

# ETUDE SECTORIELLE DES ALIMENTS INDUSTRIALISES



Section Economique et Commerciale  
Ambassade de la République d'Argentine en France  
6 rue Cimarosa – 75116 Paris  
Tel: (33 1) 45 05 13 15 – Fax: (33 1) 44 34 22 09  
Email: [efraneco@noos.fr](mailto:efraneco@noos.fr)

Juin 2009

<b>INTRODUCTION</b>	<b>p.3</b>
Introduction du Secteur: Aliments Industrialisés	p.3
<b>1. LA CHAINE AGROALIMENTAIRE</b>	<b>p.4</b>
1.1 Aliments argentins de qualité	p.4
1.2 Protocoles de qualité	p.4
<b>2. SECTEUR DES OLIVES ET HUILES D'OLIVE</b>	<b>p.7</b>
2.1 L'Argentine dans la production mondiale d'olives et huiles d'olive	p.7
2.2 Caractéristiques de la production argentine dans le secteur	p.8
2.2.1 Historique de la production	p.8
2.2.2 Régions productrices et superficies cultivées	p.12
2.2.3 Variétés d'olives cultivées	p.13
2.3 Consommation	p.14
<b>3. LE COMMERCE EXTERIEUR</b>	<b>p.15</b>
3.1 Exportations du secteur	p.15
3.2 Importations du secteur	p.19
<b>4. LE CADRE REGLEMENTAIRE</b>	<b>p.22</b>
4.1 Codex Alimentarius	p.22
4.2 Code alimentaire argentin	p.23
4.3 Indications géographiques et Appellations d'origine	p.23
<b>5. ANNEXES</b>	<b>p.25</b>
5.1 Salons argentins du secteur	p.26
5.2 Liste des entreprises argentines du secteur	p.27
5.3 Sources consultées	p.34

## INTRODUCTION

Cette étude a été développée par le Sous-Secrétariat au Commerce International du Ministère des Relations Internationales, du Commerce Extérieur et du Culte, à travers la Direction de l'Offre à l'exportation, qui dépend de la Direction Générale des Stratégies du Commerce Extérieur et complétée par la Section Economique et Commerciale de l'Ambassade de la République Argentine en France. Elle a pour objectif de donner à l'utilisateur et aux principaux opérateurs une vision la plus complète possible de certains secteurs productifs d'Argentine, en particulier en ce qui concerne les caractéristiques, l'évolution de la production, et le commerce extérieur. Ces aspects constituent les points clés de ce travail.

Il faut souligner qu'afin de donner la priorité à des secteurs économiques significatifs (en vue de leur entrée dans les programmes de promotion des exportations du Ministère des Relations Internationales, du Commerce Extérieur et du Culte d'Argentine), nous sommes parti de ce que l'on appelle « l'Offre Exportable Historique ou Réelle ». La sélection de secteurs prioritaires, parmi lesquels se trouve celui des Aliments Industrialisés, prend comme référence, entre autres, le Classement Industriel International Unifié des Nations Unies (CIIU).

### Introduction au secteur: Aliments industrialisés

Il est possible de définir l'industrie alimentaire comme une branche de l'industrie qui utilise les matières premières en provenance de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche afin de les transformer en aliments ou boissons aptes à la consommation humaine ou animale. Par conséquent, l'industrie alimentaire englobe un large panel pouvant être subdivisé de la façon suivante:

- production, traitement et conservation de la viande et de produits à base de viandes;
- élaboration et conservation de poissons et de produits à base de poissons ;
- élaboration et conservation de fruits, légumes et produits maraîchers;
- élaboration d'huile d'olive et de graisses d'origine animale ou végétale;
- élaboration de produits laitiers, de produits de meunerie, d'amidons et de produits dérivés de l'amidon, d'aliments pour les animaux, de produits de boulangerie, de sucre, de cacao et de chocolat et de produits de confiserie, de macarons, de pâtes, de coucous et de produits farineux similaires, d'autres produits alimentaires (non compris dans d'autres rubriques), de distillation, de rectification et de mélanges de boissons alcoolisées, ainsi que la production d'alcool éthylique à partir de substances fermentées, de vins;
- l'élaboration de boissons maltées et de malte, de boissons non alcoolisées et pour finir la production d'eaux minérales.

## **1. LA CHAÎNE AGROALIMENTAIRE**

### **1.1 Aliments argentins de qualité**

La chaîne agroalimentaire comprend les différentes étapes de la production qui vont de l'obtention de la matière première et du début de la fabrication, jusqu'aux aliments et boissons industrialisés aptes à la consommation humaine. Ce sont des activités qui peuvent se résumer en tant que production primaire, transformation, transport et distribution, commercialisation et consommation en prenant également en considération l'analyse de l'ensemble des acteurs inclus dans chacune de ces étapes.

A ce propos, il faut dire que le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication– BPM – (Prácticas de Manufactura), est obligatoire en Argentine, auxquelles il faut ajouter le Système d'Analyse du Danger et des Points Critiques de Contrôle (HACCP - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Le HACCP est requis pour exporter une variété de plus en plus large de produits vers les Etats-Unis, le Canada et l'Union Européenne, entre autres destinations. Ensemble ils établissent un cadre de plus en plus utilisé par les entreprises, afin d'améliorer l'efficacité et la sécurité des processus d'élaboration, mais aussi, pour faciliter leur insertion sur ces marchés, avec un résultat très positif.

De cette manière, ce Système de Gestion de Qualité permet de développer un modèle où l'innocuité, la qualité, la productivité et la continuité de l'amélioration s'intègrent à une plus grande confiance des consommateurs, et à l'accroissement des profits pour les entreprises favorisant ainsi un climat d'amélioration des relations de plus en plus efficaces entre les intervenants de la chaîne agroalimentaire. Tout ceci a généré un changement de vision de la production. Les attitudes préventives de ceux qui participent à la chaîne agroalimentaire favorisent l'obtention de produits alimentaires compétitifs, dans un contexte d'amélioration constante de l'adoption de mécanismes d'autocontrôle du secteur privé. L'entreprise devient ainsi responsable de la garantie de la qualité des produits qu'elle fournit.

Concernant les organismes officiels de contrôle, leur travail principal devra se réorienter vers la réimplantation de stratégies actuelles de contrôle, avec le renforcement de leur capacité de vérification, de respect (pour les particuliers) des systèmes de gestion de la qualité mentionnés précédemment.

### **1.2 Protocoles de Qualité**

La Résolution 392/2005 crée un label qui identifie les attributs des aliments argentins, en distinguant de la même manière une image nationale, facilitant ainsi le positionnement des produits alimentaires industrialisés sur les marchés, et leur commercialisation.

Ceci étant dit, il faut ajouter qu'on comprend par « protocoles de qualité » des documents dans lesquels sont décrites de façon détaillée les caractéristiques particulières qui confèrent à un produit déterminé son caractère de qualité différenciée. Ceux-ci peuvent être faits par les chambres, des entreprises ou des organismes.

Ces protocoles peuvent englober les conditions requises qui caractérisent un produit spécifique ou un ensemble de produits ayant des caractéristiques communes et peu de différence entre eux. Pour être reconnus officiellement et servir de référence, ils ont besoin au préalable d'une Résolution d'un titulaire de la SAGPyA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – Secrétariat de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et des Aliments), il faudra donc accomplir toute une série de démarches opératives et administratives.

Un protocole peut avoir comme origine les activités d'entreprises, des chambres sectorielles, des organisations non gouvernementales, des organismes de l'Etat, ou des Universités. L'approbation de chaque protocole passe par une série d'instances d'évaluation par lesquelles, on arrive à l'étape d'officialisation de celui-ci, ce qui se matérialise en une résolution du Secrétaire de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et des Aliments (SAGPyA). Il est nécessaire de souligner que les protocoles approuvés et officialisés de cette manière, sont soumis à une éventuelle révision et actualisation périodique, en fonction des nécessités d'adéquation aux avancés scientifiques et technologiques applicables à chaque cas particulier.

Finalement, concernant le label, il s'agit d'une marque nationale, enregistrée par la SAGPyA auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) facilitant de cette manière l'identification des aliments argentins et leurs attributs.

Pour continuer, ci-dessous, les différents Organismes de Certification, (agréés par le SENASA et/ou par l'Organisme Argentin d'Accréditation (OAA)):

**ALEX STEWART (ASSAYERS) ARGENTINA S.A.**

Carlos Pellegrini 603, 6° "L",

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4328-0523 / 0549 – Fax: +54 11-4328-7659

Contact: Mme Ana María RIBETTO

Email: [asacertificacion@alexstewart.com.ar](mailto:asacertificacion@alexstewart.com.ar) / Web: [www.alexstewart.com.ar](http://www.alexstewart.com.ar)

**BUREAU VERITAS CERTIFICATION**

Leandro N. Alem 1.134,8°,

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4000-8100 – Fax: +54 11 4000-8090

Contact: Ing. Eduardo MUSITANI

Email: [bvna@ar.bureauveritas.com](mailto:bvna@ar.bureauveritas.com) / Web: <http://certification.bureauveritas.com.ar>

**CAYLAP S.A.**

Av. R. Sáenz Peña 720, 4° "F",

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4328-1436 / Fax: +54 11 4912-3328

Contact: Dr. Juan Pablo VILLA

Email: [info@caylap.com.ar](mailto:info@caylap.com.ar) / Web: [www.caylap.com.ar](http://www.caylap.com.ar)

**CERTIFICAR – CERTIFICADORA MEHUEN SA**

Av. Caseros 3.435, 7° "C",

Ciudad de Buenos Aires

Contact: M. Pablo GRUNDEL et M. Jorge CARAMES

Email: [info@certific-ar.com.ar](mailto:info@certific-ar.com.ar)

**CERTIFICADORA MEHUEN SA**

Esmeralda 933, 4° "F",

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4311-2162

Contact: M. Jorge CARAMES

Email: [info@mehuen.com.ar](mailto:info@mehuen.com.ar) - [info@jcara.com.ar](mailto:info@jcara.com.ar) / Web: [www.jcara.com.ar](http://www.jcara.com.ar) - [www.mehuen.com.ar](http://www.mehuen.com.ar)

**CONTROL UNION CERTIFICACIONES S.A.**

Reconquista 723, 1°,

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4510-6600

Contact: M. Miguel FRASER

Email: [certificaciones@controlunion.com.ar](mailto:certificaciones@controlunion.com.ar) / Web: [www.controlunion.com.ar](http://www.controlunion.com.ar)

**FOOD SAFETY S.A.**

Varela 183,

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4612-1257

Contact: Mme Susana VIDAL

Email: [foodsafety@foodsafety.com.ar](mailto:foodsafety@foodsafety.com.ar) / Web: [www.foodsafety.com.ar/](http://www.foodsafety.com.ar/)

**IRAM – INSTITUTO ARGENTINO DE NORMALIZACION**

Perú 552/556,

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11 4346-0600 – Fax: + 54 11 4346-0601

Contact: M. Marcos RODRIGUEZ

Email: [mrodriguez@iram.org.ar](mailto:mrodriguez@iram.org.ar) - [certialimentos@iram.org.ar](mailto:certialimentos@iram.org.ar)

**LETIS S.A**

Urquiza 1.564,

Rosario, Santa Fé

Tel: +54 341 - 426-4244

Contact: Mme Patricia GARCIA

Email: [info@letis.com.ar](mailto:info@letis.com.ar) / Web: [www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

**I.Q.C S.A**

Bartolomé Mitre 864, 4° "Frente",

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4342-7669/8037/0099011-4331-2766

Contact: Mme Adriana Graciela NOACO

Email: [iqcsa@iqcsa.com.ar](mailto:iqcsa@iqcsa.com.ar) - [www.iqcsa.com.ar](http://www.iqcsa.com.ar)

**OIA – ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL AGROPECUARIA S.A.**

Av. Santa Fe 830, Acassuso,

Buenos Aires

Tel: +54 11-4793-4340 – Fax: +54 11-4798-9084

Contact: M. Gabriel BERARDINELLI

Email: [oia@oia.com.ar](mailto:oia@oia.com.ar) – Web: [www.oia.com.ar](http://www.oia.com.ar)

**SGS ARGENTINA S.A.**

Alsina 1.382,

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +54 11-4124-2000 – Fax: +54 11-4124-2146

Contact: M. Esteban RESUMIL

Email: [esteban.resumil@sgs.com](mailto:esteban.resumil@sgs.com) - [paula.troya@sgs.com](mailto:paula.troya@sgs.com) - Web: [www.sgs.com](http://www.sgs.com)

## **2. SECTEUR DES OLIVES ET DES HUILES D'OLIVE**

### **2.1 L'Argentine dans la production mondiale d'olives et huiles d'olive**

Ce secteur comprend les productions d'olives et leurs dérivés, c'est-à-dire, l'huile d'olive, dans ses différentes qualités.

Ces produits ont eu, pendant la dernière décennie, une croissance de l'ordre de 14% pour l'huile d'olive et de 67% pour l'olive de table, ce qui a donné comme résultat une amélioration de la quantité ainsi que de la qualité de la production argentine. L'Argentine est désormais le 9<sup>ème</sup> producteur mondial d'olives de table, et le 12<sup>ème</sup> en termes d'élaboration d'huile d'olive. C'est le premier producteur d'huile d'olive d'Amérique du Sud.

Jusqu'à 2006, l'Union Européenne était à l'origine de la plus grande partie de la production internationale, l'Espagne étant à la tête des pays producteurs de cette région. On remarque, notamment, que les principaux producteurs d'olives de table au niveau mondial sont l'Espagne qui en a produit 25%, la Turquie 13% et l'Egypte 11%. De la même manière, l'Espagne produit 40% de l'huile d'olive mondiale, l'Italie 22%, et la Grèce 13%.

En ce qui concerne la qualité des produits obtenus dans le secteur, la qualité de l'huile dépend en grande partie de la qualité de la matière première utilisée, c'est-à-dire, de l'olive à partir de laquelle on extrait l'huile.

Le Brésil ayant été la principale destination des exportations argentines d'huile d'olive au début des années 90' (il s'agissait d'une destination plus préoccupée par le prix que par la qualité du produit) la matière première utilisée par les fabricants était celle que l'on pouvait avoir à moindre coût (les olives représentent de 65% à 70% du prix d'obtention d'huile) donc la qualité de la matière première et de l'huile élaborée étaient loin d'être très élevées.

Actuellement, par l'intégration croissante des produits argentins sur les divers marchés internationaux, sur lesquels des standards déterminés de qualité sont exigés (en accord avec la réglementation du Conseil Oléicole International duquel l'Argentine fait partie (COI)), une tendance contraire a été engendrée. Les producteurs argentins se consacrent aujourd'hui à l'achat de matière première de qualité maximale.

D'un autre côté, comme cela pourra être vu plus tard, le secteur a traversé une période de grande expansion territoriale, avec les bénéfices que cela suppose en termes de quantités d'olives et de dérivés (de conserves et d'huile d'olive de différentes qualités). Cette expansion a été secondée par une incorporation remarquable de technologie qui, d'une manière intégrale, permet d'améliorer les techniques de culture employées en Argentine, en plus des composants végétaux de sélection, dans le traitement de l'olive et dans le conditionnement de l'huile qui en résulte.

Ceci a eu pour conséquence une réduction remarquable du coût moyen de la récolte, a facilité la logistique dans la production d'olive d'huile, et a permis de réduire la quantité de jours travaillés.

Cependant, beaucoup de producteurs ont évité d'incorporer de la technologie, choisissant de conserver le système de récolte manuelle, dans la mesure où il la considère comme un bien social, grâce à la création de postes de travail.

Par ailleurs, on observe une amélioration importante de la situation variétale de la production du secteur. Jusqu'au début des années 90' l'amplitude variétale était importante, son origine génétique n'était pas déterminable et la multiplication était due à l'utilisation de noyaux issus de plantation ayant une pollinisation croisée, les caractéristiques propres à chaque variété étaient donc douteuses.

Avec l'incorporation de la technologie dans le secteur, a eu lieu l'insertion de variétés d'olives destinées à la production d'huile dans de nouvelles plantations respectueuses des conditions imposées par les divers marchés auxquels l'huile se destine. Il a été nécessaire d'importer des variétés d'autres pays (parmi lesquels, l'Espagne, l'Italie, Israël, et les Etats-Unis). Cela a favorisé l'importation des variétés **Arbequina, Frantoio, Leccino et Picual**, reconnues internationalement.

Il a également été nécessaire d'incorporer une technologie appropriée à la plantation, la fertilisation et à l'irrigation des olives, ceci a permis d'obtenir des plantations de grande densité sur lesquelles le travail (en particulier en relation avec la récolte mécanique des olives) se trouve facilité, permettant ainsi une production plus grande et de meilleure qualité.

## 2.2 Caractéristiques de la production argentine dans le secteur

### 2.2.1 Historique de la production

L'introduction de la culture de l'olivier en Argentine remonte à la colonisation espagnole. 1562 est communément l'année désignée comme celle à laquelle D. Francisco de Aguirre aurait introduit le premier olivier du Pérou. Mais il est plus probable que ce soit les jésuites qui l'aient amené dans leurs missions pour disposer d'un produit qui n'existait pas sur les nouvelles terres et qui était très apprécié par les espagnols. Le premier olivier aurait été planté dans le village de Arauco, dans la Province de la Rioja, qui a donné son nom à la variété née de la sélection réalisée.

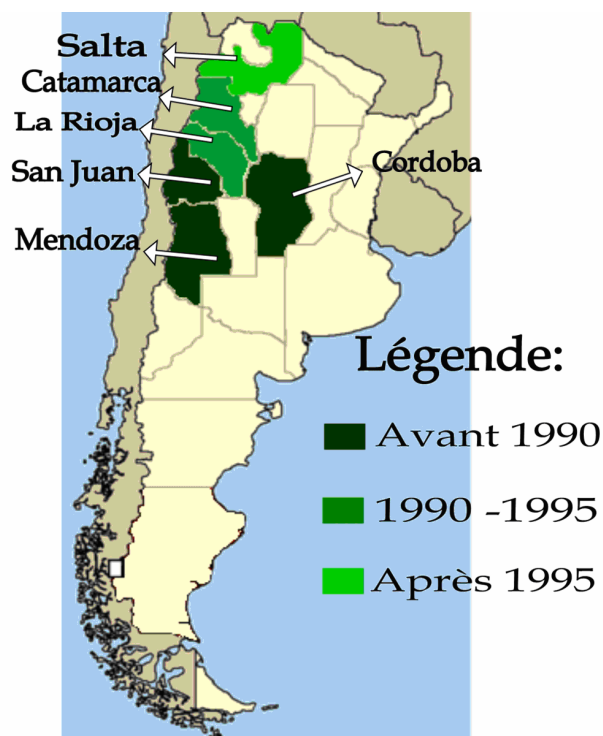
Ce n'est qu'à la fin du XIXe que la culture de l'olivier s'est développée, pour répondre à la demande des immigrants latins qui arrivaient en grand nombre dans la région, car l'huile provenant du marché espagnol était insuffisante. De plus, le climat d'instabilité politique en Espagne à cette époque ne permettait pas de garantir les exportations.

Le gouvernement argentin a commencé à encourager la culture de l'olivier officiellement en 1932 avec la promulgation de la loi n°11.643 pour le développement des plantations, puis en 1946 la loi n°12.916.

La conférence nationale de l'oléiculture, convoquée en 1954, a donné un nouvel élan à l'oléiculture et l'oliviculture, avec la plantation d'oliviers dans des zones considérées marginales où de très bons résultats ont été obtenus.

Dans les années 70', au moment de l'essor de l'industrie nationale des huiles de graines, le secteur de l'huile d'olive a connu une forte crise provoquée par une campagne à l'encontre de sa consommation : l'huile d'olive s'est vue attribuer un niveau élevé de cholestérol et a été accusée d'être nuisible pour la santé. Cette campagne a provoqué une chute de la consommation.

Jusqu'au début des années 90' l'Argentine dédiait 29 500 hectares à la culture d'oliviers, placés en majorité dans les provinces de Mendoza, de San Juan et de Cordoba. Le nombre de plants était estimé à 3 millions, le rendement moyen national était d'environ 140 000 tonnes d'olives, utilisées en quantités égales pour l'élaboration de conserves et d'huile d'olive. Le résultat était d'environ 50 000 tonnes d'olives dans de la saumure et de 6 000 à 8 000 tonnes d'huile. La province de Mendoza était la plus grande productrice, avec près de 70% de la production totale d'huile et de 40% pour les olives de table.



Par la suite, grâce à l'application de la loi de paiements fiscaux différés, les plantations d'oliviers ont commencé à s'étendre dans des régions au départ peu propices au développement des oliveraies (étant donné le degré d'investissement nécessaire). L'importance relative des régions productrices a changé. C'est ce qu'il s'est passé avec les vallées arides de La Rioja, Catamarca et San Juan, où les niveaux de pluie n'atteignent pas les 300 mm par an, et où lorsqu'il pleut, il s'agit en général de pluies torrentielles, avec des vents forts et où les infrastructures étaient très peu développées.

De plus, et grâce aux perspectives économiques que le pays offrait, l'établissement de plantations d'olivier a atteint les régions exclues des bénéfices fiscaux octroyés, comme cela a été le cas de la vallée de San Rafael, Mendoza, avec 7 000 hectares destinés à la culture, et de la Vallée de Lerma, à Salta, avec 2 000 hectares.

Cependant, ce n'est qu'après la campagne de 1995-1996 qu'a eu lieu le changement le plus important en ce qui concerne les techniques et les méthodes de production. En plus de cela, de meilleures perspectives sont apparues sur le marché international. De fortes sécheresses dans le bassin méditerranéen ont provoqué une chute de l'offre des pays producteurs et une augmentation du prix de l'huile d'olive. Les producteurs argentins se sont ainsi consacrés à la réhabilitation de plantations négligées (spécialement dans la région de Cuyo), en augmentant les volumes de production pour satisfaire la demande internationale.

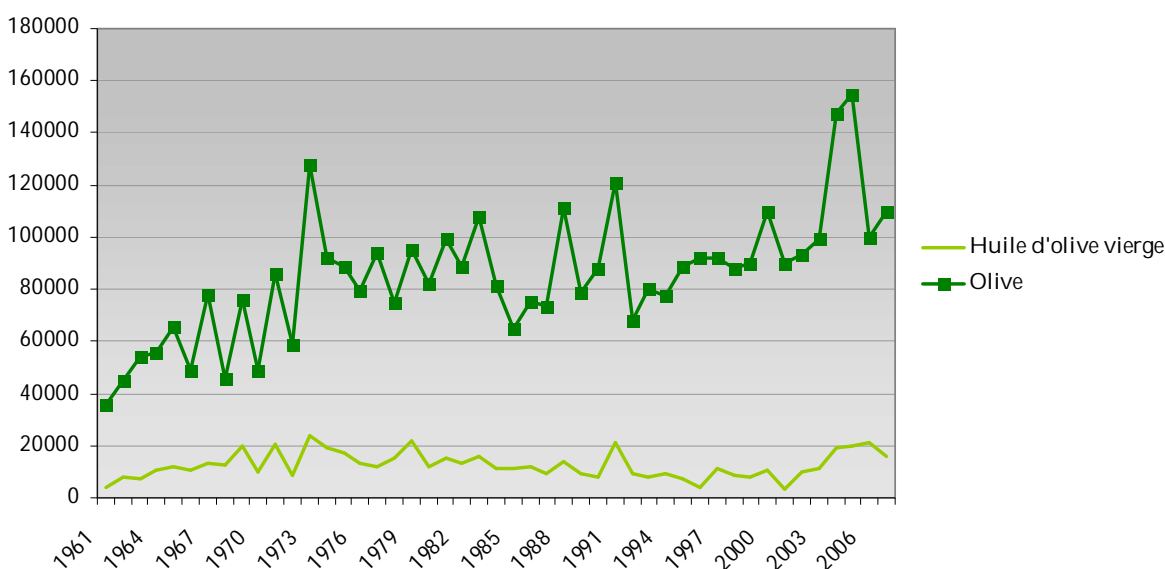
A partir de la campagne 1996-1997 s'est produit une augmentation importante de l'offre nationale d'olives ce qui s'est traduit par une augmentation de plus de 20% d'élaboration d'huile.

À la suite de ce processus d'expansion, à la fin des années 90', en Argentine on comptait une surface de 71 000 hectares destinés à la culture d'oliviers: 70% pour les variétés d'olives pour la production d'huiles, et autres, et 30% pour la production de variétés destinées à l'élaboration de conserves.

Cependant, et à cause des changements que l'Argentine a connus ces vingt dernières années, l'huile d'olive élaborée en Argentine a montré des fluctuations considérables dans les niveaux de production. A cela s'ajoute les avatars climatiques des régions productrices d'olives, par exemple, la chute de production dans la récolte de la campagne 1999-2000, à cause des gelées de juillet et d'août dans presque toutes les régions du pays, ce qui a entraîné des pertes presque totales.

Certains estiment qu'entre 2007 et 2015 la production aura augmentée de 85% pour l'huile d'olive et de 60% pour les olives de table.

Evolution de la production argentine d'olives et huile d'olive



Malgré cela, on estime que pendant les années suivantes s'est produit une croissance soutenue de l'élaboration d'huile d'olive grâce à l'incorporation progressive de zones productives montagneuses non exploitées. Ce qui a conduit de la même manière à un développement de la capacité installée dans chaque plantation (principalement depuis la campagne 2002-2003), avec l'implantation d'établissements industriels placés dans les zones productrices d'olives. On obtient ainsi une huile et des conserves d'olives d'une qualité supérieure par la non nécessité de transporter la matière première jusqu'aux pôles industriels éloignés des zones de culture. Et en adaptant, la récolte aux requêtes et aux particularités de l'établissement industriel.

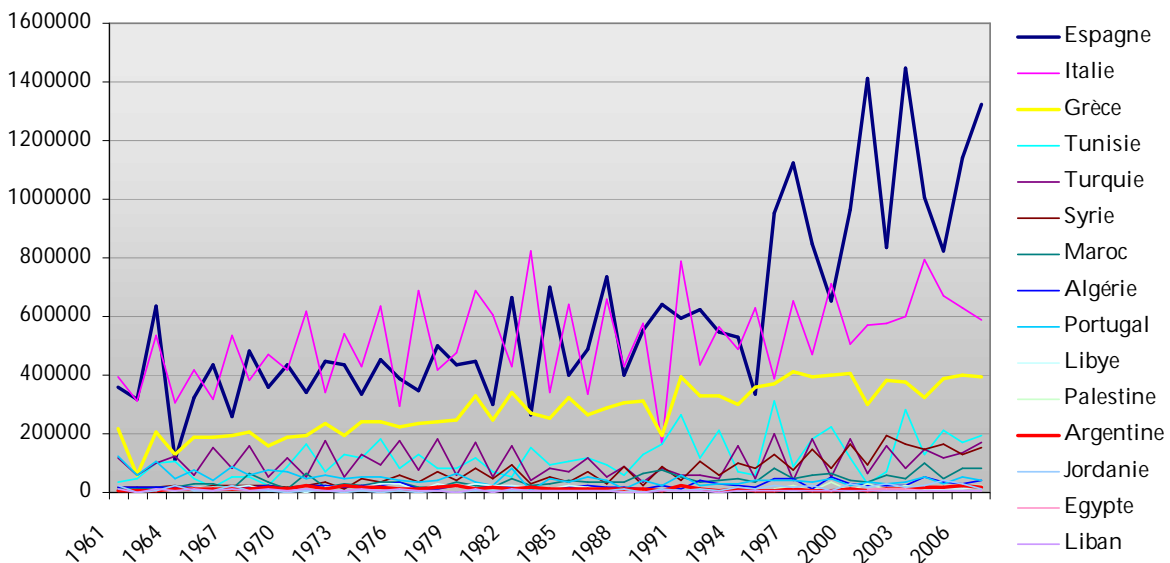
Tout ceci génère des avantages comparatifs pour l'huile d'olive et les conserves fabriquées par les producteurs argentins, par les niveaux de qualité des productions plus que par le développement des volumes (comme cela arrivait lorsqu'on exportait vers des marchés plus dépendants du rapport prix / quantité), ce qui permet d'augmenter les possibilités d'insertion du produit sur des marchés internationaux exigeants.

Dans ce sens, actuellement, L'Argentine est le principal producteur d'olives du continent américain, même si d'autres pays ont montré des niveaux chaque fois plus élevés de développement dans le secteur; principalement en ce qui concerne l'élaboration d'huile d'olive (par exemple, le Chili).

Conformément aux chiffres argentins, le Conseil Oléicole International estime que pour la campagne 2007-2008, l'Argentine a apporté 5% de la production mondiale d'olives de table et presque 1% de la production internationale d'huile d'olive ce qui laisse supposer qu'elle est en 7ème position du classement international des producteurs d'olives et 10ème producteur d'huile.

Cela est dû aux plantations qui ont actuellement une grande densité, aux techniques plus avancées de maniement des cultures, et à l'incorporation de nouvelles technologies. Avec cela les producteurs ont réussi à augmenter les rendements moyens estimés entre 5 et 6 tonnes par hectare, à 10-12 tonnes par hectare aujourd'hui. Ceci a généré un record historique des volumes de production dans les nouvelles plantations pendant la campagne 2007, soit une production estimée à 25 000 tonnes d'huile d'olive et 95 000 tonnes d'olives de table (on espère doubler ces quantités pendant la prochaine décennie).

### Evolution de la production d'huile d'olive dans le monde



## 2.2.2 Régions productrices et superficies cultivées

Les principales provinces argentines productrices d'olives et huiles d'olives sont les suivantes:

### Hectares plantées par Province

<b>Province</b>	<b>Hectares</b>	<b>Proportion</b>
Catamarca	24 500	28,00%
La Rioja	20 500	23,43%
San Juan	19 000	21,71%
Mendoza	16 000	18,28%
Córdoba	5 000	5,71%
Buenos Aires	2 500	2,86%
<b>TOTAL</b>	<b>87 500</b>	<b>100,00%</b>

On estime que 30% des hectares plantés se destinent à la production d'olives de table, 50% à l'élaboration d'huile d'olive et 20% servent pour ces deux industries. D'ici à 2015, la quantité d'hectares plantés devrait avoir augmenté de 25%.

Mendoza est la première province productrice d'olives en Argentine. Près de 60% de la superficie plantée correspond à des variétés utilisées pour la préparation de conserves. Ceci est dû à la grande demande des importateurs mondiaux. 20% est utilisée pour la production d'huile et 16% pour les deux débouchés.

Les variétés cultivées dans la province destinées à la production de conserves sont: « arauco », « sevillana », « manzanilla », « aloreña » et « aslocano ». Les olives vertes représentent presque la majorité, suivies des olives noires et des californiennes en moindre quantité. L'olive apte à la production d'huile d'olive est "l'arbequina" et celles utilisées pour les deux industries sont « farga », « empeltre » et « frantoio ».

L'huile d'olive est un des principaux produits fabriqués par cette Province. Les exportations d'olives vertes atteignent près de 39 millions de USD et occupent la 3<sup>ème</sup> position après l'ail frais et le jus de raisin. Le Brésil est le principal acheteur des olives de Mendoza. Il est suivi par la Grèce, les Etats-Unis, le Chili, l'Uruguay, le Mexique et l'Espagne.

### 2.2.3 Variétés d'olives cultivées

50% du patrimoine actuellement en pleine production correspond à la variété « Arauco », obtenue probablement à partir de la sélection de plants issus de semis introduits en Argentine de l'Espagne. Adaptée au climat aride des régions les plus septentrionales, elle s'est diffusée grâce à l'excellente qualité de ses fruits (taille et couleur). Sa productivité est élevée. La consistance de sa pulpe permet d'élaborer les fruits selon différentes préparations pour les olives de table.

Les autres variétés importantes cultivées dans le pays sont: « Manzanilla », « Arbequina », « Frantoio », « Leccino », « Cornicabra », « Farga », « Ascolano », « Empeltre », « Changlot Real », « Sevillana Fina », « Sevillana Gordal », et « Cerignola ». Le nombre total de variétés diffusées dans le pays, soit d'origine espagnole soit italienne, serait d'environ 40.

Pour résumer, on peut affirmer que les variétés qui ont été plantées au cours des dernières années et qui sont encore plantées à l'heure actuelle sont celles qui font l'objet de la plus grande demande dans les principaux pays acheteurs: « Manzanilla » pour les olives de table et « Arbequina », « Frantoio » et « Picual » pour les olives à huile.

Variétés	Pays d'origine	Propriétés
Abarquina	Espagne	- Forme ovale, courte - Son huile a une saveur très douce et fruitée avec des nuances de pomme verte - Salades, légumes, poissons
Arauco	Argentine	- Grosse olive - Olives de table
Changlot Real	Espagne	- Noire, de forme ovale - Huile et olive de table
Empeltre	Espagne	- Huile d'olive - Huile assez fruitée, son arôme rappelle l'amande et la noix verte
Farga	Espagne	- Huile et olive de table - Huile légèrement sucrée au goût équilibré, légèrement fruitée avec des notes d'amande verte
Frantoio	Italie	- Taille moyenne et de forme allongée - Huile d'olive et olive de table
Manzanilla	Espagne	- Forme légèrement ovale, tendance ronde - Olives de table vertes ou noire (rendement en huile faible) - C'est une huile très aromatique, légèrement amère et très fruitée
Picual	Espagne	- Forme ellipsoïdale, pointue à l'extrémité - Huile et olive de table - Son huile est intense, corsée, forte, avec une touche

		amère et une personnalité marquée (Fritures (Pomme de terre), sautés, les ragoûts et les plats à l'étouffé)
--	--	---

Régions	Variétés les plus répandues
Buenos Aires	Farga
Catamarca	Arbequina, Frantoio y Manzanilla (Biancolilla, Empeltre y Picual)
Córdoba	Arbequina, Arauco, Manzanilla
La Rioja	Arbequina, Arauco, Frantoio y Manzanilla (Navili, Siria, Kadesh y Picual)
Mendoza	Arbequina, Empeltre, Farga, Frantoio
San Juan	Arbequina, Arauco, Changlot Real, Farga, y Frantoio

Source: Informe Olivícola, Dirección Nacional de Alimentos (www.adec.net.ar)

### **2.3 Consommation**

L'oléiculture argentine est caractérisée par une consommation intérieure à peine couverte par 50% de la production nationale. Il faut donc recourir à l'exportation pour atteindre un équilibre entre l'offre et la demande d'huile d'olives de ce pays.

L'évolution suivie par le marché national au cours des dernières années a été très positive: en effet, d'une consommation moyenne de 3900 tonnes au cours de première moitié des années 90', la consommation est passée à 7100 tonnes au cours de la seconde moitié de la décennie, soit une augmentation de 89,7%. Actuellement, la consommation s'est stabilisée aux environ de 6000 tonnes par campagne.

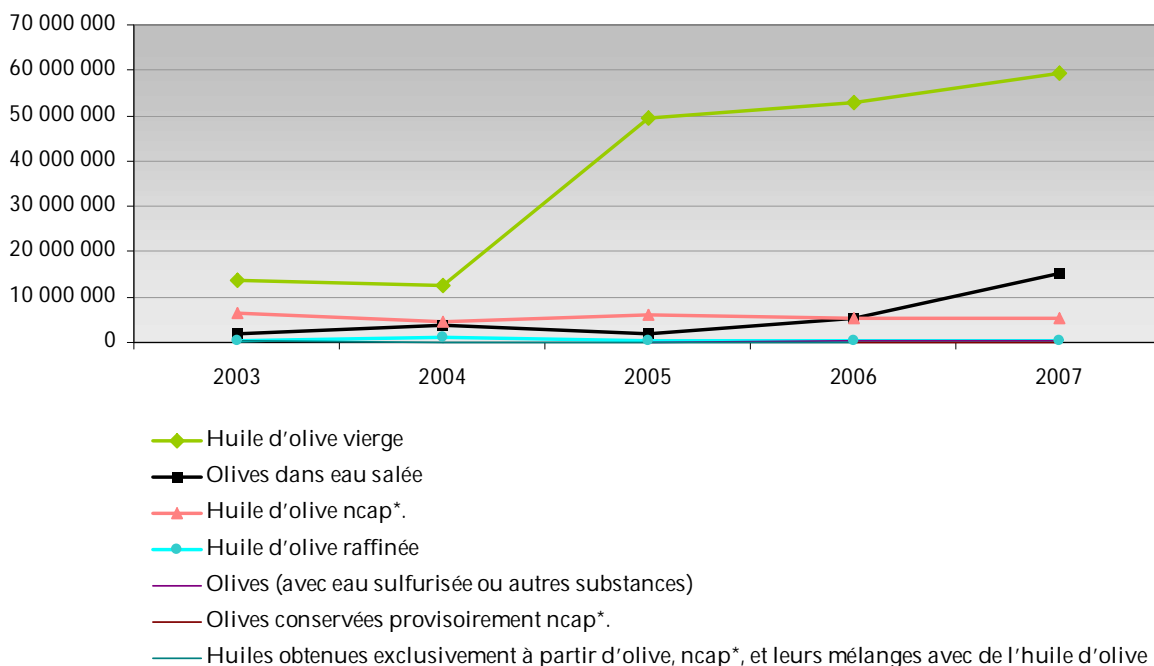
La consommation par habitant a suivi un développement similaire, passant de 60g/habitant/an en 1990 à 200g/habitant/an actuellement. Ce comportement de la consommation est dû à l'action conjointe des facteurs suivants:

- promotion pour l'augmentation de la consommation réalisée par le COI et par le secteur industriel national,
- acceptation du produit par le consommateur, eu égard aux aspects salutaires et gastronomiques de l'huile d'olive,
- diversification des produits en ce qui concerne l'offre et les modes de présentation.

### 3. COMMERCE EXTERIEUR

#### 3.1. Exportations du secteur (en USD FOB)

Evolution des exportations argentines par produit



Produit	Description	2003	2004	2005	2006	2007
15091000	Huile d'olive vierge	13 583 380	12 607 724	49 307 845	52 705 818	59 511 879
07112010	Olives dans eau salée	2 087 815	3 729 369	2 041 880	5 141 705	15 219 290
15099090	Huile d'olive ncap*	6 286 549	4 593 361	6 264 231	5 325 075	5 313 676
15099010	Huile d'olive raffinée	363 850	993 524	470 899	484 318	269 365
07112020	Olives (avec eau sulfurisée ou autres substances)			41 508	318 854	264 384
07112090	Olives conservées provisoirement ncap*.		155 356		10	1 139
15100000	Huiles obtenues exclusivement à partir d'olive, ncap*, et leurs mélanges avec de l'huile d'olive	212 000	10 120	37 709	44	
	<b>TOTAL</b>	<b>22 533 594</b>	<b>22 089 454</b>	<b>58 164 072</b>	<b>6 975 824</b>	<b>80 579 733</b>

Source: CEI à INDEC.

\* Non comprise dans les autres positions tarifaires

Les exportations d'olives et d'huile d'olive analysées dans les Chapitres 7 et 15 de la Nomenclature Commune au Mercosur (N.C.M.) ont montré une croissance intéressante pendant les cinq dernières années. Dans ce sens, dans le tableau qui précède il est possible de distinguer les chapitres correspondants à ces produits et leurs valeurs respectives de 2003 à 2007.

Il est possible d'observer une excellente performance entre les années 2003 et 2007, qui s'est matérialisée par l'augmentation des exportations qui représentaient en 2003 un peu plus de 22,5 millions de USD et à la fin de période totalisaient plus de 80 millions de USD.

En ce qui concerne l'évolution des exportations par produit, nous pouvons souligner celle des olives à l'eau salée qui sont passées de 2,08 millions d'USD en 2003 à 15,2 millions d'USD en 2007. De la même manière, nous pouvons observer la croissance des exportations d'huile d'olive vierge qui sont passées de 13,5 millions à 59,5 millions d'USD pendant la même période.

Concernant les destinations de nos exportations, la principale destination d'olives dans de l'eau salée a été les États-Unis avec plus 13,1 millions en 2007 USD, suivis par l'Espagne avec plus 1,6 million USD en 2008.

L'huile d'olive vierge a aussi eu comme acheteur principal les États-Unis avec plus de 28,8 millions d'USD en 2007, contre un peu plus 5 millions en 2003, suivi du Brésil dont les importations d'Argentine sont passées de 5 millions à 22,6 millions d'USD pendant la même période.

Les deux autres cas à mettre en avant sont l'Italie et l'Uruguay. L'Italie, a importé de l'huile d'olive vierge pour 1,7 million d'USD en 2003, 5,7 millions d'USD en 2005, puis 2,3 millions d'USD en 2007. L'Uruguay, au début de la période, n'importait que 349 000 USD d'huile d'olive vierge argentine et 1,43 million d'USD en 2007, ce qui semble remarquable par rapport aux caractéristiques et aux dimensions de son marché.

### **Exportations par produit**

#### P.A. 0711.20.10: Olives dans eau salée

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
États-Unis	37 403	93 240		11 016	13 148 837
Espagne	257 252	23 806	537 152	4 435 417	1 606 866
Chili	168 945	213 262	212 038	279 000	463 587
Portugal			213 125	239 400	
Brésil	1 338 356	3 358 940	1 058 461	157 972	
Australie				18 900	
Grèce	228 200	18 060	13 452		
Venezuela			7 652		
Uruguay	33 835	16 929			
Maroc		5 120			
Japon		12			
Italie	19 200				
Canada	4 624				
<b>TOTAL</b>	<b>2 087 815</b>	<b>3 729 369</b>	<b>2 041 880</b>	<b>5 141 705</b>	<b>15 219 290</b>

#### P.A. 0711.20.20: Olives (avec eau sulfurisée ou autres substances)

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
Espagne				318 854	264 384
Grèce			41 508		
<b>TOTAL</b>			<b>41 508</b>	<b>318 854</b>	<b>264 384</b>

P.A. 0711.20.90: Olives conservées provisoirement ncap\*

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
Chili					1 139
Brésil		155 356			
Royaume-Uni				10	
<b>TOTAL</b>		<b>155 356</b>		<b>10</b>	<b>1 139</b>

\*ncap : Non comprises dans les autres positions tarifaires

P.A 1509.10.00: Huile d'olive vierge

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>Participation 2007</b>
Etats-Unis	5 059 291	3 779 948	23 281 712	20 995 454	28 875 911	48,52%
Brésil	4 944 173	6 911 932	8 454 252	17 638 685	22 635 893	38,04%
Italie	1 714 498		5 741 860	2 730 116	2 372 319	3,99%
Uruguay	349 003	562 027	1 178 908	1 503 163	1 430 167	2,40%
Chili	890 275	486 514	1 044 598	1 042 531	866 174	1,46%
Equateur	88 717	249 869	299 175	521 170	580 095	0,97%
Canada	57 682	11 267	392 545	1 435 850	431 273	0,72%
Mexique	21 068	53 538	47 174	249 916	403 426	0,67%
Espagne	23 684	13	8 199 241	4 851 249	361 176	0,61%
Paraguay	75 493	56 363	136 600	252 315	320 439	0,53%
Venezuela			75 245	109 180	296 801	0,50%
Colombie	18 800	1 028	1 429	201 989	173 947	0,29%
Israël				166 291	141 950	0,24%
Chine	45 335	84	24 944	116	137 891	0,23%
Australie		2 473	34 790	144 986	113 888	0,19%
France		33 007	241	4 126	74 475	0,13%
Bolivie	1 279	1 750	24 376	57 047	53 749	0,09%
Inde					52 804	0,09%
Cuba				124 171	49 956	0,08%
Porto Rico	5 696				21 975	0,04%
Japon	9	8 371	253	290 068	21 050	0,04%
Salvador			438	34 188	19 168	0,03%
Panama	4 096	12 547	1 329	87 760	12 556	0,02%
Pays Bas				300	11 681	0,02%
Allemagne	3 161		36	8	8 885	0,01%
Russie	12 107	100 845			7 593	0,01%
Grenade		17 742		7 531	6 462	0,01%
Pérou				1 040	4 860	0,008%
Costa Rica			88 785	162 594	4 796	0,008%
Belgique			24		4 494	0,007%
Rép. Dominicaine				3 844	4 284	0,007%
Antilles Néerlandaises				2 110	4 049	0,006%
Ile de la Barbade					3 367	0,005%
Afrique du Sud	123 508			44 100	3 145	0,005%
Thaïlande					480	0,0008%
Trinité et Tobago	6 699			9 796	474	0,0007%

Royaume-Uni	1 284	6 180	2 640	6 203	202	0,0003%
Nouvelle-Zélande				12	24	0,00004%
Nicaragua				8 143		0
Haiti				4 407		0
Suisse	826	1 394	934	3 942		0
Belize				3 335		0
Suède			6	3 305		0
Guatemala			313	1 273		0
République Dominicaine				1 217		0
Pologne			720	1 200		0
Ghana				844		0
Honduras		613		215		0
Malaisie	38			28		0
Maroc	68 000		201 000			0
Corée du Sud			65 967			0
Danemark			4 887			0
Hong-Kong			1 830			0
Taiwan		950	1 575			0
Emirats Arabes			18			0
Portugal	68 340	276 678				0
Biélorussie		32 591				0
Nigeria	309					0
Arabie Saoudite	7					0
Liberia	2					0
<b>TOTAL</b>	<b>13 583 380</b>	<b>12 607 724</b>	<b>49 307 845</b>	<b>52 705 818</b>	<b>59 511 879</b>	<b>100%</b>

P.A 1509.90.10: Huile d'olive raffinée

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>Participation 2007</b>
Brésil	347 020	980 777	469 027		129 594	48,11%
Canada	2	1			56 368	20,93%
Uruguay		2 637	1 005	900	52 076	19,33%
Mexique	19				24 475	9,08%
Porto Rico					4 736	1,76%
Chili		6 500		3 069	2 116	0,79%
Etats-Unis	5 353	3 432		479 240		
Guatemala				1 021		
Panama			79	79		
Emirats Arabes				8		
Cuba				1		
Bolivie		135	747			
Japon	6	36	24			
France	2	6	7			
Pérou			9			
Chine			1			
Russie	11 448					
<b>TOTAL</b>	<b>363 850</b>	<b>993 524</b>	<b>470 899</b>	<b>484 318</b>	<b>269 365</b>	<b>100%</b>

P.A 1509.90.90: Huile d'olive ncap.\*

Pays	2003	2004	2005	2006	2007	Participation 2007
Brésil	5 677 311	4 151 536	5 668 499	4 309 044	4 392 121	82,66%
Chili	426 725	271 330	588 456	818 498	764 187	14,38%
Pérou					157 006	2,95%
Etats-Unis				124 854	356	0,006%
Allemagne	6				6	0,0001%
Chine			3 583	64 806		
Uruguay	117 754	170 465	3 370	7 291		
Panama			323	574		
Russie				8		
Espagne	7 291	30				
Paraguay	44 470					
Equateur	12 977					
Trinité et Tobago	15					
<b>TOTAL</b>	<b>6 286 549</b>	<b>4 593 361</b>	<b>6 264 231</b>	<b>5 325 075</b>	<b>5 313 676</b>	<b>100%</b>

\*ncap : Non comprises dans les autres positions tarifaires

P.A 1509.90.90: Huiles obtenues exclusivement à partir d'olive, ncap\*, et ses mélanges avec de l'huile d'olive

Pays	2003	2004	2005	2006	2007
Panama				44	
Espagne			26 112		
Taiwan		10 120	11 597		
Brésil	212 000				
<b>TOTAL</b>	<b>212 000</b>	<b>10 120</b>	<b>37 709</b>	<b>44</b>	<b>0</b>

\*ncap : Non comprises dans les autres positions tarifaires

### 3.2. Importations du secteur (en USD CIF)

Produit	Description	2003	2004	2005	2006	2007
15091000	Huile d'olive vierge	721 127	3 497 692	1 409 639	793 564	1 243 418
15099090	Huile d'olive ncap.	7 46	17 053	11 365	633 77	211 820
15099010	Huile d'olive raffinée	950 184	1 645 058	700 547	18 034	70 688
15100000	Huiles obtenues exclusivement à partir d'olive, ncap, et leurs mélanges avec de l'huile d'olive			38	12	
07112010	Olives dans eau salée	39 282	4 148			
07112020	Olives (avec eau sulfurisée ou autres substances)	57				
	<b>TOTAL</b>	<b>1 711 396</b>	<b>5 163 951</b>	<b>2 121 589</b>	<b>874 987</b>	<b>1 525 926</b>

Source: CEI à INDEC.

\* Non comprise dans les autres positions tarifaires

### **Importations par produit**

#### P.A 0711.20.10: Olives dans eau salée

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
Argentine		4 148			
Chili	39 282				
<b>TOTAL</b>	<b>39 282</b>	<b>4 148</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### P.A 0711.20.20: Olives (avec eau sulfurisée ou autres substances)

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
États-Unis	57				
<b>TOTAL</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### P.A 1509.10.00: Huile d'olive vierge

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
Tunisie		327 697	130 835	201 277	574 188
Italie	8 875	117 213	41 934	224 562	335 346
Espagne	23 180	266 933	156 314	367 346	327 284
Liban	160				5 845
Argentine	49 044	102 189		141	141
Belgique					127
Etats-Unis			44		124
Syrie		255 141			121
Bésil			48	67	107
Chili					101
Lybie					66
Costa Rica					7
France		43			5
Turquie	639 868	2 366 466	1 019 938	11	
Mexique				70	
Equateur				61	
Indéterminé				28	
Canada				1	
Venezuela		1			
<b>TOTAL</b>	<b>721 127</b>	<b>3 435 683</b>	<b>1 349 113</b>	<b>793 564</b>	<b>1 243 462</b>

#### P.A 1509.90.10: Huile d'olive raffinée

<b>Pays</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
Espagne	71 447		46	7 194	41 155
Italie	743	9 500	1 655	10 747	29 529
Etats-Unis				93	4
Turquie	877 994	989 532	698 846		

Syrie		646 026			
<b>TOTAL</b>	<b>950 184</b>	<b>1 645 058</b>	<b>700 547</b>	<b>18 034</b>	<b>70 688</b>

P.A 1509.90.90: Huile d'olive ncap\*

Pays	2003	2004	2005	2006	2007
Argentine					142 592
Espagne		11 682	4 960	58 900	62 518
Liban	746	5 183	6 405	4 230	4 380
Etats-Unis		80		44	2 229
Italie				201	99
Bésil					2
Royaume-Uni				2	
Suisse		108			
<b>TOTAL</b>	<b>746</b>	<b>17 053</b>	<b>11 365</b>	<b>63 377</b>	<b>211 820</b>

\* Non comprise dans les autres positions tarifaires

P.A 1510.00.00: Huiles obtenues exclusivement à partir d'olive, ncap\*, et ses mélanges avec de l'huile d'olive

Pays	2003	2004	2005	2006	2007
Espagne			38	112	
<b>TOTAL</b>			<b>38</b>	<b>112</b>	

Concernant les importations entre 2003 et 2007 (produits compris dans les Chapitres 7 et 15 de la N.C.M.), on observe que le total a sensiblement diminué.

Il existe une nette différence entre ces deux chapitres, étant donné que le chapitre 7 enregistre des importations depuis 2005, alors que pour le chapitre 15 on enregistre des importations dès 2003. En 2007, les importations ont atteint une valeur de plus de 1,5 million de USD (cf. tableau précédent).

Pour les importations par produit nous pouvons souligner celles de l'huile d'olive vierge, qui sont passées de 721 127 USD (CIF) en 2003 à 1,2 million d'USD en 2007. D'un autre côté, nous pouvons remarquer la diminution de celles d'huile d'olive raffinée qui sont passées de 950 184 à seulement 70 688 USD pendant la même période.

Quant à l'origine des importations argentines, nous pouvons dire que le pays qui a placé sur le marché national le plus grand volume d'huile d'olive vierge a été la Tunisie, qui n'a pas exporté vers notre pays en 2003, mais dont les exportations atteignent 574 000 USD en 2007.

## **4. LE CADRE REGLEMENTAIRE**

### **4.1 Le Codex Alimentarius**

Dans le cadre réglementaire du commerce international de produits alimentaires, on retrouve, comme référence ou cadre général, le Codex Alimentarius. Il s'agit d'un ensemble de normes pour les produits alimentaires, codes de pratiques, lignes directrices, et autres types de recommandations établies de manière générale ou spécifique.

Il est le résultat d'un processus évolutif avec la participation de personnes de différentes disciplines et ayant des intérêts divers. Il a été interprété et organisé en forme de Code par la Commission du Code Alimentaire, créée en 1963 par la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations soit l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation) et l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Ce code est adopté volontairement par les différents pays signataires.

Son but est de protéger la santé des consommateurs, assurer les bonnes pratiques dans le commerce d'aliments et promouvoir la coordination des normes de travail relatives à la fabrication de produits alimentaires mises en place au niveau international par les États et les organisations non gouvernementales.

Il est devenu un point de référence mondial pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs d'aliments, les agences nationales de contrôle et le commerce international des produits alimentaires. Il a ainsi eu un grand impact sur les fabricants d'aliments (dans ce qui se rapporte à des méthodes productives et de qualités minimum exigées), ainsi que sur les consommateurs. Son influence s'est étendue à tous les continents, et sa contribution à la protection de la santé publique en général et aux bonnes pratiques commerciales en matière de commerce alimentaire s'est donc beaucoup étendue.

Il a, d'autre part, une grande importance au niveau international pour le commerce de produits alimentaires, étant donné l'importance de compter sur des normes alimentaires universelles qui tendent vers la protection des consommateurs. Les normes alimentaires incorporées au CODEX embrassent les principaux aliments, qu'ils soient élaborés, semi élaborés ou bruts, et incluent de la même manière, les substances utilisées dans l'élaboration d'aliments.

Dans ce sens, l'hygiène et les propriétés nutritionnelles des aliments régissent l'orientation des normes du Codex, parmi lesquelles des normes microbiologiques, appliquées aux additifs alimentaires, pesticides, résidus de médicaments vétérinaires, substances polluantes, d'étiquetage et présentation, et méthodes d'échantillonnage.

## 4.2 Code Alimentaire Argentin

Dans le droit interne argentin, on a créé le Code Alimentaire Argentin afin de réguler et imposer des conditions requises minimales à la production et/ou l'élaboration d'aliments, pour qu'ils soient aptes à la consommation humaine (qualité minimale acceptable, innocuité, etc.). Il a été établi par la Loi 18.284 (réglementée postérieurement par le décret 2.126/71, du 28 juillet 1969, qui l'a mis en vigueur) et est composé d'un ensemble de dispositions hygiéno-sanitaires, diététiques et d'identification commerciale.

En tant qu'instrument régulateur, le Code peut être défini comme un règlement technique qui établit des normes hygiéno-sanitaires, diététiques de qualité et d'authenticité que doivent respecter les producteurs et transformateurs de produits alimentaires, à toutes les étapes du processus de production. Celles-ci sont actualisées en permanence afin de protéger au mieux la santé des consommateurs et d'assurer la bonne foi dans les transactions commerciales inscrites dans son domaine d'application.

Le Décret 2.126/71 indique que les autorités compétentes pour l'application du Code Alimentaire Argentin, sont les autorités sanitaires nationales, provinciales et de la Ville Autonome du Buenos Aires (autrefois la Municipalité du Buenos Aires).

Ce texte contient un peu plus de 1400 articles, divisés en 20 chapitres. Il règle les conditions générales de la production et du commerce des aliments, de leur conservation et transformation, l'emploi d'ustensiles, de récipients, de boîtes, d'emballages, les enseignes et la publicité, les spécifications sur les divers types d'aliments et de boissons, et les additifs.

Il est clair que l'objectif de ce texte normatif correspond à ce qui a été établi au niveau international par le Codex Alimentarius.

## 4.3 Indication Géographique et Appellation d'Origine

La Loi n° 25.380 (promulguée le 9 janvier 2001, modifiée par la Loi n°25.966) établit le régime actuel relatif à la protection et à la promotion de produits agricoles et alimentaires avec des caractéristiques ou des qualités différentielles à cause de leur origine géographique, qu'il s'agisse aussi bien des facteurs naturels qu'humains. Elle régit la commercialisation de produits d'origines agricoles et alimentaires, à l'état naturel, amélioré ou transformé, à l'exclusion des vins et de spiritueux à base de vin protégés par la Loi N ° 25.163 et ses normes complémentaires et modifiées.

On désigne par « **indication géographique** » celle qui identifie un produit comme originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité de ce territoire, à chaque fois que l'on dispose d'une qualité déterminée ou d'autres caractéristiques présentes dans le produit qui sont attribuables fondamentalement à cette origine géographique.

Quant à « **l'appellation d'origine** », d'après la loi il s'agit du nom d'une région, d'une province, d'un département, d'un district, d'une localité ou d'une zone du territoire national enregistrée qui sert à désigner un produit originaire d'un lieu donné et dont les qualités ou caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement au milieu

géographique, y compris les facteurs naturels et les facteurs humains.

L'autorité d'application de cette norme revient à la SAGPyA qui est chargée de conseiller, surveiller, vérifier, contrôler, enregistrer, défendre le système d'appellation d'origine et de le représenter devant les organismes internationaux des intéressés. De plus, elle agit comme corps technico-administratif du système de désignation de la provenance et / ou de l'origine des produits agricoles et alimentaires.

La loi argentine explique que l'adoption d'une appellation d'origine peut être le fruit de l'initiative individuelle ou collective des producteurs, tant qu'ils développent leurs activités à l'intérieur de l'aire correspondante à la dénomination future. Ils doivent au préalable rédiger un projet de réglementation interne de l'appellation et réaliser des études techniques sur les antécédents historiques de la région et des limites géographiques de l'aire de production, des caractéristiques générales de la région, des facteurs climatiques, du relief de la nature et de l'homogénéité des facteurs de production, des produits pour lesquels on utilisera l'appellation d'origine et les facteurs et/ou les éléments qui prouvent que le produit est originaire de la zone indiquée, la description détaillée du processus de production du produit (matières premières, méthodes de production, techniques de conditionnement ou de processus, étapes de la production), l'identification du ou des producteurs qui postulent pour l'appellation d'origine, et le nom proposé pour l'appellation d'origine.

La SAGPyA enregistre les indications géographiques et/ou les appellations d'origine dans un registre créé dans l'orbite de l'INPI. C'est par le Ministère des Relations Extérieures, du Commerce International et du Culte que se font les démarches d'enregistrement à l'étranger conformément aux traités internationaux. Cependant, la loi n'impose aucune obligation de protéger les indications géographiques et/ou dénomination d'origine qui ne sont pas protégées ou qui ont cessé de l'être dans leur pays d'origine, ou qui sont tombés en désuétude dans ce pays.

De la même manière l'enregistrement des indications géographiques et/ou des appellations d'origines inscrites dans leur pays d'origine doit être fait en conformité avec cette loi.

En ce qui concerne la protection légale, la loi dit que l'État national, par l'intermédiaire de la SAGPyA confère aux utilisateurs de l'indication géographique et/ou de l'appellation d'origine le droit d'utilisation de l'indication géographique, de l'appellation d'origine pour les produits agricoles et alimentaires, et du nom qui l'identifie; le droit exclusif à l'utilisation d'emblèmes, de distinctifs, de sigles, de logos, d'étiquettes, etc. ; qui ont été autorisés par l'organisme compétent. En cas de non respect de ces indications ou appellations, de nombreuses sanctions sont prévues.

# ANNEXES

## Annexe I: Salons argentins du secteur

SALON	DATES	LIEU	TITRE
EXPOLIVO 2010	Du 09 au 12 septembre 2010	Catamarca, Argentine	Salon national et international du Secteur Olivicole
SIAL MERCOSUR 2009	Du 26 au 28 octobre 2009	Buenos Aires, Argentine	Salon International des aliments et boissons du Mercosur
TECNOFIDTA 2010	Du 21 au 24 septembre 2010	Buenos Aires, Argentine	Salon International des Technologies Alimentaires, Additifs et Ingrédients

## Annexe II: Liste des entreprises argentines du secteur (non-exhaustive)

### **ACEITERA DEL VALLE S.A.**

Ruta 33 Km 29,5  
4700 Valle viejo  
Ciudad de Catamarca  
Contact: M. Luis ARATA  
Tel: (54) 11 – 4328 6697 – Fax: (54) 11 – 4328 1070  
Email: [info@aceiteradelvalle.com](mailto:info@aceiteradelvalle.com) – Web: [www.aceiteradelvalle.com](http://www.aceiteradelvalle.com)

### **ACEITERA GENERAL DEHEZA S.A.I.C.A**

Avda. Dr. Eduardo Madero 1020  
Piso 16°  
C1106ACX Buenos Aires  
Tel: (54) 11 4310-1800 – Fax: (54) 11 4310-1888  
Email: [adg@agd.com.ar](mailto:adg@agd.com.ar) – Web: [www.agd.com.ar](http://www.agd.com.ar)

### **ACEITERA MARTINEZ**

Av. Pcias. Unidas 3110  
2000 Rosario  
Santa Fe  
Tel: (54 - 341) 457 - 1100 – Fax: (54 -341) 457-2900  
Email: [dmartinez@alsamar.com](mailto:dmartinez@alsamar.com) – Web: [www.alsamar.com](http://www.alsamar.com)

### **ACEITES DEL PLATA SA**

Illia 4495  
Buenos Aires  
San Miguel 1663  
Contact: M. Antonio REGUEIRA, Président  
Tel: (54) 011 - 4451-1991  
Email: [aregueira@aceitesdelplata.com.ar](mailto:aregueira@aceitesdelplata.com.ar)

### **ACEITES DEL VALLE TRADING S.A**

Tte. Gral Juan D. Perón 315  
2do. piso, Of.8b  
(C1038AAG) Bs. As. - Argentina  
Tel: (54) 11 4342-1196 – Fax: (54) 11 4342- 7711  
Email: [info@aceitesdelvalle.com](mailto:info@aceitesdelvalle.com) / [info@advfoods.com](mailto:info@advfoods.com) – Web: [www.aceitesdelvalle.com](http://www.aceitesdelvalle.com)

### **ALTOS ANDINOS S.A.**

Marque commerciale: ALTOS ANDINOS  
Av. Santamarina 876  
Buenos Aires  
Tandil 7000  
Contact: M. Alejandro SWICA, Gérant  
Tel: (54) 2293 – 442691  
Email: [treshermanas@arnet.com.ar](mailto:treshermanas@arnet.com.ar)

**AR TRADE IMPORT-EXPORT SRL**

Av. libertador 1219 piso 10 of 4, Vicente López  
Buenos Aires  
Vicente López 1638  
Contact: M. Augusto RIGGI, Gérant Associé  
Tel: (54) 11 - 4796 2040  
Email: [ar.trade@fibertel.com.ar](mailto:ar.trade@fibertel.com.ar)

**ARGENTINE NATURAL FOOD COMPANY S.A.**

Anatole France 3012, Of. 7  
Buenos Aires  
San Isidro 1642  
Contact: Mme Malena GARCIA CORADO, Responsable Export, Mme Julia GROVES, Directrice  
M. Timothy WALKER, Président  
Tel: (54) 11 - 4735-3535 – Fax: (54) 11 - 4735-2600  
Email: [anfcmgc@fibertel.com.ar](mailto:anfcmgc@fibertel.com.ar)

**AUGUSTO ZINGARETTI E HIJOS S.A.**

Marques commerciales: YANCANELO; DOMENICO RANIERI;  
Piedras 77 piso 4°  
Ciudad de Buenos Aires  
Ciudad de Bs. As. 1070  
Contact: M. Claudio D´AURIA, Responsable Commercial  
Tel: (54) 11 - 4342-7470 – Fax: (54) 11 - 4342-9295  
Email: [info@oliv-ar.com](mailto:info@oliv-ar.com) / [c-dauria@oliv-ar.com](mailto:c-dauria@oliv-ar.com) – Web: [www.oliv-ar.com](http://www.oliv-ar.com)

**BODEGAS Y VIÑEDOS MAZA TONCONOGY S.R.L.**

Marques commerciales: MAZA TONCONOGY; FINCA LOS MAZA  
Av. de Mayo 1370 9° piso of 249  
Ciudad de Buenos Aires 1085ABQ  
Contact: M. Juan TONCONOGY, Gérant Associé  
Tel: (54) 11 - 4040-0304 – Fax: (54) 11 - 4383-1065  
Email: [info@mazonconogy.com.ar](mailto:info@mazonconogy.com.ar) / [juan@mazonconogy.com.ar](mailto:juan@mazonconogy.com.ar)

**BUGAR S.A.**

Marque commerciale: BUGAR  
Betolaza 162  
Buenos Aires  
Tres Arroyos 7500  
Contact: M. Lanfranco BORATTINI, Directeur Technique  
Tel: (54) 2983 – 431730 – Fax: (54) 2983 – 425820  
Email: [bugarorganico@yahoo.com.ar](mailto:bugarorganico@yahoo.com.ar) – Web: [www.bugar.8k.com](http://www.bugar.8k.com)

**CAZANAVE INTERAGRO**

Tucumán 141 piso 6°  
Ciudad de Buenos Aires  
Ciudad de Buenos Aires C1049AAC  
Contact: M. Francisco Javier GOBBEE, Directeur Export  
Tel: (54) 11 – 4311 2388 – Fax: (54) 11 – 4312 3494  
Email: [fgobbbee@fibertel.com.ar](mailto:fgobbbee@fibertel.com.ar) – Web: [www.e-ciasa.com](http://www.e-ciasa.com)

**COMPAÑÍA EXPORTADORAS DE LAS PAMPAS S.A**

Avda. Corrientes 531  
10° Piso  
C1043AAF Ciudad de Buenos Aires  
Tel: (54) 11 5199 2148  
Web: [www.exportadorapampas.com](http://www.exportadorapampas.com)

**COMPAÑÍA OLIVARERA DE CHILECITO S.A.**

Marque commerciale: BORGIOLO  
Leandro N. Alem 311  
La Rioja  
Chilecito F5373AAA  
Contact: M. Eduardo GARCIA GOROSTIAGA, Président  
Tel: (54) 3825 – 424492  
Email: [info@olivarera-chilecito.com](mailto:info@olivarera-chilecito.com) – Web: [www.olivarera-chilecito.com](http://www.olivarera-chilecito.com)

**CONIVEN S.R.L.**

Marque commerciale: DOMÉNICO RANIERI  
Piedras 77 4to piso  
Ciudad de Buenos Aires 1070  
Contact: M. Claudio D'AURIA, Responsable Commercial  
Tel: (54) 11 – 4342 – 7470 – Fax: (54) 11 – 4342 - 9295  
Email: [info@oliv-ar.com](mailto:info@oliv-ar.com) / [c-dauria@oliv-ar.com](mailto:c-dauria@oliv-ar.com) – Web: [www.oliv-ar.com](http://www.oliv-ar.com)

**EXPORGANICA S.A.**

Marques commerciales: REINA DEL PLATA; MONTE OLIMPO; EXPORGANICA  
Virrey Arredondo 3010  
Ciudad de Buenos Aires C1426EAF  
Tel: (54) 11 - 4552-3522  
Contact: Mme Fabiana Silvia RODRÍGUEZ, Présidente  
Email: [info@exporganica.com.ar](mailto:info@exporganica.com.ar) / [fabianar@exporganica.com.ar](mailto:fabianar@exporganica.com.ar) – Web: [www.exporganica.com.ar](http://www.exporganica.com.ar)

**FAMATINA VALLEY SA**

Av. Rivadavia 3132-Bo. Los Boulevares-Córdoba  
Córdoba 5008  
Contact: Daniel CARRIZO, Service Commercial  
Tel: (54) 0351 - 475-1000  
Email: [rmanzolini@famatinavalley.com.ar](mailto:rmanzolini@famatinavalley.com.ar) / [comercial@famatinavalley.com.ar](mailto:comercial@famatinavalley.com.ar)  
Web: [www.famatinavalley.com.ar](http://www.famatinavalley.com.ar)

**FINCAS EL RENUEVO DE B. SCHIFRIN**

Galicia 1679  
Ciudad de Buenos Aires  
Ciudad de Bs As 1416  
Contact: M. Bernardo SCHIFRIN  
Tel: (54) 11 - 4581 – 5476 – Fax: (54) 11 - 4584 - 6307  
Email: [original@fibertel.com.ar](mailto:original@fibertel.com.ar) – Web: [www.organicolivefoods.com.ar](http://www.organicolivefoods.com.ar)

**GRIMPEX ARGENTINA**

Marque commerciale: GRIMPEX  
Bernardo de Irigoyen 546  
Ciudad de Buenos Aires C1072AAL  
Contact: M. Gerardo GROSSO, Directeur

Tel: (54) 11 - 4249-0396 – Fax: (54) 11 - 4249-0396

Email: [grimpex@speedy.com.ar](mailto:grimpex@speedy.com.ar)

### **INDALO**

Marque commerciale: INDALO

Ruta 46 km 31

5315 Poman

Ciudad de Catamarca

Contact: M. Dulio FERNÁNDEZ

Tel: (54) 11- 4328 - 3989 – (54) 11- 4328 - 3996

Tel: (54) 3835 – 497041 - Fax: (54) 3835 – 497041

Email: [voconnor@clear.com.ar](mailto:voconnor@clear.com.ar) – Web: [www.indalo.com.ar](http://www.indalo.com.ar)

### **JOSE NUCETE Y HIJOS S.C.A**

Avda. Bernardino Rivadavia 20962

B1712DKS Castelar-Moron,

Provincia de Buenos Aires

Tel: (54) 11 4624-4598 – Fax: (54) 11 4661-4256

Web: [www.nucete.com.ar](http://www.nucete.com.ar)

### **MERCANTIL AGROPECUARIA S.A.**

Marque commerciale: FONTALBA

Necochea 183

Mendoza

Mendoza 5500

Contact: Mme Paola SIMONETTO, Département Commercial

Tel: (54) 261 – 4499 - 9730

Email: [simonett@lamerchantil.com.ar](mailto:simonett@lamerchantil.com.ar) – Web: [www.fontalba-oliveoil.com.ar](http://www.fontalba-oliveoil.com.ar)

### **MOLINOS RIO DE LA PLATA S.A.**

Marques commerciales: COCINERO; IDEAL; LIRA; GIROL; MATARAZZO; BLANCAFLOR

Uruguay 4075

Buenos Aires 1644

Contact: Mme Lorena HERNANDEZ, Responsable Affaires Internationales

Tel: (54) 11 – 4340 – 1100 Fax: (54) 11 – 4340 - 1449

Email: [exports@molinos.com.ar](mailto:exports@molinos.com.ar) / [lorena.hernandez@molinos.com.ar](mailto:lorena.hernandez@molinos.com.ar) – Web: [www.molinos.com.ar](http://www.molinos.com.ar)

### **MTS ARGENTINA**

Cerrito 228 6° Piso B

Ciudad de Buenos Aires

Ciudad de Buenos Aires C1010AAF

Contact: Lic. Alejandro WAICMAN, Directeur Général

Tel: (54) 11 – 4384 – 5375 – Fax: (54) 11 – 4383 - 3610

Email: [infosales@mts-argentina.com](mailto:infosales@mts-argentina.com) / [alejandrowaicman@mts-argentina.com](mailto:alejandrowaicman@mts-argentina.com)

Web: [www.mts-argentina.com](http://www.mts-argentina.com)

### **MYRIAM RUTH BERRA**

Monte Caseros 105

Mendoza

San Rafael 5600

Tel: (54) 2627 - 43-2542 – Fax: (54) 2627 - 43-4988

Contact:

M. Fabricio MIRALLES, Directeur Commercial – Email: [fabrijobera@infovia.com.ar](mailto:fabrijobera@infovia.com.ar)

Mme Cinthia MIRALLES BERRA, Relations Internationales - [cinthiamiralles13@hotmail.com](mailto:cinthiamiralles13@hotmail.com)

Panorama de la production d'olives et huile d'olive en Argentine

Section Economique et Commerciale – Ambassade de la République Argentine en France

Mme Myriam BERRA, Directrice Générale – Email: [celenita@infovia.com.ar](mailto:celenita@infovia.com.ar)

**NECTAR TERRAE S.A.**

Marques commerciales: 6 BODEGAS; AMÍS; OLI ARGENTO  
Santa Fe 58 Este  
San Juan  
San Juan 5400  
Tel: (54) 264 – 4264600  
Contact: M. Gaston BRIOZZO, Gérant  
Email: [info@nectarterrae.com](mailto:info@nectarterrae.com) – Web: [www.nectarterrae.com](http://www.nectarterrae.com)

**OLEO DEL VALLE**

Av. A. Illia 4495  
B1663HRM San Miguel  
Ciudad de Buenos Aires  
Tel: (54) 11 4451-4155  
[info@oleadelvalle.com.ar](mailto:info@oleadelvalle.com.ar) – Web: [www.oleadelvalle.com.ar](http://www.oleadelvalle.com.ar)

**OLIVA PARA EL MUNDO S.A.**

Dr. Adolfo Alsina 1338  
C1088AAJ Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel: (54) 11 4381-5454  
Email: [info@olivaparaelmundo.com.ar](mailto:info@olivaparaelmundo.com.ar) – Web: [www.montedelosolivos.com.ar](http://www.montedelosolivos.com.ar)

**OLIVARES DE POMAN S.A.**

Maipú 167  
Catamarca  
San F. del Valle de Catamarca 4700  
Contact: M. Víctor Eduardo FOSSATI  
Tel: (54) 11 – 4777 – 1110 – Fax: (54) 11 – 4777 - 7310  
Email: [victor@ocsa.com.ar](mailto:victor@ocsa.com.ar)

**OLIVOS ARGENTINOS S.A.**

B. Irigoyen 722 piso 9  
Ciudad de Buenos Aires  
Ciudad de Buenos Aires 1072  
Contact: M. Albino SFORZA TUCCI, Responsable Commerce extérieur  
Tel: (54) 11 – 4331 0101 - Fax: (54) 11 – 4331 4634  
Email: [asforza@t9dejulio.com.ar](mailto:asforza@t9dejulio.com.ar) / [albinosforza@hotmail.com](mailto:albinosforza@hotmail.com) - [www.olivosargentinos.com.ar](http://www.olivosargentinos.com.ar)

**ORGANIC ARGENTINA FARMS**

Manzanares 1636, 3° E  
1429 Ciudad de Buenos Aires  
Contact: Mme Carolina D. SZTEIN  
Tel: (54) 11 - 4702-3767 – Fax: (54) 11 - 4702-3767  
Email: [csztein@organicaf.com.ar](mailto:csztein@organicaf.com.ar) – Web: [www.organicaf.com.ar](http://www.organicaf.com.ar)

**PARTNER FINDER**

Cochabamba 2932/8  
Ciudad de Buenos Aires  
Ciudad de Buenos Aires 1252  
Contact: Mme Cynthia ACOSTA, Commerciale et Responsable Affaires Internationales

Tel: (54) 11 - 4308 1606 - Fax: (54) 11 - 4308 1606 312

Email: [cacosta@bandex.com.ar](mailto:cacosta@bandex.com.ar) / [cynthia@polibol.com.ar](mailto:cynthia@polibol.com.ar) – Web: [www.partnerfinder.com.ar](http://www.partnerfinder.com.ar)

**PATAGONIA SPIRIT ARGENTINA S.A.**

Av. del Libertador 6550 - 3° piso

Ciudad de Buenos Aires

C1428 ARV

Contact: M. Alex HEINEN, Président

Tel: (54) 11 – 47888448 – Fax: (54) 11 - 47875600

Email: [ahainen@dicopack.com](mailto:ahainen@dicopack.com) – Web: [www.patagoniaspirit.com.au](http://www.patagoniaspirit.com.au)

**PRINCIPAL SA**

Ruta nacional 60, km 4,5

La Rioja

Arauco 1414

Contact: M. Daniel JEIFETZ, Directeur

Tel: (54) 3827 – 420111 – Fax: (54) 11 – 48588400

Email: [djeifetz@coafi.com](mailto:djeifetz@coafi.com)

**SERGIO RICARDO NUÑEZ**

Marque commerciale: GOLDEN ANDES

15 de Junio 2159 Este Barrio UDAP

San Juan

Santa Lucía 5411

Contact: M. Sergio Ricardo NUÑEZ, Directeur

Tel: (54) 264 – 4251473 – Fax: (54) 264 – 4251473

Email: [snunez@expandingfrontiers.com](mailto:snunez@expandingfrontiers.com) – Web: [www.expandingfrontiers.com](http://www.expandingfrontiers.com)

**SOLFRUT S.A.**

Monseñor Magliano 3051 1°C

1642 San Isidro

Ciudad de Buenos Aires

Contact: M. Francisco AQUINO

Tel: (54) 11 - 4766-0606 – Fax: (54) 11 - 4766-0606

Email: [faquino@solfrut.com.ar](mailto:faquino@solfrut.com.ar) – Web: [www.solfrut.com](http://www.solfrut.com)

**SUL MINEIRA S.A.**

Marque commerciale: SESIMBRA

Colón 233 1° piso of. 1 Y 2

Mendoza 5500

Contact: M. José A. BARTOLUCCI

Tel: (54) 261 – 4294921 – Fax: (54) 261 – 4296418

Email: [jbartolucci@sulmineira.com.ar](mailto:jbartolucci@sulmineira.com.ar) – Web: [www.sulmineira.com.ar](http://www.sulmineira.com.ar)

**SUPERMERCADOS HIPERMARC**

Marques commerciales: DONCELLA; CINTA DE ORO; VALLE SOLEADO

Av. Fondo de la Legua 1232

Buenos Aires

San Isidro 1640

Contact: Mme Florencia ADARO, Responsable Import/Export

Tel: (54) 11 – 4717 – 2020

Email: [fadaro@cidef.com.ar](mailto:fadaro@cidef.com.ar)

### **TITTARELLI VITINICOLA Y OLIVICOLA**

La Florida

M5558AFA La Libertad- Rivadavia

Provincia de Mendoza

Tel: (54) 2623 44-2040

Email: [info@tittarellisa.com.ar](mailto:info@tittarellisa.com.ar) – Web: [www.tittarelli.com.ar](http://www.tittarelli.com.ar)

### **VALLE CHAMPAQUI S.A.**

Marques commerciales: ESTANCIA EL RODEO; ZAPPEGNO

Luis De Tejeda 4454

5009 Cordoba

Provincia de Cordoba

Contact: M. Luciano ZAPPEGNO

Tel: (54) 351 – 4823762 – Fax: (54) 351 – 4824210

Email: [luazenio@zappegno.com](mailto:luazenio@zappegno.com) – Web: [www.zappegno.com](http://www.zappegno.com)

### **WINES & OLIVES**

Paso de los Andes 425 - PB - Dpto 2

Mendoza

Mendoza 5500

Contact: M. Matías Ignacio FERNANDEZ IUVARO, Import/Export

Tel: (54) 261 – 4237314 – Fax: (54) 261 – 4340101

Email: [info@winesandolives.com](mailto:info@winesandolives.com) / [mfernandez@winesandolives.com](mailto:mfernandez@winesandolives.com)

Web: [www.winesandolives.com](http://www.winesandolives.com)

## Annexe III: Sources Consultées

- Codex Alimentarius: [www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)
- Alimentos Argentinos: [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)
- Argentina Tradenet: [www.argentinatradenet.gov.ar](http://www.argentinatradenet.gov.ar)
- Real Academia Española: [www.rae.es/rae.html](http://www.rae.es/rae.html)
- Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires: [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)
- Ferias Alimentarias: [www.feriasalimentarias.com](http://www.feriasalimentarias.com)

### Etudes:

- *Understanding the Codex Alimentarius*, Third Edition, World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2006.
- *Instructivo para la confección de protocolos de calidad*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Programa Alimentos Argentinos.
- *Un desafío Permanente. Alimentos Argentinos de Calidad*, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos / SAGPyA.
- *Producción Olivícola. Perfiles Productivos*, Lic. Sofía Tagarelli, Dirección Nacional de Alimentos, SAGPyA, 2008.
- *Informe del Sector Olivarero. Subsector Productor de Aceite de Oliva*, Dirección Nacional de Alimentos, SAGPyA, 2003.