



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

La ley nacional n° 26839 declara al aceite de oliva Argentino como alimento nacional. Define al Aceite de Oliva Argentino como aquel industrializado en la República Argentina, utilizando únicamente como materia prima, aceitunas que sean íntegramente cosechadas en territorio argentino, cuya composición se ajuste a lo establecido en el artículo n° 535 del Código Alimentarion Nacional, ley n° 18284 y normas complementarias o las que en el futuro se dicten. Además la ley dicta que se debe promover al Aceite de Oliva Argentino en todos los eventos y actividades culturales, sociales o deportivas de carácter oficial o que se encuentren previstos en las agendas oficiales nacionales. En todo evento debe preverse la presencia de la expresión, imagen e isologo del Aceite de Oliva Argentino Alimento Nacional y la promoción de dicho alimento y sus tradiciones. Dicha promoción tiene como objetivo principal incrementar el consumo interno del Aceite de Oliva Argentino, orientar su incorporación a la canasta alimentaria habitual de los argentinos y resaltar y fortalecer las propiedades nutricionales y demás valores diferenciales del Aceite de Oliva Argentino.

En Río Negro, en el año 2001 comenzó un proceso de desarrollo del cultivo del olivo en la zona Este de la Nor-patgonia.

En todo el país se registra un incremento de las superficies cultivadas y esta región se incorporó como el área más Austral de cultivo en Argentina. El desarrollo de olivares de las zonas frías, se sustentó en la posibilidad de obtener aceites de excelente calidad, que ha quedado demostrado con los premios conseguidos por los aceites extra vírgenes obtenidos en la región.

El olivo es un cultivo relativamente rústico, asociado a zonas de clima mediterráneo donde los inviernos son suaves y los veranos largos y calurosos. Si bien es una especie más sensible al frío que otros frutales, en estado adulto y en reposo vegetativo puede soportar temperaturas entre -5 y -7 °C. En la primavera, temperaturas comprendidas entre 0 y -5 °C pueden causar daños importantes en yemas y hojas, e incluso heridas importantes en brotes y ramas, provocando pérdidas en la producción. La floración (mes de noviembre en nuestra región) y la maduración de los frutos (en otoño) también se ven afectados por temperaturas inferiores a 0 °C. Es así que las plantaciones de olivos en Río Negro tuvieron que pasar por varias pruebas para poder adaptarse al clima más frío, quedando los varietales más resistentes y de mayor calidad.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

El primer proyecto comercial en la provincia se ubicó en la localidad de Las Grutas, y luego se sumaron otros en la zona de San Antonio Oeste, General Conesa, el Valle de Viedma y cercanías de Sierra Grande, totalizando hoy en día unas 350 hectáreas implantadas con olivos. Gran parte de esta superficie corresponde a plantaciones que actualmente están en producción, cuyo destino principal es la elaboración de aceites de muy buena calidad.

Es así, que cercana a la ciudad de Viedma, a 8 km del río en dirección al Este se encuentra el establecimiento denominado "EL Viejo Puente Molina" perteneciente a la familia de Enrique Porro, el cual posee la única planta de extracción de aceite de oliva de la zona, que con sus olivares propios, hace de este aceite una verdadera joya del Sur de la Argentina.

Este emprendimiento familiar, comienza sus actividades olivícolas en 2002/2003 con algunas pocas plantas traídas de Mendoza, llegando en la actualidad a 12.000 ejemplares de olivares distribuidos en 15 hectáreas.

La plantación definitiva fue producto de un arduo trabajo de selección de variedades, algunas de las cuales no se adaptaron al clima y otras no prosperaron por diferentes razones del ambiente. Una vez definida la plantación, se fue avanzando en el procesado del producto y el salto no fue hasta el año 2012, donde se instala y pone en funcionamiento la planta de extracción de aceite de oliva y desde entonces se fueron incorporando nuevas técnicas e ideas al proceso, hasta lograr la excelencia del producto final.

Los aceites tienen impreso en sus envases la imagen y el nombre "El Viejo Puente Molina", en honor al puente construido sobre la desaparecida Laguna del Juncal.

Los aceites están producidos por varietales de la finca, entre ellos Frantoio, Arbequina, Picual y Changlot Real, que son la insignia con los cuales la empresa familiar compete en el mercado. Además poseen algunas plantas de Empeltre, Arauco, Maurina y otras, en menor cantidad.

Los objetivos del emprendimiento son seguir apuntando a la calidad, que el producto se conozca y ampliar los límites de comercialización. A los efectos de cumplir con estos objetivos, la empresa familiar, exhibió sus aceites de oliva en diversos concursos, entre ellos el realizado en el año 2015 en la Provincia de Mendoza, donde fue reconocido y premiado por su calidad, proyectándolo a concursos internacionales.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

Con este entusiasmo la empresa de la familia Porro presentó el aceite de oliva "El Viejo Puente Molina", en el evento de Palermo, Sicilia, (Italia), realizado 16 de mayo del corriente año, compitiendo con productores aceiteros de diversos lugares del mundo, reuniendo 327 muestras de empresas olivícolas de 21 países, obteniendo el galardón al mejor aceite del hemisferio sur y cuarto puesto a nivel mundial.

Este premio posiciona a Viedma, Río Negro y Argentina, en un lugar de excelencia mundial en la producción de aceites de oliva, abriendo las puertas y consolidando al resto de la industria nacional en los diferentes mercados del mundo y demostrando que la zona Patagónica tiene un potencial incalculable para el desarrollo de este cultivo.

Es por ello que la adhesión provincial a la ley nacional n° 26839 pretende remarcar este camino en la expansión y diversificación productiva de la provincia, incentivando desde el Estado, la promoción para el consumo doméstico del Aceite de Oliva Argentino en todos los eventos y actividades culturales, sociales o deportivas de carácter oficial o que se encuentren previstos en las agendas oficiales, orientando su incorporación a la canasta alimentaria habitual de los argentinos y resaltar y fortalecer las propiedades nutricionales y demás valores diferenciales de dicho producto.

Por ello:

Coautores: Rodolfo Cufre, Facundo López.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

SANCIONA CON FUERZA DE

LEY

Artículo 1°.- Se adhiere a la ley nacional n° 26839 que declara al Aceite de Oliva Argentino como Alimento Nacional.

Artículo 2°.- Se adjunta a la presente texto de ley nacional n° 26839.

Artículo 3°.- De forma.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

ALIMENTOS ARGENTINOS

Ley 26.839

Declárase al Aceite de Oliva Argentino como Alimento Nacional.

Sancionada: Noviembre 29 de 2012

Promulgada de Hecho: Enero 8 de 2013

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso,
etc. sancionan con fuerza de Ley:

ARTICULO 1º — Declárase al Aceite de Oliva Argentino como Alimento Nacional.

ARTICULO 2º — Se define Aceite de Oliva Argentino al industrializado en la República Argentina, utilizando únicamente como materia prima aceitunas que sean íntegramente cosechadas en territorio argentino, cuya composición se ajuste a lo establecido en el artículo 535 del Código Alimentario Nacional, ley 18.284 y normas complementarias y las que en el futuro se dicten.

ARTICULO 3º — El Poder Ejecutivo debe promover el Aceite de Oliva Argentino en todos los eventos y actividades culturales, sociales o deportivas de carácter oficial o que se encuentren previstos en las agendas oficiales nacionales. En todo evento debe preverse la presencia de la expresión, imagen e isologo del Aceite de Oliva Argentino Alimento Nacional y la promoción de dicho alimento y sus tradiciones.

Dicha promoción tiene como objetivo principal incrementar el consumo interno del Aceite de Oliva Argentino, orientar su incorporación a la canasta alimentaria habitual de los argentinos y resaltar y fortalecer las propiedades nutricionales y demás valores diferenciales del Aceite de Oliva Argentino.

ARTICULO 4º — Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS VEINTINUEVE DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DOCE.

— REGISTRADA BAJO EL N° 26.839 —

AMADO BOUDOU. — JULIAN A. DOMINGUEZ. — Gervasio Bozzano. — Juan H. Estrada.