



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

Argentina se impuso en todo el Hemisferio Sur ganando dos grandes premios nunca antes obtenidos por productos de nuestro país en el exterior en lo referente AOVE ( aceite de oliva virgen extra).

Excelente actuación de los AOVE de Mendoza, San Juan, y Viedma, Río Negro.

Los Aceites de Oliva Extra Virgen (AOVE) de Argentina en el Hemisferio Sur (Sudamérica, Sudáfrica y Oceanía), lograron 16 premios (de los cuales 5 han sido medallas de Oro y 11 de Plata) y a su vez consiguieron ubicarse en el TOP TEN con un aceite de Mendoza y uno de Viedma, R.N.

"Según el CAA, artículo 535 ( Resolución conjunta SPReI N°64/2012 y SAGYP N° 165/2012) (Información brindada por Agroalimentos del MAGyP.RN).

Se entiende por aceite de oliva , aquel obtenido de los frutos de Olea europaea L.

Se entiende por Aceite de Oliva Virgen Extra al obtenido a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes).

Aceite de oliva virgen extra sera aquel aceite virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 gr. cada 100gr. Y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el art.535. del CAA.

El Consejo Oleícola Internacional COI , clasifica y denomina los aceites de oliva según parámetros físico-químicos y sensoriales fijados a nivel mundial .

A nivel nacional, la Ley N° 26.839 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 535 del Código Alimentario Nacional, Ley 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



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

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.

La calidad del aceite se ve influenciada por muchas variantes durante su elaboración, las buenas practicas agrícolas, sanidad de la fruta, envero momento elegido de cosecha, de las buenas practicas de manipulación, todo el proceso de elaboración, de la almazara (tipo de maquinaria de extracción utilizada para extraer el aceite), la planta de extracción en donde se da ingreso a la fruta, lavado, selecciona, proceso, depósitos de almacenamiento, la temperatura de procesamiento y almacenamiento, contacto con el oxígeno y luz, tiempo desde la cosecha hasta el procesamiento, tiempo de almacenamiento del aceite, filtración, entre otras."

Como vemos el procedimiento lleva un meticuloso cuidado y basta una pequeña pérdida de calidad, ya sea en la oliva o en cualquiera de las fases del proceso, para que el aceite no pierda su calidad de extra virgen.

En 2015, el Productor rionegrino de aceite de oliva extra virgen, Enrique Rubén Porro, se presenta en un Concurso Internacional de aceites virgen extra "Olivinus" 2015, con sus productos "Viejo Puente Molina", con tres varietales, Frantoio, Picual y Changlot Real.

La premiación de este concurso es Oro, Prestigio Oro y Gran Prestigio Oro en orden creciente para los mayores puntajes.

Los tres varietales fueron premiados con Gran prestigio Oro, quedando el varietal Picual, con el máximo puntaje del concurso 95 puntos junto a otros de Argentina..

Este año, el Establecimiento Viejo Puente Molina se presento en el Concurso Olivícola Internacional Domina-IOOC 2016, el cual realizo la premiación el pasado 16 de mayo en Palermo, Sicilia (Italia), con cuatro varietales, Arbequina, Frantoio, Picual y Changlot Real.

El concurso Domina-IOOC 2016 internacional que reunió 327 muestras de empresas olivícolas de 21 países, que fueron degustadas por 16 jurados de 10



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

países, buscó promover los beneficios alimentarios y nutricionales del AOVE de alta calidad y fomentar su consumo en el mercado internacional, además de aumentar la conciencia sobre los excepcionales beneficios de su uso en la alimentación diaria.

El establecimiento rionegrino Viejo Puente Molina obtuvo premios para sus cuatro variedades de aceite de oliva virgen extra (AOVE) presentados.

Medalla de oro fue para el varietal Changlot Real, variedad que se ubicó en el "Top Ten" y tres medallas de plata para los AOVE: varietal Arbequina, varietal Frantoio y varietal Picual.

Los "Top Ten" del concurso constan de 5 categorías, una de cada hemisferio, Sur y Norte, osea 10 premios, los diez mejores. El varietal Changlot Real se ubicó como el mejor varietal de todo el hemisferio Sur.

La familia Porro, productora de estos aceites en su establecimiento ubicado en el Valle Inferior Rionegrino, anunció al saber de su premio: "los ojos del mundo, en lo referido a olivicultura, están puestos hoy en Viedma, Río Negro, Patagonia Argentina".

Y es cierto, gracias al esfuerzo de estos productores hoy el Valle Inferior Rionegrino está siendo observado por sus cualidades excepcionales para el cultivo y producción de aceites de oliva vírgenes extra.

Por eso consideramos que debemos, así como lo hizo el Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, resaltar y acompañar a estos productores que con su trabajo, dedicación y accionar, trascienden las fronteras de nuestra provincia y país potencializando nuestra producción para ingresar en futuros intercambios comerciales que favorecerán a la comunidad toda.

Por ello;

**Autor:** Facundo López.

**Acompañan:** Mario Sabbatella, Rodolfo Cufre.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

## **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO**

### **DECLARA**

**Artículo 1°.-** Su beneplácito y satisfacción por los premios obtenidos por el establecimiento olivicultor Viejo Puente Molina, ubicado en el Valle Inferior de Río Negro, perteneciente al productor Enrique Rubén Porro, en el Concurso Olivícola Internacional Domina-IOOC 2016 realizado el pasado 16 de mayo en Palermo, Sicilia (Italia), donde obtuvo premios para sus cuatro variedades de aceite de oliva virgen extra (AOVE) presentados: medalla de oro para el varietal Changlot Real, variedad que se ubicó en el "Top Ten" en el mundo como el mejor varietal, premiación por primera vez lograda para nuestro país en el exterior, y tres medallas de plata para los AOVE: varietal Arbequina, varietal Frantoio y varietal Picual.

**Artículo 2°.-** De forma.