

PROYECTO DE DECLARACIÓN

LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN ARGENTINA DECLARA:

Declarar de interés de esta Honorable Cámara el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra, premio Domingo Faustino Sarmiento que se llevará a cabo del 1 al 6 de septiembre de 2026.-

Nancy Viviana Picón Martínez

Diputada Nacional

FUNDAMENTOS

Como eje central del evento, en cada ArgOliva, se destaca el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra, Premio D.F. Sarmiento, concurso sin fines de lucro, internacional, posicionado como el más importante de América y rankeado entre los 8 más exigentes del mundo.

El Panel de Cata de la Universidad Católica de Cuyo (UCCuyo) homologado por el Consejo Olivícola Internacional (COI) desde noviembre de 2005, junto a jueces Internacionales COI provenientes de España, Portugal, Estados Unidos, Francia, Brasil, Chile y Uruguay, fueron los encargados de evaluar sensorialmente los aceites que cada año, desde 2011, se presentaron al Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra, ArgOliva, Premio Domingo Faustino Sarmiento.

Se han recibido a lo largo de estos 14 años una suma total de 1162 muestras en las diferentes categorías tanto de grandes productores como de pequeños Productores, provenientes de todas las provincias productoras de aceitunas de Argentina y de diversos países, como España, Uruguay, Portugal, Chile, Perú, Italia, Estados Unidos, Francia y Grecia.

Es de destacar el crecimiento de la calidad de los AOVE nacionales que al correr de las Ediciones del Concurso fueron aumentando su puntuación, aumentando el porcentaje de muestras premiadas de origen nacional.

La implementación del Concurso Nacional a la Calidad de los Aceites de Oliva Virgen Extra patrocinado por el COI en 2022 acompaña este crecimiento cualitativo de los aceites argentinos y genera una oportunidad más de mejora y desarrollo local.

Nuestro Concurso desde un principio tuvo la particularidad de diferenciar Grandes Productores de Pequeños productores, reflejando la realidad de Argentina, grandes extensiones y almazaras de gran productividad, frente a

pequeños productores tradicionales y nuevos que fueron acompañando el Concurso preocupados por la mejora continua de la calidad, con la posibilidad, además de compararse con los grandes AOVE del Hemisferio Norte.

También es de destacar que tal cual las Bases del Premio Mario Solinas diferenció las Categorías: aceites de oliva virgen extra frutados dulces maduros, frutados verdes ligeros, frutados medios y frutados verdes intensos.

Algo importante para señalar son los tres pilares que iniciaron y sostienen ArgOliva: El Gobierno de San Juan a través del Ministerio de Producción y la Dirección de Comercio Exterior; la Universidad Católica de Cuyo con la experiencia de su Panel de Cata reconocido por COI desde 2005, y los destinatarios principales los Productores de Aceite de Oliva Virgen Extra.

En cada Edición del Concurso intervino en Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra, reconocido por COI desde 2005, integrado por jurados de gran experiencia, 6 de ellos cursaron la Beca de la Universidad de Jaén de experto en cata, muchos también han participado como Jurados Internacionales.

Nancy Viviana Picón Martínez

Diputada Nacional