



La COSJ comenzó los trámites para obtener la IG del AOVE de San Juan

En el año 2023, la Cámara Olivícola de San Juan, con el apoyo del Gobierno de la provincia, comenzó la búsqueda para la obtención de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Entre las acciones realizadas, se encuentran diferentes encuentros y talleres con integrantes del sector y autoridades de Nación y Provincia, además del Concurso "Identidad cultural de las IG y DO sanjuaninas. Aportes para su construcción comunicativa", realizado en conjunto con la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño.

Para avanzar con las gestiones, la Cámara realizó una asamblea extraordinaria a fin de obtener la autorización para que la Comisión Directiva y el presidente Gonzalo

Lenzano, tramiten la "Indicación Geográfica del Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan".

Luego de una breve explicación sobre lo realizado hasta el momento para la presentación del formulario correspondiente, Lenzano informó que, por la facultad que confiere el estatuto vigente de la COSJ, se debía proceder a:

1. Autorizar a la COSJ para tramitar ante la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, perteneciente a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, la solicitud de registro de la "Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan".

2. Autorizar a la COSJ a administrar la IG Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan (en adelante IG).

La administración de la IG incluye otorgar las autorizaciones de uso a quienes lo soliciten y cumplan con la totalidad de los requisitos establecidos en el protocolo de la IG; inscribir cada una de dichas autorizaciones en el Registro pertinente; entre otras que considere oportunas para la gestión de la IG.

3. Para dar cumplimiento con el inciso h) del Art. 16 del Dec. 556/2009, Métodos de control de la genuinidad de la producción, designando como Responsable Técnica a la Lic. Susana Mattar, en su calidad de Directora del Centro de Referencia en Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva y Alimentos (CRESA) de la Universidad Católica de Cuyo, o quien la mencionada Universidad designe en caso de no poder cumplir con las obligaciones del

Viene de pág. anterior

caso en un determinado momento.

4. Se dispone que todos los años se presentará ante la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, perteneciente a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (autoridad de aplicación de la Ley N°25.380 y sus modificatorias), la declaración jurada con los datos de las empresas y el volumen aproximado que cumpla con los requisitos de la IG y que envasarán en el año, de conformidad a lo establecido por la Resolución que otorgue el reconocimiento de la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan.

Luego de aprobados todos los puntos y firmada el acta respectiva, se comenzó a dar curso a las gestiones para la obtención de la IG.



Las estudiantes de la FAUD, Noelia Ximena Lima León y María Florencia Yacante, fueron las ganadoras de concurso para la marca de la IG

Se viene el encuentro FNS FORUM

Del 31 de octubre al 2 de noviembre, se realizará en San Juan el **FNS FORUM Innovación y Energía para Crecer**, un evento de innovación y sustentabilidad que formará parte de la agenda de la celebración más representativa de todos los sanjuaninos: la Fiesta Nacional del Sol 2024.

El encuentro incluirá cuatro espacios: **Rondas de Negocio e Innovación**, destinadas a establecer relaciones comerciales entre empresarios locales, cámaras y contrapartes internacionales.

Se realizará el 31 de octubre, a las 9, en la Sala de Marcación del Teatro del Bicentenario.

EMPREZAR Inspira, un espacio creado por la Unión Industrial de San Juan con el objetivo es inspirar al sector empresarial y a jóvenes. Esta actividad es organizada para el 31 de octubre y el 1 de noviembre, 15:30 a 18:30hs, en el Teatro



del Bicentenario.

Argentina Impacta San Juan 2024 Summit. Se desarrollará la 5ª edición de Argentina Impacta, un evento empresarial que se basa en el modelo de triple impacto. Consistirá en tres paneles: Sostenibilidad e Innovación para Transformar las Industrias. Participación de la mujer en el trabajo; Competitividad de las Cadenas de Valor y Energía para Crecer.

Se desarrollará el viernes 1 de noviembre, de 8.30 a 13, en el Salón Cruce de los Andes del Centro Cívico

Para inscripciones:

Ministerio de Producción, Trabajo e Innovación. Centro Cívico - Piso 4 - Sala 7.

Teléfonos Móvil: 2646718848/ Fijo: 264 4306 430.

Mail:

forum@fiestanacionaldelsol.com

La UE actualizó las normas de comercialización del aceite de oliva

El pasado 21/10, la Comisión Europea adoptó el Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2707, que introduce importantes modificaciones en las normativas relacionadas con los controles de conformidad y los métodos de análisis del aceite de oliva. Este nuevo reglamento actualiza el **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105**, con el objetivo de mejorar la precisión en la evaluación de la calidad del aceite y asegurar un control uniforme en todos los Estados miembros de la Unión Europea.

Una de las modificaciones clave se refiere a la notificación de defectos organolépticos (aroma y sabor) en los aceites etiquetados como "virgen extra". Ahora, los Estados miembros deberán comunicar cualquier incumplimiento de las normas de calidad si se detectan

defectos organolépticos que no cumplan con los requisitos establecidos en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104. Esta medida tiene como objetivo evitar discrepancias en la calidad del aceite comercializado entre diferentes países de la UE y aumentar la transparencia y seguridad para los consumidores.

El reglamento también actualiza los métodos de análisis utilizados para evaluar las características del aceite de oliva, alineándose con los estándares del **COI**, que incluyen la determinación de los contenidos de ceras y ésteres etílicos mediante cromatografía de gases y que permitirá una evaluación más detallada y fiable de los aceites de oliva vírgenes y extra vírgenes.

Otra novedad es la clarificación de

los procedimientos de muestreo de los lotes de aceite de oliva. Se actualizan las directrices sobre el número mínimo de muestras que deben tomarse y los tamaños requeridos, garantizando así una mayor uniformidad en los controles a lo largo de la cadena de suministro. Estas modificaciones responden a la necesidad de un enfoque más coherente en los diferentes Estados miembros y están diseñadas para evitar interpretaciones divergentes por parte de las autoridades de control.

El nuevo reglamento es parte de los esfuerzos continuos de la UE para mejorar las normas de comercialización y asegurar que los consumidores reciban productos de la más alta calidad, al tiempo que se protege la integridad del mercado del aceite de oliva.

La COSJ llama a Asamblea General Ordinaria

La comisión directiva de la Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil, informa que se llevara a cabo la "Asamblea General Ordinaria", el día 19/11/2024, a las 18hs en 1° citación, y 19hs en 2° citación, en el Club Sirio Libanes (Entre Ríos 33 S., Capital), para tratar el siguiente orden del día:

- 1-Lectura del acta Anterior
- 2- Consideración de Memorias Balance General al 30-06-024 e informe de Comisión Revisora de cuentas
- 3-Designación de dos asambleístas para firmar el Acta juntamente con presidente y secretario.

Participación en la FNS 2024

Este año, la COSJ decidió no participar de la FNS 2024 con un stand propio, sino que solamente estará presente a través de Publicidad No Tradicional (PNT). La decisión fue tomada porque los

costos de la propuesta enviada desde el Ministerio de Producción, Trabajo e Innovación, para tener un espacio, fue debatida entre los socios, quienes coincidieron en que se trataba de una suma de dinero demasiado alta para poder afrontar.

Registros de marcas

Finalmente, la Cámara Olivícola de San Juan consiguió los Registros de Marcas de **Olivos Sanjuaninos**, trámite que se inició el 26/04/2024 y se obtuvo el Registro de nueva marca 3528142 y también la de **Yo amo (aceituna) San Juan**, tramite iniciado el 30/08/2024 y así se obtuvo el Registro de nueva marca: 3582237 y 3582248.

Capacitación para encargados de campo

Actividad dirigida especialmente para encargados de campos de olivo, un ámbito que hasta ahora no

contó con formación específica. Los temas a tratar incluyen: Armado de equipos de trabajo; Métodos de organización de actividades y su control; Sugerencias en protocolos internos para el manejo del personal; Trazabilidad; Nuevas herramientas para una supervisión del estado del cultivo. El cursado es presencial y a distancia y comienza el 12/11/24, de 20:00 a 22:00hs. Inscripciones: <http://surl.li/yzzak>

Premio Mario Solinas

El aceite de oliva de Zaytec Argentina S.A- San Juan Verde Medio (Depósito N° T04 - Volumen: 1.630 lts), fue finalista del Concurso Internacional de AOVE 2024 Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional (Mario Solinas- Hemisferio Sur). Entre los ganadores del primer premio estuvo el AOVE Isanbaz IVC (Obra Don Bosco) - Mendoza - Argentina.