



Aceite de oliva y aceitunas



ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS: LA GENEROSIDAD DE LOS OLIVOS ARGENTINOS

Todo comenzó con una disputa entre los dioses Poseidón y Atenea por la preferencia de los atenienses. Poseidón golpeó la tierra con su tridente y brotó una fuente de agua salada. Pero Atenea hizo crecer el primer olivo, y los atenienses lo eligieron porque daba madera, alimento y aceite. Así narra la mitología griega el inicio de una larga historia en común entre las aceitunas, el aceite de oliva y la humanidad.

Hoy en día, estos dos alimentos de origen mediterráneo dominan los paladares del mundo con innumerables usos en la cocina y en la alimentación.

Argentina, con las ventajosas particularidades de su clima y su suelo, cultiva más de diez variedades de aceitunas, produce aceitunas y aceite de oliva de distintas calidades y cualidades, y está entre los diez principales exportadores del mundo.



UN ALIMENTO COMPLETO Y FUNCIONAL

Las aceitunas y el aceite de oliva, además del sabor y de la textura agradables para millones de personas en el mundo, tienen una diversidad de propiedades para la salud:

- Contienen vitamina A y C, que refuerzan los tejidos del organismo y aumentan las defensas.
- Aportan tiamina –necesaria para el correcto funcionamiento del sistema nervioso– y tienen una buena cantidad de fibra.
- Proveen energía (150 calorías cada 100 gramos de aceitunas).
- Reducen el riesgo de enfermedades cardíacas (CNA) y del aparato circulatorio por su elevado aporte de grasas insaturadas que regulan los niveles de colesterol en el organismo.
- Tienen altos contenidos de hierro, son ideales para las personas que sufren de anemia.

VARIEDAD DE CULTIVOS

Las diversas condiciones del suelo argentino y sus propicios climas permiten la adaptación y el cultivo de diversas variedades de aceitunas:

- **Arauco o criolla:** Es la principal variedad de aceituna de mesa argentina que se exporta, está elaborada como aceituna verde o negra aderezada al estilo español.
- **Arbequina:** Es la principal variedad aceitera cultivada en el país y la preferida de la mayoría de los emprendimientos empresariales.
- **Arbosana:** Se destaca por su escaso vigor, pero es de alta productividad. Es una variedad muy parecida a la arbequina, pero es menos frutada.
- **Barnea:** Es también conocida como “K18”. Es medianamente rústica, de alta productividad y con leve vecería.
- **Biancolilla:** También se la conoce como “bianca”, “bianchetta”, “biancolella” y “biancolina”. En Argentina, es destinada tanto a la producción de aceite como a la elaboración de aceituna de mesa.



- **Carolea:** Es conocida también como “calabrese”, “oliva dulce”, “olivo di Calabria” y “olivona”. Es de frutado herbáceo intenso con notas a manzana verde, tomate y banana.
- **Coratina:** Se la conoce también como “cima di Corato”, “racemo”, “olivo a confetti” y “racioppa di Corato”. En Argentina, está cobrando interés por su capacidad de adaptación a diferentes suelos y climas.
- **Cucci:** Es destinada a la elaboración de aceites y aceitunas de mesa. Esta variedad tiene un excepcional contenido de aceite.
- **Farga:** Se la destina principalmente a la elaboración de aceite. Es muy suave, dulce y con ausencia de amargo y picante.
- **Frantoio:** Es también conocida como “oliva longa”, “correggiolo”, “frantoiano” e “infrantoio”. Da aceites de elevado rendimiento y calidad.

- **Leccino:** Se la conoce también como “leccio”, “premico” y “silvestrone”. Es de productividad elevada y constante. Presenta un aceite de muy buena calidad.
- **Manzanilla:** Su nombre hace referencia a la forma del fruto y a cierto parecido con el de la manzanilla de Sevilla. Es una variedad rústica muy difundida en todas las zonas olivícolas por ser buena polinizadora. El aceite es de frutado verde medio intenso, con notas a manzana y tomate verde, y con un equilibrio entre picante, amargo y dulce.
- **Maurino:** Es también conocida como “razzola” o “maurino lucchese”. Si bien tiene un bajo rendimiento de aceite, es muy productiva. El fruto es dulce, suave y con notas de hierbas.
- **Picual:** También se la conoce como “andaluza”, “fina”, “nevadillo”, “picúa” o “temprana”. Es la principal variedad aceitera de España, pero todavía no tiene amplia difusión en Argentina.

UNA INDUSTRIA CON PASADO, PRESENTE Y FUTURO

La industria olivícola argentina tiene un perfil cultural fuertemente arraigado en el territorio desde la época de la dominación colonial española. Esta herencia hace que la industria cuente con una vasta experiencia y tenga la capacidad de elaborar productos únicos en calidad y variedad.

El sector comprende dos importantes actividades industriales: la elaboración de aceitunas de mesa y la extracción de aceite de oliva, ambas fundamentales para el desarrollo y crecimiento de las economías regionales. Las dos actividades generan en el país casi 50.000 puestos de trabajo, con 6000 empleos permanentes y 43.000 temporales, especialmente en épocas de cosecha.

**La industria olivícola
argentina genera
casi 50.000 puestos
de trabajo, con 6000
empleos permanentes
y 43.000 temporales,
especialmente
en épocas de cosecha.**





Tradición + Innovación

En las últimas décadas, la experiencia de los productores, ganada por una larga tradición de cultivos, se vio enriquecida con inversiones en alta tecnología. Esta transformación le dio un perfil moderno y competitivo a la actividad, a través de la renovación de las plantaciones tradicionales, la ampliación de las superficies cultivadas, la suma de nuevas variedades y la incorporación de equipos de última generación para el riego aplicado y la cosecha mecánica.

Provincias

Los perfiles productivos de cada provincia se diferencian según la variedad del cultivo: en La Rioja, se produce mayormente aceituna de mesa; en San Juan y Catamarca, predomina la producción aceitera, y en Mendoza, se elaboran ambos productos.

De acuerdo a los datos de la Federación Olivícola Argentina (FOA), el principal productor de aceite de oliva es San Juan, con el 43% de la producción, seguido por La Rioja (28%), Catamarca (15%), Mendoza (10%) y Buenos Aires (2%).



Hectáreas

La olivicultura argentina ocupa un total de 78.000 hectáreas, de las cuales el 50% se destina a la producción de aceituna aceitera; el 30%, a aceituna de mesa; y el 20% restante, a ambos propósitos.

Toneladas

En Argentina, se produce anualmente una media de 300.000 toneladas de aceitunas procesadas con valor agregado, de las cuales 230.000 se utilizan para elaborar 29.000 toneladas de aceite de oliva, y 70.000 son destinadas a aceituna de mesa. Se exporta entre el 75% y el 80% de esta producción, en su mayoría a granel.



INDUSTRIA NACIONAL PARA EL MUNDO

Las nuevas tecnologías y el desarrollo de las industrias gastronómicas hacen que la actividad olivícola en el mundo esté en plena transformación y crecimiento.

En este contexto internacional, Argentina se ubica en el octavo lugar, detrás de grandes y tradicionales países productores, como España, Italia, Grecia, Portugal, Túnez, Turquía y Marruecos. No obstante, el país tiene un enorme potencial para incrementar sus exportaciones en volumen y en valor.

La industria olivícola argentina destina el 75% de sus aceitunas a la elaboración de aceite de oliva virgen y virgen extra. Su gran calidad despierta, año tras año, mayor interés en los mercados internacionales, sobre todo en Estados Unidos y la Unión Europea.



Números que prometen

Durante el primer semestre de 2022, las exportaciones del complejo olivícola totalizaron USD 76 millones (0,2% de las exportaciones totales), con un incremento interanual del 28,8%.

El 51% de lo exportado correspondió a preparaciones de aceitunas; el 41,9%, a aceite de oliva; y 7,1%, a aceitunas en sal.

Los principales destinos fueron el Mercosur (con una participación de Brasil del 96,2%), Estados Unidos y la Unión Europea.

Aplausos internacionales

La industria argentina de aceitunas y aceite de oliva es reconocida y premiada internacionalmente.

El EVOO World Ranking es una clasificación internacional que, desde hace más de trece años, muestra qué aceites de oliva virgen extra son los más galardonados del mundo.

En 2022, la empresa mendocina Laur encabezó el ranking de las 100 mejores olivícolas del mundo, con 136 premios. Es la primera vez que una olivícola fuera de Europa llega a esta posición de privilegio.

Por otra parte, en el concurso de aceite de oliva más grande y prestigioso del mundo, el NYIOOC Olive Oil Competition, una empresa argentina ganó dos medallas de oro por sus variedades changlot y arbequina, y una medalla de plata por un blend.

Durante el primer semestre de 2022, las exportaciones del complejo olivícola totalizaron USD 76 millones (0,2% de las exportaciones totales), con un incremento interanual del 28,8%.

Apoyo institucional

Los grandes y pequeños productores y elaboradores del sector olivícola cuentan con el apoyo de varias entidades públicas y privadas, entre las que se destacan el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, la Federación Olivícola Argentina (FOA), la Cámara Olivícola de San Juan, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), la Asociación Olivícola Argentina (ASOLIVAR), la Asociación Olivícola de Catamarca (ASOLCAT), la Asociación de Productores Olivícolas de Traslasierra (APROT), la Cámara Olivícola de Mendoza (COMZA) y la Cámara Olivícola Riojana (COR).

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

