

SESIONES DE PRORROGA
2008
ORDEN DEL DIA N° 1338

COMISION DE INDUSTRIA

Impreso el día 1° de diciembre de 2008

Término del artículo 113: 11 de diciembre de 2008

SUMARIO: **Cuarta** Evaluación Sensorial de Aceites de Oliva “Olivar 2008” realizada el 10 de octubre de 2008 en la provincia de San Juan. Expresión de beneplácito. **Gioja y López (E.S)** (4.486-D.-2008.)

Dictamen de comisión

Honorable Cámara:

La Comisión de Industria ha considerado el proyecto de resolución de los señores diputados Gioja y López, (E.S), por el que se declara de interés de esta Honorable Cámara la IV Evaluación Sensorial de Aceites de Oliva “Olivar 2008”, a realizarse el día 10 de octubre de 2008 en la provincia de San Juan; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja la aprobación del siguiente

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Expresar beneplácito por la realización de la IV Evaluación Sensorial de Aceites de Oliva “Olivar 2008”, organizada por la Universidad Católica de Cuyo, llevada a cabo el día 10 de octubre de 2008 en la provincia de San Juan.

Sala de la comisión, 19 de noviembre de 2008.

Miguel D. Dovená. – Patricia Bullrich. – Héctor E. del Campillo. – Susana E. Díaz. – Mónica H. Fein. – Marcelo E. Amenta. – Luis F. J. Cigogna. – Alfredo C. Dato. – Patricia S. Fadel. – Marcelo O. Fernández. – María T. García. – Juan C. Gioja. – Adriana del Carmen

Marino. – Jorge A. Obeid. – Julián M. Obiglio. – Evaristo A. Rodríguez. – Carlos D. Snopek.

INFORME

Honorable Cámara:

La Comisión de Industria al considerar el proyecto de resolución de los señores diputados Gioja y López (E.S), cree innecesario abundar en mayores detalles que los expuestos en los fundamentos que lo acompañan, por lo que los hace suyos y así lo expresa.

Miguel D. Dovená.

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

La Universidad Católica de cuyo organiza “Olivar 2008” en la ciudad de San Juan. Es la cuarta evaluación sensorial dirigida de los aceites de oliva de la Argentina. Las industrias participantes reciben las evaluaciones profesionales de sus muestras –manteniendo siempre el anonimato– y ajustándose la reglamentación a los principios delineados por el Consejo Oleícola Internacional (COI). El análisis sensorial es una herramienta de excelencia para la evaluación de los aceites. La producción de alta calidad, con destino al mercado interno y externo es prioritaria y es además lo que el consumidor demanda actualmente: características sensoriales que lo satisfagan.

La Argentina cuenta con aproximadamente 50.000 ha de olivares destinados a la producción de aceite, del total de 115.000 ha destinadas a la produc-

ción de olivo, el resto lo son para aceitunas. Nuestro país es considerado el octavo exportador a nivel mundial de aceite de oliva.

Catamarca, La Rioja y San Juan son las principales áreas productoras de olivo y elaboradoras de aceite. La excelente calidad es la principal característica de las últimas cosechas de aceitunas aceiteras sanjuaninas, lo que se tradujo en aceites de primera línea, la acidez obtenida del aceite extra virgen fue de 0,20, cuando el nivel máximo aceptado es de 0,80, y mientras más baja es la acidez mejor es el aceite, se podría decir que estamos ante “un exceso de calidad” de las aceitunas de San Juan.

La olivicultura ha incrementado, en los últimos años, significativamente el número de hectáreas dedicadas a su cultivo, convirtiéndose en una industria pujante y estratégica para el desarrollo socioeconómico de nuestro país.

Por lo expuesto, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto.

Juan C. Gioja. – Ernesto S. López.

ANTECEDENTE

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Declarar de interés de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación la IV Evaluación Sensorial de Aceites de Oliva “Olivar 2008”, organizada por la Universidad Católica de Cuyo, que tendrá lugar el 10 de octubre del presente año en la provincia de San Juan.

Juan C. Gioja. – Ernesto S. López.