

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



OLIVÍCOLA Y
CONSERVAS

Edición 29 • Año 2023



Potencial Exportador

- **FRUTOS DEL NORTE S.A.**, sello orgánico para la obtención de aceite de oliva premium pág. 1
- **OLIVARES Y VIÑEDOS SAN NICOLÁS S.A.**, experiencia en producción orgánica olivícola pág. 3
- **CARLOS ANTONIO CÁMPORA**, aceite de oliva extra virgen sanjuanino pág. 5
- **INTEGRACIÓN REGIONAL S.R.L.**, calidad y tradición en aceite de oliva pág. 7



Cooperación Internacional

pág. 9



FRUTOS DEL NORTE S.A., sello orgánico para la obtención de aceite de oliva premium



Argentina se encuentra entre los primeros productores mundiales de aceitunas de mesa y aceite de oliva. La superficie implantada con olivos se estima en 90.000 hectáreas y su actividad se localiza principalmente en la región noroeste del país. La empresa catamarqueña Frutos del Norte integra este complejo productivo de reconocimiento internacional.

En función de las características climáticas y productivas de la zona, el INTI viene trabajando en temas de eficiencia energética, uso racional de la energía y transformación digital de la producción, con experiencias testigo en la industria olivícola.

Desde el departamento de Pomán de la provincia de Catamarca, la empresa Frutos del Norte S.A. produce aceite de oliva premium virgen extra de primera prensada, **cien por ciento orgánico: desde el cultivo a su procesamiento y conservación.**

Su línea de producción presenta dos tipos de *blends*: el que lleva su marca “Frutos del Norte”, obtenido de las variedades arbequina, coratina y picual, cuyos parámetros organolépticos son de aroma limpio y frutado medio, con notas cítricas y frutos secos; y otro que se elabora bajo las características que solicitan sus clientes, encargados de envasar el producto con la marca de la empresa distribuidora, lo que se conoce como marcas blancas.

Ricardo Gildeza, integrante del departamento de Monitoreo y Control de Procesos Industriales de la región NOA del INTI, explica que Frutos del Norte S.A. es una finca bajo seguimiento de certificación orgánica que se acercó al instituto en busca de soluciones ante su elevado consumo eléctrico, producido por las bombas sumergibles. En esta dirección, se realizó un análisis del estado de alimentación de energía de la planta y un informe de autodiagnóstico. A partir de la intervención técnica del instituto tecnológico y las medidas correctivas propuestas se logró optimizar su sistema de riego, **lo que permitió alcanzar una reducción del 14% en el consumo de energía eléctrica, que tuvo una incidencia directa sobre la mejora de su competitividad.**

La firma cuenta con los certificados de Orgánica Argentina-UE, Productos Orgánicos Nacional (NOP) y con el Protocolo colaborativo de evaluación y mapeo de servicios ecosistémicos y vulnerabilidad socio-ecológica para el ordenamiento territorial (Ecoser-Argentina). Posee una capacidad productiva de 60 toneladas anuales de las cuales el 30% se destina a exportación y el resto al mercado interno a través de grandes distribuidores en Buenos Aires, entre ellos, restaurantes, tiendas de productos orgánicos y saludables, laboratorios de biocosmética, entre otros.

Su experiencia exportadora incluye los destinos de Chile, Estados Unidos, España y actualmente tienen interés por ingresar al mercado brasilero. El objetivo que se propone a mediano plazo es exportar su producto envasado y participar en concursos nacionales e internacionales de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra).



Según datos oficiales, el sector olivícola generó un superávit comercial de USD 160 millones (promedio 2015-2020) por exportaciones de aceitunas en conserva y aceite de oliva.

Adrián Barbier, gerente de Frutos del Norte, define a la empresa como **innovadora y pionera en la producción orgánica** en el departamento de Pomán. También destaca el desarrollo que impulsaron junto a un fabricante de maquinaria agrícola de **una cosechadora para recolección superintensiva de tipo cabalgante, que permite circular sin dañar los árboles ni los frutos y conseguir mejores rendimientos.** “Con la incorporación de esta maquinaria se logra una cosecha continua, método que muy pocas empresas del sector han incorporado en sus sistemas de recolección”, puntualiza.

El gerente de la finca también afirma que es la primera olivícola del país en **aplicar bacterias orgánicas aprobadas** por Ecoser para disminuir a la mitad el tiempo de la evolución del compostaje obtenido del alperujo y así emplear una **fertilización puramente orgánica.**

La cosecha es mecanizada temprana del fruto y el procesamiento de extracción en frío del aceite es menor a 12 horas. De esta forma se logra un equilibrio justo entre las variedades de aceitunas para obtener un *blend* de variedades que aportan el frutado, amargor y picor deseado al paladar.

FRUTOS DEL NORTE S.A.
Departamento Pomán, Catamarca

Productora de aceite de oliva virgen extra orgánico.

Finca de 250 hectáreas con 5 variedades de olivos para aceite. Tercerizan la producción en una planta certificada.

Líneas de productos: a granel y fraccionado en botellas de vidrio de 500 ml, de 250 ml y en botellas PET de 2 y 3 litros.

• **POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):**
-1509.10.00 / Aceite de oliva virgen

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA



OLIVARES Y VIÑEDOS SAN NICOLÁS S.A., experiencia en producción orgánica olivícola



En la región serrana de Córdoba las condiciones climáticas favorecen el desarrollo olivícola: suelos permeables y profundos con lluvias suficientes. Hay en la actualidad plantaciones jóvenes con variedades adaptables como la arbequina y manzanilla. Según un informe de la Dirección General de Estadística de Córdoba, la provincia posee más de un millón de plantaciones de árboles afianzados.

En este escenario regional, el INTI, como laboratorio acreditado por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) y reconocido anualmente por el Consejo Oleícola Internacional (COI), ofrece capacitaciones al sector en técnicas analíticas relacionadas al control de aceite de oliva. A su vez, se organizan ensayos de aptitud por comparaciones interlaboratorio en aceites vegetales, a fin de garantizar la confiabilidad de sus resultados ante los mercados internacionales.



La especialista Lorena Soria del laboratorio de Análisis Instrumental del INTI, destaca que **los informes emitidos por el instituto brindan a las pymes del sector confiabilidad para realizar transacciones comerciales, tanto a nivel nacional como internacional**. Por su parte, Natalia Paola Masferrer, responsable del departamento de Alimentos de la región Centro del INTI, explica que se cuenta con una amplia experiencia de trabajo en el sector olivícola en busca de agregado de valor, la mejora de los procesos, productos y el cumplimiento de estándares de calidad, entre otros aspectos.

En el caso de la empresa cordobesa Olivares y Viñedos San Nicolás **la asistencia del INTI permitió garantizar inocuidad en los productos, fortaleciendo así sus capacidades internas y logrando mejoras tecnológicas en sus procesos orientados a la producción orgánica cada vez más buscada en los mercados internacionales**.



A través de la promulgación de la Ley N° 26.839, Argentina declara al aceite de oliva como “alimento nacional” y fomenta su consumo mediante la promoción en eventos culturales y sociales.

La empresa radicada en la localidad de Cruz del Eje, tiene una trayectoria de setenta años dedicada a la producción de alimentos orgánicos. Presenta tres líneas de productos: **aceite de oliva extra virgen**, con una acidez 0,4% y una producción anual de 300 toneladas, principalmente de la variedad de arbequina, caracterizado por un sabor suave; **aceitunas negras orgánicas** que son oxidadas de manera natural, al sol con salmuera, lo cual genera una textura especial, con una producción anual de 300 toneladas; y **tomate triturado orgánico** con 500 toneladas anuales.

La empresa cuenta con las certificaciones orgánicas de la OIA (Organización Internacional Agropecuaria), NOP (Productos Orgánicos Nacional), FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos) y Kosher por Rabinato de Libersohn. **Tienen una larga trayectoria de exportación a Brasil, Canadá y Estados Unidos; actualmente proyectan ampliar esos mercados e ingresar a Japón, Colombia y México, destinos que tienen una demanda cada vez más creciente de alimentos orgánicos**.

María Pierrestegui, directora de industria y comercialización de la compañía, explica que Olivares y Viñedos San Nicolás **es una de las tres empresas más importantes en el segmento orgánico a nivel nacional** y fueron uno de los primeros productores en lograr la certificación orgánica en el país. Están fuertemente posicionados en el mercado local en góndolas de supermercados, en tiendas gourmets y comercios de productos orgánicos y saludables en un escenario de creciente preferencia de los consumidores por este tipo de productos.

“Olivícola y Viñedos San Nicolás posee una amplia trayectoria, experiencia y capacidad para innovar en nuevos productos y sabores, en un sector en crecimiento, como es el orgánico”, concluye Pierrestegui.

OLIVARES Y VIÑEDOS SAN NICOLÁS S.A.
Departamento de Cruz del Eje, Córdoba

Productora de aceite de oliva virgen extra orgánico

Finca: 1.200 ha

Fábrica de aceite de oliva de 580 m².

Fábrica de aceituna y conservas vegetales de 786 m².

Fábrica de tomate triturado de 280 m².

Líneas de productos: aceite de oliva fraccionado en botellas de vidrio y plástico de 1 litro, 500 ml y 250 ml. Aceitunas y conservas vegetales en frascos de vidrio de 250 gr. y 500 gr. Tomate triturado en botellas de 1 kg.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 1509.20.00 / Aceite de oliva virgen extra
- 0711.20.10 / Aceitunas en agua salada
- 20.01 / Hortalizas (incluso silvestres), frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas. Preparados o conservados en vinagre o en ácido acético
- 2002.90 / Verduras en vinagre
- 2002.10.00 / Tomates enteros o en trozos

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA



CARLOS ANTONIO CÁMPORA, aceite de oliva extra virgen sanjuanino



Desde el INTI se procura la mejora permanente del sector olivícola, a través de asistencia técnica sobre parámetros analíticos para control de calidad y genuinidad del aceite de oliva. Éstos determinan contaminantes inorgánicos y pesticidas, acidez, peróxido, índice de refracción, absorbancias específicas en el UV (luz ultravioleta) y composición en ácidos grasos, humedad, impurezas insolubles, esteroides, entre otros.

A la vez, se promueven actividades de sensibilización sobre la reutilización de residuos olivícolas que sirvan para el desarrollo de alimentos balanceados y su transformación final en proteínas de alimentación animal, en busca de la sostenibilidad en el sector.

Carlos Antonio Cámpora, empresa argentina emplazada en San Juan, se dedica a la fabricación de aceite de oliva virgen extra con una línea de producción totalmente mecanizada, desde la cosecha hasta el almacenamiento: 95% a granel en tanques de 24.000 litros y el resto fraccionado. La planta está equipada con lavadora, molino, amasadora de doble cuerpo con 4.000 kg. de capacidad cada una, decanter, centrífuga, equipos de decantación y 15 tanques de almacenamiento de 22.000 kg. cada uno.

Con una capacidad productiva anual de 100 toneladas de aceite, se abastece del fruto con equipos de cosecha, lo que permite el procesamiento en forma inmediata. **El almacenamiento se logra en un tiempo inferior al tradicional, alcanzando mayor calidad en el producto final. Su aceite cumple con las exigencias para ser categorizado como “extra virgen”, con una acidez grasa menor al 0.8%.**



El sector olivícola argentino trabaja en el marco de las normas del Consejo Oleícola Internacional (COI), así como de otros requisitos a nivel mundial, que garantizan la calidad e inocuidad de la producción y facilita el ingreso de los productos nacionales en los mercados más exigentes.

La especialista en alimentos del área Agroindustrias y Calidad de la sede del INTI en San Juan, Yanina Ocampo, comenta que se acompañó a la empresa en la **implementación de las normas HACCP** (Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control), según la norma IRAM NM 323:2010, lo cual les facilitó el ingreso del producto al mercado español y estadounidense. A través de esta asistencia, la empresa logró sentar las condiciones técnicas necesarias para afrontar nuevos negocios con el mundo. **Actualmente proyectan ampliar los mercados internacionales, en particular Europa, Estados Unidos y Mercosur.**

Bruno Ferreri, gerente de producción de la firma Cámpora, explica que gracias a la tecnología empleada logran una elaboración eficiente de alta calidad. Este atributo es valorado especialmente por grandes importadores que adquieren el aceite para fraccionarlo y generar marcas propias de excelencia.

“Nuestra empresa es una justa conjunción entre la experiencia y la juventud, entre lo industrial y lo artesanal. El aceite producido posee una calidad superior para satisfacer los mercados nacionales e internacionales”, concluye Ferreri.



Según un informe de la Federación Olivícola Argentina (FOA) de 2021, el 80% del aceite producido en el país se destina a la exportación.

CARLOS ANTONIO CÁMPORA
Departamento San Martín, San Juan.
Productora de aceite de oliva virgen extra.

Planta de 800 m², automatizada desde la cosecha y diseñada de acuerdo con la linealidad de los procesos de extracción, almacenamiento, conservación y fraccionamiento de aceite de oliva.

Líneas de productos: a granel y fraccionado en botellas de vidrio de 1 litro, 500 ml, 250 ml y en bidones plásticos de 5 litros.

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):
-1509.20.00 / Aceite de oliva virgen extra

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA



INTEGRACIÓN REGIONAL S.R.L., calidad y tradición en aceite de oliva



Desde el Instituto se asiste transversalmente a todas las cadenas productivas del sector alimentos. Cecilia Espejo, directora de Alimentos de la región Cuyo del INTI, detalla el acompañamiento en diseño de productos, certificaciones y gestión de la calidad, sistemas y tecnologías de gestión, así como en la generación y aprovechamiento de energías renovables, eficiencia energética y sensibilización sobre procesos productivos que tengan como premisa el cuidado del ambiente.



Uno de los aportes recientes del INTI para el sector olivícola consiste en el diseño de nuevo material de referencia en aceite de oliva. Se trata de un patrón clave para el análisis y control de calidad de la cadena. Es uno de los primeros del mundo, único en la región y una llave para el comercio internacional.

Entre las empresas de la región Cuyo que contó con la asistencia del instituto, se destaca la firma Integración Regional S.R.L., que produce aceite de oliva virgen extra y comercializa bajo la marca Seis Marías. Sus *blends* más destacados son el sabor medio, compuesto por el 80% de la variedad arbequina y el 20% picual; y el intenso, con un 70% de arbequina y un 30% de coratina.

A través de la asistencia técnica del INTI la empresa implementó un sistema de calidad e inocuidad para la elaboración y despacho envasado de aceite de oliva virgen extra y virgen, a partir del cual logró obtener la certificación de la Norma IRAM 324, conocida como BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). De este modo sumó confiabilidad a sus productos, un aspecto decisivo a la hora de posicionar una marca de alimentos en nuevos mercados.

Por otro lado, se realizó un estudio de valorización de residuos olivícolas para el aprovechamiento energético de biomasa, con la finalidad de poder secar y usar el alperujo como combustible, lo que significó conocer con exactitud el modelo de reaprovechamiento a escala de subproductos del aceite de oliva.

Pablo Rodríguez, responsable de calidad de la firma, comenta que el aceite Seis Marías se valora por su exclusividad en la producción tradicional, cuyo origen es de una provincia por excelencia olivícola: San Juan, poseedora del clima y suelo ideales para este cultivo.

Por un interés de cercanía, logística y rentabilidad, la firma está interesada en ingresar a los mercados de Brasil, Bolivia, Chile, Paraguay y Uruguay.

La planta tiene una capacidad de molienda de 1.500.000 kilos de aceituna anuales, de las que se obtienen cerca de 220 toneladas de aceite.

Integración Regional ha sido galardonada con medalla Oro y Gran Medalla de Oro en las ediciones 2022 de las ferias nacionales Olivinus y Cuyoliva.



Según “EVOO World Ranking” de 2021, Argentina sigue ostentando el 1º lugar dentro de los países americanos y ha obtenido el 7º puesto por calidad de aceites de oliva virgen extra.

INTEGRACION REGIONAL S.R.L.
Pocito, San Juan.

Productora de aceite de oliva virgen extra.

Nave de 2.000 m², diseñada de acuerdo con la linealidad de los procesos de extracción, almacenamiento, conservación y fraccionamiento de aceite de oliva.

Líneas de productos: Gastronómica con envases de vidrio de 250 ml y 1 litro. Hogar con envases PET de 1 y 2 litros.

• **POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):**
-1509.20.00 / Aceite de oliva virgen extra

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA





• Cooperación técnica internacional



Recientemente, el INTI fue anfitrión de la reunión del consorcio de investigación del Proyecto #ENCAP4HEALTH, financiado por la Unión Europea, en la que participaron otras 11 instituciones de perfil tecnológico, académico y también empresarial, de Alemania, Argentina, Chile, Francia, Irlanda, Países Bajos y el Reino Unido.

El objetivo de este consorcio internacional es desarrollar tecnologías de procesamiento más eficientes y sustentables para la encapsulación de ingredientes activos. Es decir, se busca desarrollar nuevos métodos a fin de asegurar y garantizar la incorporación de nutrientes y de principios activos, tanto en la ingesta de alimentos como de fármacos. A su vez, se intenta que estos nuevos sistemas de encapsulación sean amigables con el medio ambiente.

Durante el encuentro, el primero celebrado de manera presencial postpandemia, se revisaron los avances alcanzados por esta red que fomenta la innovación en micro/nanosistemas de liberación controlada destinados a diferentes aplicaciones industriales, así como el escalado de estos procesos.

El financiamiento se da a través del programa de la Unión Europea Horizon 2020, puntualmente por intermedio de la convocatoria "RISE".

• Capacidades del INTI para mercados internacionales



El comercio internacional se rige por la normativa del Consejo Oleícola Internacional (COI) y, al ser el INTI el primer laboratorio público de alcance nacional reconocido por este Consejo para realizar ensayos físicoquímicos de calidad y genuinidad, contribuye al fortalecimiento del sector productivo olivícola en sus exportaciones.

Esto significa que los laboratorios del INTI tienen la capacidad técnica para el control total de la calidad, incluido el análisis sensorial, y la genuinidad de los aceites argentinos para exportación, así como la revisión de la calidad de todas las importaciones que llegan al país, de forma rápida y eficaz; con ello se constituye la base para el avance y desarrollo del sector olivícola nacional.

Por otro lado, los laboratorios de la institución cuentan con ensayos acreditados por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) para realizar estas mediciones. Asimismo, se trabaja junto al Servicio Argentino de Interlaboratorios (SAI) en la organización de comparaciones de aceites vegetales para garantizar la confiabilidad de los resultados ante los mercados internacionales. Esto permite profundizar el compromiso institucional con la industria olivícola en todo el país.

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

boletin_pymesexportan@inti.gob.ar