Agua fría	Verde
Agua caliente	Verde con franjas color Naranja

Cloaca

Gris con franjas color Violeta

169°. SE RECOMIENDA que todas las cañerías circulen por fuera del edificio para facilitar las tareas de inspección, mantenimiento y limpieza. En caso de estar instaladas en el interior, las mismas deben estar protegidas por canales impermeables y sin huecos que posibiliten una rápida limpieza de los techos, paredes y pisos.

### 1.3. Abastecimiento de agua y evacuación de efluentes

170°. Tanto para su uso durante el proceso como para las tareas de limpieza, se hace necesario contar con abastecimiento de agua potable abundante y a presión adecuada. Es importante poseer un sistema de agua fría y caliente para las distintas actividades.

171°. El sistema de distribución de agua debe contar con la protección adecuada para evitar la contaminación. A su vez, es necesario realizar un análisis microbiológico cada 6 meses y uno físico-químico una vez al año a fin de verificar su potabilidad. Otro requisito importante para mantener la potabilidad del agua es limpiar los tanques de almacenaje una vez al mes. En caso de ser necesario, debe disponerse de un clorinador automático de agua a la salida de la bomba.

172°. Si se utiliza vapor SE RECOMIENDA que se genere con agua potable y debe evitarse todo contacto con el aceite y puede introducir contaminantes. En este caso, el transporte debe hacerse, también, por tuberías independientes.

173°. Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el que debe mantenerse en todo momento en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deben ser de tamaño apropiado, para soportar cargas máximas de acuerdo a los volúmenes de evacuación.

174°. La evacuación de efluentes en forma eficaz debe hacerse escurrir los líquidos hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o cierre hidráulico) de modo de evitar la acumulación en los pisos. SE RECOMIENDA la colocación de mallas y rejillas para evitar la entrada de roedores a través de las cañerías.

175°. SE RECOMIENDA también que las cañerías de servicios sean ubicadas en el exterior del edificio para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento. Las mismas deben pintarse con los colores internacionalmente estipulados.

## 2. Dependencias auxiliares y de servicios generales

176°. Las dependencias auxiliares del establecimiento, entre las que se encuentra la vivienda del personal, deben estar construidas en forma independiente del local de procesamiento.

177°. En cuanto a los vestuarios para el personal, éstos deben estar separados del sector de procesamiento y, al mismo tiempo, ser independientes para cada sexo. Los efectos personales de los empleados pueden ser depositados en percheros de pared o canastos para colgar.

178°. Los servicios sanitarios deben disponer de agua fría y caliente, jabón líquido y toallas descartables en duchas y lavabos. Paralelamente, las duchas y lavabos DEBE ESTAR físicamente

separados de retretes y orinales en los cuales debe contarse con dispensadores de papel higiénico.

179°. Cada uno de estos lugares DEBE ESTAR bien iluminado y ventilado y, en lo posible, estar equipado con cierrapuertas automático. En todas las áreas de ingreso al local de extracción debe haber lavabos con agua fría o fría y caliente, situados de tal manera que el personal tenga que pasar obligatoriamente junto a ellos y lavar sus manos cada vez que se incorpore al proceso. A su vez, debè realizarse el lavado de botas con cepillo, detergentes y soluciones clorinadas.

180°. Los lavabos en las áreas de elaboración o de ingreso NO DEBEN SER accionados en forma manual sino por medio de pedal o método similar, y deben estar provistos de jabón y toallas descartables o secadores por corriente de aire caliente. No deben utilizarse toallas de tela por ser un vehículo de contaminación. Asimismo, deben preverse suficientes dispositivos de distribución y eliminación de materiales descartables con tapa hermética y accionamiento no manual.

### **3. Equipos y Utensilios**

#### **3.1. Diseño y construcción**

181°. Todos los equipos y los utensilios DEBE SER diseñados y construidos de modo de asegurar la higiene, permitiendo una fácil y completa limpieza, desinfección e inspección. De esta manera, los equipos fijos deben instalarse de modo tal que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo. Una recomendación en este sentido es la de no ubicar los mismos sobre rejillas y desagües. Otras consideraciones a tener en cuenta, se refieren a controles de temperatura sobre los equipos y el ambiente.

#### **3.2. Materiales**

182°. Los materiales utilizados en los equipos y utensilios empleados en las zonas de extracción del aceite de oliva no DEBEN transmitir sustancias tóxicas, olores ni sabores. No DEBE SER absorbentes, pero sí resistentes a la corrosión y al desgaste ocasionado por las repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Aquellos materiales que estén en contacto directo con el aceite deben estar aprobados por la autoridad sanitaria competente y ser de grado alimenticio.

### **4. Personal**

183°. SE RECOMIENDA implementar un plan de capacitación exhaustiva acerca de los riesgos que implican los descuidos y la consecuente contaminación.

184°. La capacitación debe incluir: tipos de contaminantes, sus vías de ingreso al proceso, susceptibilidades del proceso, y procedimientos y materiales de limpieza, entre otros. Debe estar dirigida a todos los empleados por igual, desde los encargados de planta hasta los que realizan tareas de mantenimiento y limpieza.

185°. Para apoyar la capacitación SE RECOMIENDA utilizar carteles que indiquen:

- Colocar avisos en los que se indique la importancia de mantener la higiene de las instalaciones y productos.
- Colocar avisos en los que se indique la importancia de mantener una conducta higiénica.



- Contar con un responsable de planta que posea la capacitación y entrenamiento para detectar contaminantes y los riesgos que entrañan.
- Dejar ropa y zapatos de calle en el vestuario. Colocarse la ropa de trabajo antes de ingresar en la zona de elaboración del aceite.
- Dejar reloj, anillos, aros o cualquier otro elemento que pueda tener contacto con el aceite o con los equipos.
- Utilizar camisa, pantalones, delantal, gorro, botas, barbijo y guantes blancos.
- Utilizar el barbijo sobre nariz y boca.
- Mantener las uñas cortas limpias y sin esmalte.
- Utilizar el cabello largo recogido y dentro del gorro.
- Contar con libretas sanitarias de los empleados al día.
- Fomentar la toma de conciencia respecto a la importancia de dar aviso cuando se está enfermo (gripe, diarrea, afecciones de la piel, etc.).
- Fomentar comportamientos higiénicos como no comer, beber, fumar y salivar en la zona de procesamiento.
- No transitar de las zonas de recepción, y extracción a la zona de envasado.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón cada vez que se retire o ingrese a la línea de producción.

## 5. Contaminación Cruzada

186°. Para evitar la contaminación cruzada SE RECOMIENDA que cada operario conozca la importancia de realizar las operaciones en el sitio y de la manera adecuados. La planta debe tener divisiones donde realizar las distintas tareas con el objeto de no exponer el producto a las contaminaciones potenciales derivadas de la recepción de la materia prima, de las tareas de limpieza, del almacenamiento de productos terminados y de envases e implementos de limpieza y mantenimiento, o de los servicios para el personal como lavabos y retretes.

187°. Los residuos sólidos DEBEN RETIRARSE periódicamente de la zona de extracción del aceite de oliva y almacenarse por separado de modo de evitar contaminaciones entre productos y residuos (contaminación cruzada).

## 6. Programa de Higiene y Desinfección

188°. La buena higiene exige una limpieza eficaz y regular de los establecimientos, equipos y vehículos para eliminar la suciedad y los residuos de aceite que pueden contener microorganismos que contaminen y deterioren el producto.

189°. Después de cada proceso de limpieza, SE DEBE DESINFECTAR con el objetivo de reducir el número de microorganismos que queden después de la misma, a un nivel tal en que no puedan contaminar en forma nociva el aceite de oliva.

190°. Disponer de un registro de los procedimientos que sirvan de guía a los empleados y a la administración. DEBEN ESTABLECERSE las tareas no sólo para la limpieza y desinfección del establecimiento, los equipos y los vehículos, sino también para los utensilios usados durante las mismas.

191°. Para el cumplimiento eficaz de los POES (Procedimientos Operativos Estandar de Saneamiento), en los que se describen las operaciones diarias que se efectúan antes y durante el

trabajo para prevenir los peligros ES NECESARIO contar con un encargado que ejerza la supervisión de las operaciones. Por otra parte, deben seguirse las instrucciones de los fabricantes indicadas en los marbetes de los productos de limpieza y desinfección, los que también deben estar claramente identificados y guardados en lugar adecuado, fuera de las áreas de elaboración del aceite de oliva.

192°. Para el lavado de los utensilios ES NECESARIO contar con piletas específicas para tal fin ubicadas en las salas. La operación debe realizarse bajo chorro de agua y el desagote debe respetar las consideraciones indicadas para los efluentes.

193°. El secado es una operación de suma importancia que DEBE HACERSE cuanto antes y si es posible dejar que se seque naturalmente al aire o con el uso de papel descartable.

194°. SE RECOMIENDA que estas operaciones se realicen, por lo menos, al comenzar y al finalizar la tarea de cada día, así como entre lotes en el caso de salas comunitarias.

195°. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, SE DEBE limpiar minuciosamente el piso, los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de extracción del aceite de oliva.

196°. Los vestuarios y cuartos de aseo SE DEBEN MANTENER limpios en todo momento. Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales también deben estar limpios de residuos.

197°. Durante estos procedimientos NO DEBEN usarse sustancias odorizantes y/o desodorantes dado que las mismas pueden ser un gran riesgo de contaminación y, por otra parte, pueden enmascarar otros olores.

198°. Para decidir un cambio en un procedimiento de limpieza y desinfección o de un producto utilizado en estos procedimientos, SE DEBE comprobar, previamente, la inocuidad y efectividad de los mismos y deben estar aprobados por la autoridad competente.

## **7. Programa de Eliminación de Desechos**

199°. En las plantas de extracción de aceite de oliva se producen desechos QUE DEBEN SER ELIMINADOS de la zona de extracción del aceite con el objeto de evitar contaminaciones.

200°. SE RECOMIENDA considerar ciertos criterios para un buen manejo de los mismos de manera tal que:

- Se evite la contaminación del aceite de oliva y/o del agua potable.
- Se evite la propagación de plagas (polillas, moscas, etc.).
- Se retire de las zonas de extracción del aceite de oliva y otras zonas de trabajo toda las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.
- Todos los recipientes utilizados para el almacenamiento de desechos y todos los equipos que hayan entrado en contacto con los desechos se limpien y desinfecten.
- La zona de almacenamiento de residuos esté limpia y desinfectada y se encuentre separada de la zona de extracción del aceite de oliva.

201°. En cuanto a los recipientes, es importante que haya suficiente cantidad para verter los desechos que se produzcan y que no se utilicen los mismos que para el aceite. En este sentido,

tanto los recipientes como los equipos y utensilios DEBEN SER identificados con una marca, para evitar que se los use para la extracción del aceite.

## **8. Programa de Lucha contra Plagas**

202°. En las plantas SE RECOMIENDA la aplicación de un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas ya que las mismas constituyen un importante vehículo de transmisión de enfermedades.

203°. SE RECOMIENDA que los establecimientos centren sus esfuerzos en la prevención colocando barreras en las posibles entradas y ejerciendo rigurosos controles en los alrededores.

204°. SE RECOMIENDA UTILIZAR barreras físicas en lugar de las químicas por el problema de contaminación que éstas pueden ocasionar al aceite de oliva.

205°. Los establecimientos y las zonas circundantes DEBEN SER inspeccionados periódicamente para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

206°. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos, DEBEN ADOPTARSE medidas de erradicación. Si para hacerlo se necesita utilizar agentes físicos, químicos o biológicos, estos medios deben estar autorizados.

207°. Sólo DEBEN APLICARSE bajo la supervisión directa de personal autorizado y especialmente entrenado que conozca el riesgo que representa para la salud la presencia de sustancias residuales en el aceite.

208°. El uso de plaguicidas es una medida excepcional y en el caso de tener que recurrir a ellos, hay que saber que:

- Antes de aplicar plaguicidas, hay que proteger de la contaminación al aceite de oliva y a todos los equipos, utensilios y contenedores que puedan entrar en contacto con el mismo.
- El responsable de la aplicación del plaguicida debe estar provisto de ropa protectora para evitar el contacto con la piel. Debe utilizarse ropa de uso exclusivo para esta tarea. Debe prestarse especial atención al lavado de la ropa ya que lo que hay que eliminar es una sustancia tóxica.
- Después de aplicar los plaguicidas autorizados hay que limpiar minuciosamente el equipo y los utensilios. De esta manera, antes de volverlos a usar, existe la seguridad de que han sido eliminados todos los residuos de plaguicidas.
- Respetar los tiempos de carencia indicados en las instrucciones para cada plaguicida.

209°. Los plaguicidas, solventes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación de los alimentos deben estar etiquetados visiblemente con un rótulo en el cual se informe sobre su toxicidad y uso apropiado. Estos productos se deben almacenar en salas separadas o armarios especialmente destinados, cerrados con llave. Los lugares de almacenamiento, ubicados en zonas alejadas de los alimentos, deben estar claramente identificados con carteles.

210°. Las BPM<sup>3</sup> RECOMIENDAN que los edificios e instalaciones:

---

<sup>3</sup> Extraído del Proyecto de BPM de la SAGPyA

CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN  
Y PROMOCION COMERCIAL  
"ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA"

- ✓ Garanticen que las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, desde la llegada de materia prima hasta la obtención del producto terminado.
- ✓ Permitan separar, a través de tabiques y otros medios eficaces, las operaciones que puedan causar contaminación cruzada.
- ✓ Ofrezcan condiciones apropiadas para el procesamiento y el almacenamiento de los insumos y de los envases finales.
- ✓ Impidan la entrada de roedores, moscas, cucarachas u otras plagas y contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

**ANEXO IV**

**IDENTIFICACION DE NUEVOS  
PRODUCTOS**

# **1.DATOS POTENCIALES VINO & PIMENTON**

**CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL  
DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA**

**Lista de Empresarios Vitivinícolas con posibilidades de exportar:1**

<b>Empresario</b>	<b>Telefono</b>	<b>e-mail</b>	<b>Ubicación/Depto.</b>
Bodegas Salcme	03837-420026	bodegasaleme@csvred.com.ar	Tinogasta
Bodegas Vittorio Longo	03837-420250		Tinogasta
Bodegas y Viñedos La Rosa	1147719113	larosa@cosama.com.ar	Santa Maria
Cabernet de los Andes		tizacwine@yahoo.com.ar	
Frutos de Fiambala		catalina@servi.com.ar	
Ing. Cesar Cuello Roca	03837-420367	abauca@csvred.com.ar	Tinogasta
Prelatura de Cafayate	03838-420925		

\*Datos suministrados por Dirección Provincial de Industria y Comercio.

**Productores de Pimiento para Pimentón:**

Tengo el listado pero aun no conseguí las direcciones o telefonos de los mismos, los mismos estan en averiguación por medio del Agr. de Zona de Santa Maria.

<b>Productor</b>	<b>Localidad</b>	<b>TEL. o e-mail</b>
MK y Asociados Finca	El Puesto	¿?
Arq. Juan Ottati, Campo Chico S.A.	El Puesto	¿?
Colegio Polimodal N° 11, Campo Didáctico Rafael Gómez Bello	El Puesto	¿?
Villagra, Vicente	La Loma	¿?
Pacho, Pedro Valentín	El Puesto	¿?
Ayala, Pedro Nolasco	El Puesto	¿?
Álvarez, Waldino	Chañar Punco	¿?
Cruz, Francisco Anacleto	El Cerrito	¿?
Marcial Hnos.	San José Norte, Andalhuala y Vuelta del Río	¿?
COOPROSAM Ltda	El Puesto	¿?

\*Datos suministrados por Ing. Agr. Rodolfo Ferraresi (Agronomía de Zona de Santa Maria)

**Molinos Procesadores de Pimiento, que se abastecen con pimiento de Santa Maria:**

-----  
 • Coop. Agric. Valle Calchaquí  
 Molino: 25 de Mayo S/N, Santa María  
 Tel. Fax 03838 420261  
 Persona de Contacto: Ing. Agr. Julio Cesar Rueda  
 -----

• Copin S.R.L. Pje. Benjamín Paz 581, Tucumán.  
 Tel. Fax 0381 4330061 Tel. 0381 4235632  
 Persona de Contacto: Sr. José Pérez  
**Molino: Tomás Guido 249 Santa María 03838 420573**  
 Persona de Contacto: Sr. Luis Ramos  
 -----

• C. M. Amado S.A. (La Campiña)  
 Francia 1326 Tucumán Tel. 0381 4225797  
 Persona de Contacto: Sr. Pedro Amado  
 -----

1 Ing. Emiliano Quiroga.

FACULTAD DE AGRONOMIA  
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

**CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL  
DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA**

- Villa Rica S.R.L. Avda. Coronel Suárez 777 Tucumán

Tel. 0381 4282022 Tel. Fax 0381 4281987  
Persona de Contacto: Sr. Felipe Salas  
Molino: Mitre y Tomás de la Quintana Santa María

- 
- Establecimiento San Gerardo S.A.  
25 de Mayo S/N, El Recreo, Santa María. Tel 03838 420359  
Persona de Contacto: Gerardo Daniel González (03838 421665)  
Ramón Gerardo González (03838 420459)

- 
- CondiRiko de CONDIAR S.R.L.  
Avda. 66 N° 1919 e/ 133 y 134 La Plata (Bs. As.)  
Tel Fax 0221 4505716 // 4572320  
Persona de Contacto: Ing. Néstor O. Salvioli

- 
- Rafael Albarracín (Compra y muele para La Virginia)  
El Recreo, Tel 03838

- 
- Talavera y López S.R.L. Pje. García 1226 Tucumán  
Tel. 0381 4311275

- 
- Herrero Hnos. Esquiú 176 Santa María

- 
- Yuspe José Llenes S.A.C.I.F.  
Avda. Santa Ana 4300 Córdoba Tel. Fax 0351 4845141  
Persona de Contacto: Sr. José Llenes

- 
- Layco S.A. (Tucumán)  
Zubiria 6553 Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Ruta Nac. N° 38 Km. 759 (4142) Monteros (Tucumán)

- 
- Cafés La Virginia S.A. (Sta. Fe)  
Velez Sarfield 1163 (2000) Rosario Sta. Fe  
Persona de Contacto: Sr. Rodríguez.

- 
- Álvarez Hnos. Tel 011 4552 5790 Particular  
011 4462 2965 Mercado Central de Bs. As.  
Persona de Contacto: Sr. Alfredo Álvarez

*\*Datos suministrados por Ing. Agr. Rodolfo Ferraresi (Agronomía de Zona de Santa María)*



## **2. DATOS PRODUCCIÓN OLIVOS**

**Fuente:** Makaroff et al, Octubre 2002 - Producción de Aceite de Oliva.  
Ministerio de la Producción de la Provincia de Catamarca

## Olivo Producción

Cuadro N° 1

Por Zona Geográfica	Cantidad (Has.)	Porcentaje (%)
Valle Central de Catamarca	10,676	54.84%
Valle de Pomán	5,663	28.58%
Tinogasta y Otras	3,229	16.59%
<b>TOTAL PROVINCIAL</b>	<b>19,468</b>	<b>100.00%</b>

Cuadro N° 2

Producción Estimada Aceituna	Volumen (kg.)	Superficie Proyectos (Has. Teóricas)	Productividad (kg/ha.)
Producción Año 2002	4,100,000	16,696	245.6
Producción MINIMA estimada Año 2003	13,300,000	19,468	683.2
Producción MAXIMA estimada Año 2003	25,000,000	19,468	1,284.2

Cuadro N° 3

Producción Estimada	Volumen (kg.)	Producción Aceite (rinde 12%)	Producción Aceite (rinde 15%)
Producción Año 2002	4,100,000	492,000	615,000
Producción MINIMA estimada Año 2003	13,300,000	1,596,000	1,995,000
Producción MAXIMA estimada Año 2003	25,000,000	3,000,000	3,750,000

## Olivo Producción

Cuadro N° 4

Producción Estimada	Volumen (kg)	Tiempo de Necesario (días)
Producción Año 2002	4,100,000	12
Producción MINIMA estimada Año 2003	13,300,000	100
Producción MAXIMA estimada Año 2003	25,000,000	100

Cuadro N° 5

Distribución de la Producción Estimada	Mínima	Máxima	Días / Cosecha	%
Varietal Arbequina p/Aceite	7,182,000	13,500,000	45	54%
Otras Variedades p/Aceite	4,788,000	9,000,000	100	36%
Aceituna de Mesa	1,330,000	2,500,000	100	10%

# Olivo

## Capacidad de Molienda y Almacenamiento

Cuadro N° 6

Empresa / Institución	Ubicación	Capacidad de Molienda (kg / día)	Capacidad de Almacenamiento (kg / día)
RIO DEL VALLE S.A.	Capeyan	800	5.000
INTA	Vete Viejo	800	0
INTA Tinogasta	Tinogasta	800	0
INTA Andalgalá	Andalgalá	1.000	0
AGROPECUARIA SANTA ROSA S.A.	Capeyan	2.000	5.000
HILAR S.A.	Poman	7.000	5.000
COMPLEJO PRODUCTIVO MEDITERRANEO S.A.	Capeyan	25.000	490.000
ACEITERA DEL VALLE S.A.	Vete Viejo	100.000	300.000
OLIVARES DEL SOL S.A.	Poman	100.000	250.000
FINCA LA BONITA	Capeyan	100.000	150.000
<b>Total Máxima Capacidad Instalada (1)</b>		<b>337.400</b>	<b>1.205.000</b>
Ajuste utilización efectiva (2)		80,00%	
Ajuste días efectivos de trabajo (6 días sobre 7) (3)		85,71%	
<b>Capacidad de Molienda Efectiva (1 x 2 x 3)=(4)</b>		<b>231.360 Kg / Día</b>	

# Olivo

## Capacidad de Molienda Requerida

Cuadro N° 7

Capacidad de Molienda Requerida por Día	Mínima	Máxima
Variedad Arbequina p/Aceite	159.600	300.000
Otras Variedades p/Aceite	47.880	90.000
Capacidad Total por Día	207.480	390.000
Capacidad Disponible Efectiva (4)	231.360	231.360
<b>EXEDENTE (+) ó FALTANTE (-)</b>	<b>23.880</b>	<b>-168.640</b>

# Olivo

## Capacidad de Almacenamiento

Cuadro N° 8

Capacidad de Almacenamiento	Minima	Maxima	Disponible
Valle Central de Catamarca	875.226	2.056.452	950.000
Valle de Pomán	456.059	1.071.568	255.000
Tinogasta y Otras	264.716	621.982	
<b>Capacidad Total</b>	<b>1.596.000</b>	<b>3.750.000</b>	<b>1.205.000</b>

Cuadro N° 9

Superavit o Déficit de Almacenamiento	Minima	Maxima
Valle Central de Catamarca	74.774	-1.106.452
Valle de Pomán	-201.059	-818.566
Tinogasta y Otras	-264.716	-621.982
<b>SUPERAVIT O DEFICIT TOTAL ALMACENAM.</b>	<b>-351.000</b>	<b>-2.545.000</b>

# Olivo

## Valle Central de Catamarca

Produccion Estimada	Volúmen (kg.)	Tiempo necesario (días)
Produccion Año 2002	2.248.387	12
Produccion MINIMA estimada Año 2003	7.293.548	100
Produccion MAXIMA estimada Año 2003	13.709.677	100

Distribución de la Producción Estimada	Minima	Maxima	Días / Cosecha	%
Variedad Arbequina p/Aceita	3.938.516	7.403.226	45	54%
Otras Variedades p/Aceita	2.625.677	4.935.484	100	38%
Aceituna de Mesa	729.355	1.370.968	100	10%

## Olivo

### Valle Central de Catamarca

Capacidad de Molienda Requerida Por Día	Minima	Maxima
Varietal Arbequina p/Acelte	87,523	164,516
Otras Variedades p/Aceite	26,257	49,355
<b>CAPACIDAD TOTAL POR DIA</b>	<b>113,779</b>	<b>213,871</b>
<b>CAPACIDAD DISPONIBLE EFECTIVA (4)</b>	<b>156,754</b>	<b>156,754</b>
<b>EXEDENTE (+) ó FALTANTE (-)</b>	<b>42,976</b>	<b>-57,117</b>

Superavit o Déficit de Almacenamiento	Minima	Maxima
Valle Central de Catamarca	<b>74,774</b>	<b>-1,106,462</b>

## Olivo

### Departamento Pomán

Empresa / Institución	Ubicación	Capacidad de Molienda (kg/día)	Capacidad de Almacenamiento
HIJAR S.A.	Poman	7.000	5.000
INTA Andalgala	Andalgala	1.000	0
OLMARES DEL SOL S.A.	Poman	100.000	250.000
<b>Total Máxima Capacidad Instalada (1)</b>		<b>108.000</b>	<b>255.000</b>
Ajuste utilización efectiva (2)	80,00%		
Ajuste días efectivos de trabajo (6 días sobre 7) (3)	85,71%		
<b>Capacidad de Molienda Efectiva (1*2*3)=(4)</b>		<b>74.057</b>	

# Olivo

## Departamento Pomán

Producción Estimada	Volumen (kg.)	Tiempo necesario (días)
Producción Año 2002	1,171,579	12
Producción MINIMA estimada Año 2003	3,800,488	100
Producción MAXIMA estimada Año 2003	7,143,774	100

Distribución de la Producción Estimada	Minima	Maxima	Días / Cosecha	%
Variedad Arbequina p/Aceite	2,052,264	3,857,638	45	54%
Otras Variedades p/Aceite	1,368,176	2,571,759	100	36%
Aceituna de Mesa	380,049	714,377	100	10%

# Olivo

## Departamento Pomán

Capacidad de Molienda Requerida Por Día	Minima	Maxima
Variedad Arbequina p/Aceite	45.606	85.725
Otras Variedades p/Aceite	13.682	25.718
<b>CAPACIDAD TOTAL POR DIA</b>	<b>59.288</b>	<b>111.443</b>
<b>CAPACIDAD DISPONIBLE EFECTIVA (4)</b>	<b>74.057</b>	<b>74.057</b>
<b>EXEDENTE (+) ó FALTANTE (-)</b>	<b>14.770</b>	<b>-37.386</b>
<b>Superavit ó Deficit de Almacenamiento</b>	<b>Minima</b>	<b>Maxima</b>
Valle de Pomán	-201.059	-818.566

## Olivo

### Departamento Tinogasta y otros

Empresa / Institución	Ubicación	Capacidad de Molenda (kg/día)
INTA Tinogasta	Tinogasta	800
<b>Total Máxima Capacidad Instalada (1)</b>		<b>800</b>
Ajuste utilización efectiva (2)	80,00%	
Ajuste días efectivos de trabajo (6 días sobre 7) (3)	85,71%	
<b>Capacidad de Molenda Efectiva (1*2*3)=(4)</b>		<b>549</b>

## Olivo

### Departamento Tinogasta y otros

Producción Estimada	Volumen (kg.)	Tiempo necesario (días)
Producción Año 2002	680.034	12
Producción MINIMA estimada Año 2003	2.205.964	100
Producción MAXIMA estimada Año 2003	4.146.548	100

Distribución de la Producción Estimada	Minima	Maxima	Días / Cosecha	%
Variedad Arboquina p/Aceite	1.191.220	2.239.136	45	54%
Otras Variedades p/Aceite	794.147	1.492.757	100	36%
Aceituna de Mesa	220.596	414.855	100	10%

# Olivo

## Departamento Tinogasta y otros

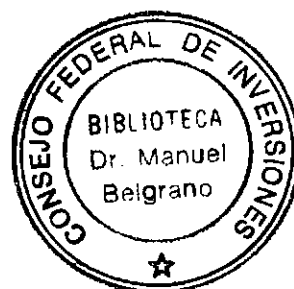
Capacidad de Molienda Requerida por Día	Minima	Maxima
Variedad Arbequina p/Aceite	26.472	49.759
Otras Variedades p/Aceite	7.941	14.928
CAPACIDAD TOTAL POR DIA	34.413	64.686
CAPACIDAD DISPONIBLE EFECTIVA (4)	549	549
EXEDENTE (+) ó FALTANTE (-)	-33.864	-64.138

Superavit o Déficit de Almacenamiento	Minima	Maxima
Tinogasta y Otras	-264.718	-621.982



### **3. INFORME SANTA MARIA**



AGRONOMIA DE ZONA SANTA MARIA

LA SOLEDAD, Ruta Nacional N° 40, Km. 960, 03838 420300, Santa María, Catamarca

SANTA MARIA, 25 de Marzo de 2002

Informe Taller de Denominación de Origen

En el día de la fecha y con la presencia de Productores Pimentoneros y el Sr. Cura Rbdo Gerardo Arturo Ureta, representante de Viñedo y Bodega Santa María de la Vid de la Prelatura de Cafayate. Se dio inicio a un taller de reflexiones sobre los procesos y desarrollos, logrados desde la Jornada realizada en el mes de Abril de 2002.

No estuvieron presentes los representantes de Bodegas y Viñedos La Rosa S.A. y C. Manuel Amado S.A. de Santa María. Por otra parte habiendo sido invitados los Bodegueros de Tinogasta: Longo, Saleme, Cuello Roca y Cabernet de los Andes, y de Belén (Jaiz) no se hicieron presente, si bien habían sido invitados.

El Ing. Héctor Ordóñez hizo una descripción de la situación de avance en cuanto a lo desarrollado y logrado en vista al año transcurrido desde aquella primera reunión que concluyo con la firma de un Convenio de cooperación entre las Provincias de Catamarca, Tucumán y Salta y el Consejo Federal de Inversiones.

Los avances logrados no son demasiados si bien los Productores se encuentran concientizados de que la situación tal como está hoy día es imposible de sobrellevar: con rendimientos bajos, escasa calidad del producto, baja rentabilidad, con la incidencia marcada de la sequía, de los costos altos de energía eléctrica para la extracción de agua.

Es importante destacar que los Productores del Programa de Mejoramiento del Pimiento para Pimentón de los Valle Calchaquíes lograron que se les entreguen los insumos para el desarrollo del cultivo, quedando claro la integración de la mayoría de los productores para aumentar la superficie por ende su producción, logrando rendimiento de calidad como para que resulte útil y justificado trabajar para lograr la Denominación de Origen del Pimentón del Valle del Río Santa María, como punto de partida para el logro de una norma que regule la producción de todo el Valle Calchaquí.

Si bien se discutió la intervención del I.N.T.A. Catamarca en el desarrollo de un protocolo de calidad, y de cómo podemos articular los esfuerzos en pos del mejoramiento del cultivo, quedó muy claro la intención de todos los Organismos e Instituciones en aunar criterios para que se implementen las políticas necesarias en el Departamento de Santa María para que se llegue a buen término con lo que se encara por cada uno de los mismos, respecto de la problemática de pimiento para pimentón.

Otro punto a tener en cuenta es el resurgimiento de la Cooperativa de Productores Agrícolas de Valle Calchaquí Ltda. como formadora de precios y como punto de referencia para la obtención de un producto final de alta calidad.

Los presentes acordaron reunirse pasado Primer Seminario Nacional del Pimiento para Pimentón de los Valles Calchaquíes a realizase en Amaicha del Valle Tucumán el próximo Jueves y viernes 27 y 28 de marzo de 2003.

Ing. Sara Caseres, Sr. Rodolfo Ferraresi.

## **ANEXO V**

# **PUBLICIDAD Y MEDIOS**

# **1. FOLLETOS**

**JORNADA-TALLER**  
**"DENOMINACIÓN DE ORIGEN" DE ACEITE DE OLIVA**

Lugar: "Aceitera del Valle" Ruta Nac. N° 33 - Km. 29,5 - Dpto. Capayán  
Fecha: Lunes 21 de octubre de 2002, de 09:00 a 18:00 hs.

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

- 09:00 Apertura  
Palabras del Sr. Gobernador de la Catamarca Dr. Oscar Castillo y del Sr. Ministro de Producción y Desarrollo Ing. Agr. Ernesto Álvarez Morales.
- 09:20 Panel - Presentación "PLAN RUTA DEL OLIVO"  
Representantes del Sector Privado y de Organismos del Estado Provincial.
- 10:00 Debate
- 10:15 Informe de avance Programa "Denominación de Origen"  
Ing. Héctor Ordóñez - Director del Programa.
- 11:00 Debate
- 11:15 Informe de actividades Consejo Provisorio de la Denominación de Origen  
Ing. Juan Villa - Presidente C.P.D.O. Aceite de Oliva.
- 12:00 Debate
- 12:30 Elección del Consejo de Denominación de Origen
- 13:00 Receso
- 15:00 Inicio de talleres de trabajo  
Plan cosecha Campaña 2002-2003  
Logística  
Industrialización  
Promoción del aceite
- 17:30 Presentación de propuestas de acción
- 17:40 Lectura de Plan de Acción Conjunto
- 18:00 Cierre. ♦

INFORMES: MINISTERIO DE PRODUCCION Y DESARROLLO  
Secretaría de Inversión para el Desarrollo Agropecuario  
Dirección Provincial de Complementación Productiva y Capacitación  
Av. Pre. Castillo 321 - Casa 4 - Catamarca (4700) - Telefax 33833-437547

Catamarca  
primera  
productora  
olivícola  
del país



R. Ayosa Prensa MPYO

Jornada de trabajo  
ESTRATEGIAS DE  
PRODUCCIÓN OLIVÍCOLA  
DE CATAMARCA



Siga  
La Ruta  
de  
Olive

# PROGRAMA

Lugar: Aceitera del Valle, Ruta Nacional 33 Km. 29,5  
Fecha: 21 de Octubre de 2002

9.00 hs. Apertura

A cargo del Sr. Gobernador de Catamarca Dr. Oscar Aníbal Castillo y del Sr. Ministro de Producción y Desarrollo Ing. Agr. Ernesto Álvarez Morales.

9.20 hs.: Presentación PLAN RUTA DEL OLIVO - Propósitos  
A cargo de representantes del sector privado y funcionarios provinciales

10.00 hs. Debate

10.15 hs.: Informe avance Programa "DENOMINACIÓN DE ORÍGEN ACEITE DE OLIVA"  
Ing. Héctor Ordóñez

11.00 hs. Debate

11.15 hs. Informe actividades Consejo Provisorio de la Denominación de Origen.  
Juan Villa - Presidente provisorio

12.00 hs. Debate

12.30 hs. Elección del Consejo de Denominación de Origen

13.00 hs. Almuerzo.

15.00 hs. Inicio de talleres de trabajo  
Plan Cosecha Campaña 2002 - 2003  
Logística  
Industrialización  
Promoción del Aceite de Oliva.

17.30 hs.: Presentación de propuestas del sector

17.50 hs.: Lectura Plan de Acción Conjunta

18.00 hs.: Cierre



## **2.MEDIOS**



**PRIMER NIVEL**

El profesor de Agronegocios y Comercio EPG FAUBA afirma que el sector más dinámico del capitalismo argentino -los emprendedores agro-alimentarios- da origen a experiencias piloto, pioneras y de fuerte liderazgo, focalizadas en la construcción de un nuevo poder, basado en el conocimiento local y en la construcción de redes. Detalla cuatro emprendimientos que desarrollan ventajas competitivas a partir de las comparativas.



HECTOR ORDÓÑEZ

# Poder, querer, emprender

**E**n la actual situación de ruptura de todos los contratos y de los institutos socioeconómicos básicos, en la catástrofe institucional y jurídica que atraviesa la Argentina se observa una fuerte caída en los rankings de transparencia ([www.transparency.org](http://www.transparency.org)) y competitividad ([www.weforum.org](http://www.weforum.org)). La Argentina de hoy se destaca por la corrupción y la no generación de riqueza. Se observa una situación pre-Estado. El resultado es hambre y desocupación. Revertir esta crisis llevará años de re-crear nuevos valores y nuevas creencias, que consoliden la re-fundación de las instituciones de la Nación. Frente a la desaparición de los institutos básicos de la economía y de la sociedad -moneda, ahorro, inversión, consumo, contratos etc.- sólo les cabe a los emprendedores un camino. A partir de las relaciones cercanas, de los vecinos, de los pares, reconstruir la confianza, los compromisos creíbles. En la base, en el pago chico, reconstruir vínculos sociales, reconstruir el tejido social, reconstruir el capital social, es decir los hombres en interacción.

La realidad actual muestra aislados logros, experiencias en marcha que muestran un futuro mejor. La matriz común que une a estas situaciones: la visión compartida, la misión colectiva y las metas comunes. En este artículo destacaremos cuatro casos de nuevas organizaciones con fines de lucro, de generación de riqueza, de negocios que compartan esa nueva matriz organizacional.

Bioceres SA, cuyo nacimiento está conectado con los fundadores y socios de AAPRESID, entiende como un imperativo llevar el riesgo empresarial más allá de sus campos. Crearon una empresa, el Gerenciamiento de nuevos desarrollos de I&D en biotecnología. Convocando a

inversores del sector productivo agroalimentario y a investigadores del sistema científico tecnológico público y/o privado. El propósito de Bioceres SA es el lucro, a partir de la inversión de alto riesgo. Es invertir allí donde hay un vacío y una necesidad. Un vacío presupuestario y una necesidad productiva a resolver con la investigación científica. La red de inversores agropecuarios da respuesta e interacción con la red científico tecnológica. Los valores de co-operación y solidaridad son la base de los contratos y de los convenios en marcha. En la actualidad se destacan el Convenio con Exactas de la UBA desarrollando resistencia a hongos en soja y el Convenio con el INTA desarrollando resistencia al mal de Río IV en maíz.

Los otros tres casos están insertos en las llamadas nuevas políticas públicas. Estas nuevas estrategias públicas surgen de la demanda concreta de productores y Pymes de las economías regionales. Esas demandas la asume como propias el Estado. El Estado Municipal y/o Provincial dispone el financiamiento de la capacitación y asistencia técnica a productores y a Pymes a partir de los Convenios CFI FAUBA. Se produce de hecho una alianza estratégica entre el Estado Municipal y/o Provincial con los agronegocios. El CFI como agencia federal da respuesta financiera y la asistencia científica técnica corre por cuenta de la FAUBA.

El más interesante tiene origen Municipal, un corredor productivo, Coproder, bajo el liderazgo de Maipú convoca a otros 10 Municipios de la Cuenca del Salado en una experiencia piloto llamada Pampas del Salado. La misma es una red de once nudos, 11 localidades, con coordinación regional en el ámbito de un Consorcio. Las comisiones locales tienen

como objeto el aseguramiento y certificación de la calidad de ganados y carnes. La experiencia en marcha recorre un camino de identificación individual, identidad preservada, certificación del manejo a pasto, bajo un protocolo de calidad llamado Green Beef. Se conformó entonces una red de productores que en primera instancia auto certifican su producción. La red se construye en base a la recolección, sistematización e informatización del conocimiento local que tienen los productores de sus ganados y carnes. Es una construcción de poder de negociación en el sistema de ganados y carnes; a partir del manejo colectivo de la información que acompaña al negocio ganadero.

UNA LUZ

*"En la realidad actual, existen experiencias en marcha que muestran un futuro mejor".*

Esta experiencia en la actualidad tiene 65.000 terneros caravaneados, parcial de un rodeo de 300.000 animales en una superficie de 400.000 has y más de 300 productores. La experiencia es inédita, y esta en marcha la consolidación organizacional, la profundización tecnológica y la extensión regional. La profundización tecnológica se dará con los estudios de calidad de carnes que lleva adelante el laboratorio de carnes de la FAUBA. La extensión regional llega a más de 40 municipios que por convenio adhieren al mo-

dolo en marcha. De tal manera que darían así integrada la Cuenca del Salado y también el oeste entrerriano.

El tercer caso es una red de productores de Patagonia que se constituyeron para abastecer con sus corderos el mercado europeo y los supermercados locales. Estancias de Patagonia SA a través de su protocolo de calidad y con el aditamento de HACCP en la industria, constituye una cadena de abastecimiento de corderos de la Patagonia Argentina al plato europeo, altamente confiable. Varias campañas, la repetida atención a los clientes, confirman la acción colectiva de los ganaderos de Santa Cruz, destaca los valores locales de la Patagonia y llegan al consumidor en forma de conocimiento local con el protocolo de calidad de la empresa. El acuerdo de accionistas define claramente dicha estrategia de negocios diferenciados. Hay compromisos de entrega, hay compromisos con la calidad y hay compromisos entre los socios. Ese compromiso es la base de la confianza lograda ya en los mercados por estos emprendedores. Una original iniciativa de la provincia en carnes, privatizada en los hechos.

El cuarto caso es un desarrollo de un distrito agroindustrial en Catamarca. Productores locales e industriales, promovidos por el Ministerio de la Producción, conformaron el Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca. Está en marcha la Ley Provincial, la personería jurídica del Consejo, el estatuto y el protocolo de calidad. En el año 2003 lanzarán una partida exploratoria al mercado, certificada por el Consejo de la Denominación de Origen y con probable auditoría internacional. Es en este tipo de experiencias aisladas que se está construyendo el futuro. □

**LO QUE HAY QUE SABER**

**Sobre la producción del sudeste pampeano**  
Entre el 29 de enero y el 5 de febrero se desarrollará en Necochea el Primer Congreso sobre la Producción de origen agropecuario del Sudeste Pampeano donde se analizará la producción agropecuaria, la comercialización y exportación. El congreso es organizado por el Consorcio de Gestión del Puerto de Quequén y la Confederación de Asociaciones Rurales de Buenos Aires y La Pampa, donde además de las charlas habrá una amplia exposición de implementos agrícolas. Informes: (02262) 450006.

**Nueve meses de remates de hacienda por televisión**  
La modalidad de rematar hacienda por televisión iniciada por Canal Rural el pasado mes de abril cumplió nueve meses, con 24 subastas y la venta de 44.810 cabezas de las categorías invernada y cría y gordos de exportación con certificado, informó la emisora. La modalidad de venta directa de hacienda, que se colocó en un 58% entre oferentes telefónicos y el 42% restante entre los presentes en el remate, ofrece la posibilidad de que los compradores concreten sus operaciones desde sus lugares de producción o residencia.

**Año muy positivo para los ovinos de la Patagonia**  
El presidente de la Sociedad Rural Valle del Chubut, Julio Tartaglione, calificó como muy positivo para los productores de ovinos los resultados del año 2002, pues lograron mejores cotizaciones para la lana y reconocimiento para el cordero patagónico. "Después de muchos años de estancamiento en los precios que desalentaron a la producción", sostuvo el dirigente ruralista, "la carne de cordero patagónico fue muy requerida en el mercado interno y muy bien recibida en el externo".

**Capacitación para negociadores agrícolas**  
El Ministerio de la Producción de la Nación a través del secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Haroldo Lebed, informó el jueves que en conjunto con el Instituto Interamericano de Cooperación Agrícola (IICA), lanzarán en marzo próximo un Programa de Capacitación de Negociadores Agrícolas. El funcionario señaló que "el objetivo principal del programa es capacitar a miembros de entidades y cámaras del sector, y funcionarios de los gobiernos provinciales y municipales, entre otros.

**RENTA HABILIDAD** **Habilidad conjunta entre su decisión y nuestra tecnología.** **BASF**

## 26-12-02 EL ANCASTI

La Facultad de Ciencias Agrarias adaptará su plan de estudio desde el año 2003 La UNCA se acopla al "boom olivícola" de la provincia

- Aportará la capacitación de los trabajadores que participen en la próxima cosecha. Los resultados de los trabajos de investigación -junto al INTA y la Facultad de Salud- serán transferidos a las empresas.

La Universidad Nacional de Catamarca, a través de la Facultad de Ciencias Agrarias, se sumó definitivamente al movimiento olivícola de la provincia. De tal forma, actualmente integra la comisión multisectorial que diagrama las responsabilidades de cada sector de la comunidad catamarqueña de cara a la extraordinaria campaña que se avecina y, en ese sentido, adaptará sus planes de estudio a la producción y realizará más investigaciones sobre la problemática del olivo.

El decano de la Facultad, Edmundo Agüero, quien asiste personalmente a las reuniones de la multisectorial, aseguró que están "dispuestos a capacitar y participar en la elaboración de estrategias de implementación del plan cosecha 2003". "Nosotros estamos esperanzados en que la mayor parte de la mano de obra sea local, sea catamarqueña y para eso debemos trabajar primero en lo cultural, segundo en la capacitación de la gente y tercero en la estrategia general de cómo se va implementar el trabajo conjuntamente con las empresas de diferimientos impositivos, pero también con las empresas tradicionales", dijo en diálogo con EL ANCASTI.

### **Cambia el plan**

Además, Agüero anunció que el estamento académico que dirige "está trabajando en acondicionar el plan de estudio de la carrera de Ingeniería Agronómica para darle un mayor énfasis al abordaje de la problemática local y regional". "En ese sentido, estamos a punto de lanzar desde el año que viene el nuevo plan de estudio de la carrera donde se contempla precisamente este tipo de producción", remarcó.

No obstante, aclaró que "si bien el anterior plan lo contemplaba, desde ahora se remarcará más el estudio de nuestros cultivos". Agüero precisó que "dentro de las materias que ya se dictan se incluirán nuevas unidades que tengan que ver con la producción del olivo, por ejemplo en la materia Fruticultura, pero también en la serie de materias anteriores a ella se estarán viendo problemáticas relacionadas con esta producción, como en socioeconomía y extensión rural, entre otras".

Por otra parte, "la Facultad está trabajando en proyectos de investigación sobre el cultivo de olivo, eso es lo fundamental por ahora, donde nuestros investigadores junto con los del INTA y los de la Facultad de Salud están desarrollando tecnologías para la producción de aceite de oliva en Catamarca". "Estamos investigando distintos problemas de la producción y esos resultados se están transfiriendo a las distintas empresas, pero ahora nos toca trabajar sobre el tema económico social, que es la cosecha próxima, y en ese sentido estamos dispuestos a aportar para que se cumpla eficazmente esta tarea", concluyó el decano.

### **"Cosecha Catamarqueña"**

La Vice Gobernación de la Provincia, junto a la Facultad de Ciencias Agrarias están diseñando el programa "Cosecha catamarqueña", destinado a "generar un ámbito formal en el que sea posible la inserción laboral de los jóvenes catamarqueños". La semana pasada se llevó a cabo la primera reunión organizativa, de la que participaron el vicegobernador Hernán Colombo, el decano de Ciencias Agrarias, Edmundo Agüero, profesionales de las áreas sociales, productivas

y culturales de la Universidad Nacional de Catamarca y funcionarios del Ministerio de Producción.

"El principal objetivo del programa es darle a los jóvenes de nuestra provincia la posibilidad de obtener su primer empleo en la cosecha de distintos productos agropecuarios de la provincia, especialmente la aceituna, otorgándoles cobertura legal, laboral social y capacitación", comentaron los organizadores. El financiamiento estará a cargo de la Vice Gobernación, en tanto que la Facultad de Ciencias Agrarias deberá elaborar y ejecutar el programa y coordinar con las empresas agropecuarias los alcances de la propuesta.

"Tenemos que realizar la prueba piloto".

El director del proyecto de Denominación de Origen "Aceites de Oliva de Catamarca", Héctor Ordóñez, instó a todos los actores de la producción olivícola de la provincia a "realizar un lanzamiento provisorio de la denominación de origen, o sea que ya tenemos que lanzarnos para poder tener un posicionamiento diferencial en el mundo; entonces no nos podemos perder esta campaña".

"A los que estamos trabajando desde hace dos o tres años nos preocupa cuándo pasamos de los dichos a los hechos, o sea cuándo lanzamos la experiencia piloto; estamos en el momento de tomar acciones concretas y es importante hacerlo ahora, porque nos quedan pocos meses de cultivo y ya se viene la aceituna", remarcó el profesional que se desempeña en distintas universidades del país.

"Es clave para todo este proceso poner el énfasis en que tenemos que tener todo muy armónicamente coordinado para dar una certificación al fin de la zafra y tener aceite embotellado con denominación de origen. No podemos perdernos la experiencia piloto de este año", enfatizó Ordóñez en diálogo con EL ANCASTI.

El director del proyecto dijo que además hay que incorporar al debate algunos temas, como por ejemplo "cuál es el mejor canal comercial, cómo nos entendemos para resolver los conflictos, cómo tenemos un lenguaje común, una cultura común, cómo logramos un acompañamiento estratégico entre la Nación y las provincias y éstas con los productores y cómo resolvemos algunos temas pendientes que hay entre el Consejo Olivícola Internacional y el argentino".

"Todas estas cosas se pueden resolver en la medida en que uno está organizado colectivamente, o sea que tenemos que tener la visión compartida de que el aceite de oliva de Catamarca es un producto singular, notorio, diferente a cualquier otra zona productiva del mundo; tener la misión colectiva de mantener una estrategia de diferenciación en torno al origen y la calidad y tener una meta común, que es certificar la denominación de origen", explicó el docente.

Finalmente aclaró que "todo este proceso no es algo que uno lo haga en una sola campaña, son procesos largos; pero por suerte acá se está acompañando el crecimiento físico de la producción con un crecimiento organizacional de los productores y de la tecnología, porque sería grave que nos agarren cosechas muy grandes dentro de unos años sin estos temas resueltos".

## EL PODER DE LOS EMPRENDEDORES<sup>2</sup>

*Héctor Ordóñez*  
*Profesor Agronegocios y Comercio EPG FAUBA*

El sector más dinámico del capitalismo argentino -los emprendedores agro-alimentarios- da origen a experiencias piloto, pioneras y de fuerte liderazgo, focalizados en la construcción de un nuevo poder, basado en el conocimiento local y en la construcción de redes. Con el propósito final de desarrollar ventajas competitivas a partir de las ventajas comparativas.

---

En la actual situación, ruptura de todos los contratos y de los institutos socio económicos básicos, en la catástrofe institucional y jurídica que atraviesa la Argentina se observa una fuerte caída en los rankings de transparencia ([www.transparency.org](http://www.transparency.org)) y competitividad ([www.weforum.org](http://www.weforum.org)). La Argentina de hoy se destaca por la corrupción y la no generación de riqueza. Se observa una situación pre-Estado. El resultado es hambre y desocupación. Revertir esta crisis llevara años de re-crear nuevos valores y nuevas creencias, que consoliden la re-fundación de las instituciones de la Nación. Frente a la desaparición de los institutos básicos de la economía y de la sociedad -moneda, ahorro, inversión, consumo, contratos etc.- solo les cabe a los emprendedores un camino. A partir de las relaciones cercanas, de los vecinos, de los pares, reconstruir la confianza, los compromisos creíbles. En la base, en el pago chico, reconstruir vínculos sociales, reconstruir el tejido social, reconstruir el capital social, es decir los hombres en interacción. Los hombres en emprendimientos conjuntos. Los hombres en nuevos negocios, en nuevas alternativas organizacionales. No desde la virtud, desde la escasez, desde la anomia.

La realidad actual muestra aislados logros, experiencias en marcha que muestran un futuro mejor. Ese futuro mejor, es hoy, es presente, en esas experiencias. La matriz común que une a estas situaciones: la visión compartida, la misión colectiva y las metas comunes. Se observan experiencias piloto de acción colectiva, basadas en la co-operación y en la solidaridad. Es la conformación de redes, mas aún, red de redes, la novedad organizacional que nos adelanta el futuro. Las hay muy exitosas en el campo social orientadas a resolver problemas de hambre y enfermedad. En este artículo destacaremos cuatro casos, nuevas organizaciones. Emprendimientos con fines de lucro, de generación de riqueza, de negocios que comparten esa nueva matriz organizacional. Experiencias de directo conocimiento del autor.

**BIOCERES SA**, el nacimiento de la empresa esta conectado con los fundadores y socios de AAPRESID. Entendieron como un imperativo llevar el riesgo empresario mas allá de sus campos. Crearon una empresa, el Gerenciamiento de nuevos desarrollos de I&D en biotecnología. Convocando a inversores del sector productivo agroalimentario y a investigadores del sistema científico tecnológico publico y/o privado. Aglutinado a todos ellos en una meta común, la construcción de nuevo conocimiento como clave del poder competitivo. El propósito de BIOCERES SA es el lucro, a partir de la inversión de alto riesgo. Es invertir allí donde hay un vacío y una necesidad. Un vacío presupuestario y una necesidad productiva a resolver con la investigación científica. La red de inversores agropecuarios da respuesta e interactúa con la red científico tecnológica. Los valores de co-operación y solidaridad son la base de los contratos y de los convenios en marcha. En la actualidad se destacan el Convenio con Exactas de la UBA desarrollando resistencia a hongos en soja y el Convenio con el INTA desarrollando resistencia al mal de Río IV en maíz. Ambos proyectos comparten un interés genuino la competitividad de la agricultura Argentina. El concepto de negocios de BIOCERES SA responde a aquellos nuevos valores y nuevas alternativas organizacionales que se mencionaron.

---

<sup>2</sup> El presente artículo que salió publicado en Clarín Rural del sábado 4 de enero en la contratapa con el título "Poder, Querer, Empezar". El artículo resume varios proyectos CFI FAUBA. [www.clarin.com.ar](http://www.clarin.com.ar)

de la Denominación de Origen y con probable auditoria internacional. En la acción colectiva se destaca la promoción del desarrollo regional en torno al origen y la calidad. La rentabilidad de cada empresa estará también relacionada con el prestigio a lograr colectivamente, con un aceite distinto y singular. 300 años después recupera protagonismo en la región. Toda la industria local, los modernos productores y la producción tradicional conforman esta nueva alternativa organizacional.

La corrupción de algunos funcionarios, la maquina de impedir, las estrategias evasoras y prebendarias algunos empresarios y productores constituyen amenazas reales. Sin embargo es en este tipo de experiencias aisladas se esta construyendo el futuro. A partir del poder de los emprendedores, a partir de la acción colectiva, a partir de las redes, a partir de las ventajas comparativas, a partir del conocimiento local, se están construyendo un nuevo capital, el social y las ventajas competitivas de la Nación, a la par de las bases de un nuevo país.

Los otros tres casos están insertos en las llamadas nuevas políticas públicas. Un re-planteo de las políticas activas. Estas nuevas estrategias públicas surgen de la demanda concreta de productores y PYMES de las economías regionales. Esas demandas la asume como propias el Estado. El Estado Municipal y/o Provincial dispone el financiamiento de la capacitación y asistencia técnica a productores y a PYMES a partir de los Convenios CFI FAUBA. Ese marco funcional crea nuevas estrategias de negocios basadas en la acción colectiva, el origen y la calidad de los productos agroalimentarios. Se produce de hecho una alianza estratégica entre el Estado Municipal y/o Provincial con los agronegocios. El CFI como agencia federal da respuesta financiera y la asistencia científica técnica corre por cuenta de la FAUBA.

El más interesante tiene origen Municipal, un corredor productivo, COPRODER, bajo el liderazgo de Maipú convoca a otros 10 Municipios de la Cuenca del Salado en una experiencia piloto llamada **PAMPAS DEL SALADO**. La misma es una red de once nudos, 11 localidades, con coordinación regional en el ámbito de un Consorcio. Las comisiones locales tienen como objeto el aseguramiento y certificación de la calidad de ganados y carnes. La experiencia en marcha recorre un camino de identificación individual, identidad preservada, certificación del manejo a pasto, bajo un protocolo de calidad llamado GREEN BEEF. Se conforma entonces una red de productores que en primera instancia auto certifican su producción. La red se construye en base a la recolección, sistematización e informatización del conocimiento local que tienen los productores de sus ganados y carnes. Es una construcción de poder de negociación en el sistema de ganados y carnes; a partir del manejo colectivo de la información que acompaña al negocio ganadero. Esta experiencia en la actualidad tiene 65.000 terneros caravaneados, parcial de un rodeo de 300.000 animales en una superficie de 400.000 has y más de 300 productores. La experiencia es inédita, y esta en marcha la consolidación organizacional, la profundización tecnológica y la extensión regional. La profundización tecnológica se dará con los estudios de calidad de carnes que lleva adelante el laboratorio de carnes de la FAUBA. La extensión regional llega a más de 40 municipios que por convenio adhieren al modelo en marcha. De tal manera quedarían así integrada la Cuenca del Salado y también el oeste invernador. La etapa actual es llamada por los productores "la conquista del oeste", *del ternero de pampas del salado al novillo de las pampas argentinas*. Una nueva ganadería, con trazabilidad y calidad desarrollada por productores. Este nuevo negocio es la conformación de una red, que garantiza una masa crítica de carnes con información, y apunta a colocar un nuevo producto en el mercado. Ganados y carnes con certificación de origen y calidad construido por productores. Aquí se ve también el poder del conocimiento local, el poder de la acción colectiva de la red y el poder del origen y la calidad como convocante de la nueva alternativa organizacional.

El tercer caso es una red de productores de Patagonia que se constituyeron para abastecer con sus corderos el mercado europeo y los supermercados locales. **ESTANCIAS DE PATAGONIA SA** a través de su protocolo de calidad y con el aditamento de HACCP en la industria, constituye una cadena de abastecimiento de corderos de la Patagonia Argentina al plato europeo, altamente confiable. Varias campañas, la repetida atención a los clientes, confirman la acción colectiva de los ganaderos de Santa Cruz, destaca los valores locales de la Patagonia y llegan al consumidor en forma de conocimiento local con el protocolo de calidad de la empresa. El acuerdo de accionistas define claramente dicha estrategia de negocios diferenciados. Hay compromisos de entrega, hay compromisos con la calidad y hay compromisos entre los socios. Ese compromiso es la base de la confianza lograda ya en los mercados por estos emprendedores. Una original iniciativa de la provincia en carnes, privatizada en los hechos.

El cuarto caso es un desarrollo de un distrito agroindustrial en Catamarca. Productores locales e industriales, promovidos por el Ministerio de la Producción, conformaron el **CONSEJO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA**. Esta en marcha la Ley Provincial, la personería jurídica del Consejo, el estatuto y el protocolo de calidad. En el año 2003 lanzarán una partida exploratoria al mercado, certificada por el Consejo

EDDE - MBA 2003



ESCUELA DE  
DIRECCION  
DE EMPRESAS

www.edde.UADE.edu.ar  
0-800-122-EDDE (3333)

En vías de acreditación bajo expediente N° 5702/02 presentado ante el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología

QUE PASA

## Empresas

### Dinar recupera sus fondos

Dinar Líneas Aéreas llegó a un acuerdo con el Banco Nación para destrabar el 60% del monto de más de un millón de pesos que la entidad financiera le incautó por una deuda, anunció ayer el presidente de la aerolínea, Gustavo Maradini



Drago. Durante la firma de un convenio con la empresa de sistemas de reserva y distribución de pasajes Amadeus, el directivo agregó que, con los nuevos fondos, se pondrá en marcha parte del plan de inversiones del año próximo, que incluye empezar a volar durante el primer semestre a Catamarca, La Rioja, Santiago del Estero, Puerto Madryn y Comodoro Rivadavia.

### Misión comercial a México

Las lácteas Mastellone y SanCor son algunas de las empresas que lograron cerrar acuerdos de exportación como parte de la delegación de empresas santafecinas que acaba de regresar de México. El ministro de la Producción de la provincia, Ricardo Fragueyro, destacó que en el viaje se generaron entre 400 y 500 contactos comerciales y destacó que Mastellone y SanCor exportarán 4000 toneladas de leche en polvo, "pese a la dura competencia que plantea Nueva Zelanda en ese mercado", señaló.

### Amenaza de cierre en Fricop

El frigorífico rosarino Fricop advirtió ayer que si en las próximas horas el gobierno nacional no le adjudica un cupo de cuota Hilton para poder exportar carne a Europa, cerrará sus puertas y quedarán en la calle unos 400 trabajadores. Fricop viene reclamando desde hace un tiempo, sin éxito, ante la Secretaría de Agricultura de la Nación, ser contemplados entre los beneficiarios de una parte del cupo contemplado en la cuota Hilton. Incluso, el frigorífico obtuvo la semana pasada un fallo favorable de la justicia federal de Rosario a su reclamo. Fricop demanda 617 toneladas de la cuota Hilton con destino a la Unión Europea, lo que le permitiría un ingreso de unos 3,5 millones de dólares.

## Rumbo al Lejano Oriente

Aerolíneas Argentinas confirmó ayer que comenzará a volar en mayo próximo a las ciudades de Tokio y Pekín dos veces por semana, empleando aviones Airbus 340. En la

**AEROLINEAS ARGENTINAS** empresa explicaron que lo más probable es que las nuevas rutas se cubran mediante el sistema "hub", es decir, con aeronaves que partirán desde Madrid. "Otra posibilidad sería hacerlo con una ampliación del vuelo transpolar que va a Auckland y a Sydney, pero resulta bastante más complicado", agregaron en Aerolíneas. Mientras tanto, la firma del grupo Marsans podría anunciar, entre hoy y los primeros días de la semana próxima, su salida del concurso preventivo, en el que ingresó hace un año y medio.

## Axa asiste a Visa en el país

Axa Assistance Argentina cerró un acuerdo con Visa para comenzar a prestar sus servicios de asistencia al viajero a los socios de la tarjeta de crédito cuyos plásticos sean emitidos en el país.

quepasa@lanacion.com.ar

## Mercados

### Aceite de oliva certificado



La próxima campaña de producción catamarqueña de aceite de oliva tendrá denominación de origen, una modalidad que permitirá potenciar la inserción en distintos mercados, según adelantó la Secretaría de Producción y Desarrollo de esa provincia. El Consejo de Denominación de Origen se reunió ayer con autoridades del Gobierno para

avanzar en los detalles de un proyecto legislativo que actualmente se encuentra en la Cámara de Diputados.

### Autos usados con garantía

I.A. International Assistance inició en el país, a través de los concesionarios oficiales adheridos a Acara (Asociación de Concesionarios Automotores de la República Argentina) la comercialización de la Garantía SAG para vehículos usados, con una cobertura por un año o hasta 100.000 kilómetros y ofrecida por medio de dos planes: SAG-VO para automóviles de 14 meses a 5 años de antigüedad y SAG-VN para aquellos rodados que concluyeron la garantía del fabricante y hasta 14 meses de antigüedad.

El servicio de garantía incluye todo el territorio argentino y países limítrofes, cubriendo costos de reparaciones (mano de obra y repuestos) y otros servicios como auxilio mecánico, remolque, guardería, auto sustituto, hotelería y atención mecánica en la red de Acara.

Denominación de Origen de los aceites de oliva de Catamarca

# En marcha la primera experiencia piloto

▲ El objetivo es definir un protocolo de calidad que incluya los trabajos de campo y la industrialización. ▲ Para eso, durante la próxima cosecha se intentará realizar la primera certificación de origen de los aceites catamarqueños.

Ayer comenzó la reunión del Consejo de Denominación de Origen para acordar las estrategias finales de cara a la puesta en marcha de la primera experiencia piloto de certificación de origen de los aceites de oliva de Catamarca. Se aspira que durante la próxima cosecha olivícola 2002/2003, la Provincia realice el lanzamiento y la primera certificación de origen de los aceites catamarqueños.

La comisión intentará definir hasta hoy el protocolo de calidad a aplicar, tanto en campo como en la industrialización. Es decir, la forma en que se cosechará, se molerá, qué variedades de aceitunas se utilizarán, entre otros ítems, que, según informaron los integrantes del proyecto, no tendrán demasiadas restricciones, al menos en esta primera experiencia, para permitir la participación de todos los actores de la producción olivícola catamarqueña.

La comisión se reunió ayer a la mañana con el vicegobernador Hernán Colombo y demás autoridades del área de Producción, para informarles de los avances del proyecto de Denominación de Origen. Por la tarde, se realizó un encuentro con productores, y hoy se reunirán con legisladores provinciales para analizar la legislación vigente y los proyectos sobre el tema, que aún no tiene definición en la Cámara de Diputados de la Provincia.

## ▲ El proyecto

Según manifestaron los coordinadores del programa, "la finalidad del proyecto es concretar una producción diferenciada, en cuanto a calidad y resaltando el terruño -el origen-



▲ **Visita.** El Consejo de Denominación de Origen de Aceites de Oliva de Catamarca se reunió ayer con autoridades gubernamentales.

como un concepto extendido que incluye la geografía, la historia y la cultura".

"Las denominaciones de origen constituyen el nombre de un país, de una región, de un lugar, de un área geográfica determinada, que sirve para designar un producto o un servicio originario de ellos en un área asignada y cuyas cualidades y características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico,

comprendidos los factores naturales y/o humanos", añade el documento entregado a la prensa. "La denominación de origen es como una síntesis de territorio, diferenciación y calidad que distingue, valoriza, protege los productos y la cultura de un determinado lugar frente a los consumidores que buscan el deleite", concluyen.

## Cata para no videntes

En la sede de la escuela para Ciegos y Disminuidos Visuales N° 998, se realizó

Lucía Valverde, comentó que además de las personas que se acercaron a la escuela

## Asistencia

El Ministerio de Producción anunció que ayer partió rumbo a Tinocasta un grupo de

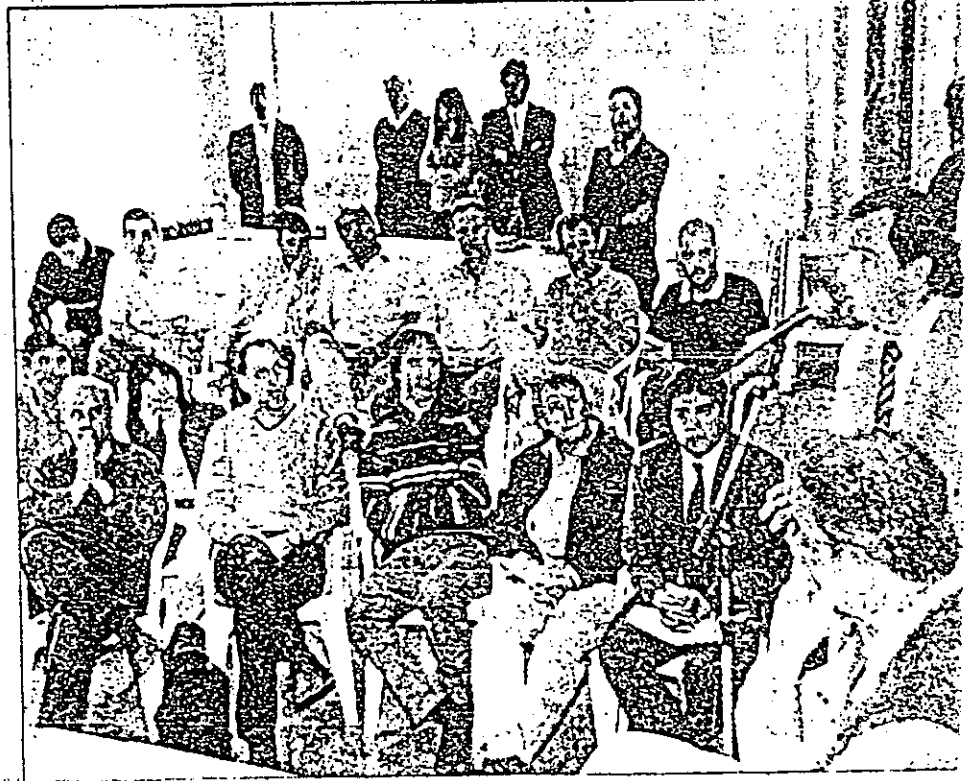


Se presentó un proyecto turístico-productivo denominado "La ruta del olivo"

# Un avance para posicionar a Catamarca en la cima olivícola

- ▲ La cosecha 2003 demandará alrededor de 3 mil trabajadores temporarios que se pretende sean catamarqueños.
- ▲ El Gobierno se comprometió a dotar de infraestructura a las zonas productivas.

Fotos: Ariel Pachec



Un importante paso para ubicar a la provincia como la mayor productora de aceite de oliva del país se dio ayer al realizarse la jornada de trabajo "Estrategias de Producción Olivícola de Catamarca" con la conformación definitiva del "Consejo de Denominación de Origen", y en la que el Estado provincial se comprometió a ser "facilitador" de todas las actividades del sector con el aporte de infraestructura vial, eléctrica y en formación de la mano de obra necesaria para la próxima cosecha.

Al encuentro, que se desarrolló en la planta de la "Aceitera del Valle", ubicada sobre la ruta nacional 33, asistieron productores y empresarios del sector, además de autoridades provinciales y especialistas en el tema olivícola.

La reunión fue formalmente inaugurada por el gobernador Oscar Castillo y el

ministro de Producción y Desarrollo, Ernesto Álvarez Morales, entre otros funcionarios del área.

Durante la jornada se presentó el proyecto "La ruta del olivo", que integra los aspectos productivos, turísticos y viales de la provincia. Sobre este punto, el propio Gobernador se comprometió a realizar todas las obras de infraestructura necesarias para lograr este objetivo (ver aparte).

Por su parte, la cartera de Producción presentó la propuesta gubernamental para que en la próxima cosecha 2003, que demandará aproximadamente 3 mil trabajadores temporarios durante 90 días, se recurra a mano de obra preferentemente local.

Se acordó que se trabajará simultáneamente sobre algunas propuestas para dar trabajo a los catamarqueños y así evitar recurrir a mano de obra foránea. Una de las alternativas será solicitar al Ministe-

rio de Trabajo de la Nación que conceda Graciela Camaño, en un pedido conjunto firmado por el sector privado y el Gobierno, para que asigne a la provincia 2.400 planes productivos para Jefes de Hogar. Las otras serán afectar empleados municipales y pagarles un sobresueldo o becar a estudiantes de carreras agrotécnicas, entre otras alternativas.

#### Δ Denominación de origen

Por otra parte, el empresario Héctor Ordóñez informó sobre el avance del programa "Denominación de Origen de Aceite de Oliva", que tiene como premisa situar a Catamarca como la primera productora olivícola de Argentina.

Ordóñez hizo mención a la importancia de contar, además de las herramientas legales, con la decisión firme de productores y aceiteras de distinguir la zona para com-

petir en los mercados internacionales. En resumen, se busca que los consumidores de todo el mundo identifiquen no solo un aceite de muy buena calidad (extra virgen), sino que conozcan la zona geográfica que lo produce.

Asimismo, quedó conformada la comisión directiva definitiva del "Consejo de Denominación de Origen", que será presidida por Juan Villa; la vicepresidencia estará a cargo de Luis Arata, de Aceitera del Valle S.A. Las vocalías fueron distribuidas entre los industriales, Carlos Solari, de "La Bonita", los productores tradicionales Jorge Rojano, de Andalgalá, y el sector productor, Daniel Zelarayán. Luego del almuerzo, Raúl Macaroff, secretario de la comisión para el Desarrollo Agropecuario presentó una proyección de la cosecha campaña 2002-2003, logística, industrialización y promoción del aceite de oliva.



Δ Héctor Ordóñez.

## Denominación de Origen asociada a la calidad

"Se produce un encuentro, si se quiere mágico, entre los productores, los industriales y los consumidores porque los consumidores buscan ese producto original de ese lugar y de esa calidad, como perfectamente pueden ser los aceites de oliva de Catamarca o los dulces de membrillo de Andalgalá o la nuez de Pomán", ilustró Héctor Ordóñez para precisar el concepto de "Denominación de Origen" que se debatió ayer.

"Hay legislación para transformar el conocimiento informal, por el cual un consumidor sabe dónde puede encontrar un determinado producto, de ese origen y calidad, en conocimiento formal que puede ser presentado al mundo globalizado", explicó a EL ANCASTA.

"Es un encuadre legal que permite unir a productores, industriales con consumidores en torno a un origen y a una calidad", remarcó.

"El origen y la calidad me dan garantía de que ese producto es noble, de ese lugar típico, notorio, genuino, para lo cual hay un protocolo de calidad en el que se incluye desde la cosecha, la elaboración, el fraccionamiento y la comercialización", añadió.

"Sepamos que no es un camino fácil, en algunos lugares del mundo se tardó 10 años en hacer un protocolo de calidad".

Ordóñez enfatizó que la "legislación sirve si los productores están organizados, y aquí hay un grupo que quiere cumplir".

Dijo que el Consejo de Denominación de

Origen es el encargado de velar para que se sostenga un protocolo de calidad que refleje el origen y la calidad de un producto típico, genuino y singular como lo es el aceite de oliva de Catamarca. Al respecto expresó que en los productos de calidad es necesario que la "calidad esté en todo el proceso".

En ese sentido, Ordóñez sostuvo finalmente que se necesita "una mano de obra calificada; no necesitamos solamente un morocho que revolve las aceitunas, necesitamos una persona que trate el producto con calidad, porque el producto es de calidad y si se puede comprobar esa calidad el producto vale más y se crean recursos. Entonces es un círculo virtuoso productivo", concluyó.