

**INFORME FINAL**

**PROYECTO: CAMPAÑA DE PROMOCIÓN E INSERCIÓN COMERCIAL DE  
MARCA “INDICACIÓN GEOGRÁFICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE  
MENDOZA”.**

**CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**

**ENERO 2022**

## **AUTORIDADES**

Gobernador: Dr. Rodolfo Suarez

Coordinador de Jefatura de Gabinete: Lic. Claudio Romano

Presidente de Fundación IDR: Lic. Marcelo Japaz

CFI Secretario General: Lic. Ignacio Lamothe

Directora de Programas: Ing. Agr. María Teresa Oyhamburu

Área Sistemas Productivos Regionales: Ing. Agr. Claudio E. García

Contraparte Provincial: Lic. Noelia De La Rosa

Contraparte CFI: Ing. Agr. María Eugenia Gallego

## **AUTORES**

Baroni, Salvador Alfredo

Fernández, Cecilia Gabriela

Fernández, Liliana Elsa

Manjón, Jonathan Alejandro

Pannochia, Alba Lucia

Adan, Enrique

Rios Vera, Mariana

Estevez, Gabriela Lucia

Velocce, Sergio

Meyer, Roberto Sebastián

Pagano, Agustín

## **COLABORADORES**

Parrapuño, Juan Pablo

Zavatieri, Laura

## Índice

Resumen.....	5
Introducción.....	6
Desarrollar Marca Paraguas.....	7
<i>Diseñar el Isologo</i> .....	7
<i>Diseñar la marca paraguas</i> .....	7
<i>Diseñar el Manual de Marca</i> .....	9
<i>Aplicar la marca Paraguas en papelería institucional-empresarial</i> .....	9
Realizar Página Web.....	10
<i>Diseñar la página Web/plantilla</i> .....	10
<i>Contratar Hosting</i> .....	12
<i>Diseñar cuenta de Instagram, Facebook</i> .....	12
<i>Elaborar contenido para subir a las redes</i> .....	13
Concurso de cata a nivel internacional y local.....	13
<i>A nivel Internacional</i> .....	13
ARGOLIVA.....	13
ANATOLIAN.....	14
<i>A nivel nacional</i> .....	15
OLIVINUS.....	15
Estudio del Consumidor.....	17
Estudios de Mercado.....	18
Concurso de Recetas.....	20
Promoción con referentes.....	29
Publicidad Tradicional y No Tradicional (PNT).....	32
<i>Desarrollar recetas en canales de televisión abierta</i> .....	32
<i>Cartelería pública</i> .....	34
<i>Marketing por consultora/influencer</i> .....	37
<i>Definir y crear pauta Publicitaria local</i> .....	38
Promocionar a nivel nacional e internacional.....	39
<i>Feria CATAR La Plata</i> .....	39
<i>Feria MIGA Mendoza</i> .....	40
<i>Concurso Fotográfico “Olivarte”</i> .....	42
<i>Otros Medios Gráficos</i> .....	45
CONCLUSIONES.....	46

ANEXOS ..... 48

## Resumen

En junio de 2022, el Ministerio de Agricultura de la Nación reconocía a través de la Resolución 31, la Indicación geográfica Mendoza para el aceite de oliva virgen extra elaborado bajo ciertos estándares en dicha provincia.

La campaña de promoción e inserción comercial de la marca “Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza” tuvo el objetivo de utilizar distintas estrategias para posicionar la marca en la mente de los consumidores; para ello se hizo hincapié de la importancia de contar con este sello de reconocimiento mundial, incentivar el consumo de aceite de oliva Virgen Extra IG de Mendoza por medio de concursos de recetas con AOVE IG Mendoza y maridajes con otros productos regionales, catas guiadas y degustaciones y de la presentación de las marcas que han obtenido el sello de Indicación Geográfica en distintos concursos internacionales y nacionales, obteniendo numerosos premios que dan cuenta de la calidad de los aceites aquí contenidos.

También se buscó revalorizar el cultivo del olivo en la provincia de Mendoza por lo que se encaró un concurso fotográfico para acompañar el resto de acciones. Se dirigieron los esfuerzos en visibilizar el sector mediante campañas publicitarias en la vía pública, en las redes sociales, notas periodísticas, etc.

Todo lo antes mencionado, fue acompañado de un estudio de focus group para identificar las preferencias de los consumidores a la hora de utilizar el aceite de oliva virgen extra en sus comidas y así dirigir la publicidad hacia nichos específicos.

Esta campaña marca el puntapié inicial de una serie de acciones que deberán continuarse en los años siguientes, sobre la base de las experiencias adquiridas.

## Introducción

Luego de un trabajo de 4 años, la provincia de Mendoza logró en junio de 2022, mediante la Res. Nac. 31, el reconocimiento por parte del Ministerio de Agricultura de la Nación del sello de calidad “Aceite de oliva virgen extra con Indicación Geográfica Mendoza”.

Este hecho desencadenó que 7 empresas certificaran para la temporada 2022/23, más de 300.000 envases con AOVE certificado IG Mendoza, y en consecuencia se volvió imperativo dar a conocer a los consumidores locales y de todo el país y el mundo, qué implica el sello, sus alcances y características.

Es por eso que se presentó un proyecto que fue aprobado oportunamente, a los efectos de llevar adelante una campaña de promoción e inserción comercial de la marca “Indicación geográfica aceite de oliva virgen extra de Mendoza”.

El presente informe contempla los resultados de las acciones previstas en el mismo.

Dada la naturaleza del producto (mayoritariamente para consumo interno pero también con mercado exportador), el poco conocimiento en los consumidores locales de los sellos de calidad vinculados al origen, y los costos de este tipo de herramientas; es que se decidió encarar esta campaña no desde una intervención puntual, sino a través de una serie combinada de acciones, que incluyeran diferentes tipos de consumidores (promoción por redes sociales, por cartelería pública y por televisión abierta), centrado en los ámbitos geográficos de Capital Federal, Gran Buenos Aires y Mendoza; con especial hincapié en la vinculación con el ámbito gastronómico y, a partir de los resultados del estudio de focus group, en la vinculación también con el ámbito enológico.

En este informe se han volcado los resultados de los estudios que forman parte, ejemplos de las acciones llevadas a cabo y documentadas mediante fotografías, así como los links al material digital volcado a repositorios virtuales (videos, notas periodísticas, etc.).

Asimismo, se han incluido algunas otras acciones que no se encontraban contempladas originalmente, pero que suman a lograr los objetivos originalmente planteados.

## Desarrollar Marca Paraguas

### *Diseñar el Isologo*

El Isologo que representa a la Indicación Geográfica Mendoza, si bien ya se encontraba predefinido e incluido dentro de la Resolución de reconocimiento, necesitaba ser retocado y rediseñado para acomodarlo a las diferentes herramientas de difusión, no solo por cuestiones estéticas, sino también para disminuir los costos de impresión a futuro.

Es por ello que se contrataron los servicios de diseñadores que, ajustaron los colores del mismo, reduciéndolos a solo tres colores principales (de manera de disminuir a futuro los costos de impresión sin disminuir la calidad del producto), eliminaron aristas o espacios interno de difícil coloración o recortado, y ajustaron el diseño de las hojas para hacerlas más realistas conforme el cultivo.

Además se rediseñaron las formas a los efectos de mantener la idea en aquellas ocasiones en que fuera necesario reducirlo de tamaño.



Imagen 1: Isólogo rediseñado y adecuado.

### *Diseñar la marca paraguas*

En este caso se trabajó sobre la base de diferentes usos manteniendo la identidad corporativa. Para ello se establecieron lineamientos básicos de monocromía y tipografía a respetar en todos los casos, los que se incluyeron en el Manual de marca que se desarrolla a continuación, y se elaboraron diferentes modelos de elementos de merchandising.

A posterioridad, se adquirieron para ser empleados como regalos empresariales, 24 copas de cristal azul para cata de aceite de oliva, las que se hicieron grabar con el isologo de la IG Mendoza, y delantales y gorros de cocina, grados también.

fondos - colores corporativo



fondos fotográficos



Imagen 2: Isológo con diferentes fondos.



Imagen 3: Vaso de cata de aceite de oliva grabado.

También se trabajó a continuación la impresión de banner, gigantografías, carteles, etc.

Es importante señalar en este punto, que se trabajó mucho en identificar una frase que resumiera el espíritu de la campaña sobre todo, a futuro. En este sentido se tuvo en cuenta el antecedente previo existente (la campaña “Mendoza Oliva Bien” que tuvo lugar en 2016), la historia olivícola de la Provincia, pero también algunos puntos del estudio de Focus Group.

Por ello, en función de vincular al aceite de oliva a Mendoza y su gente, e identificarlo como un producto de calidad, histórico, emparentado con la producción agrícola de Mendoza (especialmente la vitivinícola) se decidió trabajar bajo el slogan “Somos Oliva”.

Esta frase fue empleada en el sitio web, pero también en la cartelería pública por ejemplo, y es el deseo seguirlo empleando y posicionando en las futuras campañas.

También se planteo una idea gráfica vinculada especialmente a la montaña, a los viñedos y olivares combinados, a las personas del ámbito agrícola, más convencional o tradicional.

### ***Diseñar el Manual de Marca***

Se confeccionó el manual de marca del sello IG Mendoza, a los efectos de uniformizar su empleo en cartelería y medios de difusión por parte de la organización, pero también por parte de las empresas que certifiquen.

El Manual de uso de marca se encuentra terminado y se anexa al presente.

Dentro del mismo se encuentra el Isologo el cual ejemplifica el arraigo a la tierra, y el producto obtenido.

También en el mismo se pueden encontrar diferentes aplicaciones en cartelería, regalos institucionales y otros elementos que sirven de guía, así como también diferentes combinaciones de colores, impresiones en negativo, etc.

### ***Aplicar la marca Paraguas en papelería institucional-empresarial***

La marca paragua, así como los diferentes contenidos diseñados y contemplados dentro del manual de marca, fueron empleados para: diseñar e imprimir tarjetas personales para el personal que se desempeñe en las diferentes tareas relativas a la certificación IG Mendoza, diseñar e imprimir papel membretado con el fin de ser empleado en todos los actos oficiales de comunicación escrita de la IG y la firma electrónica a seguir desde los correos del personal afectado.

## Realizar Página Web

### *Diseñar la página Web/plantilla*

Se diseñó la página web para la que se buscaron slogan y otros elementos gráficos que representaran la visión del sector. Se mantuvieron diferentes reuniones con los consultores contratados a los efectos de avanzar en el esquema genérico. También se realizó una búsqueda histórica y fotográfica documental para disponer de material para ir armando la página.

Finalmente la página web se puso operativa el día 10 de enero de 2023, bajo la dirección: <http://somosoliva.com.ar/>



Imagen 4: Vista de la pantalla de inicio del sitio web.

En forma provisoria, hasta tanto esta página web estuviera lista, se asignó una página dentro de la web del IDR (<https://www.idr.org.ar/ig-aove-mendoza/>), a la cual se llega direccionado al escanear el código QR dispuesto en las más de 300.000 etiquetas de seguridad en aceites certificados. De esta manera los consumidores podrán tener certeza que el producto corresponde a la empresa correcta, en el año de elaboración correspondiente.

En la etiqueta que se muestra a continuación tiene el isólogo de AOVE IG Mendoza, sello de indicación Geográfica Registrada Argentina, el QR con información y el número de etiqueta.



Imagen 5: Muestra de etiquetas.

## ***Contratar Hosting***

El caso del hosting se hace cargo el Instituto de Desarrollo Rural, tanto su contratación como su mantenimiento.

Actualmente el hosting contratado se encuentra físicamente en un servidor ubicado en las oficinas de IDR (Cubillos 2100 de Godoy Cruz) y un servidor de respaldo, ubicado en Alemania.

## ***Diseñar cuenta de Instagram, Facebook***

Se creó el Instagram “concursoidr”, el cual tiene 95 publicaciones y 1.677 seguidores al momento del cierre del presente informe y más de 3.575 interacciones con el público directo.

A través del mismo se han compartido numerosas novedades y fotografías del concurso gastronómico con aceite de oliva virgen extra con indicación geográfica, como otras notas y videos de interés vinculados a este producto.

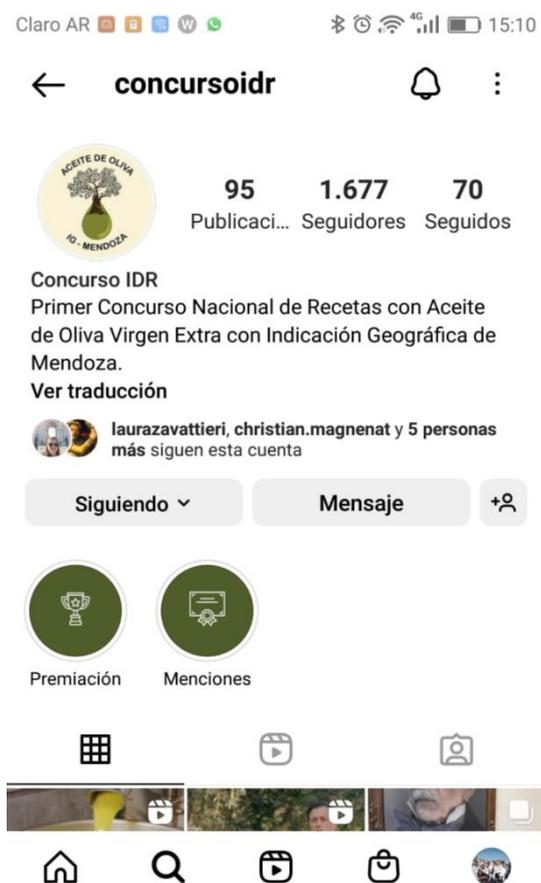


Imagen 6: Instagram de concurso IDR.

Actualmente se está trabajando en cambiar el nombre del mismo (que fue ubicado al inicio de la campaña) por SomosOliva, a los efectos de ir unificando la comunicación.

### ***Elaborar contenido para subir a las redes***

Se prepararon numerosos comunicados de prensa y gacetillas para cada evento realizado (por ejemplo para cada evento de cocina en vivo del concurso gastronómico), los que se difundieron a los medios de comunicación.

También se prepararon diferentes notas explicativas acerca de las características de los aceites IG Mendoza y del modo de reconocerlos y las medidas de seguridad de las etiquetas, las cuales también se difundieron a través de las redes sociales propias (Instagram y Facebook de IDR), como de Gobierno de Mendoza. También se subieron los diferentes videos y notas explicativas, en el canal de Youtube de IDR. Este mismo material se distribuyó en medios de comunicación, los que los replicaron en forma masiva en muchos casos.

### **Concurso de cata a nivel internacional y local**

Uno de los objetivos planteados en el proyecto, como una forma de mejorar la imagen y posicionarla a nivel nacional e internacional, fue propiciar y fomentar el envío de muestras y participación en los Concursos de Aceite de Oliva de prestigio, locales e internacionales.

En este sentido se enviaron 10 muestras al Concurso Argoliva en San Juan, 11 muestras al Concurso Olivinus en Mendoza y 7 muestras al Concurso de Turquía Anatolian.

Cabe mencionar que, como efecto secundario, también se logró que las diferentes empresas, enviaran muestras propias por fuera de la certificación IG en estos concursos.

Los premios y resultados obtenidos se citan a continuación:

#### ***A nivel Internacional***

##### **ARGOLIVA**

El concurso Argoliva es realizado por el gobierno de san Juan, la Universidad Católica de Cuyo y el CFI, cada año, siendo muy reconocido internacionalmente y contemplando además 8 puntos para el ranking mundial EVVO.

<https://www.argoliva.com.ar/>

En este prestigioso concurso de OAVE realizado en San Juan, se presentaron 10 muestras, obteniéndose los siguientes resultados, dentro de pequeñas producciones (frutados verdes amargos / picantes intensos):

Old Tree “Lussuria Blend Intenso”

Primer premio

FCA “Oculto Blend”

Tercer premio

En grandes producciones (frutados verdes amargos / picantes ligeros):

Don Bosco “120 años”

Gran Prestigio Oro

## ANATOLIAN

Este concurso es el más prestigioso de Turquía y uno de los primeros en realizarse en el hemisferio norte. Es reconocido internacionalmente y es además uno de los que más puntúan para el ranking mundial de AOVE.

Se procedieron a enviar 7 muestras de aceites de oliva con certificación IG Mendoza, una por cada empresa que certifico en 2022. Desde la organización se cubrieron los gastos de inscripción de las muestras, el retiro de las mismas y preparación, así como también el envío hasta Turquía.

<https://www.anatolianiooc.com/>

En este caso aún no se encuentran disponibles los resultados para el presente año, ya que los mismos se publicarán en abril del presente 2023.

## ***A nivel nacional***

### OLIVINUS

El concurso Olivinus tiene ya una larga trayectoria en el sector, la edición 2022 fue la número 17 de su historia, y otorga el máximo puntaje para el ranking mundial EVVO luego del concurso Mario Solinas.

Se prepararon, recopila enviaron 11 muestras de aceite de oliva, de las 7 empresas certificantes. Además se cubrieron todos los gastos de inscripción y logística asociada.

[http://www.olivinus.com.ar/\\_EN/index.php](http://www.olivinus.com.ar/_EN/index.php)

En este importante Concurso de AOVE, se obtuvieron los siguientes premios para los AOVE con certificación IG Mendoza:

FCA "Oculto Blend"	Prestigio Oro
Olivares de Don Ignacio "Castelmonte"	Gran Prestigio Oro
Don Bosco "120 años"	Gran Prestigio Oro
Old Tree "Lussuria Blend Medio"	Gran Prestigio Oro
Old Tree "Lussuria Blend Suave"	Gran Prestigio Oro
Laur "Cruz de Piedra"	Gran Prestigio Oro
Laur "Clásico"	Gran Prestigio Oro
Laur "Blend de Terroir"	Gran Prestigio Oro
Straven "Finca San Gerardo"	Gran Prestigio Oro
Old Tree "Lussuria Blend Fuerte"	Prestigio Oro
RPB "La Posta del Olivo"	Oro

Además, en este Concurso, en diálogo con los organizadores, se colocó un premio especial para el Mejor AOVE con certificación IG Mendoza, siendo el merecedor de dicha distinción la empresa Laur con su aceite "Cruz de Piedra".



Imagen 7: Entrega a Gabriel Guardia (CEO de Laur) por parte de Leonardo Castellani (Organización Olivinus) del premio al mejor AOVE con certificación IG Mendoza 2022.

## Estudio del Consumidor

Se acordó un cronograma de trabajo con la consultora que depende de la Ing. Betina Ernest, para avanzar con la realización de 3 sesiones de grupos de consumidores para analizar las mejores formas de comunicar una estrategia comunicacional a futuro.

Se realizó un encuentro previo para definir variables y acordar el abordaje del estudio y la conformación de los grupos focales.

Este trabajo fue realizado durante los meses de noviembre y diciembre, en forma virtual a través de la plataforma zoom.

El muestreo estudiado son los consumidores del segmento ABC 1 de Capital Federal y Gran Buenos Aires, correspondientes a dos grupos de edad; un grupo más joven (25-40 años) y uno de mayor edad (45-60 años), incluyendo en los grupos tanto hombres, como mujeres. Los dos grupos de diferentes edades fueron de consumidores de aceites de primeras marcas. En contraposición a estos dos grupos, se formó un grupo de consumidores de segundas marcas, de un rango de edad amplio (30-50 años) y también compuesto por mujeres y hombres.

Los resultados extraídos del mismo fueron empleados en la definición de la cartelería pública, desarrollada en los puntos siguientes, como así también en la página web y otros elementos comunicacionales. Asimismo, dichos resultados son material para continuar direccionando las futuras campañas y para estudios más específicos a posteriori.

Entre los diferentes resultados se destaca el importante vínculo existente entre el vino y el aceite de oliva, la buena imagen de los productos mendocinos en general y en particular el aceite de oliva, el desconocimiento acerca de algunos términos, como por ejemplo “virgen extra”, el no asociar las siglas IG a “indicación geográfica” sino por ejemplo a Instagram, etc.

También se destaca como importante el que la gente no sabe degustar aceites de oliva, asocian mucho el producto a los paisajes de Mendoza, tales como viñedos y montañas nevadas.

La posibilidad de diferenciar aceites de oliva en el segmento de mayor poder adquisitivo es una realidad, ya que buscan diversificar y explorar sabores diferentes. El peso que se otorga a la marca como garantía de calidad es indiscutido para este producto, al cual lo eligen en primer lugar por marca y luego por precio y otras variables.

También se destaca el peso de las redes sociales como mecanismo de información (no así la televisión abierta) y en menor medida pero también se destaca, la radio, que en principio habíamos desestimado de la campaña.

En los anexos se puede encontrar el informe completo.

## Estudios de Mercado

Este punto no fue llevado a cabo en el marco del presente proyecto ya que, cuando fueron consultados los diferentes referentes acerca de los alcances del mismo y la utilidad prevista, los mismos desestimaron poder exportar en mayor cantidad en los próximos años en virtud de:

- a- Una magra cosecha prevista para la temporada 2023, lo que daría como resultado poco stock de aceite disponible para exportar y ningún excedente para hacerlo a clientes nuevos.
- b- Una baja en la cosecha española, producto de muy bajas temperaturas en primavera, lo que llevaron a afectación por heladas y una disminución muy importante de la oferta del principal productor mundial.

En consecuencia se consideró más oportuno redirigir los recursos previstos en este ítem para el estudio de mercado, para dirigirlo a realizar una serie de capacitaciones en poda, riego, fertilización y tratamientos fitosanitarios en olivos, de manera de aumentar la oferta disponible de aceitunas por la recuperación de montes abandonados o poco trabajados.

En este sentido se realizaron las siguientes capacitaciones:

### PODA

San Martín, Finca Luis Cañas (16 capacitados) 30 de junio de 2022.

Luján de Cuyo, FCA (135 capacitados), 07 de julio de 2022.

Junín (32 capacitados), 19 de agosto de 2022.

Rivadavia, Finca Olivares Don Ignacio (28 capacitados) 14 de julio de 2022.

### TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

San Martín, Finca Luis Cañas (18 capacitados), 15 de septiembre de 2022.

San Martín, Cooperativa Nueva California (23 capacitados), 04 de agosto de 2022.

Luján de Cuyo, FCA (120 capacitados), 07 de octubre de 2022.

Junín (25 capacitados), 14 de octubre de 2022.

Rivadavia, Finca Alonso (13 capacitados), 21 de octubre de 2022.



Imagen 8: Capacitación de tratamientos fitosanitarios en Rivadavia.



Imagen 9: Capacitación de poda de olivos en Finca Cañas en San Martín.



Imagen 10: Capacitación de poda de olivos en Cooperativa Nueva California en San Martín.



Imagen 11: Capacitación de poda de olivos en FCA, Luján de Cuyo.

Las mismas se articularon con referentes y profesionales de la Facultad de Ciencias Agrarias (Ing. Agr. Ariel Barros e Ing. Agr. Gabriela Lucero), de INTA (Ing. Agr. Facundo Calderón e Ing. Agr. Adriana Blanco) y de la actividad privada (Ing. Agr. Carlos Alberto Esprazato), quienes actuaron como capacitadores en temáticas específicas, además de la capacitación y explicación sobre IG Mendoza y las perspectivas a futuro.

Cabe mencionar además, que como resultado indirecto de esta iniciativa, el INTA EEA Rama Caída realizó también una capacitación propia para productores de San Rafael sobre poda de olivo.

## Concurso de Recetas

El concurso gastronómico planteado dentro de la campaña de promoción e inserción comercial de aceites de oliva virgen extra con indicación geográfica Mendoza, fue lanzado el día 12 de agosto de 2022 y contó con la participación de 38 concursantes, que tras una primera selección quedaron en 16 finalistas.



Imagen 12: Flyer de invitación a participar del Concurso.

Se realizaron las siguientes tareas en relación al mismo:

1. Firma de convenio con AEGHA e IGA
2. Definir las fechas del Concurso
3. Diseñar el Logo del Concurso
4. Determinar tipos y cantidad de premios por categoría
5. Convocar auspiciantes, empresas vinculadas y Seleccionar referentes competentes como Jurado. Generar material de difusión, Gacetilla de prensa, Flyer, Spot Publicitario, Difundir el material en medios y redes
6. Elaborar el Reglamento y bases del concurso
7. Publicar y difundir las bases online (Web, Instagram, tweeter, mails)
8. Recepción de los postulantes de recetas
9. Preseleccionar las recetas
10. Comunicar la selección de recetas semifinalistas
11. Convocar a semifinalistas a realizar sus recetas en vivo
12. Cocinar en vivo las recetas de semifinalistas

Se han realizado etapas de cocina en diferentes locaciones: en Olivícola Laur, en la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo y en Casa Vigil Bodega, Bodega Bon Bosco, Informador Turístico Junín, Finca San Genaro de Straven S.A. en San Rafael e IGA Mendoza.

En cada una de ellas, dos concursantes preparan un plato principal y un postre, y un jurado integrado por 5 miembros los evalúa y puntúa. Todo el evento es filmado y fotografiado para que el material se pueda usar a continuación en la difusión en redes y medios masivos.



Imagen 13: Parte de la ornamentación y cartelería preparada para el espacio del jurado del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en Laur.



Imagen 14: La concursante Valentina Guillot participando del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en Laur.



Imagen 15: El concursante Daniel Zavallo participando del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en Laur.



Imagen 16: Uno de los concursantes que participó del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en Laur posando durante la producción fotográfica.



Imagen 17: El jurado del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en Laur degustando uno de los platos elaborados.

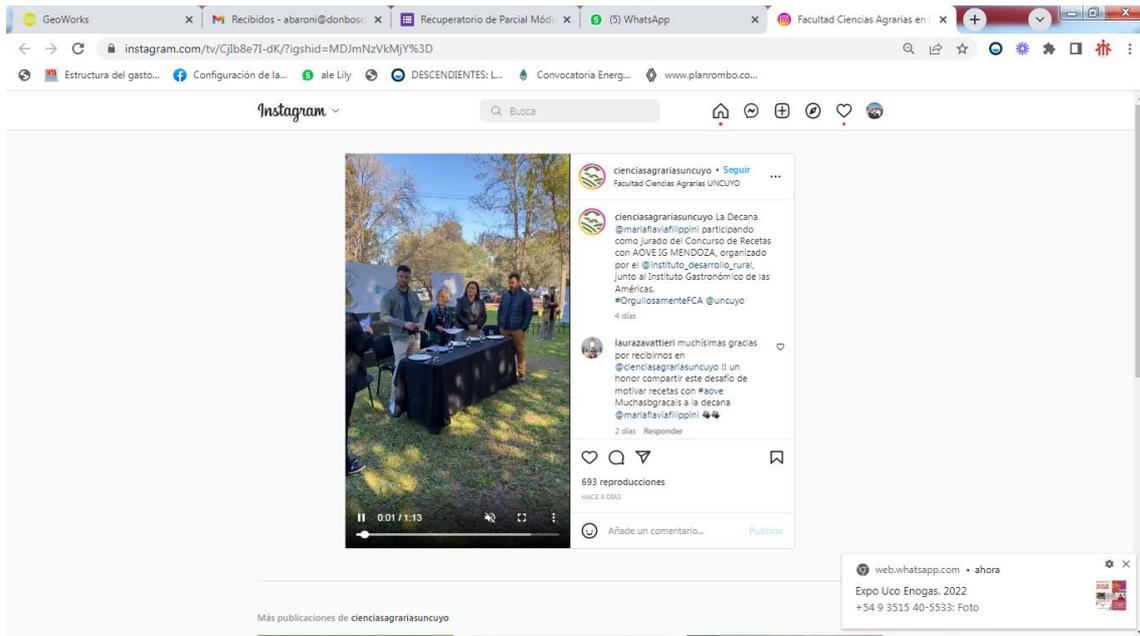


Imagen 18: Video en Instagram del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en FCA-UNCuyo.



Imagen 19: Participante del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en FCA-UNCuyo emplatando.



Imagen 20: Participante del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en FCA-UNCuyo recibiendo la devolución por parte del jurado.



Imagen 21: Participante del Concurso Gastronómico con AOVE IG Mendoza en FCA-UNCuyo cocinando con los aceites AOVE certificados con IG Mendoza "Oculto".

A continuación, se citan los links para ver los videos o cápsulas grabadas a partir de este concurso:

<https://youtu.be/4pBl-cxqqNM>

<https://youtu.be/hfSVgZTjkJY>

<https://youtu.be/8viL41G-2nQ>

<https://youtu.be/TzgwIMtpe2k>

<https://youtu.be/7U0ZbMhDYY4>

<https://youtu.be/Hk5MgHkYPNQ>

<https://youtu.be/FfCzOeRfx3A>

<https://youtu.be/08k0KBxQBWY>

<https://youtu.be/ovBDtEDf1d8>

<https://youtu.be/XNBmom93N3k>

<https://youtu.be/MZeWKCvIz3E>

<https://youtu.be/l1Sj1VOaCCA>

<https://youtu.be/PBhiXytaxEw>

<https://youtu.be/bn4OW-pfUxl>

<https://youtu.be/xikzGe3e1ig>

Cabe mencionar que estos videos han sido incluidos en la programación de Canal Acequia (Canal de televisión abierta local) y a partir de marzo será incluido también en Canal 7 Mendoza.

También a partir de este Concurso, se elaboró un recetario digital con las recetas de los 16 participantes de la etapa de Cocina en vivo.





## Principal

# Salmón con reducción de granada y tomates cherry confitados

**Tiempo de cocción:**  
50 minutos

**Tiempo estimado para la preparación:**  
60 minutos



Valentina Guillot Santi

**Ingredientes para dos personas**

600 grs de Salmón rosado  
250 grs de tomates cherry rojo y amarillo  
50 grs de nueces picadas  
3 dientes de ajo  
4 Granadas  
100 grs de manteca  
100 grs de azúcar negra  
Aceite de oliva AOVE IG  
para todas las preparaciones del plato

Pizca de sal  
Pizca de pimienta  
Tomillo  
Romero



**Forma de preparación.**

1. Lavar y cortar por la mitad los tomates.
2. Colocarlos en una placa para horno con el ajo, aceite de oliva, sal, azúcar, pimienta, romero y llevarlo a 150° por tiempo moderado (30 min aproximadamente).
3. Derretir manteca condimentarla a gusto y agregar tomillo. Llevarlo a la heladera por unos 20 minutos aproximadamente hasta que endurezca.
4. Realizar la cocción del salmón en una sartén a fuego medio con un chorrito de aceite de oliva hasta lograr el punto de cocción que queremos, en este caso cocido. Tiene que quedar dorado por fuera.
5. Para la reducción de granada, pelar cada una y pisar los granitos hasta conseguir todo su jugo, colocarlos en una sartén con el azúcar hasta que espese.
6. Una vez endurecida la manteca, cortarla en porciones, colocarlas por encima del salmón y llevar a horno fuerte hasta que se derrita por completo.
7. Terminados todos los pasos, emplatar.





## Postre

# Panna Cotta de Durazno y Oliva y Más Texturas

**Ingredientes para dos personas**

Queso blanco: 50 grs  
Yogurt de durazno: 70 grs  
Durazno envasado: 125 grs  
Azúcar: 20 grs  
AOVE IG Mendoza: 25 grs  
Gelatina sin sabor: 4 grs  
Durazno entero: ½ unidad

**Tiempo de cocción:**  
60 minutos

**Tiempo estimado para la preparación:**  
1 hora 30 min



Emanuel Yasenzanero  
Tercer premio postre

**Bizcocho húmedo de chocolate**

Chocolata cobertura semiamargo: 60 grs  
AOVE IG Mendoza: 40 grs  
Azúcar: 40 grs  
Harina 0000: 40 grs  
Huevo: 1 un  
Nueces: 50 grs  
AOVE IG Mendoza: 1 cda

**Figura de caramelo**

Azúcar: 100 grs  
Aceite neutro: 1 cda

**Figuras de chocolate**

Chocolata cobertura semiamargo: 50 grs

**Salsa de durazno**

Durazno envasado: 1 uno

**Forma de preparación.**

- 1) Colocar el queso blanco y el yogurt de durazno en un recipiente y llevar a fuego lento .
- 2) Incorporar los duraznos envasados triturados y por último agregar el AOVE. Calentar hasta que rompa hervor.
- 3) Emulsionar bien todos los ingredientes con un mixer. Reservar.
- 4) Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada y activada
- 5) Colocar en moldes y llevar al frío hasta que gelifiquen el bizcocho húmedo de chocolate .

**Figuras de caramelo**

- 1) Realizar el caramelo con el azúcar y, sobre un molde levemente aceitado, dar la forma.

**Figuras de caramelo**

- 1) Derretir chocolate de cobertura, semiamargo, colocar sobre placa de acetato y dar forma hasta que cristalice.

**Salsa de durazno**

- 1) Triturar el durazno hasta obtener un puré fino. Pasar por un colador.

**Decorar . Emplatar**

- 1) Colocar la figura de caramelo en el centro del plato .
- 2) Sobre la figura, colocar el bizcocho húmedo de chocolate y sobre éste, la panna cotta.
- 3) Finalizar con durazno arriba de la panna cotta, las figuras de chocolate y la salsa de durazno.



Imágenes 22, 23 y 24. Imágenes del recetario digital.

Dicho recetario será distribuido en los diferentes locales gastronómicos vinculados al turismo de la Provincia, empresas hoteleras, etc.; al mismo tiempo que estará disponible en redes sociales, páginas web, y algunos ejemplares impresos distribuidos en sitios de lectura ocasional asociados al turismo gastronómico (por ejemplo, lobby de algunos hoteles y salas de recepción de turismo de almazaras).

1. Acto de premiación: Seleccionar el salón para la ceremonia, organizar la entrega de premios, hacer las invitaciones a finalistas, autoridades, jurado, instituciones y empresas, invitar especialmente a medios de comunicación. Contratar servicios para certificar la entrega de los premios. Fotografiar cada premiado. Elaborar gacetilla del evento para la prensa.

## Promoción con referentes

2. Realizar la Cata a Ciegas Provincial Mendoza
  1. Cata en INTA Junín



Imagen 25, 26 y 27: Cata realizada en INTA Junín con empresarios gastronómicos de la zona.

## 2. Cata en Festival MIGA



Imagen 28: Stand de AOVE IG Mendoza en Feria MIGA realizando cata de AOVE.

## 3. Cata en Foro Gastronómico

El II Foro Gastronómico de Mendoza, fue organizado en el Auditorio Angél Bustello de la ciudad de Mendoza, en forma conjunta entre el Ministerio de Turismo de la Provincia y la Asociación de Empresarios Hoteleros y Gastronómicos. Durante un fin de semana conto con la participación de 500 referentes, empresarios, cheff y profesionales vinculados a la gastronomía de todo Cuyo.

Durante el mismo, en forma paralela, se habilito el salón menor de la Enoteca de Mendoza, y se ambiente el mismo junto al equipo del Panel de Cata de la UNCuyo. Se realizaron dos sesiones consecutivas de cata de aceite de oliva IG Mendoza, explicando la metodología de cata y las características diferenciales de este aceite.

De cada sesión de cata participaron 25 personas, por lo que el número total de asistentes fue de 50.



Imagen 29: Cata dirigida por Verónica Araniti del Panel de Cata en la Enoteca.



Imagen 30: Cata dirigida por Verónica Araniti del Panel de Cata en la Enoteca.

3. Realizar la Cata a Ciegas Otros puntos de interés de Argentina
  1. Cata en Muestra Agroactiva

Realizada en Armstrong, Santa Fé, entre el 01 y el 04 de junio de 2022. La Provincia de Mendoza conto con un stand en el cual, un grupo de promotoras contratadas a tal fin, realizaron degustaciones continuadas de los AOVE con IG Mendoza, además de la exposición de todos los aceites.

2. Cata en Festival CATAR

El Festival Catar es el principal evento de sommeliers de Buenos Aires, y fue realizado en el mes de octubre en la ciudad de La Plata. La provincia de Mendoza conto con dos stand afectados exclusivamente a promocionar los AOVE con IG Mendoza, uno de ellos en el cual se mostraban todos los aceites con certificación IG y se promocionaban los mismos, y el otro, en el cual se realizaban en forma permanente catas y degustaciones de AOVE con IG Mendoza. Se estima que por el mismo pasaron y participaron de las catas unas 300 personas.



Imagen 31: Flyer de difusión de la Feria Catar La Plata.

### 3. Cata en programa Cocineros Argentinos

En el programa de televisión abierta “Cocineros Argentinos, emitido el día miércoles 8 de febrero, a las 12 hs, en el marco de una entrevista amplia, se realizará una clase de cata de AOVE, con especial énfasis en los AOVE con certificación IG Mendoza, para los cocineros del programa y para todo el público.

La misma estará dirigida por la maestra aceitera Lic. Lourdes Toujas.

## **Publicidad Tradicional y No Tradicional (PNT)**

### ***Desarrollar recetas en canales de televisión abierta***

Las recetas grabadas en cápsulas televisivas (16 en total con una duración promedio de 3 minutos cada una) correspondientes a la etapa de cocina en vivo del Concurso Gastronómico, fueron enviadas para su reproducción en el Canal oficial “Acequia” de la provincia de Mendoza.

Las mismas fueron transmitidas todos los días, de lunes a viernes, a partir del 16 de enero, a las 13:30 hs.

También se contrató un espacio similar en el Canal 7, televisión abierta local, aunque en este caso, la reproducción se pauto a partir del mes de marzo, desde el día 6 de marzo en adelante hasta el 27 de marzo, de lunes a viernes en horario del mediodía.



Imagen 32: Transmisión de receta en Televisión por Canal Acequia del día 01 de febrero de 2023.

Finalmente se participó del programa “Cocineros Argentinos” de Canal 7 Nacional, para que se transmita una nota el día 8 de febrero, a las 12 hs, de unos 10 minutos aproximadamente de duración en la cual, la Maestra aceitera Lourdes Toujas explique los alcances y características de un AOVE con certificación IG Mendoza, y como distinguirlo.

Se contrató también espacio en el programa especializado de vinos “Pasión por el Vino” (recordar que una de las conclusiones del estudio de casos de grupos era la necesidad de asociar al aceite con el sector de vinos de alta gama).

En este sentido se realizaron 6 transmisiones de notas periodísticas a referentes destacados de la olivicultura, para dialogar sobre diferentes aspectos de la Indicación Geográfica Mendoza en aceites de oliva, bajo la modalidad de Propaganda No tradicional.

Estas entrevistas fueron transmitida en vivo por Canal 7 durante el segundo semestre de 2022 y los primeros días de 2023. Además se subieron al canal de youtube del mismo programa. A continuación se encuentran los link de algunas de las mismas:

<https://www.youtube.com/watch?v=LqJfHDuMQ9o>

Entrevista al Ing. Baroni sobre el lanzamiento de la Indicación Geográfica Mendoza para el aceite de oliva.

<https://www.youtube.com/watch?v=cWEe540txD8&t=325s>

Entrevista al Ministro de Economía y Energía de Mendoza, Lic. Enrique Vaquie, sobre el impacto esperado sobre la producción de aceitunas a partir del reconocimiento para el aceite de oliva virgen extra de la Indicación Geográfica Mendoza.

<https://www.youtube.com/watch?v=DvBn3PBebDM>

Entrevista al Lic. Miguel Barbero, maestro aceitero de Olivares de Don Ignacio, durante la presentación del concurso gastronómico en Junín, para destacar las características de los aceites con IG Mendoza.

<https://www.youtube.com/watch?v=cczZ6Q-u-94>

Entrevista al Enólogo Gabriel Guardia, Gerente de LAUR, acerca de las características de Iso aceites de oliva virgen extra con certificación IG Mendoza, y su impacto para recuperar la olivicultura local.

## **Cartelería pública**

Se contrató la colocación de cartelería pública bajo el formato de séxtuples o vallas, con una medida de 4,30 metros de base por 2,15 metros de alto. Estos elementos se colocaron a razón de 40 distribuidos en Capital Federal y gran Buenos Aires y 20 en Mendoza, durante el verano 2023.

Siguiendo los resultados emanados del estudio de casos de grupos, se trató de simplificar el mensaje (se omitieron por ejemplo las palabras “virgen extra”) y se puso énfasis en Mendoza como origen.



Imagen 33: Gigantografía para publicidad en espacios públicos

Algunas de las ubicaciones tentativas en Capital Federal y gran Buenos Aires son:

- 1 - SAN LUIS 3099
- 2 - MAZA 105 Y DON BOSCO (CENTRO COMERCIAL ONCE)
- 3 - AV. SUAREZ 2153
- 4 – E. CARRILLO Y VIEYTES (ACCESO AL CENTRO DESDE ZONA SUR)
- 5 - AV. COSTANERA 6551

- 6 -AV. OLAZABAL 3432 (UNION TUNEL)
- 7 - GOLFARINI 2358
- 8 - UGARTE 2505
- 9 - ZAPIOLA 1102
- 10 -TARIJA 3770
- 11 - ROJAS 1599 Y TRES ARROYOS
- 12 - AV. HONORIO PUEYRREDON 955
- 13 - NICASIO OROÑO Y BELAUSTEGUI 1381
- 14 - YERBAL 987 (ESTACION CABALLITO)
- 15 - AV. SAN MARTIN6386
- 16 -GUTEMBERG 3801
- 17 - AV. PERITO MORENO Y RIVERA
- 18 - AV. NAZCA 1555
- 19 - ARAOZ DELAMADRID 888 Y MELO
- 20 - AV. RIVADAVIA 10110
- 21 - MURGUIONDO 2708
- 22 - B. MITRE 1129
- 23 - CUBA4531
- 24 - ARIAS 2187
- 25 - DEHEZA 2176
- 26 - AV. CRISÓLOGO LARRALDE 2602
- 27 - AV. BRASIL 2502 ESQ.ALBERTI
- 28 - GORRITI 5400 Y DARWIN
- 29 - CABRERA 5400 Y DARWIN
- 30 - AV. DORREGO Y AV. NICETOVEGA
- 31 - AV. CORDOBA 6003
- 32 - RAVIGNANI 2040





Imágenes 34 y 35: Cartelería pública en CABA

En Mendoza las posibles locaciones de esta cartelería son:

1. CIUDAD DE MENDOZA
2. CAPITAN DE FRAGATA MOYANO 50 Mendoza
3. PERU PASANDO RUBILAR Mendoza
4. LOPEZ DE GOMARA 770 Mendoza
5. J. A. CALLE Y VIAS METROTRANVIA LADO NORTE Mendoza
6. MORON 84 CASI SAN JUAN Mendoza
7. PELLEGRINI ESQUINA PATRICIAS MENDOCINAS Mendoza
8. RODRIGUEZ 1286 ENTRE AVELLANEDA Y A. ALVAREZ Mendoza
9. PERU 920 PASANDO MONTEVIDEO Mendoza Centro
10. RIOJA PASANDO BUENOS AIRES Mendoza Centro
11. BUENOS AIRES PASANDO RIOJA Mendoza Centro
12. RIOJA ESQUINA ENTRE RIOS Mendoza Centro
13. RIOJA PASANDO GARIBALDI Mendoza Centro
14. GODOY CRUZ
15. AV. SAN MARTIN ESQUINA MAIPU
16. PASCUAL SEGURA PASANDO MARIANO MORENO
17. BELTRAN 1670 ANTES DE JUAN B. JUSTO
18. MAIPÚ
19. SARMIENTO 2215 Maipú
20. SARMIENTO 2215 TRANVIA Maipú
21. PERON 132 Maipú
22. OZAMI 580 Maipú
23. LUJÁN DE CUYO
24. VALCANERA ESQUINA GUEVARA Luján de Cuyo



Imagen 36: Cartelería Pública en Mendoza (Olascoaga y Juan B Justo (Ciudad)).



Imagen 37: Cartelería pública en Mendoza (Agustín Álvarez).

### ***Marketing por consultora/influencer***

Conforme los nuevos mecanismos de promoción comercial basados en redes sociales, combinados con programas televisivos, y en concordancia con lo analizado entre los resultados de los Focus Group, se contrataron los servicios de dos importantes cocineros con programas televisivos y redes sociales de amplio alcance y gran número de seguidores, uno local de Mendoza, y uno de alcance nacional.

En el primer caso, se contrató a Romina Terranova, quien conduce el programa televisivo de cocina “Un bocado” que es transmitido diariamente por televisión abierta en Canal 7 Mendoza, pero que además tiene mucha repercusión a través de las redes sociales de soporte

de Multimedia Uno (por ejemplo, la sección gourmet de Diario Uno) y la posibilidad de sumar publicinas.

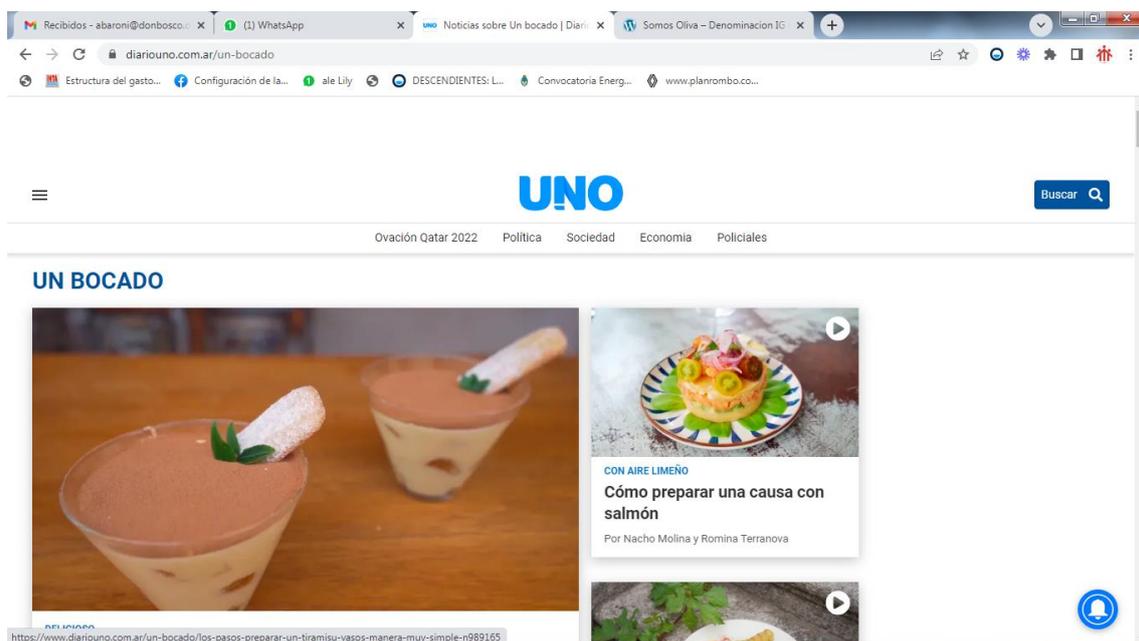


Imagen 38: Detalle de la página digital del Diario Uno de Mendoza, en el que se muestra el programa Un Bocado.

En el segundo caso se contrató al chef Santiago Giorgini, quien a través de sus redes sociales específicas cocina con los aceites de oliva con IG Mendoza, haciendo mención a las características específicas de estos aceites y al cómo reconocerlos.

En este caso es importante señalar que en el canal de Youtube de este cocinero, cuenta con 15.800 seguidores y algunos de los videos cuentan con más de 100.000 vistas; mientras que el Instagram del mismo cuenta con 816.000 seguidores.

### ***Definir y crear pauta Publicitaria local***

Este punto en particular no fue abordado específicamente, sino que se prefirió hacer promoción sobre la base del material de recetas de cocinas filmado, y sobre la base de un video elaborado por el Ministerio de Economía de la Provincia en forma previa a la firma del contrato del presente proyecto.

Esta decisión obedeció a la necesidad de no duplicar esfuerzos de creación de una pauta y diluir el mensaje, sino potenciar el mismo, empleándolo en mayor cantidad de medios durante un mayor tiempo.

Esta pauta publicitaria fue difundida a través de diferentes medios electrónicos, tales como el diario digital MDZ, televisión abierta local, y otras redes sociales.

En el siguiente link se puede observar el mismo:

<https://youtu.be/VKkbcj2eHtA>

## **Promocionar a nivel nacional e internacional.**

Además de las acciones comprometidas originalmente en el contrato, se realizaron algunas acciones adicionales que permitieron potenciar los alcances y mejorar la difusión y conocimiento de la IG Mendoza.

Se detallan las mismas:

### ***Feria CATAR La Plata***

La participación en esta Feria, que se realiza en la Ciudad de La Plata en breve, es organizada por la Asociación Argentina de Sommeliers, y se reservó un stand en la misma, se viajó y llevó cartelería y los diferentes aceites que certificaron IG, y el representante de una de las empresas con sede en Buenos Aires realizó una degustación de los mismos. Uno de los contactos que se logró en la feria fue entablar contacto con Claudio Alfredo Moretto quien es sommelier, especializado en aceites de oliva. Empresario industrial y gastronómico y también es vocal de la asociación de sommeliers de Buenos Aires. (ACSBA), también realizó una nota sobre AOVE IG Mendoza.

<https://www.instagram.com/reel/Cj1SwSUgdfu/?igshid=MDJmNzVkMjY%3D>



Imagen 39: Stand de AOVE IG Mendoza en la Feria Catar La Plata.

## ***Feria MIGA Mendoza***

La Feria MIGA, es el evento gastronómico de su tipo más importante del interior del país, y en el mismo se participó con un stand específico para promocionar los aceites de oliva virgen extra con identificación geográfica Mendoza, además de realizarse la entrega de los premios del Concurso Gastronómico y del Concurso Fotográfico Olivarte.

También durante la misma, en forma paralela, se realizó en la Enoteca (salón adjunto al predio en el cual se realizó la feria), se realizaron sucesivas degustaciones con público general (dado el evento la mayoría eran empresarios gastronómicos, cheff o empresarios hoteleros) de aceites de oliva con indicación geográfica Mendoza.

Este evento se realizó los días 10 y 11 de noviembre en conjunto con el Foro de origen e identidad gastronómica, del cual participaron 400 empresarios turísticos y gastronómicos de la Provincia.



Imagen 40: Imanes de promoción con QR a enlace con recetas con AOVE IG Mendoza



Imagen 41: Stand de AOVE IG Mendoza y Durazno para Industria en Feria Miga.



Imagen 42: Menciones especiales de Concurso Gastronómico AOVE IG Mendoza y durazno y ciruela industria, frutos secos y ajo.

## **Concurso Fotográfico “Olivarte”**

Este concurso que no estaba previsto inicialmente en el proyecto oportunamente elevado y financiado por el CFI, fue lanzado con la idea de potenciar las restantes herramientas, complementándose y estableciendo un incipiente antecedente en términos de agroturismo vinculado a la olivicultura en la Provincia.

En el marco de las actividades de promoción de la Identificación Geográfica del Aceite Virgen Extra otorgado recientemente a Mendoza, se organizó un concurso de paisajes con olivos y ayer se realizó la selección de las fotos.

Con un jurado integrado por: Sebastián Meyer, Dedé Vargas, Lourdes Toujas, Gabriel Guardia, Fernanda Coria y Juan Pablo Parrapuño fueron seleccionados los ganadores del primero, segundo y tercer puesto.

Para este segmento los ganadores fueron Luis Vizioli, que obtuvo el primer premio con “Olivos Andinos”, el segundo lugar lo ganó Nerina Figueroa, con “La suerte del hornero” y en tercer lugar, el premio se lo llevó Matías Linares.



Imagen 43: Flyer de difusión del Concurso Fotográfico Olivarte.



Imagen 44: 1° Premio. de difusión del Concurso Fotográfico Olivarte.



Imagen 45: 2° Premio. de difusión del Concurso Fotográfico Olivarte.

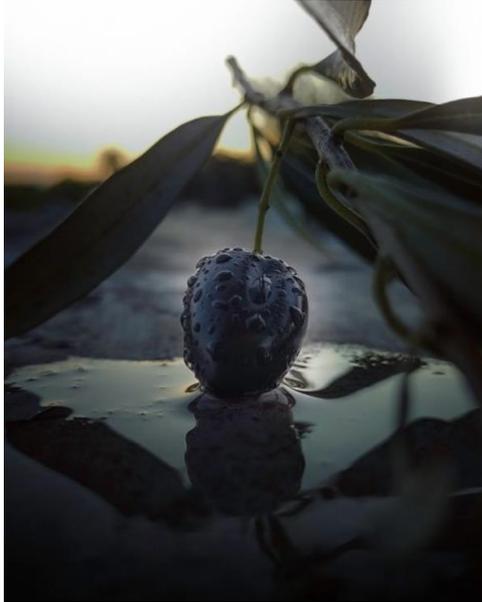


Imagen 46: 3° Premio. de difusión del Concurso Fotográfico Olivarte.

## Otros Medios Gráficos

En paralelo a la campaña financiada por el CFI para posicionar el sello, el Gobierno de la Provincia de Mendoza, inició una campaña propia para posicionar el sello en medios y redes. Para ello pagó el espacio en varios medios electrónicos como el sitio web MDZonline para que se reprodujera un video en dicho sentido.



Imagen 47: Captura de pantalla de promoción comercial del sello AOVE IG Mendoza, en MDZonline.

A todas las acciones desarrolladas en el marco del sello de calidad IG, se le trató de dar la mayor difusión posible en medios locales y nacionales. Algunos ejemplos se citan en los anexos.

## CONCLUSIONES

El proyecto de Promoción e Inserción comercial del aceite de oliva virgen extra con indicación geográfica Mendoza, logró cumplir los objetivos propuestos, e incluso superó los mismos con creces merced al entusiasmo del sector olivícola con la herramienta IG para Mendoza.

Se logró además poner en marcha un operativo que se continuará en el tiempo apoyado en los ingresos que genera la comercialización de las etiquetas que certifican la Indicación Geográfica. Muy probablemente sea necesario reforzar en el futuro este proceso u operativo, mediante nuevas etapas de este proyecto, que permitan potenciar y dinamizar las campañas de promoción que el mismo sector vaya llevando a cabo.

Es necesario remarcar la idea de que, un sello de calidad no se posiciona de forma inmediata, sino que lo hace en la medida en que se va conociendo y asociando al producto, proceso que requiere de años de trabajo; y también es necesario remarcar que cualquier actividad de promoción es mucho más sencilla y económica, cuando se realiza en el ámbito local y nacional, que cuando se busca llegar al mercado internacional.

Es por ello que los resultados comerciales del presente proyecto, difícilmente se puedan ver en el corto plazo, pero sin lugar a dudas, el interés existente en el sector y las acciones realizadas han permitido posicionar y dar a conocer el sello de indicación geográfica para el aceite de oliva virgen extra de Mendoza, cumpliéndose así los objetivos planteados.

Dentro de las acciones llevadas a cabo se pueden mencionar la presentación en concurso en los que las empresas se hicieron acreedoras de las más altas distinciones demostrando que el sello está íntimamente unido a la calidad de AOVE y que las empresas participantes se encuentran sumamente comprometidas.

La cobertura periodística, que en lo que respecta en este informe son 23 notas, las cuales fueron replicadas en distintos medios periodísticos alcanzando gran parte de la población de Mendoza y Argentina ya que los principales diarios de la provincia se hicieron eco de esta iniciativa.

Además de esto, se ha realizado una campaña publicitaria fuerte en la vía pública en los lugares concurridos, cercanos a restaurantes tanto en Mendoza como en Buenos Aires con el propósito de incentivar el consumo en el momento de que el comensal ingrese al establecimiento gastronómico de su preferencia. Esta cartelera se encuentra dispuesta durante el verano y en el caso de Mendoza es la antesala a la Fiesta Nacional de la Vendimia (por lo que la cantidad de turistas, tanto nacionales como internacionales será enorme incrementando su visibilidad).

Cuando nos enfocamos en el concurso de recetas la promoción de AOVE IG Mendoza está dirigido a la visualización del producto en el ámbito gastronómico y la posibilidad de intercalar este con otros productos regionales mendocinos como son el durazno para industria, la ciruela para industria, los frutos secos y el ajo. Cabe mencionar que además de los 16 finalistas que participaron en el concurso, hubo casi 40 postulantes que propusieron distintas alternativas de uso AOVE IG Mendoza. En el Instagram @concursoidr se recibieron más de 3.575

interacciones, sin mencionar a lo replicado en el ámbito privado en cada una de las empresas participantes y sus redes sociales.

Todos estos puntos dan sabida cuenta de lo trabajado y logrado en pos de la promoción de AOVE IG Mendoza, para apreciar la calidad de los aceites de oliva virgen extra con indicación geográfica de Mendoza y de todos los participantes de la cadena productiva.

Es interesante mencionar dentro de las conclusiones, que en virtud de los resultados del estudio de casos de grupos realizado, se debe seguir trabajando en la promoción del sello IG Mendoza del aceite de oliva, en forma articulada con las acciones de promoción del vino, ya que los consumidores los asocian y vinculan. En este sentido, creemos que aprovechar la gran apertura y crecimiento turístico, especialmente enológico, que recibe Mendoza en los últimos años es una oportunidad para seguir trabajando.

También queremos destacar en las conclusiones, algunas apreciaciones de empresarios privados, como es el caso del Enólogo Gabriel Guardia (Gerente de LAUR) quien mencionó que *“esta herramienta permite posicionar y hacer conocer a toda la olivicultura, pero especialmente es útil para los pequeños productores, que no tienen por si mismos una estructura comercial y de promoción que les permita hacer conocer sus productos. Esta marca “paragua” que los engloba y articula con empresas medianas y grandes, les permite posicionarse en el mercado a futuro”*.

Finalmente consideramos importante señalar que esta acción, llevada a cabo desde el Ministerio de Economía y empresas privadas, permitió volver a colocar al sector olivícola entre las prioridades de otros ministerios gubernamentales, tal como es el caso del Ministerio de Turismo de Mendoza, quien

## **ANEXOS**

Notas periodísticas

Manual de Marca

Resultados Estudio de Focus Group

1.

<https://www.mdzol.com/dinero/2022/8/12/el-producto-que-mendoza-quiere-potenciar-convertirlo-en-la-estrella-local-265965.html>

## El producto que Mendoza quiere potenciar y convertirlo en la "estrella" local

La provincia firmó un convenio con el Consejo Federal de Inversiones para seguir potenciando al sector olivícola y al aceite de oliva en concursos nacionales e internacionales. Buscan que sea el "producto estrella local" junto al Malbec.

mdz

[Redacción MDZ](#)

viernes, 12 de agosto de 2022 · 22:14



Foto: Mendoza Gobierno.

Luego de lograr el sello IG (Indicación Geográfica), **Mendoza** participará con sus aceites en concursos nacionales e internacionales. Además, comienza un certamen gastronómico abierto a todos los mendocinos. Se destinarán más de \$10 millones para campañas y difusión y, junto con **el malbec**, promete ser el producto estrella local, según indicaron desde la cartera de Economía este viernes.

**Mendoza** es el primer lugar de **América** en lograr el sello de calidad IG (Indicación Geográfica) para sus **aceites de oliva** y ahora comienza un camino de crecimiento: la Provincia, junto con

productores del sector, firmó un acuerdo con el **Consejo Federal de Inversiones** para una campaña que incluirá concursos, eventos gastronómicos y acciones de posicionamiento.

El **Ministerio de Economía y Energía**, a través del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), firmó el acuerdo con el CFI para destinar \$10.588.500 en la Campaña de Promoción e Inserción Comercial de la marca Indicación Geográfica **Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza**. Comienza este 12 de agosto con un concurso gastronómico que tiene un premio de \$360 mil y difusión en redes y televisión abierta para las recetas y los participantes.

“Lo que hoy se ha firmado es un contrato para una campaña de promoción e inserción comercial y para hacer un concurso gastronómico de recetas que contengan aceite de oliva. También se está trabajando en el financiamiento para recuperar las hectáreas de cultivos de olivos que hemos perdido en **Mendoza**”, afirmó **Valentina Navarro**, directora de Agricultura del Ministerio de Economía y Energía.

“Es fortalecer el sector primario, industrial y turístico, ya que, además de enoturismo, **Mendoza** podrá ofrecer oleoturismo, creando empleo genuino”, agregó Navarro.



reunión se desarrolló en Casa de Gobierno.

Armando Mansur, presidente de la **Asociación Olivícola de Mendoza (Asolmen)**, afirmó que este es el resultado del trabajo conjunto entre los sectores privado y público. “Nosotros como sector agradecemos el apoyo y colaboración de la parte pública, y seguiremos trabajando para promocionar nuestros aceites”, informó.

En la firma del acuerdo participaron el ministro de Economía y Energía, **Enrique Vaquié**; el secretario general del CFI, Ignacio Lamothe; el presidente del IDR, Marcelo Japaz; el gerente del IDR, Armando Camerucci; la directora de Agricultura, **Valentina Navarro**, y la directora de la filial local del Instituto Gastronómico de las Américas, **Laura Zavattieri**.

Desde el sector olivícola firmaron el convenio Mario Bustos Carra, de la Federación Olivícola Argentina, y Armando Mansur, presidente de Asolmen.

En qué consiste el acuerdo

Con este acuerdo, el **Ministerio de Economía y Energía de Mendoza**, por medio de la asistencia técnica y económica del CFI, destina \$10.588.500 para la promoción e impulso del aceite local.

Para ello, el CFI contrata la ejecución de las tareas al Instituto de **Desarrollo Rural de Mendoza**, quien debe llevar adelante las acciones de estrategia comercial.

Entre estas estrategias están facilitar y fomentar la participación de los aceites de oliva virgen extra (**AOVE**) con certificación IG Mendoza en los concursos nacionales e internacionales de aceite de oliva. De hecho, los productos concursarán en Argoliva y en Olivinum, con perspectivas de participar en eventos similares en **Italia y Turquía**.

Además, se contratarán espacios de difusión en televisión, cartelería pública y redes, para difundir las características y bondades del AOVE con certificación IG **Mendoza**.

El acuerdo contempla, además, concursos gastronómicos con recetas que contengan aceite de oliva. El objetivo es promocionar el uso de los AOVE IG **Mendoza** en la cocina, con premios de más de \$360 mil para los participantes, en espacios simbólicos de la olivicultura local, como almazaras, olivos históricos y festivales específicos.

Este es un paso más para un logro histórico de la provincia. Es que la crisis que generó en Mendoza la Promoción Industrial, que dio ventaja durante años a provincias vecinas, afectó tanto la olivicultura local, que se perdieron 15.000 hectáreas de cultivos.

La **Asociación Olivícola de Mendoza (Asolmen)**, junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector, comenzaron hace cuatro años a trabajar por el sello IG, que tienen solo sitios de la Unión Europea, y Túnez, en África.

A fines de 2019 se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica para el aceite de oliva de **Mendoza**. En esa oportunidad, el pedido fue rechazado por el **Ministerio de Agricultura de Nación**. Un equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde **Nación** y volvió a formular el pedido, que contiene como paso necesario y trascendente el aval provincial a la solicitud de reconocimiento.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la **Dirección de Agricultura de Mendoza**, el INTI, el INTA, la Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, el Panel de Cata de la UNCuyo, el IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio y el Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el **Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)**.

2.

<https://ecocuyo.com/nota/140728/producto-estrella-de-mendoza-lanzan-campana-de-promocion-e-insercion-comercial-del-aceite-de-oliva-de-mendoza/>

**Producto estrella de Mendoza: lanzan campaña de Promoción e Inserción Comercial del aceite de oliva**

Luego de lograr el sello IG (Indicación Geográfica), Mendoza participará con sus aceites en concursos nacionales e internacionales. Además, comienza un certamen gastronómico abierto a todos los mendocinos. Se destinarán más de \$10 millones para campañas y difusión.

Mendoza es el primer lugar de América en lograr el sello de calidad IG (Indicación Geográfica) para sus aceites de oliva y ahora comienza un camino de crecimiento: la Provincia, junto con productores del sector, firmó un acuerdo con el Consejo Federal de Inversiones para una campaña que incluirá concursos, eventos gastronómicos y acciones de posicionamiento.

El Ministerio de Economía y Energía, a través del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), firmó el acuerdo con el CFI para destinar \$10.588.500 en la Campaña de Promoción e Inserción Comercial de la marca Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza. Comienza este 12 de agosto con un concurso gastronómico que tiene un premio de \$360 mil y difusión en redes y televisión abierta para las recetas y los participantes.

“Lo que hoy se ha firmado es un contrato para una campaña de promoción e inserción comercial y para hacer un concurso gastronómico de recetas que contengan aceite de oliva. También se está trabajando en el financiamiento para recuperar las hectáreas de cultivos de olivos que hemos perdido en Mendoza”, afirmó Valentina Navarro, directora de Agricultura del Ministerio de Economía y Energía.

“Es fortalecer el sector primario, industrial y turístico, ya que, además de enoturismo, Mendoza podrá ofrecer oleoturismo, creando empleo genuino”, agregó Navarro.

Armando Mansur, presidente de la Asociación Olivícola de Mendoza (Asolmen), afirmó que este es el resultado del trabajo conjunto entre los sectores privado y público. “Nosotros como sector agradecemos el apoyo y colaboración de la parte pública, y seguiremos trabajando para promocionar nuestros aceites”, informó.

En la firma del acuerdo participaron el ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié; el secretario general del CFI, Ignacio Lamothe; el presidente del IDR, Marcelo Japaz; el gerente del IDR, Armando Camerucci; la directora de Agricultura, Valentina Navarro, y la directora de la filial local del Instituto Gastronómico de las Américas, Laura Zavattieri.

Desde el sector olivícola firmaron el convenio Mario Bustos Carra, de la Federación Olivícola Argentina, y Armando Mansur, presidente de Asolmen.

### **En qué consiste el acuerdo**

Con este acuerdo, el Ministerio de Economía y Energía de Mendoza, por medio de la asistencia técnica y económica del CFI, destina \$10.588.500 para la promoción e impulso del aceite local.

Para ello, el CFI contrata la ejecución de las tareas al Instituto de Desarrollo Rural de Mendoza, quien debe llevar adelante las acciones de estrategia comercial.

Entre estas estrategias están facilitar y fomentar la participación de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con certificación IG Mendoza en los concursos nacionales e internacionales de aceite de oliva. De hecho, los productos concursarán en Argoliva y en Olivinum, con perspectivas de participar en eventos similares en Italia y Turquía.

Además, se contratarán espacios de difusión en televisión, cartelería pública y redes, para difundir las características y bondades del AOVE con certificación IG Mendoza.

El acuerdo contempla, además, concursos gastronómicos con recetas que contengan aceite de oliva. El objetivo es promocionar el uso de los AOVE IG Mendoza en la cocina, con premios de más de \$360 mil para los participantes, en espacios simbólicos de la olivicultura local, como almazaras, olivos históricos y festivales específicos.

Este es un paso más para un logro histórico de la provincia. Es que la crisis que generó en Mendoza la Promoción Industrial, que dio ventaja durante años a provincias vecinas, afectó tanto la olivicultura local, que se perdieron 15.000 hectáreas de cultivos.

La Asociación Olivícola de Mendoza (Asolmen), junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector, comenzaron hace cuatro años a trabajar por el sello IG, que tienen solo sitios de la Unión Europea, y Túnez, en África.

A fines de 2019 se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica para el aceite de oliva de Mendoza. En esa oportunidad, el pedido fue rechazado por el Ministerio de Agricultura de Nación. Un equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde Nación y volvió a formular el pedido, que contiene como paso necesario y trascendente el aval provincial a la solicitud de reconocimiento.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, el INTI, el INTA, la Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, el Panel de Cata de la UNCuyo, el IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio y el Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

3.

<https://www.mendoza.gov.ar/365tentaciones/2022/08/19/aceitedeoliva-concurso/>

## **Mendoza tiene uno de los mejores aceites de oliva del mundo y estos son todos sus beneficios**

19 DE AGOSTO, 2022

La provincia obtuvo la primera IG (identificación geográfica) para un aceite de oliva en América. Va camino a convertirse en uno de los productos estrella junto con el Malbec, pero además tiene múltiples beneficios para la salud.

Mendoza logró tener la denominación de origen para el aceite de oliva extra virgen, y es el primer lugar de América en obtener esta distinción. La provincia produce de los mejores aceites del mundo, y poco a poco debemos acostumbrarnos a incorporarlos a nuestra cocina, porque además de rico, tiene múltiples beneficios para la salud.

Estos beneficios están asociados a la calidad, que en Mendoza está garantizada gracias a sus productores y a este sellos internacional, que solo tienen algunos países europeos y Túnez.

## POTENCIA EL SISTEMA INMUNOLÓGICO

El aceite de oliva virgen es ideal contra infecciones bacterianas y virales dado que aumenta la cantidad de células que participan en el proceso defensivo de nuestro cuerpo.

## BAJA EL COLESTEROL

El ácido oleico, de la serie Omega 9 presente en el aceite de oliva reduce los niveles de colesterol LDL (malo) y aumenta los del colesterol HDL (bueno).

## MEJORA LA CIRCULACIÓN

El consumo de aceite de oliva virgen ayuda reducir un 66 % el riesgo de sufrir problemas de circulación en piernas y brazos. Los ácidos grasos incrementan la vasodilatación arterial mejorando la circulación sanguínea y disminuyendo la presión arterial.

## MEJORA LA DIGESTIÓN

Regula todo el sistema digestivo, hace bien a los intestinos y combate el estreñimiento de manera suave y saludable.

## MEJORA EL CUTIS Y EL PELO

Al tener vitaminas A, D, E Y K, mejora la piel cuando se consume. Pero además se puede utilizar como humectante y como baño de crema para tener un cabello brillante.

## MEJORA LOS HUESOS

Sus vitaminas fortalecen los huesos, los tejidos blandos la vista.

## PREVIENE EL CÁNCER

Las enzimas del "oleocantal" (polifenol), compuesto orgánico natural aislado del aceite de oliva virgen extra provocan la muerte de la célula cancerosa sin alterar las células sanas. Reduce el desarrollo de tumores de próstata, colon e intestino entre un 8-10% y hasta un 15% en el caso de cáncer de mama.

## RETRASA EL ENVEJECIMIENTO

Gracias a la alta concentración de polifenoles, antioxidante natural por excelencia podemos retrasar nuestras arrugas en la piel. Además, el consumo de vitamina E o K son capaces de conseguir que las células envejecan más tarde.

## ALIADO PARA LA DIABETES

El aceite de oliva virgen extra ayuda a controlar los niveles de glucosa en pacientes diabéticos

## ACELERA EL METABOLISMO

Al eliminar las grasas no saludables, ayuda a perder peso.

## ALIVIA LOS DOLORES ARTICULARES

El oleocantal es un antiinflamatorio natural que reduce los dolores de las articulaciones

## AYUDA A LA MEMORIA

Protege la memoria y la capacidad de aprendizaje y reduce en gran medida el riesgo de enfermedad de alzheimer.

Las vitaminas E y K que contiene el aceite de oliva virgen extra son muy importantes para la salud cerebral. Además los polifenoles pueden proteger el cerebro de la oxidación causada por toxinas.

## **Concurso**

Para potenciar su consumo, el Ministerio de Economía y Energía, a través del Instituto de desarrollo Rural (IDR), firmó el acuerdo con el Consejo Federal de Inversiones (CFI) para promocionar el producto estrella de la gastronomía local con un concurso para que aprendas a usar este aceite y se difunda su presencia en la cocina.

Pueden participar todos los que tengan ganas de cocinar y mostrar sus recetas, en una acción que culmina en noviembre y que cuenta con el apoyo de la Asociación Olivícola de Mendoza, la Federación Plan Estratégico de Durazno Industria, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, el Clúster de la Ciruela, la Asociación de Frutos Secos de Mendoza y las olivícolas que certificaron IG.

Hay \$410.000 en premios para la mejor receta, para el segundo puesto y para preparados especiales, con un largo camino de concurso que incluye cocina en vivo en locaciones seleccionadas de Mendoza y difusión en programas de televisión y redes sociales.

La participación es gratuita y pueden inscribirse hasta el 29 de agosto todos los argentinos mayores de 18 años amantes de la cocina. Para participar, anotarse en este enlace:



4.

<https://www.losandes.com.ar/fincas/un-concurso-con-mas-de-400-mil-en-premios-busca-promocionar-al-aceite-local/>

**Un concurso con más de \$400 mil en premios busca promocionar al aceite local**



Se puede participar con recetas de plato principal o de postre, usando el aceite de forma original. Imagen: Shutterstock

La propuesta es un concurso de cocina usando aceite de oliva con la Indicación Geográfica (IG) Mendoza. Hay tiempo hasta el 5 de septiembre.



[Redacción Los Andes](#)

**martes, 30 de agosto de 2022** 20:26 hs

El Instituto de Desarrollo Rural (IDR), la Asociación Olivícola de Mendoza (Asolmen), el Instituto Gastronómico de las Américas (IGA) Mendoza, el gobierno provincial y el Consejo Federal de Inversiones (CFI) convocaron a un concurso gastronómico en el que confluyen elementos que hacen a la identidad mendocina con Aceite de Oliva Virgen Extra. La participación es gratuita y habrá más de \$ 400 mil en premios para tres categorías.

El lanzamiento oficial fue el pasado 12 de agosto y esta semana se amplió el plazo hasta el 5 de septiembre. El Concurso de Recetas de AOVE con IG Mendoza tiene como finalidad promocionar el uso de los AOVE IG Mendoza en las cocinas. La propuesta cuenta con la participación de Asolmen y las empresas que certificaron IG: Olivares de Don Ignacio, La Posta del Olivo Baggio, Don Bosco, Facultad de Ciencias Agrarias, Laur, Old Tree y Finca San Gerardo.

“El objetivo es promocionar el uso de los Aceites de Oliva Virgen Extra con Indicación Geográfica Mendoza, en un certamen que incluye cocina en vivo en distintas locaciones de la provincia”, afirmaron desde el IDR.

Por un lado, el concurso prevé premios económicos financiados por el CFI. Por el otro, se incluyen premios especiales de otros sectores productivos mendocinos tales como la Federación Plan Estratégico para Durazno Industria (Fepedi), Clúster de Ciruela de Industria de Mendoza, Fondo de Integración para el Desarrollo del Ajo y la Asociación de Frutos Secos de Mendoza. En total se entregarán \$ 410.000 en premios entre todas las categorías.

Un concurso nacional

Puede participar cualquier persona que desee preparar platos dulces o salados originales. Los únicos requisitos son tener más de 18 años y ser residente en la República Argentina, con participación individual y gratuita. Pueden participar estudiantes de gastronomía o de pastelería, ayudantes de cocina, cocineros y aficionados.

Hay dos categorías de participación: Plato principal y Postre. En la primera, el primer ingrediente obligatorio debe ser el AOVE IG MZA y como ingredientes obligatorios secundarios pueden elegir 2 entre los siguientes productos identitarios mendocinos: durazno envasado, ciruela deshidratada, ajo, frutos secos. En cuanto al postre, además de AOVE IG MZA debe tener 2 productos entre durazno envasado, ciruela deshidratada y frutos secos.

Una vez que el 5 de septiembre cierre la inscripción, se evaluarán las recetas y el 12 de ese mes se anunciarán los finalistas. Luego, entre septiembre, octubre y noviembre será la Etapa de Cocina en Vivo, en locaciones a determinar. El 15 de noviembre se anunciarán los ganadores y dos días después se hará la entrega de premios en el marco del Foro de origen e identidad gastronómica.

Además, las recetas de los concursantes formarán parte de un recetario que luego será distribuido al sector gastronómico, hotelero y turístico para continuar con la promoción de los productos identitarios de Mendoza.

5.

<https://www.elsol.com.ar/cocina/concurso-nacional-de-recetas-con-aceite-de-oliva-mendocino-hay-mas-de-400-mil-pesos-en-premios/>

## Concurso nacional de recetas con aceite de oliva mendocino: hay más de 400 mil pesos en premios

Hay tiempo para inscribirse hasta el próximo lunes. Los detalles para participar.



[El Sol](#) septiembre 1, 2022 8:59 pm



Los mendocinos pueden participar de un **concurso de recetas con aceite de oliva** y ganar importantes premios. La convocatoria está abierta hasta el lunes 5.

El Ministerio de Economía y Energía, a través del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), firmó el acuerdo con el Consejo Federal de Inversiones (CFI) para promocionar el producto estrella de la gastronomía local. Por eso y con el objetivo de promocionar el uso de los aceites de oliva Indicación Geográfica Mendoza, se lanzó este certamen que incluye cocina en vivo en distintas locaciones de la provincia.

El concurso está destinado a todos los que tengan ganas de cocinar y mostrar sus recetas, en una acción que culmina en noviembre y que cuenta con el apoyo de la Asociación Olivícola de Mendoza, la Federación Plan Estratégico de Durazno Industria, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, el Clúster de la Ciruela, la Asociación de Frutos Secos de Mendoza y las olivícolas que certificaron IG.

**Hay 410.000 pesos en premios** para la mejor receta, para el segundo puesto y para preparados especiales, con un largo camino de concurso que incluye cocina en vivo en locaciones seleccionadas de Mendoza y difusión en programas de televisión y redes sociales.

La participación es gratuita y pueden inscribirse hasta el 5 de septiembre todos los argentinos mayores de 18 años amantes de la cocina. Para participar, hay que ingresar [aquí](#).



Las categorías

**Plato principal:** pueden ser carnes, platos veganos o sin TAC, y deben contar con una guarnición y una salsa. El ingrediente obligatorio debe ser el aceite de oliva virgen extra con Indicación Geográfica Mendoza (AOVE IG MZA). Como ingredientes secundarios, pueden elegir dos entre los siguientes productos identitarios mendocinos: durazno envasado, ciruela deshidratada, ajo o frutos secos. Fuera de esos tres ingredientes obligatorios, puede utilizar los que se requieran para el plato.

**Postre:** debe contener masa, algo cremoso, algo que aporte frescura como fruta, decoraciones, hierbas, etcétera. El ingrediente obligatorio debe ser el AOVE IG MZA y como ingredientes obligatorios secundarios pueden elegir dos: durazno envasado, ciruela deshidratada, frutos secos. Como en el plato principal, se pueden agregar más componentes.

**Cada participante podrá presentar una receta por categoría** y esta debe ser inédita y original. Además, debe agregar una fotografía del plato final terminado. Deben tener en cuenta que **no pueden utilizarse** ingredientes que no estén permitidos por ley, como por ejemplo, **jarilla o vizcacha**.

Los premios

Los premios para cada categoría serán los siguientes:

**Plato principal:** primer puesto \$60.000 – segundo \$30.000 – tercero \$15.000

**Postre:** primer \$60.000 – segundo \$30.000 – tercero \$15.000

Categorías especiales

Mejor combinación AOVE IG Mendoza-Durazno industria: \$50.000.

Mejor combinación AOVE IG Mendoza-Ciruela deshidratada: \$50.000.

Mejor combinación AOVE IG Mendoza-Ajo: \$50.000.

Mejor combinación AOVE IG Mendoza-Frutos secos: \$50.000.

6.

<https://entornoeconomico.com/index.php/2022/09/12/los-aceites-de-oliva-virgen-extra-con-la-ig-mendoza-debutaron-obteniendo-grandes-premios-en-el-concurso-argoliva/>

## Los Aceites de Oliva Virgen Extra con la IG Mendoza debutaron obteniendo grandes premios en el Concurso Argoliva



Argoliva es un evento internacional que impulsa el desarrollo del aceite de oliva a nivel mundial.

Los **Aceites de Oliva Virgen Extra certificados con la IG Mendoza para el Aceite de Oliva debutaron con grandes reconocimientos**, obteniendo importantes premios en el primer concurso de la especialidad en el que se presentaron luciendo este sello de calidad, en el marco del **Concurso Argoliva Internacional, que se celebró en la provincia de San Juan.**

Argoliva es un evento internacional que busca, a través de sus distintas actividades, fortalecer y promover el desarrollo del sector olivícola, permitiendo la participación activa de los distintos actores públicos y privados en un espacio único de profesionalismo e intercambio de experiencias. Se trata de la edición número XII de uno de los encuentros olivícolas más importante de América en el que se evalúan aceites de oliva de todo el mundo.

**Los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con Indicación Geográfica (IG) Mendoza, obtuvieron los siguientes premios:**

En la categoría “pequeñas producciones”: **“Lussuria” de Old Tree SAS (del reconocido enólogo Alejandro Vigil) obtuvo el Primer Premio en la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos.** Se trata de un blend intenso (compuesto por los varietales Arauco, coratina, y arbosana).

**“Oculto”, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, obtuvo el Tercer lugar dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos**

A su vez, **“Oculto” logró también el Primer lugar dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.**

**Dentro del grupo “Pequeñas producciones”, los AOVE con la IG Mendoza tuvieron un gran predominio ya que obtuvieron 3 de los 7 premios otorgados.**

Dentro del grupo “grandes producciones”, **“Don Bosco” de la institución salesiana Don Bosco de Rodeo del Medio con un aceite compuesto por las variedades arbequina, manzanilla, y arauco, obtuvo Mención especial en la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.**

La imposición de la **“Indicación Geográfica (I.G.) Mendoza** para el aceite de oliva virgen extra (AOVE)”, quedó formalizada a partir de la publicación en el Boletín Oficial el pasado 7 de junio por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, después de muchos años de trabajo en pos de ese objetivo, y diferencia la calidad de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza y los distingue mundialmente, ya que es la primera IG para este producto olivícola de la Argentina y América, y la primera fuera de la Unión Europea y de Túnez, en África.

“Haber alcanzado la primer IG de AOVE y que sea de Mendoza habla de la capacidad de organización y de trabajo que tenemos los mendocinos, incluso en las situaciones más adversas”, aseguró **Gabriel Guardia**, enólogo especializado en aceite de oliva y uno de los investigadores de los dos estudios que fueron clave para la determinación de la IG Mendoza para el AOVE.

“Este sello de calidad es muy importante para todos los productores que elaboran excelentes aceites de oliva virgen extra, pero va a ser una gran oportunidad para las pequeñas marcas que elaboran excelentes productos pero no tienen la posibilidad de llevar a cabo campañas de marketing ni comunicación”, aseguró el especialista, que es gerente de Olivícola Laur.

**Alfredo Baroni**, coordinador técnico del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), y otro de los investigadores que junto con Guardia trabajaron fuertemente para promover la IG Mendoza, destacó los beneficios directos para el posicionamiento de Mendoza en el mundo.

“En Argentina, las IG y DOC están más desarrolladas en la industria vitivinícola, pero a nivel mundial, sobre todo en Europa, existe también para alimentos como el queso roquefort, y el aceite de oliva”, agregó.

“De hecho, en la Unión Europea hay 103 Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y el único fuera de Europa hasta ahora era Túnez. Mendoza se suma a este selecto grupo y de hecho somos la primera IG para AOVE reconocida en todo el continente americano, lo cual nos posiciona muy bien en el mercado internacional”, puntualizó el técnico.

“Esto seguramente implicará un incremento de las exportaciones, mayor demanda de nuestros productos y que poco a poco se vaya instalando la marca “Mendoza” de la mano de la

variedad emblemática Arauco, como se logró en su momento con el Malbec en el sector del vino”, afirmó Baroni.

7.

<https://www.diariouno.com.ar/economia/los-aceites-oliva-mendoza-denominacion-origen-debutaron-premios-el-concurso-argoliva-n1043861>

## Los aceites de oliva de Mendoza con denominación de origen debutaron con premios en el Concurso Argoliva

Los aceites de oliva Virgen Extra de Mendoza con indicación geográfica (IG) debutaron en el Congreso Argoliva que se hizo en San Juan

Por **UNO**



Los aceites de oliva de Mendoza con denominación de origen debutaron con premios en el Concurso Argoliva.

Los **aceites de oliva Virgen Extra** certificados con la denominación de origen **Mendoza** debutaron con grandes reconocimientos, obteniendo importantes premios en el primer concurso de la especialidad en el que se presentaron luciendo este sello de calidad, en el marco del Concurso Argoliva Internacional, que se celebró en la provincia de San Juan.

-Advertisement-

Argoliva es un evento internacional que busca, a través de sus distintas actividades, fortalecer y promover el desarrollo del sector olivícola, permitiendo la participación activa de los distintos actores públicos y privados en un espacio único de profesionalismo e intercambio de experiencias. Se trata de la edición número XII de uno de los encuentros olivícolas más importante de América en el que **se evalúan aceites de oliva de todo el mundo**.

► **TE PUEDE INTERESAR: [El aceite de oliva de Mendoza consiguió el sello de "denominación de origen"](#)**

Los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con Indicación Geográfica (IG) Mendoza, obtuvieron los siguientes **premios**:

En la categoría “pequeñas producciones”:

“Lussuria” de Old Tree SAS (del reconocido enólogo Alejandro Vigil) obtuvo el Primer Premio en la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos. Se trata de un blend intenso (compuesto por los varietales Arauco, coratina, y arbosana).

“Oculto”, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, obtuvo el Tercer lugar dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos

A su vez, “Oculto” logró también el Primer lugar dentro de la **Categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros**.



“Oculto” logró el Primer lugar dentro de la **Categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros**.

Dentro del grupo “Pequeñas producciones”, los AOVE con la IG Mendoza tuvieron un gran predominio ya que obtuvieron 3 de los 7 premios otorgados.

Dentro del grupo “grandes producciones”, “**Don Bosco**” de la institución salesiana Don Bosco de Rodeo del Medio con un aceite compuesto por las variedades arbequina, manzanilla, y arauco, obtuvo **Mención especial** en la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

Denominación de origen para el aceite de oliva de Mendoza

La imposición de la "**Indicación Geográfica (I.G.) Mendoza** para el aceite de oliva virgen extra (AOVE)", quedó formalizada a partir de la publicación en el Boletín Oficial el pasado 7 de junio por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, después de muchos años de trabajo en pos de ese objetivo, y diferencia la calidad de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza y los distingue mundialmente, ya que **es la primera IG para este producto olivícola de la Argentina y América**, y la primera fuera de la Unión Europea y de Túnez, en África.

"Haber alcanzado la primer IG de AOVE y que sea de Mendoza habla de la capacidad de organización y de trabajo que tenemos los mendocinos, incluso en las situaciones más adversas", aseguró Gabriel Guardia, enólogo especializado en aceite de oliva y uno de los investigadores de los dos estudios que fueron clave para la determinación de la IG Mendoza para el AOVE.

"Este sello de calidad es muy importante para todos los productores que elaboran excelentes aceites de oliva virgen extra, pero va a ser una gran oportunidad para las pequeñas marcas que elaboran excelentes productos pero no tienen la posibilidad de llevar a cabo campañas de marketing ni comunicación", aseguró el especialista, que es gerente de Olivícola Laur.

Alfredo Baroni, coordinador técnico del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), y otro de los investigadores que junto con Guardia trabajaron fuertemente para promover la IG Mendoza, destacó los beneficios directos para el posicionamiento de Mendoza en el mundo.

"En Argentina, las IG y DOC están más desarrolladas en la industria vitivinícola, pero a nivel mundial, sobre todo en Europa, existe también para alimentos como el queso roquefort, y el aceite de oliva", agregó.

"De hecho, en la **Unión Europea hay 103 Indicaciones Geográficas** o Denominaciones de Origen y el único fuera de Europa hasta ahora era Túnez. Mendoza se suma a este selecto grupo y de hecho somos la primera IG para AOVE reconocida en todo el continente americano, lo cual nos posiciona muy bien en el mercado internacional", puntualizó el técnico.

**"Esto seguramente implicará un incremento de las exportaciones, mayor demanda de nuestros productos y que poco a poco se vaya instalando la marca "Mendoza" de la mano de la variedad emblemática Arauco, como se logró en su momento con el Malbec en el sector del vino", afirmó Baroni.**

8.

<https://www.losandes.com.ar/economia/con-la-ig-mendoza-aceites-de-oliva-virgen-extra-resultaron-premiados-en-el-concurso-argoliva/>

**Con la IG Mendoza, aceites de oliva virgen extra resultaron premiados en el concurso Argoliva**



El certamen se celebró en San Juan y los productos mendocinos debutaron con la Indicación Geográfica.



[Redacción Los Andes](#)

**lunes, 12 de septiembre de 2022 11:23 hs**

Los aceites de oliva virgen extra, certificados con la IG Mendoza, en su debut con el reconocimiento, obtuvieron importantes premios en el primer concurso de la especialidad en el que se presentaron luciendo este sello de calidad, en el marco del concurso Argoliva Internacional, que se celebró en la provincia de San Juan.

un evento internacional que busca, a través de sus distintas actividades, fortalecer y promover el desarrollo del [sector olivícola](#), permitiendo la participación activa de los distintos actores públicos y privados en un espacio único de profesionalismo e intercambio de experiencias. Se trata de la edición número XII de uno de los encuentros olivícolas más importante de América en el que se evalúan [aceites de oliva](#) de todo el mundo.

Los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con Indicación Geográfica (IG) Mendoza, obtuvieron los siguientes premios:

En la categoría “pequeñas producciones”: “Lussuria” de Old Tree SAS (del reconocido enólogo Alejandro Vigil) obtuvo el primer premio en la categoría frutados verdes amargos/picantes intensos. Se trata de un blend intenso (compuesto por los varietales arauco, coratina, y arbosana). Dentro del grupo “pequeñas producciones”, los AOVE con la IG Mendoza tuvieron un gran predominio ya que obtuvieron 3 de los 7 premios otorgados.

“Oculto”, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, obtuvo el tercer lugar dentro de la categoría frutados verdes amargos/picantes intensos. A su vez, este producto logró también el primer lugar dentro de la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

Dentro del grupo “grandes producciones”, “Don Bosco” de la institución salesiana Don Bosco, de Rodeo del Medio, con un aceite compuesto por las variedades arbequina, manzanilla, y arauco, obtuvo Mención especial en la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

La [imposición de la “Indicación Geográfica \(I.G.\) Mendoza para el aceite de oliva virgen extra \(AOVE\)”](#), quedó formalizada a partir de la publicación en el Boletín Oficial el pasado 7 de junio por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, después de muchos años de trabajo en pos de ese objetivo. El reconocimiento diferencia la calidad de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza y los distingue mundialmente, ya que es la primera IG para este producto olivícola de la Argentina y América, y la primera fuera de la Unión Europea y de Túnez, en África.

“Haber alcanzado la primer IG de AOVE y que sea de Mendoza habla de la capacidad de organización y de trabajo que tenemos los mendocinos, incluso en las situaciones más adversas”, aseguró Gabriel Guardia, enólogo especializado en aceite de oliva y uno de los investigadores de los dos estudios que fueron clave para la determinación de la IG Mendoza para el AOVE.

“Este sello de calidad es muy importante para todos los productores que elaboran excelentes aceites de oliva virgen extra, pero va a ser una gran oportunidad para las pequeñas marcas que elaboran excelentes productos pero no tienen la posibilidad de llevar a cabo campañas de marketing ni comunicación”, aseguró el especialista, que es gerente de Olivícola Laur.

Alfredo Baroni, coordinador técnico del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), y otro de los investigadores que junto con Guardia trabajaron fuertemente para promover la IG Mendoza, destacó los beneficios directos para el posicionamiento de Mendoza en el mundo. “En Argentina, las IG y DOC están más desarrolladas en la industria vitivinícola, pero a nivel mundial, sobre todo en Europa, existe también para alimentos como el queso roquefort, y el aceite de oliva”, agregó.

“De hecho, en la Unión Europea hay 103 Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y el único fuera de Europa hasta ahora era Túnez. Mendoza se suma a este selecto grupo y de hecho somos la primera IG para AOVE reconocida en todo el continente americano, lo cual nos posiciona muy bien en el mercado internacional”, puntualizó el técnico.

“Esto seguramente implicará un incremento de las exportaciones, mayor demanda de nuestros productos y que poco a poco se vaya instalando la marca “Mendoza” de la mano de la variedad emblemática Arauco, como se logró en su momento con el Malbec en el sector del vino”, afirmó Baroni.

9.

<https://mendoza.puntoapunto.com.ar/los-aceites-de-oliva-virgen-extra-con-la-ig-mendoza-debutaron-obteniendo-grandes-premios-en-el-concurso-argoliva/>

## **Los Aceites de Oliva Virgen Extra con la IG Mendoza debutaron obteniendo grandes premios en el Concurso Argoliva**

Por [Punto a Punto 12 septiembre, 2022](#)

Los Aceites de Oliva Virgen Extra certificados con la IG Mendoza para el Aceite de Oliva debutaron con grandes reconocimientos, obteniendo importantes premios en el primer concurso de la especialidad en el que se presentaron luciendo este sello de calidad, en el marco del Concurso Argoliva Internacional, que se celebró en la provincia de San Juan.

Argoliva es un evento internacional que busca, a través de sus distintas actividades, fortalecer y promover el desarrollo del sector olivícola, permitiendo la participación activa de los distintos actores públicos y privados en un espacio único de profesionalismo e intercambio de experiencias. Se trata de la edición número XII de uno de los encuentros olivícolas más importante de América en el que se evalúan aceites de oliva de todo el mundo.

Los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con Indicación Geográfica (IG) Mendoza, obtuvieron los siguientes premios:

En la categoría “pequeñas producciones”: “Lussuria” de Old Tree SAS (del reconocido enólogo Alejandro Vigil) obtuvo el Primer Premio en la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos. Se trata de un blend intenso (compuesto por los variedades Arauco, coratina, y arbosana).

“Oculto”, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, obtuvo el Tercer lugar dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos

A su vez, “Oculto” logró también el Primer lugar dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

Dentro del grupo “Pequeñas producciones”, los AOVE con la IG Mendoza tuvieron un gran predominio ya que obtuvieron 3 de los 7 premios otorgados.

Dentro del grupo “grandes producciones”, “Don Bosco” de la institución salesiana Don Bosco de Rodeo del Medio con un aceite compuesto por las variedades arbequina, manzanilla, y arauco, obtuvo Mención especial en la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

La imposición de la «Indicación Geográfica (I.G.) Mendoza para el aceite de oliva virgen extra (AOVE)», quedó formalizada a partir de la publicación en el Boletín Oficial el pasado 7 de junio por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, después de muchos años de trabajo en pos de ese objetivo, y diferencia la calidad de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza y los distingue mundialmente, ya que es la primera IG para este producto olivícola de la Argentina y América, y la primera fuera de la Unión Europea y de Túnez, en África.

“Haber alcanzado la primer IG de AOVE y que sea de Mendoza habla de la capacidad de organización y de trabajo que tenemos los mendocinos, incluso en las situaciones más adversas», aseguró Gabriel Guardia, enólogo especializado en aceite de oliva y uno de los investigadores de los dos estudios que fueron clave para la determinación de la IG Mendoza para el AOVE.

«Este sello de calidad es muy importante para todos los productores que elaboran excelentes aceites de oliva virgen extra, pero va a ser una gran oportunidad para las pequeñas marcas que elaboran excelentes productos pero no tienen la posibilidad de llevar a cabo campañas de marketing ni comunicación», aseguró el especialista, que es gerente de Olivícola Laur.

Alfredo Baroni, coordinador técnico del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), y otro de los investigadores que junto con Guardia trabajaron fuertemente para promover la IG Mendoza, destacó los beneficios directos para el posicionamiento de Mendoza en el mundo.

“En Argentina, las IG y DOC están más desarrolladas en la industria vitivinícola, pero a nivel mundial, sobre todo en Europa, existe también para alimentos como el queso roquefort, y el aceite de oliva», agregó.

«De hecho, en la Unión Europea hay 103 Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y el único fuera de Europa hasta ahora era Túnez. Mendoza se suma a este selecto grupo y de hecho somos la primera IG para AOVE reconocida en todo el continente americano, lo cual nos posiciona muy bien en el mercado internacional», puntualizó el técnico.

«Esto seguramente implicará un incremento de las exportaciones, mayor demanda de nuestros productos y que poco a poco se vaya instalando la marca “Mendoza” de la mano de la variedad emblemática Arauco, como se logró en su momento con el Malbec en el sector del vino”, afirmó Baroni.

10.

<https://olivarargentino.com.ar/>

## **Mendoza obtiene la Indicación Geográfica (IG) para sus aceites de oliva virgen extra**

[septiembre 12, 2022](#)

Mendoza es la primera región en obtener la Indicación Geográfica para el Aceite de Oliva Virgen Extra.

**Mendoza es la primera región en obtener la Indicación Geográfica para el Aceite de Oliva Virgen Extra. Se trata del primer reconocimiento que se le otorga para un aceite de oliva por fuera de la Unión Europea, después de Túnez y es la primera en América.**

Autoridades del Ministerio de Económica provincial, referentes del gobierno nacional, de ASOLMEN y del sector privado, hicieron el lanzamiento oficial de la Indicación Geográfica (IG) que figurará en las etiquetas de los productos.

Ahora se podrá identificar y reconocer la calidad de nuestros aceites. A partir de este momento comienza un gran trabajo para lograr recuperar el lugar que había alcanzado este sector, tanto en cantidad de hectáreas implantadas como en recuperación de los mercados.

La solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica “Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza” (AOVE) fue realizada por la Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN), y es certificada por el Instituto de Desarrollo Rural.

Para la presente campaña 11 marcas comerciales de 7 almazaras diferentes serán las pioneras en contar con este sello de calidad a partir del mes de octubre.

**IDR – Instituto de Desarrollo Rural**

Instagram: [@instituto\\_desarrollo\\_rural](https://www.instagram.com/instituto_desarrollo_rural)

[www.idr.org.ar](http://www.idr.org.ar)

11.

<https://www.ecocuyo.com/mendoza-se-lucio-en-el-evento-olivicola-mas-importante-de-sudamerica/>

## ***Mendoza se lució en el evento olivícola más importante de Sudamérica***

La producción mendocina de aceites quedó muy bien posicionada a nivel mundial y en Argentina, al cosechar varios premios en el concurso internacional Argoliva 2022 realizado en San Juan.

---

Los Aceites de Oliva Virgen Extra certificados con la IG Mendoza para el Aceite de Oliva debutaron con grandes reconocimientos, obteniendo importantes premios en el primer concurso de la especialidad en el que se presentaron luciendo este sello de calidad, en el marco del [Concurso Argoliva Internacional](#), que se celebró en la provincia de San Juan.

Argoliva es un evento internacional que busca, a través de sus distintas actividades, fortalecer y promover el desarrollo del sector olivícola, permitiendo la participación activa de los distintos actores públicos y privados en un espacio único de profesionalismo e intercambio de experiencias. Se trata de la edición número XII de uno de los encuentros olivícolas más importante de América en el que se evalúan aceites de oliva de todo el mundo.

Los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con Indicación Geográfica (IG) Mendoza, obtuvieron los siguientes premios:

**En la categoría “pequeñas producciones”:** “Lussuria” de Old Tree SAS (del reconocido enólogo Alejandro Vigil) obtuvo el Primer Premio en la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos. Se trata de un blend intenso (compuesto por los variedades Arauco, coratina, y arbosana).

**“Oculto”, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo**, obtuvo el Tercer lugar dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos.

**A su vez, “Oculto”** logró también el Primer lugar dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

Dentro del grupo **“Pequeñas producciones”**, los AOVE con la IG Mendoza tuvieron un gran predominio ya que obtuvieron 3 de los 7 premios otorgados.

Dentro del grupo **“grandes producciones”**, **“Don Bosco”** de la institución salesiana Don Bosco de Rodeo del Medio con un aceite compuesto por las variedades arbequina, manzanilla, y arauco, obtuvo Mención especial en la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

La imposición de la **“Indicación Geográfica (I.G.) Mendoza para el aceite de oliva virgen extra (AOVE)”**, quedó formalizada a partir de la publicación en el Boletín Oficial el pasado 7 de junio por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, después de muchos años de trabajo en pos de ese objetivo, y diferencia la calidad de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza y los distingue mundialmente, ya que es la primera IG para este producto olivícola de la Argentina y América, y la primera fuera de la Unión Europea y de Túnez, en África.

**“Haber alcanzado la primer IG de AOVE y que sea de Mendoza habla de la capacidad de organización y de trabajo que tenemos los mendocinos, incluso en las situaciones más adversas”**, aseguró Gabriel Guardia, enólogo especializado en aceite de oliva y uno de los investigadores de los dos estudios que fueron clave para la determinación de la IG Mendoza para el AOVE.

**“Este sello de calidad es muy importante para todos los productores que elaboran excelentes aceites de oliva virgen extra, pero va a ser una gran oportunidad para las pequeñas marcas que elaboran excelentes productos pero no tienen la posibilidad de llevar a cabo campañas de marketing ni comunicación”**, aseguró el especialista, que es gerente de Olivícola Laur.

Alfredo Baroni, coordinador técnico del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), y otro de los investigadores que junto con Guardia trabajaron fuertemente para promover la IG Mendoza, destacó los beneficios directos para el posicionamiento de Mendoza en el mundo.

**“En Argentina, las IG y DOC están más desarrolladas en la industria vitivinícola, pero a nivel mundial, sobre todo en Europa, existe también para alimentos como el queso roquefort, y el aceite de oliva”**, agregó.

**“De hecho, en la Unión Europea hay 103 Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y el único fuera de Europa hasta ahora era Túnez. Mendoza se suma a este selecto grupo y de hecho somos la primera IG para AOVE reconocida en todo el continente americano, lo cual nos posiciona muy bien en el mercado internacional”**, puntualizó el técnico.

**“Esto seguramente implicará un incremento de las exportaciones, mayor demanda de nuestros productos y que poco a poco se vaya instalando la marca “Mendoza” de la mano de la**

variedad emblemática Arauco, como se logró en su momento con el Malbec en el sector del vino”, afirmó Baroni.

12.

<https://eldescorchediario.com/los-aceites-de-oliva-virgen-extra-con-la-ig-mendoza-debutaron-con-importantes-premios-en-argoliva/>

## Los Aceites de Oliva Virgen Extra con la «IG Mendoza» debutaron con importantes premios en Argoliva

Los Aceites de Oliva Virgen Extra certificados con la IG Mendoza debutaron con grandes reconocimientos, obteniendo importantes premios en el primer concurso de la especialidad en el que se presentaron luciendo este sello de calidad, en el marco del Concurso Argoliva Internacional, que se celebró en San Juan.

**Argoliva** es un evento internacional que busca, a través de sus distintas actividades, fortalecer y promover el desarrollo del sector olivícola, permitiendo la participación activa de los distintos actores públicos y privados en un espacio único de profesionalismo e intercambio de experiencias. Se trata de la edición número XII de uno de los encuentros olivícolas más importante de América en el que se evalúan aceites de oliva de todo el mundo.

Los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con **Indicación Geográfica (IG) Mendoza**, obtuvieron los siguientes premios:

En la categoría **“pequeñas producciones”**:

**“Lussuria”** de **Old Tree SAS** (del reconocido enólogo **Alejandro Vigil**) obtuvo el **Primer Premio** en la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos. Se trata de un blend intenso (compuesto por los varietales Arauco, coratina, y arbosana).

**“Oculto”**, de la **Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo**, obtuvo el **Tercer lugar** dentro de la Categoría frutados verdes amargos/picantes intensos

A su vez, **“Oculto”** logró también el **Primer lugar** dentro de la **Categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros**.



*ArgoOliva es un evento internacional que busca promover el desarrollo del sector.*

Dentro del grupo “**Pequeñas producciones**”, los AOVE con la IG Mendoza tuvieron un gran predominio ya que obtuvieron tres de los siete premios otorgados.

Dentro del grupo “**grandes producciones**”, “**Don Bosco**” de la institución salesiana **Don Bosco de Rodeo del Medio** con un aceite compuesto por las variedades arbequina, manzanilla, y arauco, obtuvo Mención especial en la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros.

La imposición de la «**Indicación Geográfica (I.G.) Mendoza para el aceite de oliva virgen extra (AOVE)**», quedó formalizada a partir de la publicación en el Boletín Oficial el pasado 7 de junio por el **Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación**, después de muchos años de trabajo en pos de ese objetivo, y diferencia la calidad de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza y los distingue mundialmente, ya que es la primera IG para este producto olivícola de la Argentina y América, y la primera fuera de la Unión Europea y de Túnez, en África.



*La IG Mendoza para el aceite de oliva virgen extra quedó formalizada en el Boletín Oficial el pasado 7 de junio.*

*“Haber alcanzado la primer IG de AOVE y que sea de Mendoza habla de la capacidad de organización y de trabajo que tenemos los mendocinos, incluso en las situaciones más adversas», aseguró **Gabriel Guardia**, enólogo especializado en aceite de oliva y uno de los investigadores de los dos estudios que fueron clave para la determinación de la IG Mendoza para el AOVE.*

*«Este sello de calidad es muy importante para todos los productores que elaboran excelentes aceites de oliva virgen extra, pero va a ser una gran oportunidad para las pequeñas marcas que elaboran excelentes productos pero no tienen la posibilidad de llevar a cabo campañas de marketing ni comunicación», aseguró el especialista, que es gerente de **Olivícola Laur**.*

**Alfredo Baroni**, coordinador técnico del **Instituto de Desarrollo Rural (IDR)**, y otro de los investigadores que junto con **Guardia** trabajaron fuertemente para promover la **IG Mendoza**, destacó los beneficios directos para el posicionamiento de Mendoza en el mundo.

*“En Argentina, las IG y DOC están más desarrolladas en la industria vitivinícola, pero a nivel mundial, sobre todo en Europa, existe también para alimentos como el queso roquefort, y el aceite de oliva», agregó.*

*«De hecho, en la Unión Europea hay 103 Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y el único fuera de Europa hasta ahora era Túnez. Mendoza se suma a este selecto grupo y de hecho somos la primera IG para AOVE reconocida en todo el continente americano, lo cual nos posiciona muy bien en el mercado internacional», puntualizó el técnico.*

*«Esto seguramente implicará un incremento de las exportaciones, mayor demanda de nuestros productos y que poco a poco se vaya instalando la marca “Mendoza” de la mano de la variedad*

*emblemática Arauco, como se logró en su momento con el Malbec en el sector del vino”, afirmó Baroni.*

13.

<https://www.mendozapost.com/economia/concurso-aceite-de-oliva-premio-mendoza/>

# Mendoza, premiada por su aceite de oliva extra virgen en el concurso Argoliva

Por: Editado por Florencia SilvaLunes12 Sep 2022

Luego del histórico logro de la primera denominación IG de América, el aceite de oliva mendocino obtuvo importantes premios en el concurso internacional más importante de Sudamérica, que se realizó en San Juan.

En el XI Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra, "Premio Domingo Faustino Sarmiento a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra", los productores mendocinos compitieron con 45 empresas argentinas y de España, Grecia, Perú, Portugal y Uruguay.

Dentro del grupo de pequeñas producciones, Lussuria de Old Tree SAS obtuvo el primer premio dentro de la Categoría frutados verdes amargos / picantes intensos. Se trata de un aceite con un blend intenso (arauco + coratina + arbosana)

Cabe destacar que, en ese grupo, los aceites de Mendoza con Indicación Geográfica obtuvieron 3 de los 7 premios otorgados.



Un reconocimiento para el aceite mendocino.

En la categoría frutados verdes amargos / picantes intensos los aceites con Indicación Geográfica de Mendoza mostraron un claro predominio, obteniendo el primer y tercer lugar. Oculito, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, obtuvo el tercer lugar.

El mismo producto de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo también obtuvo el primer lugar dentro de la categoría frutados verdes amargos / picantes ligeros.

Dentro del grupo grandes producciones, el aceite Don Bosco, de Don Bosco de Rodeo del Medio, obtuvo mención especial en la categoría frutados verdes amargos/picantes ligeros (arbequina-manzanilla y arauco).

Más acciones para posicionar nuestro aceite

La participación en este concurso es parte de una serie de acciones que realiza el Gobierno de Mendoza junto con productores del sector. El Ministerio de Economía y Energía firmó en agosto un acuerdo con el Consejo Federal de Inversiones para una campaña que incluirá concursos, eventos gastronómicos y acciones de posicionamiento.

Con este acuerdo, el Ministerio de Economía y Energía de Mendoza, por medio de la asistencia técnica y económica del CFI, destina \$10.588.500 para la promoción e impulso del aceite local.

Para ello, el CFI contrata la ejecución de las tareas al Instituto de Desarrollo Rural de Mendoza, encargado de llevar adelante las acciones de estrategia comercial.



Concurso Argoliva.

Entre estas estrategias están facilitar y fomentar la participación de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) con certificación IG Mendoza en los concursos nacionales e internacionales de aceite de oliva. De hecho, luego de Argoliva Mendoza participará en Olivinum, con perspectivas estar en eventos similares en Italia y Turquía.

Además, se contratarán espacios de difusión en televisión, cartelería pública y redes, para difundir las características y bondades del AOVE con certificación IG Mendoza.

Este es un paso más para un logro histórico de la provincia. Es que la crisis que generó en Mendoza la Promoción Industrial, que dio ventaja durante años a provincias vecinas, afectó tanto la olivicultura local que se perdieron 15.000 hectáreas de cultivos.

Ver: [Los usos del aceite de oliva que no conocías ni imaginabas](#)

Desde mediados de 2018, Asolmen (Asociación Olivícola de Mendoza), entidad gremial que agrupa a las principales empresas olivícolas, junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector, iniciaron el largo camino de diferenciar el aceite de oliva de Mendoza por su origen.

A fines de 2019, se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica para el aceite de oliva de Mendoza, pedido que en su oportunidad fue rechazado por el Ministerio de Agricultura de Nación. El equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde Nación y volvió a formular el pedido.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, Inti, Inta, Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, Panel de Cata de la UNCuyo, IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio e Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el INV.

14.

<https://www.losandes.com.ar/fincas/antes-de-comprar-aceite-de-oliva-fijate-si-tiene-este-sello/>

### Antes de comprar aceite de oliva, fijate si tiene este sello



Mendoza presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG

La provincia es la primera localidad de América en conseguir el sello IG. Cómo es y qué marcas lo tendrán.



[Redacción Los Andes](#)

**martes, 20 de septiembre de 2022** 14:44 hs

Luego del histórico logro de Mendoza, que se convirtió en la primera región del continente americano en tener el sello Indicación Geográfica (IG) para sus aceites de oliva extra virgen, el Ministerio de Economía y Energía y el Instituto de Desarrollo Rural presentaron la etiqueta IG que llevarán los envases.

Esta etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, estará en 11 marcas que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron algunas regiones de la Unión Europea y Túnez, en África.

“Gracias al trabajo entre el IDR y el sector privado, llegamos a esta etapa. Con esta etiqueta en los envases, el consumidor podrá saber cuál es el aceite IG, que es un sello de excelencia”, aseguró el ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié.

“Esta construcción de valor que hemos comenzado es para que la industria del aceite vuelva a ser lo que alguna vez fue, y que perdimos por el diferimiento impositivo a provincias vecinas”, afirmó el ministro. “Hay productores que llevaban luchando 40 años por esto. La verdad es que es una emoción para mí y para los productores”, agregó.

En el acto participaron Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura; Alejandro Zlotolow, subsecretario de Industria y Comercio; Armando Camerucci, gerente general del IDR, y Alfredo Baroni, director técnico del IDR. Además, los representantes de las siete almazaras que elaboran los 11 aceites que llevarán el sello 2022.

“Lo que estamos entregando hoy es ese valor que tanto necesita Mendoza. Es una etiqueta que da la seguridad de lo que se va a consumir. Ha sido un enorme desafío y garantiza la calidad”, sumó Camerucci.

Durante la presentación, Baroni mostró la etiqueta en tamaño aumentado con todos sus componentes, que se entrega luego de firmar un acta con cada pyme o empresa productora. Incluye un holograma, cinta holográfica y código QR. Se trata de etiquetas tipo *void*, que evitan las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.



Mendoza presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG

¿Cómo se logra el sello y qué componentes tiene la etiqueta?

Para conseguir el sello IG, los aceites pasan por un largo proceso que incluye a la Secretaría de Agricultura de la Nación, el Instituto de Desarrollo Rural y la Asociación Olivícola de Mendoza. El producto debe pasar por procesos administrativos, auditorías de proceso y trazabilidad, análisis químicos y análisis sensoriales.

Este sello tiene validez mundial y solo se consigue con productos de calidad *premium*, lo que pone a Mendoza entre los mejores productores del mundo.

¿Cómo reconocer un aceite de oliva virgen extra con IG Mendoza?

Estos aceites tendrán la etiqueta, que no puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse. El consumidor verá el sello en la parte delantera, de forma horizontal. En el caso de los envases enlatados, en el costado derecho, de forma horizontal.

¿Cuáles son las medidas de seguridad?

La etiqueta está hecha con la técnica *void*. “Tiene papel desgarrable precortado, con microcortes y cinta holográfica, además de un código QR, un microtexto y numeración alfanumérica”, explicó Baroni. Además, lleva el holograma de un olivo.



Mendoza

presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG

¿Qué productoras lograron este sello?

Las empresas que certificaron en esta edición son:

Laur (etiquetas A-000100/A-101.000) Blend de Terroir Cruz de Piedra Orgánico Laur Clásico.

Don Bosco (etiquetas A-101.001 A A-102.300) Don Bosco 120 Años.

RPB (etiquetas A-102.301 A A-123.000) La Posta del Olivo.

Olivares Don Ignacio (etiquetas A-123.001 A A-133.500) Castelmonte.

Old Tree (etiquetas A-133.501 A A-197.000) Lussuria Coraggio.

Straven SA (etiquetas A-197.001 A A-268.000) Finca San Gerardo.

FCA-UNCuyo (etiquetas A-268.001 A A-272.500) Oculto Blend Manitta Hnos.



Mendoza presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG

### Un largo camino

Desde mediados de 2018, la Asociación Olivícola de Mendoza, junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector, iniciaron el largo camino de diferenciar el aceite de oliva de Mendoza por su origen.

A fines de 2019, se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica y fue rechazado por el Ministerio de Agricultura de Nación. El equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde Nación y volvió a formular el pedido, que contiene como paso necesario y trascendente el aval provincial a la solicitud de reconocimiento.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, INTI, Inta Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, Panel de Cata de la UNCuyo, IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio e Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el INV.

### Características de nuestro aceite

Alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo. Presencia de la variedad típica de la zona, arauco, con un mínimo de 20% y un máximo de 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias la frantoio, arbequina, farga, coratina, picual y corneiki, todas ellas presentes en la zona delimitada.

Perfil sensorial: *frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media-alta y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos.*

15.

<https://www.memo.com.ar/economia/para-que-sirve-el-codigo-qr-que-tendran-los-aceites-de-oliva-de-mendoza/>

## Para qué sirve el código QR que tendrán los aceites de oliva de Mendoza

Martes, 20 de septiembre de 2022

Es la primera localidad de América en conseguir el sello IG. Cómo es y qué marcas lo tendrán.



Mendoza se convirtió en la primera región de América en tener el sello Indicación Geográfica (IG) para sus aceites de oliva extra virgen. En ese marco, el Ministerio de Economía y Energía y el Instituto de Desarrollo Rural presentaron la etiqueta IG que llevarán los envases.

Esta etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, estará en 11 marcas que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron algunas regiones de la Unión Europea y Túnez, en África.



"Gracias al trabajo entre el IDR y el sector privado, llegamos a esta etapa. Con esta etiqueta en los envases, el consumidor podrá saber cuál es el aceite IG, que es un sello de excelencia", aseguró el ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié.

Este "sello" que tendrán 11 marcas de aceite de oliva de Mendoza incluye un holograma, cinta holográfica y código QR. Se trata de etiquetas tipo void, que evitan las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.

¿Cómo se logra el sello y qué componentes tiene la etiqueta?

Para conseguir el sello IG, los aceites pasan por un largo proceso que incluye a la Secretaría de Agricultura de la Nación, el Instituto de Desarrollo Rural y la Asociación Olivícola de Mendoza. El producto debe pasar por procesos administrativos, auditorías de proceso y trazabilidad, análisis químicos y análisis sensoriales.

Este sello tiene validez mundial y solo se consigue con productos de calidad premium, lo que pone a Mendoza entre los mejores productores del mundo.

¿Cómo reconocer un aceite de oliva virgen extra con IG Mendoza?

Estos aceites tendrán la etiqueta, que no puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse. El consumidor verá el sello en la parte delantera, de forma horizontal. En el caso de los envases enlatados, en el costado derecho, de forma horizontal.

¿Cuáles son las medidas de seguridad?

La etiqueta está hecha con la técnica void. Tiene papel desgarrable precortado, con microcortes y cinta holográfica, además de un código QR, un microtexto y numeración alfanumérica. Además, lleva el holograma de un olivo.

¿Qué productoras lograron este sello?

Las empresas que certificaron en esta edición son:

Don Bosco (etiquetas A-101.001 A A-102.300) Don Bosco 120 Años.

RPB (etiquetas A-102.301 A A-123.000) La Posta del Olivo.

Olivares Don Ignacio (etiquetas A-123.001 A A-133.500) Castelmonte.

Old Tree (etiquetas A-133.501 A A-197.000) Lussuria Coraggio.

Straven SA (etiquetas A-197.001 A A-268.000) Finca San Gerardo.

Laur (etiquetas A-000100/A-101.000) Blend de Terroir Cruz de Piedra Orgánico Laur Clásico.

FCA-UNCuyo (etiquetas A-268.001 A A-272.500) Oculto Blend Manitta Hnos.

Características del aceite de oliva de Mendoza

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

Presencia de la variedad típica de la zona, arauco, con un mínimo de 20% y un máximo de 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias la frantoio, arbequina, farga, coratina, picual y corneiki, todas ellas presentes en la zona delimitada.

Perfil sensorial: frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media-alta y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos.

16.

<https://www.sitioandino.com.ar/economia/mendoza-presento-la-etiqueta-seguridad-el-aceite-oliva-sello-ig-n5636331>

Logro

## **Mendoza presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG**

Mendoza se convirtió en la primera región del continente americano en tener el sello Indicación Geográfica para sus aceites de oliva. Ahora presentó la etiqueta



20 de septiembre de 2022 - 15:41

El ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié, junto al equipo técnico del Instituto de Desarrollo Rural e integrantes de Asolmen, presentó la etiqueta de seguridad que garantiza la Indicación Geográfica. La provincia es la primera localidad de América en conseguir el sello IG. Cómo es y qué marcas lo tendrán.

**Luego del histórico logro de Mendoza, que se convirtió en la primera región del continente americano en tener el sello Indicación Geográfica (IG) para sus aceites de oliva extra virgen, el Ministerio de Economía y Energía y el Instituto de Desarrollo Rural presentaron la etiqueta IG que llevarán los envases.**

Esta etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, estará en 11 marcas que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron algunas regiones de la Unión Europea y Túnez, en África.

“Gracias al trabajo entre el IDR y el sector privado, llegamos a esta etapa. Con esta etiqueta en los envases, el consumidor podrá saber cuál es el aceite IG, que es un sello de excelencia”, aseguró el ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié.

“Esta construcción de valor que hemos comenzado es para que la industria del aceite vuelva a ser lo que alguna vez fue, y que perdimos por el diferimiento impositivo a provincias vecinas”, afirmó el ministro. “Hay productores que llevaban luchando 40 años por esto. La verdad es que es una emoción para mí y para los productores”, agregó.



Mendoza presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG

En el acto participaron Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura; Alejandro Zlotolow, subsecretario de Industria y Comercio; Armando Camerucci, gerente general del IDR, y Alfredo Baroni, director técnico del IDR. Además, los representantes de las siete almazaras que elaboran los 11 aceites que llevarán el sello 2022.

“Lo que estamos entregando hoy es ese valor que tanto necesita Mendoza. Es una etiqueta que da la seguridad de lo que se va a consumir. Ha sido un enorme desafío y garantiza la calidad”, sumó Camerucci.

Durante la presentación, Baroni mostró la etiqueta en tamaño aumentado con todos sus componentes, que se entrega luego de firmar un acta con cada pyme o empresa productora. Incluye un holograma, cinta holográfica y código QR. Se trata de etiquetas tipo void, que evitan las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.

### **¿Cómo se logra el sello y qué componentes tiene la etiqueta?**

Para conseguir el sello IG, los aceites pasan por un largo proceso que incluye a la Secretaría de Agricultura de la Nación, el Instituto de Desarrollo Rural y la Asociación Olivícola de Mendoza. El producto debe pasar por procesos administrativos, auditorías de proceso y trazabilidad, análisis químicos y análisis sensoriales.

Este sello tiene validez mundial y solo se consigue con productos de calidad premium, lo que pone a Mendoza entre los mejores productores del mundo.

### **¿Cómo reconocer un aceite de oliva virgen extra con IG Mendoza?**

Estos aceites tendrán la etiqueta, que no puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse. El consumidor verá el sello en la parte delantera, de forma horizontal. En el caso de los envases enlatados, en el costado derecho, de forma horizontal.



### **¿Cuáles son las medidas de seguridad?**

La etiqueta está hecha con la técnica void. “Tiene papel desgarrable precortado, con microcortes y cinta holográfica, además de un código QR, un microtexto y numeración alfanumérica”, explicó Baroni. Además, lleva el holograma de un olivo.

### **¿Qué productoras lograron este sello?**

Las empresas que certificaron en esta edición son:

Laur (etiquetas A-000100/A-101.000) Blend de Terroir Cruz de Piedra Orgánico Laur Clásico.

Don Bosco (etiquetas A-101.001 A A-102.300) Don Bosco 120 Años.

RPB (etiquetas A-102.301 A A-123.000) La Posta del Olivo.

Olivares Don Ignacio (etiquetas A-123.001 A A-133.500) Castelmonte.

Old Tree (etiquetas A-133.501 A A-197.000) Lussuria Coraggio.

Straven SA (etiquetas A-197.001 A A-268.000) Finca San Gerardo.

FCA-UNCuyo (etiquetas A-268.001 A A-272.500) Oculito Blend Manitta Hnos.

### **Un largo camino**

Desde mediados de 2018, la Asociación Olivícola de Mendoza, junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector, iniciaron el largo camino de diferenciar el aceite de oliva de Mendoza por su origen.

A fines de 2019, se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica y fue rechazado por el Ministerio de Agricultura de Nación. El equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde Nación y volvió a formular el

pedido, que contiene como paso necesario y trascendente el aval provincial a la solicitud de reconocimiento.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, INTI, Inta Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, Panel de Cata de la UNCuyo, IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio e Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el INV.

### **Características de nuestro aceite**

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

Presencia de la variedad típica de la zona, arauco, con un mínimo de 20% y un máximo de 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias la frantoio, arbequina, farga, coratina, picual y corneiki, todas ellas presentes en la zona delimitada.

Perfil sensorial: frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media-alta y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos.

17.

<https://www.diariouno.com.ar/economia/mendoza-presento-la-etiqueta-seguridad-el-aceite-oliva-sello-ig-n1045847>

Cómo es y qué marcas lo tendrán 20 de septiembre de 2022 - 16:03

## **Mendoza presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG**

El ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié, junto al equipo técnico del Instituto de Desarrollo Rural e integrantes de Asolmen, presentó la etiqueta de seguridad que garantiza la Indicación Geográfica

Por **UNO**



Mendoza es la primera localidad de América en conseguir el sello IG (Indicación Geográfica) para sus aceites de oliva.

Luego del histórico logro de **Mendoza**, que se convirtió en la [primera región del continente americano en tener el sello Indicación Geográfica \(IG\) para sus aceites de oliva extra virgen](#), el Ministerio de Economía y Energía y el Instituto de Desarrollo Rural **presentaron la etiqueta IG que llevarán los envases**.

Esta etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, **estará en 11 marcas** que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron **algunas regiones** de la **Unión Europea** y **Túnez**, en África.

“Gracias al trabajo entre el IDR y el sector privado, llegamos a esta etapa. Con esta etiqueta en los envases, **el consumidor podrá saber cuál es el aceite IG**, que es un sello de excelencia”, aseguró el ministro de Economía y Energía, **Enrique Vaquié**.



Enrique Vaquié, ministro de Economía y Energía, presentó la etiqueta de seguridad que garantiza la Indicación Geográfica.

“Esta construcción de valor que hemos comenzado es para que la industria del aceite vuelva a ser lo que alguna vez fue, y que perdimos por el diferimiento impositivo a provincias vecinas”, afirmó el ministro. **“Hay productores que llevaban luchando 40 años por esto**. La verdad es que es una emoción para mí y para los productores”, agregó.

En el acto participaron Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura; Alejandro Zlotolow, subsecretario de Industria y Comercio; Armando Camerucci, gerente general del IDR, y Alfredo Baroni, director técnico del IDR. Además, los **representantes de las siete almazaras que elaboran los 11 aceites que llevarán el sello 2022**.

► **TE PUEDE INTERESAR: [Los aceites de oliva de Mendoza con denominación de origen debutaron con premios en el Concurso Argoliva](#)**

“Lo que estamos entregando hoy es ese valor que tanto necesita Mendoza. Es una etiqueta que da la seguridad de lo que se va a consumir. Ha sido un enorme desafío y garantiza la calidad”, sumó Camerucci.



La etiqueta estará en 11 marcas mendocinas que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron algunas regiones de la Unión Europea y Túnez, en África.

Durante la presentación, **Baroni mostró la etiqueta en tamaño aumentado con todos sus componentes**, que se entrega luego de firmar un acta con cada pyme o empresa productora.

Qué incluye la etiqueta de Identificación Geográfica

Incluye un **holograma, cinta holográfica y código QR**. Se trata de etiquetas tipo void, que evitan las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.



Se mostró la etiqueta en tamaño aumentado con todos sus componentes.

Aceites de oliva: cómo se logra el sello de Identificación Geográfica y qué componentes tiene la etiqueta

Para conseguir el sello IG, los aceites pasan por un **largo proceso** que incluye a la Secretaría de Agricultura de la Nación, el Instituto de Desarrollo Rural y la Asociación Olivícola de Mendoza. El producto debe pasar por procesos **administrativos, auditorías de proceso y trazabilidad, análisis químicos y análisis sensoriales.**

Este sello tiene validez mundial y solo se consigue con productos de calidad premium, lo que **pone a Mendoza entre los mejores productores del mundo.**

► **TE PUEDE INTERESAR: [La fábrica de aceite de oliva de la UNCuyo está entre las 15 mejores del mundo](#)**

¿Cómo reconocer un aceite de oliva virgen extra con IG Mendoza?

**Estos aceites tendrán la etiqueta, que no puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse.** El consumidor verá el sello en la parte delantera, de forma horizontal. En el caso de los envases enlatados, en el costado derecho, de forma horizontal.

Aceites de oliva con etiqueta IG: cuáles son las medidas de seguridad

**La etiqueta está hecha con la técnica void.** “Tiene papel desgarrable precortado, con microcortes y cinta holográfica, además de un código QR, un microtexto y numeración alfanumérica”, explicó Baroni. Además, lleva el holograma de un olivo.

¿Qué productoras lograron tener el sello de Indicación Geográfica?

Las **empresas** que certificaron en esta edición son:

**Laur** (etiquetas A-000100/A-101.000) Blend de Terroir Cruz de Piedra Orgánico Laur Clásico.

**Don Bosco** (etiquetas A-101.001 A A-102.300) Don Bosco 120 Años.

**RPB** (etiquetas A-102.301 A A-123.000) La Posta del Olivo.

**Olivares Don Ignacio** (etiquetas A-123.001 A A-133.500) Castelmonte.

**Old Tree** (etiquetas A-133.501 A A-197.000) Lussuria Coraggio.

**Straven SA** (etiquetas A-197.001 A A-268.000) Finca San Gerardo.

**FCA-UNCuyo** (etiquetas A-268.001 A A-272.500) Oculito Blend Manitta Hnos.

Fuente Prensa Gobierno de Mendoza.

18.

<https://www.universidad.com.ar/el-aceite-de-oliva-extra-virgen-de-mendoza-sigue-haciendo-historia>

## **El aceite de oliva extra virgen de Mendoza sigue haciendo historia**

La provincia es la primera localidad de América en conseguir el sello IG. Cómo es y qué marcas lo tendrán.



Mendoza se convirtió en la primera región del continente americano en tener el sello Indicación Geográfica (IG) para sus aceites de oliva extra virgen. Foto: Prensa Gobierno de Mendoza.

[Sociedad](#)

[Universidad](#)

Universidad

Publicado el 20 DE SEPTIEMBRE DE 2022

Luego del histórico logro de **Mendoza, que se convirtió en la primera región del continente americano en tener el sello Indicación Geográfica (IG) para sus aceites de oliva extra virgen**, el Ministerio de Economía y Energía y el Instituto de Desarrollo Rural presentaron la etiqueta IG que llevarán los envases.

Esta etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, **estará en 11 marcas** que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron algunas regiones de la Unión Europea y Túnez, en África.



19.

[Mendoza, a un paso de tener la primera Indicación Geográfica para el aceite de oliva de toda América](#)

### [Sociedad](#)

“Gracias al trabajo entre el IDR y el sector privado, llegamos a esta etapa. Con esta etiqueta en los envases, el consumidor podrá saber cuál es el aceite IG, que es un sello de excelencia”, aseguró el ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié.

“Esta construcción de valor que hemos comenzado es para que la industria del aceite vuelva a ser lo que alguna vez fue, y que perdimos por el diferimiento impositivo a provincias vecinas”, afirmó el ministro. **“Hay productores que llevaban luchando 40 años por esto.** La verdad es que es una emoción para mí y para los productores”, agregó.



*(El sello Indicación Geográfica (IG) estará presente en 11 marcas). Foto: Prensa Gobierno de Mendoza.*

En el acto participaron Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura; Alejandro Zlotolow, subsecretario de Industria y Comercio; Armando Camerucci, gerente general del IDR, y Alfredo Baroni, director técnico del IDR. Además, los representantes de las siete almazaras que elaboran los 11 aceites que llevarán el sello 2022.

“Lo que estamos entregando hoy es ese valor que tanto necesita Mendoza. **Es una etiqueta que da la seguridad de lo que se va a consumir.** Ha sido un enorme desafío y garantiza la calidad”, sumó Camerucci.

Durante la presentación, Baroni mostró la etiqueta en tamaño aumentado con todos sus componentes, que se entrega luego de firmar un acta con cada pyme o empresa productora.

Incluye un holograma, cinta holográfica y código QR. Se trata de etiquetas tipo void, que evitan las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.



*(El ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié, junto al equipo técnico del Instituto de Desarrollo Rural e integrantes de Asolmen, presentó la etiqueta de seguridad que garantiza la Indicación Geográfica). Foto Prensa Gobierno de Mendoza.*

¿Cómo se logra el sello y qué componentes tiene la etiqueta?

**Para conseguir el sello IG, los aceites pasan por un largo proceso que incluye a la Secretaría de Agricultura de la Nación, el Instituto de Desarrollo Rural y la Asociación Olivícola de Mendoza.** El producto debe pasar por procesos administrativos, auditorías de proceso y trazabilidad, análisis químicos y análisis sensoriales.

Este sello tiene validez mundial y solo se consigue con productos de calidad premium, lo que pone a Mendoza entre los mejores productores del mundo.

¿Cómo reconocer un aceite de oliva virgen extra con IG Mendoza?

**Estos aceites tendrán la etiqueta, que no puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse.** El consumidor verá el sello en la parte delantera, de forma horizontal. En el caso de los envases enlatados, en el costado derecho, de forma horizontal.

¿Cuáles son las medidas de seguridad?

La etiqueta está hecha con la técnica void. “Tiene papel desgarrable precortado, con microcortes y cinta holográfica, además de un código QR, un microtexto y numeración alfanumérica”, explicó Baroni. Además, lleva el holograma de un olivo.



*(En el acto participaron Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura; Alejandro Zlotolow, subsecretario de Industria y Comercio; Armando Camerucci, gerente general del IDR, y Alfredo Baroni, director técnico del IDR. Además, los representantes de las siete almazaras que elaboran los 11 aceites que llevarán el sello 2022). Foto: Prensa Gobierno de Mendoza.*

¿Qué productoras lograron este sello?

Las empresas que certificaron en esta edición son:

Laur (etiquetas A-000100/A-101.000) Blend de Terroir Cruz de Piedra Orgánico Laur Clásico.

Don Bosco (etiquetas A-101.001 A A-102.300) Don Bosco 120 Años.

RPB (etiquetas A-102.301 A A-123.000) La Posta del Olivo

Olivares Don Ignacio (etiquetas A-123.001 A A-133.500) Castelmonte.

Old Tree (etiquetas A-133.501 A A-197.000) Lussuria Coraggio.

Straven SA (etiquetas A-197.001 A A-268.000) Finca San Gerardo.

FCA-UNCuyo (etiquetas A-268.001 A A-272.500) Oculito Blend Manitta Hnos.



*(Estos aceites tendrán la etiqueta, que no puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse). Foto: Prensa Gobierno de Mendoza*

Un largo camino

Desde mediados de 2018, la Asociación Olivícola de Mendoza, junto con el IDR, el **Panel de Cata de la UNCUYO** y numerosos empresarios y referentes del sector, iniciaron el largo camino de diferenciar el aceite de oliva de Mendoza por su origen.

A fines de 2019, se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica y fue rechazado por el Ministerio de Agricultura de Nación. El equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde Nación y volvió a formular el pedido, que contiene como paso necesario y trascendente el aval provincial a la solicitud de reconocimiento.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, INTI, **Inta Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCUYO**, **Panel de Cata de la UNCUYO**, IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio e Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el INV.

Características de nuestro aceite

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

Presencia de la variedad típica de la zona, arauco, con un mínimo de 20% y un máximo de 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias la frantoio, arbequina, farga, coratina, picual y corneiki, todas ellas presentes en la zona delimitada.

20.

<https://diariosanrafael.com.ar/mendoza-presento-la-etiqueta-de-seguridad-para-el-aceite-de-oliva-con-sello-ig/>

## Mendoza presentó la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG

[septiembre 21, 2022](#)



Luego del histórico logro de Mendoza, que se convirtió en la primera región del continente americano en tener el sello Indicación Geográfica (IG) para sus aceites de oliva extra virgen, el Ministerio de Economía y Energía y el Instituto de Desarrollo Rural presentaron la etiqueta IG que llevarán los envases.

Esta etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, estará en 11 marcas que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron algunas regiones de la Unión Europea y Túnez, en África.

“Gracias al trabajo entre el IDR y el sector privado, llegamos a esta etapa. Con esta etiqueta en los envases, el consumidor podrá saber cuál es el aceite IG, que es un sello de excelencia”, aseguró el ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié.

“Esta construcción de valor que hemos comenzado es para que la industria del aceite vuelva a ser lo que alguna vez fue, y que perdimos por el diferimiento impositivo a provincias vecinas”, afirmó el ministro. “Hay productores que llevaban luchando 40 años por esto. La verdad es que es una emoción para mí y para los productores”, agregó.

En el acto participaron Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura; Alejandro Zlotolow, subsecretario de Industria y Comercio; Armando Camerucci, gerente general del IDR, y Alfredo Baroni, director técnico del IDR. Además, los representantes de las siete almazaras que elaboran los 11 aceites que llevarán el sello 2022.

“Lo que estamos entregando hoy es ese valor que tanto necesita Mendoza. Es una etiqueta que da la seguridad de lo que se va a consumir. Ha sido un enorme desafío y garantiza la calidad”, sumó Camerucci.

Durante la presentación, Baroni mostró la etiqueta en tamaño aumentado con todos sus componentes, que se entrega luego de firmar un acta con cada pyme o empresa productora. Incluye un holograma, cinta holográfica y código QR. Se trata de etiquetas tipo *void*, que evitan las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.

Fuente: Jornada

21.

<https://mendozatoday.com.ar/2022/09/20/como-es-la-etiqueta-de-seguridad-para-el-aceite-de-oliva-con-sello-ig-que-presento-mendoza/>

## Cómo es la etiqueta de seguridad para el aceite de oliva con sello IG que presentó el Ministerio de Economía de Mendoza

Enrique Vaquié, junto al equipo técnico del Instituto de Desarrollo Rural e integrantes de Asolmen, presentó la etiqueta de seguridad que garantiza la Indicación Geográfica. La provincia es la primera localidad de América en conseguir el sello IG. Cómo es y qué marcas lo tendrán.

[Diario Mendoza Today Send an email](#) 20 septiembre, 2022

Tiempo de lectura: 3 minutos



Luego del histórico logro de Mendoza, que se convirtió en la primera región del continente americano en tener el sello **Indicación Geográfica (IG)** para sus aceites de oliva extra virgen, el Ministerio de Economía y Energía y el Instituto de Desarrollo Rural presentaron la etiqueta IG que llevarán los envases.

Esta etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, estará en 11 marcas que obtuvieron una certificación que hasta ahora solo lograron algunas regiones de la Unión Europea y Túnez, en África.

“Gracias al trabajo entre el IDR y el sector privado, llegamos a esta etapa. Con esta etiqueta en los envases, el consumidor podrá saber cuál es el aceite IG, **que es un sello de excelencia**”, aseguró el ministro de Economía y Energía, Enrique Vaquié.

“Esta construcción de valor que hemos comenzado es para que la industria del aceite vuelva a ser lo que alguna vez fue, y que perdimos por el diferimiento impositivo a provincias vecinas”, afirmó el ministro. “Hay productores que llevaban luchando 40 años por esto. La verdad es que es una emoción para mí y para los productores”, agregó.

En el acto participaron Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura; Alejandro Zlotolow, subsecretario de Industria y Comercio; Armando Camerucci, gerente general del IDR, y Alfredo Baroni, director técnico del IDR. **Además, los representantes de las siete almazaras que elaboran los 11 aceites que llevarán el sello 2022.**

“Lo que estamos entregando hoy es ese valor que tanto necesita Mendoza. Es una etiqueta que da la seguridad de lo que se va a consumir. Ha sido un enorme desafío y garantiza la calidad”, sumó Camerucci.

Durante la presentación, Baroni mostró la etiqueta en tamaño aumentado con todos sus componentes, que se entrega luego de firmar un acta con cada pyme o empresa productora. Incluye un holograma, cinta holográfica y código QR. Se trata de etiquetas tipo *void*, que evitan las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.



¿Cómo se logra el sello y qué componentes tiene la etiqueta?

Para conseguir el sello IG, los aceites pasan por un largo proceso que incluye a la Secretaría de Agricultura de la Nación, el Instituto de Desarrollo Rural y la Asociación Olivícola de Mendoza.

El producto debe pasar por procesos administrativos, auditorías de proceso y trazabilidad, análisis químicos y análisis sensoriales.

Este sello tiene validez mundial y solo se consigue con productos de calidad *premium*, lo que pone a Mendoza entre los mejores productores del mundo.



#### ¿Cómo reconocer un aceite de oliva virgen extra con IG Mendoza?

Estos aceites tendrán la etiqueta, que no puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse. El consumidor verá el sello en la parte delantera, de forma horizontal. En el caso de los envases enlatados, en el costado derecho, de forma horizontal.



#### ¿Cuáles son las medidas de seguridad?

La etiqueta está hecha con la técnica *void*. “Tiene papel desgarrable precortado, con microcortes y cinta holográfica, además de un código QR, un microtexto y numeración alfanumérica”, explicó Baroni. Además, lleva el holograma de un olivo.



¿Qué productoras lograron este sello?

Las empresas que certificaron en esta edición son:

Laur (etiquetas A-000100/A-101.000) Blend de Terroir Cruz de Piedra Orgánico Laur Clásico.

Don Bosco (etiquetas A-101.001 A A-102.300) Don Bosco 120 Años.

RPB (etiquetas A-102.301 A A-123.000) La Posta del Olivo.

Olivares Don Ignacio (etiquetas A-123.001 A A-133.500) Castelmonte.

Old Tree (etiquetas A-133.501 A A-197.000) Lussuria Coraggio.

Straven SA (etiquetas A-197.001 A A-268.000) Finca San Gerardo.

FCA-UNCuyo (etiquetas A-268.001 A A-272.500) Oculito Blend Manitta Hnos.



## Un largo camino

Desde mediados de 2018, la Asociación Olivícola de Mendoza, junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector, iniciaron el largo camino de diferenciar el aceite de oliva de Mendoza por su origen.

A fines de 2019, se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica y fue rechazado por el Ministerio de Agricultura de Nación. El equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde Nación y volvió a formular el pedido, que contiene como paso necesario y trascendente el aval provincial a la solicitud de reconocimiento.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, INTI, Inta Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, Panel de Cata de la UNCuyo, IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio e Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el INV.



## Características de nuestro aceite

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

Presencia de la variedad típica de la zona, arauco, con un mínimo de 20% y un máximo de 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias la frantoio, arbequina, farga, coratina, picual y corneiki, todas ellas presentes en la zona delimitada.

Perfil sensorial: frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media-alta y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos.

22.

<https://www.minutoya.com/nota/146811-alfredo-baroni-la-etiqueta-de-seguridad-garantiza-que-el-aceite-de-oliva-es-de-mendoza/>

## Alfredo Baroni: "La etiqueta de seguridad garantiza que el aceite de oliva es de Mendoza"

Martes, 20 de septiembre de 2022

Se presentaron las etiquetas de indicación geográfica de Mendoza para el aceite de oliva extra virgen.

Durante la mañana de este martes, el ministro Enrique Vaquié, junto al equipo técnico del Instituto de Desarrollo Rural (IDR) e integrantes de Asolmen, presentaron la etiqueta de seguridad para garantizar la Indicación Geográfica del aceite de oliva extra virgen de Mendoza.



El Ministro de Economía y Energía de la provincia comenzó la presentación explicando que este [proceso iniciado hace bastante tiempo](#), de "indicación geográfica del aceite de oliva" tiene el objetivo de "agregarle calidad y por ende, que tenga un valor diferencial y por ende los productores puedan tener un ingreso mayor".

Vaquié comentó, también, que es un trabajo conjunto que han hecho "desde el Estado mendocino con el IDR que está representado acá por el Ingeniero Camerucci y por los técnicos como Alfredo Baroni, y con el sector privado".



Al término de la presentación, desde Minuta YA entrevistamos al Coordinador técnico del IDR, Alfredo Baroni.

"Hoy día hicimos la primera entrega simbólica de etiquetas de seguridad que garantizan la indicación geográfica Mendoza para los aceites de oliva virgen extra que reúnan estas condiciones. A partir de ahora se va a poder encontrar encontrar en los almacenes, los supermercados con una etiqueta de seguridad adicional que garantiza que el producto que se está comprando responde a las características de una indicación geográfica de Mendoza" señaló el técnico del IDR.

Baroni sostuvo que "a diferencia de otros sellos de calidad, en este caso, la indicación geográfica Mendoza va en una etiqueta aparte que se coloca debajo de la etiqueta principal o en la contra etiqueta. Es una etiqueta de seguridad que tiene texto en UV, que se puede ver con luz ultravioleta, que está numerada en forma correlativa y secuencial. Además, cuenta con código QR de permite hacer la trazabilidad, que tiene micro texto de seguridad, el cual permite también con una lupa identificar si la etiqueta es correcta y está bien. Tiene dibujo holográfico que se puede ver con un cierto movimiento y tiene una cinta holográfica arcoíris similar a la que usan los billetes".



En la exposición de las nuevas etiquetas se explicó que las mismas serán entregadas a las empresas y que éstas deberán ponerlas en sus botellas. Esto, detalló el técnico se hace con "todo un proceso de trazabilidad y control que claramente evita adulteraciones. Cada empresa coloca las etiquetas, nosotros le entregamos conforme a lo que sea autorizado, a lo que sea auditado y a lo que sea controlado una cierta cantidad de etiquetas. Esas etiquetas las coloca cada empresa durante una auditoría que realiza el IDR y eso garantiza que no haya duplicación de etiquetas. No hay etiquetas colocadas en otros envases, no hay etiquetas retiradas de un envase para ser colocadas en otro" señaló.



Te puede interesar: ["La calidad sensorial de los aceites de oliva mendocinos, es muy alta y reconocida internacionalmente"](#)

Por último, realizó una comparación con otros sellos mundiales y aseguró que Mendoza está a la altura. "Aquel aceite que lleve la etiqueta de indicación geográfica Mendoza está a la altura de los mejores sellos de calidad del mundo que reúnen todas estas medidas de seguridad que acabo de mencionar. Para que ustedes se den una idea el jamón ibérico, la champaña en Francia son indicaciones geográficas que utilizan este tipo de medidas de seguridad de sus etiquetas", ejemplificó.

23.

<https://www.mendovoz.com/maipu/vecinos/2022/10/2/la-olivicola-maipucina-laur-recibio-otra-distincion-119842.html>

## La olivícola maipucina Laur recibió otra distinción

El reconocimiento llegó en el marco del Primer Concurso Nacional de Recetas con Aceite de Oliva Virgen Extra con Indicación Geográfica Mendoza.



Autoridades de la empresa recibiendo la distinción.

## MAIPÚ

Por Redacción MendoVoz

*domingo, 2 de octubre de 2022 · 08:21*

En el marco del **Primer Concurso Nacional de Recetas con Aceite de Oliva Virgen Extra** con Indicación Geográfica de Mendoza 2022, **Olivícola Laur** fue galardonada con la "Primera mención especial al mejor AOVE con Identificación Geográfica Mendoza" (Olivinus 2022).

El reconocimiento para la marca maipucina se suma a los más de **468 premios recibidos por la empresa** en los últimos 10 años, entre los que se destaca el nombramiento de la EVOO World Ranking como la olivícola N°1 del Mundo, otorgado en 2021.

El certamen gastronómico, que continúa desarrollándose hasta el 4 de noviembre próximo, apunta a promocionar e insertar la **marca IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza** tanto en el mercado local como en el internacional, y potenciar su posicionamiento entre los consumidores.



Organizado por el **Instituto de Desarrollo Rural (IDR)** y el **Instituto de Gastronomía Argentino (IGA)**, la iniciativa es financiada por el Consejo Federal de Inversiones (CFI) y promocionada por diversas asociaciones que representan a los distintos sectores productivos de la provincia, como la Asociación Olivícola de Mendoza, la Federación de Durazno para Industria, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola y el Clúster de la Ciruela, entre otros.

El certamen se realiza en **distintas locaciones mendocinas**, y **Olivícola Laur tuvo el honor de ser sede** del lanzamiento. Además, Gabriel Guardia, enólogo y gerente general de la compañía, es miembro del prestigioso jurado.

