



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Económicas
Biblioteca "Alfredo L. Palacios"



Estudio económico del olivo

Kumani, Panaiote

1947

Cita APA: Kumani, P. (1947). Estudio económico del olivo.
Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Económicas

Este documento forma parte de la colección de tesis doctorales de la Biblioteca Central "Alfredo L. Palacios".
Su utilización debe ser acompañada por la cita bibliográfica con reconocimiento de la fuente.
Fuente: Biblioteca Digital de la Facultad de Ciencias Económicas - Universidad de Buenos Aires

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

75060

1945

ESTUDIO ECONOMICO DEL OLIVO

Panaïote Kumani

Nº de registro 6997

Julio de 1947

Fernández de Luna

5º año

- C A P I T U L O I -

BREVE RESENA HISTORICA DE SU CULTIVO

El origen del olivo se remonta a tiempos inmemoriales. De los estudios fitogeográficos y fitoleontológicos sólo pudo obtenerse dos hipótesis: la del origen africano, y la del origen asiático. Lo que nadie discute es que "la patria cultural del olivo" está representada por la región europea del Mediterráneo.-

El Génesis, primer libro del Antiguo Testamento, cuya paternidad se atribuye a Moisés, siglo XVI antes de J.C., al referirse al Diluvio, dice que, cuando el Arca encalló sobre el monte Ararat, Noé envió a la paloma para saber si las aguas habían descendido de sobre la faz de la Tierra, volviendo ésta la tercera vez con una rama de olivo en el pico, símbolo de paz y de perdón divino.-

El Deuteronomio, otro de los cinco libros del pentateuco, hace el elogio del olivo, cuya belleza cautiva por su eterno verdor, y el libro de los Jueces dice que, deseando los árboles elegirse un rey, consagraron al olivo como el más hermoso entre ellos.-

La mitología greco-latina atribuye la creación del olivo a la diosa de la sabiduría, que la habría donado a la más noble de las ciudades griegas, Atenas, adornando como por arte de magia el Acrópolis.-

El olivo, según la tradición mitológica, iniciando su difusión desde la península Helénica, conquistó todo el Mediterráneo, se convirtió en símbolo de paz, fraternidad, incorruptibilidad y suprema belleza.-

Columella ha dicho. "Olea prima arborum est", o sea, que el olivo se ha considerado en todos los tiempos como el primero de los árboles.-

En Atenas existe un ejemplar de más de 2.500 años llamado "el olivo de Platón", ante el cual predicaba el filósofo idealista de la Antigua Grecia.-

Documentos que datan del siglo XX antes de J.C., como el Papiros Harris, dicen de la cultura del olivo.-

Ramsés II menciona las plantaciones de olivo ejecutadas por él mismo en homenaje a los dioses. En la tumba de los más ilustres reyes de aquella dinastía, se han encontrado coronas con hojas del simbólico árbol.-

En las fiestas literarias y juegos olímpicos, la verde corona de olivo era para los griegos la más preciada decoración.-

El nacimiento de la industria oleícola es también remotísima. El primer libro de Moisés, menciona el aceite de oliva. Heródoto, habla de los festivales que se hacían en Egipto iluminados con linternas alimentadas con aceite de oliva. Los fenicios se untaban el cuerpo con aceite de oliva; en los banquetes se lo ofrecían a los convidados para perfumar los cabellos y en las tumbas se depositaban redomas conteniendo aceite de olivo que debía alimentar y purificar simbólicamente el alma de los muertos.-

En Egipto se lo usó en la preparación de los momios y en el simbolismo funerario.-

En la Antigua Grecia se protegió el cultivo del olivo. Solón dictó reglamentos protectores de su cultivo. Pisístrato promulgó planes forestales a base del olivo. Demóstenes prohibió el corte de los olivos. En los contratos agrarios se estableció la obligación de reponer los olivos muertos o abatidos por el viento. Teófrasto prescribe normas de cultivo y describe por primera vez la tuberculosis del olivo.-

Plinio, Columella, Catón y Varón, han dedicado en Roma, especial atención a la olivicultura.-

La historia calcula, a base de datos recogidos, que 700 años antes de J.C. había una extensión cultivada con olivos que sobrepasaba la respetable cifra de 1.000.000 de Hcts.-

Historia del olivo en América

Las primeras plantas de oliva llegaron a América desde Sevilla, y fueron plantadas en las Antillas, y en el Continente. En las primeras no fructificaron, o lo hicieron escasamente, según observaciones del naturalista Oviedo. Los destinados al Continente, enviados por la Casa de Contratación en 1520, dieron mejor resultado..

Las plantas de oliva se plantaban en tinas transportándose las en esa forma sobre la cubierta de los navíos. Así se trasladaron de Sevilla a Veracruz y de Veracruz a México, los plantones de olivo que ordenaba enviar entre otras cosas, la ordenanza del 31 de agosto de 1531, que decía: "que de aquí en adelante, todos los maestros que fueren a nuestras Indias, lleve cada uno de ellos en su navío la cantidad que les pareciere (a los de la Casa) de plantas e viñas e olivos, de manera que ninguno partiese sin llevar alguna cantidad".-

En la segunda mitad del siglo XVI, tanto en México como en el Perú, había olivares que producían buenas cosechas pero no había molinos de aceite ni prisa por instalarlos, por cuanto la producción era consumida íntegramente como aceitunas.-

Se le atribuye a Antonio de Rivera, uno de los primeros pobladores de Lima, el haber sido el primero que llevó allí plantones de olivos. En un viaje que hizo a España trajo de allí tres tinajones con plantones de olivo de Sevilla. Al llegar a El Callao de Lima, quedaban sólo tres plantones que plantó en una huerta de su propiedad. Esos plantones provocaron tal codicia entre los pobladores que el Sr. de Rivera debió cuidar su crecimiento con guardia de esclavos y perros.

no obstante lo cual desapareció uno de ellos, reapareciendo unos centenares de leguas hacia el sur, en tierras de Chile, donde dió gran cantidad de renuevos, que se iban plantando y prendieron con gran facilidad.-

La abundancia y excelencia de la incipiente producción olivícola del Nuevo Mundo alarmó en tal forma a la Madre Patria, que viendo así peligrar las industrias ya establecidas en su territorio, no reparó en ordenar, por intermedio del Consejo de Indias, la destrucción de todos los olivares del Nuevo Mundo. De esa bárbara devastación se salvaron muy pocos ejemplares, entre ellos el famoso olivo de Arauco (Rioja) que tiene un tronco de 13 metros de circunferencia.-

Las primeras aceitunas producidas en América, se vendían a precios prohibitivos, por lo cual su consumo era un lujo de mayoralzgos.-

Pero su precio fué bajando rápidamente; en 1596 se vendía el almuel a \$ 2.-; en los primeros años del siglo XVII dos pesos era el precio de la fanega.-

A fines del siglo XVIII, según datos de Mercurio Peruano del año 1792, sólo en la provincia de Arica, perteneciente al Perú español, se cosecharon 400.000 arrobas de aceitunas.

A más de las aceitunas, el olivo proveía de leña, la cual en el valle de Lima era tan útil como el fruto, dada la gran escasez de árboles denunciada desde los primeros tiempos, especialmente por el naturalista Oviedo.-

- C A P I T U L O II -

DESCRIPCION BOTANICA

Es un árbol de corpulencia variable entre tres y doce metros; según el modo de cultivarlo. De tronco cilíndrico, a menudo tortuoso, sobre todo cuando se le deja crecer sin cultivo. De hojas persistentes, siempre verdes, más oscuras por el haz y algo blancas por el envés, con pecíolo, y más o menos acanaleadas. Las hojas se remudan a los dos o tres años.-

Su inflorescencia axilar es un racimo que lleva más o menos 20 flores hermafroditas, sentadas, las cuales no aparecen hasta que la temperatura media no llegue a los 18° C. durando la floración más o menos un mes. Sus frutos son drupas carnosas, pequeños, llamados aceitunas, ricas en aceite en un 30 %; estas comienzan a formarse después de la fecundación, cuando la temperatura llega a los 21° C.-

CLIMA

El olivo requiere para su mejor desarrollo, un clima templado, de preferencia clima marítimo; es muy sensible a los cambios bruscos de temperatura, sufriendo mucho por la neblina y los vientos fríos, sobre todo al momento de la floración.

La luz solar y el oxígeno del aire desempeñan importantísimo papel en la formación del aceite contenido en el fruto; de aquí la necesidad o la conveniencia de sembrarlos lejos de la sombra de edificios o de otros árboles, en los llanos.-

SUELO

El olivo es una especie de vegetal muy rústico, enormemente sobrio. Vive bien en la mayor parte de los suelos, físicamente heterogeneos, aún en los suelos pobres. Da sus cosechas en los sitios aquellos en que ningún otro vegetal contraría con los alimentos necesarios para su normal desarrollo. Sin embargo, en aquellos suelos en que el elemento grueso pre-

domina, suelos livianos, bien aireados, secos, ricos en cal, son donde mejor progresa.-

Los suelos compactos, húmedos, le son perjudiciales, pues es una planta muy sensible a la humedad. Los terrenos bajos u hondonadas, susceptibles de ser ricos en agua de filtración, están contraindicados para su cultivo.-

Estas características lo hace sumamente adaptable a las regiones secas, exentas de irrigación, siempre que haya una precipitación pluvial, anual, de más de 400 mm.-

Esta adaptación a la sequía la debe a su característica conformación radicular. Las raíces, sobre todo aquellas pertenecientes a plantas originarias de semilla, crecen en sentido vertical, profundamente. Las raíces laterales, crecen inclinadas, casi horizontalmente, formando una tupida malla o red, cuyo perímetro es casi igual a la copa del árbol que alimenta y sostiene.-

Variedades

La olea europea es la única especie que produce frutos comestibles. Existe gran número de variedades cultivadas. Según su utilización pueden agruparse en:

1).- Olivos cuyos frutos son especiales para la mesa, voluminosos, carnosos, pobres en hueso, de sabor agradable. Citaremos aquí: el olivo negro o moradillo temprano (olea europea argentata) de aceituna redonda, sabrosa, de excelente jugo. La variedad ascolana cultivada en Chile y Perú. El olivo arola (olea europea arolensis), cuyo fruto, mientras no ha madurado, tiene un color amarillo más pronunciado que en cualquier otra variedad. El olivo de cornezuelo (olea europea ceraticarpa, Clem), de fruto voluminoso y encervado.-

2).- Olivos cuyos frutos son adaptables para mesa y susceptibles de ser empleados en la industria del aceite, pues son ricos en este producto. Citaremos aquí: Oliva Manzanillo

(*olea europea pomiformis*), variedad delicada, de hojas angostadas. Sus frutos antes de madurar son de gusto exquisito, de fácil cosecha, a la madurez su tenor de aceite es elevado.-

3).- Olivos cuyos frutos son ricos en aceite. Citaremos aquí: Olivo picholín (*olea europea oralis*), de frutos negros, pequeños, que dan un aceite muy limpio y de gusto superior. Olivo real o aceituna real (*olea europea hispalensis*, Olem; *olea regia*, Rozier), de fruto violado-negruzcos, de alto rendimiento en aceite.-

Por último, fuera de la clasificación usada, citaremos la variedad denominada acebuche (*olea silvestris*), cuyo follaje sirve de alimento a las cabras y ovejunos y sus frutos a los porcinos y caballares.-

- C A P I T U L O . I I I -

DOMINIO GEOGRAFICO

Dentro de la zona característica del olivo, la cuenca del Mediterráneo, los principales países productores son: España, Italia, Grecia, Turquía, Francia y Túnez.-

A continuación se consigna una breve reseña de las condiciones en que se desarrolla el cultivo y la industria en cada uno de esos países.-

España

La producción de este país representa del 40 al 45 % de la producción mundial.-

El olivo se cultiva en todas las provincias de España con excepción de la parte norte de la Península; Oviedo, Santander, Vizcaya y Guipuzcoa. Las provincias oleícolas más importantes son; Jaén, Sevilla y Córdoba, situadas en la región de Andalucía, que producen el 50 % del total nacional. El cultivo de olivo en estas tres provincias ocupa 782.000 hectáreas con 70.000.000 de plantas. El valor de la producción, con los sub-productos, es de más de 700.000.000 de pesetas.-

Las zonas oleícolas se hallan situadas en altitudes que oscilan entre 300 y 700 metros, con una temperatura media de 15 a 20° C., lo cual permite acumular hasta la maduración de la fruta de 3.400 a 4.000 grados.-

Andalucía es una región templada, por su proximidad al mar Mediterráneo y abrigada de los vientos fríos del norte por la Sierra Morena y de los vientos cálidos del sud (Sirocco) por la Sierra Nevada. Cuenta con una precipitación pluvial de 500 a 1.000 mm. Su suelo es areno-arcilloso; los mejores aceites provienen de terrenos con gran proporción de calcareo.-

Se cultivan alrededor de 30 variedades con una producción de alrededor de 2 quintales de aceite por hectárea, con un rendimiento de aceite de 16 al 25 %.-

Existen más de 10.000 fábricas, provistas en su mayoría con máquinas modernas.-

El gobierno ha reglamentado el almacenamiento de las aceitunas, a fin de que el mismo dure lo menos posible, ya que de ello ha de depender la calidad del aceite que se produzca. Una vez obtenido el aceite se guarda en recipientes de hierro revestidos con azulejos (trujales).-

Por decreto del año 1926 se prohíbe la importación de aceites de semillas para usos comestibles, habiéndose establecido, desde 1920, que sólo puede venderse como aceite para la alimentación, el proveniente de la aceituna.-

Por el convenio Argentino-Español del 5 de setiembre de 1942, el gobierno español se compromete a permitir la entrada de 4.000 toneladas de aceites comestibles de girasol y maní, debiendo exportar España con destino a nuestro país, la misma cantidad de aceite de oliva.-

Los plantadores, industriales y exportadores están asociados en sus respectivas organizaciones, existiendo una comisión mixta compuesta por las antedichas organizaciones y con representación del estado.-

La producción española de aceite es de unos tres millones setecientos mil quintales, siendo sus principales mercados: Argentina, Estados Unidos, e Italia, que absorben el 60 % de sus exportaciones.-

Italia

Tiene una producción promedio de 2.260.000 quintales de aceite, ocupando así el 2º lugar entre los países oleícolas. Se dedica al cultivo simple 823.000 hectáreas, y al cultivo asociado, con plantas herbáceas y arbóreas 1.353.000 hectáreas, calculándose que una hectárea de olivar asociado produce la tercera parte del aceite que se obtiene en una hectárea de cultivo especializado. El olivo se asocia a la vid, almendro y algar.

robo.-

La principal zona productiva es la región meridional, que produce el 75 % del total, y las islas, en las que se obtiene el 20 %, siendo los principales centros de cultivos: Apulia, Calabria, Sicilia, Lazio, Toscana y Abruzzo.-

Se cultivan una gran cantidad de variedades, habiéndose clasificado más de 90 hasta el presente.-

Es una práctica muy común en los viejos olivares la del rejuvenecimiento, que consiste en una poda más o menos intensa de las raíces, tallo y copa, siendo favorecidos estos olivares con la liberación de impuestos por el término de 10 años.-

La industria oleícola se halla muy perfeccionada, lo que le permite obtener un aceite de gran calidad, y purificar los aceites que importa de España, que luego libra al mercado internacional.-

Es obligatoria la agremiación de los que intervienen en el cultivo e industrialización del olivo. Es una industria protegida.-

Italia exporta unos 400.000 quintales de aceite de los cuales el 45 % son absorbidos por la Argentina y el 30 % por los Estados Unidos.-

La política oleícola del régimen fascista tendía a alcanzar una producción de 3.500.000 quintales anuales.-

Grecia

Con una producción media de 1.000.000 de quintales anuales de aceite, ocupa el tercer lugar como país productor. Cuenta con 60.000.000 de plantas en producción distribuidas en 500.000 hectáreas y una cantidad mayor de acebuches que forman verdaderos bosques. Se cultiva en el litoral, especialmente en la isla de Creta, en las del Egeo y en el Peloponneso.-

Este cultivo se realiza en casi todas las regiones

asociado a la vid, leguminosas y cereales, conociéndose un gran número de variedades poco estudiadas, generalmente de bajos rendimientos en aceite, dado que se utilizan prácticas culturales primitivas por la escasez de máquinas, lo cual influye en el perfeccionamiento de la calidad del aceite, por cuanto las aceitunas deben almacenarse por ello, cierto tiempo, antes de ser industrializadas.-

Los principales centros industriales son: Mitilene, Corfú, Chios, y Laconia.-

Exporta alrededor de 300.000 quintales después de restar 700.000 quintales para el consumo interno, siendo sus principales compradores Italia y Francia, que absorben el 65 %, y Estados Unidos e Inglaterra.-

El gobierno trata de aprovechar los 70.000.000 de aceitunas que vegetan espontáneamente, y de aumentar el rendimiento de las variedades existentes, mediante la aplicación de prácticas racionales que aumentarían en 1/3 la producción nacional.

Portugal

Ocupa el cuarto lugar como país productor de aceite de oliva. posee 40.000.000 de olivos distribuidos en 500.000 hectáreas que representan el 9 % del total cultivado.-

Los principales centros olivícolas son: Beira, Extremadura y Alentejo, obteniéndose rendimientos en aceite del 14 al 19 %.-

La producción nacional no alcanza a cubrir el consumo interno por lo cual importa anualmente cantidades variables que dependen del resultado de sus cosechas.-

En orden de importancia siguen: Siria y Líbano con una superficie cultivada de 64.000 hectáreas que producen 900.000 quintales de aceitunas de las cuales 117.000 se consumen directamente y con el resto se fabrican 153.000 quintales de aceite

que se destinan íntegramente al consumo interno.- Turquía, con 700.000 hectáreas cultivadas de las cuales se obtiene 1.700.000 quintales de aceitunas y 133.000 quintales de aceite. El consumo interno es insignificante, (1/2 kg. por habitante y por año). Francia con una pequeña producción de 50.000 quintales anuales de aceite, que se debe a que posee árboles muy viejos, a enfermedades y malas prácticas culturales.-

AMÉRICA.-- La extensión plantada con olivos es de unas 40.000 hectáreas, correspondiendo más del 60 % a Norte América.-

América constituye el principal mercado importador de aceite de oliva y aceitunas, absorbiendo más de la mitad de las exportaciones mundiales.-

En los Estados Unidos, el cultivo se halla radicado en California, Texas y Arizona, en terrenos areno-arcillosos con materiales residuales de los valles. El 85 % de los olivares de California son de regadío, cultivándose especialmente variedades de mesa: Manzanilla, Ascalano y Sevillana. Hasta fines del siglo XIX se cultivaban variedades para aceite, a partir de esa época los olivicultores se vieron en la obligación de dedicarse a las variedades de mesa, debido a la competencia de los aceites de semillas.-

La producción actual de aceites comestibles en Estados Unidos es de 20.000.000 de quintales en los cuales el aceite de oliva representa el 0,05 %.-

En los demás países americanos, excluyendo a la Argentina, puede decirse que el cultivo del olivo se halla aun en la fase experimental.-

Producción mundial de aceite de oliva

El cuadro II ha sido obtenido del Anuario de la Sociedad de las Naciones.-

En la observación de su resumen se nota variaciones

bruscas de un año a otro. Teniendo en cuenta que se trata de una planta que produce cosechas abundantes cada dos años, se ha tomado los promedios bianuales, donde se observa una producción notablemente constante que oscila entre los 8 y 9.000 millares de quintales.-

Además, del estudio de este cuadro, surge (aunque parezca prematuro) la posibilidad de conquista de mercados exteriores para nuestros aceites de oliva. Estados Unidos, que en años anteriores a la crisis de 1929-30 llegó a consumir cantidades superiores a las 73.000 toneladas, produce apenas 700 toneladas.-

Los demás países americanos que no figuran en el cuadro por su escasa producción, son todos importadores de aceite de oliva y probables futuros clientes de nuestra producción olivícola.-

Cuadro I

Producción mundial de aceite de oliva.- (1)

(En millares de toneladas)

1901	636	1906	315	1911	825	1916	593	1921	597	1926	565
02	457	07	672	12	221	17	779	22	741	27	1090
03	573	08	276	13	499	18	693	23	674	28	653
04	390	09	565	14	426	19	572	24	772	29	1231
05	537	10	297	15	570	20	769	25	653	30	420
Media	520		425		508		681		687		709

(1).- Revista de Informaciones Hispano-Argentina.-

Quadro II

- Producción de aceite de oliva por países -
(en millares de quintales)

	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1939	1940	1941
España	3488	3162	3130	4376	3900	3800	2936	2840	3827	3170
Francia	71	40	59	68	69	35	48	95	..	..
Grecia	1343	1054	1226	882	726	1875	1028	1552	992	774
Italia (1)	2161	1633	2169	2184	1538	2723	1778	3199	1450	2000
Portugal	388	736	216	516	272	972	334	708	345	666
Turquía	367	227	302	298	286	621	338	670	300	700
Yugoeslavia	38	43	39	30	20	72	62	59	30	--
EUROPA.-	7700	6840	7140	8380	6810	10100	5700	9200	7000	7300
Tunez (1)	550	600	550	600	150	500	250	410	270	350
Argelia	138	83	147	130	66	160	103	115	85	250
Marruecos.Pr.	95	73	115	90	105	90	80	80	150	150
Egipto	30	30	16	--	26	27	25	40	25	--
AFRICA.-	813	786	828	820	347	780	460	650	530	780
EE.UU.	7	7	7	7	7	8	9	--	--	--
	7	7	7	7	7	8	9	--	--	--
Siria-Líbano	54	158	113	126	98	168	153	25	130	..
Palestina	11	7	13	90	28	94	77	30	36	--
Chipre	2	2	19	20	3	27	12	7	10	--
Islas It. Egeo	6	6	10	10	3	5	12	9	4	--
ASIA.-	73	173	155	246	132	294	254	71	180	--

(1).- No comprendido aceite extraído de residuos.-

- R E S U M E N -

1932	8.593	1932-33	8.199
1933	7.806	1933-34	7.968
1934	8.130	1934-35	9.291
1935	9.453	1935-36	3.174
1936	7.296	1936-37	9.230
1937	11.182	1937-38	8.603
1938	6.181	1938-39	8.000
1939	9.921	1939-40	8.355
1940	7.710	1940-41	7.395
1941	8.080		

- C A P I T U L O I V -

ZONAS APTAS PARA SU CULTIVO.- ZONAS CON PLANTACIONES EXISTENTES.-

La ley N° 11.643, llamada de fomento de la olivicultura, en su artículo 1º, declara "Región Económica del Olivo" a las zonas comprendidas por:

- a) Las provincias de La Rioja, Catamarca, San Juan y norte de Corrientes;
- b) Los departamentos Pringles, Chacabuco, Junín, San Martín, Belgrano y Ayacucho, de la provincia de San Luis;
- c) Los departamentos Calamuchita, Santa María, San Javier, San Alberto, Punilla, Capitán, Colón, Pocho, Minas, Cruz del Eje, Ischilín, Totoral, Sobremonte, Tulumba, y zona noroeste de Río IV de la provincia de Córdoba;
- d) Los departamentos Capital, Godoy Cruz, La Paz, Santa Rosa, Rivadavia, San Martín, Guaymallén, Lavalle Las Heras, Junín, Luján, y Tupungato, de la provincia de Mendoza;
- e) Los departamentos Graneros, Río Chico, Chicligasta, Monteros, Famaillá, Tafí y Trancas, de la provincia de Tucumán;
- f) Los departamentos Candelaria, Rosario de la Frontera, Metán, Cafayate, Guachipas, San Carlos, La Viña Chicoana, Rosario de Lerma, Cerrillos, Capital y Caldera, de la provincia de Salta;
- g) Los departamentos de Villaguay, Concordia, Concepción del Uruguay y Paraná, de la provincia de Entre Ríos;
- h) Los departamentos de Capital, San Javier, Caray y San Jerónimo, de la provincia de Santa Fé;

- i) Los departamentos de Coronel Dorrego, Bahía Blanca, Villarino y Patagones, de la provincia de Buenos Aires;
- j) Los departamentos de Adolfo Alsina, Conesa, Pichimahuida, Avellaneda y General Roca, del territorio del Río Negro, y
- k) Las que incorpore el Ministerio de Agricultura de la Nación después de haber comprobado la aptitud de las mismas.-

En el mismo artículo se establece que: "Dentro de la región declarada especialmente apta para el cultivo del olivo, se considera tierra cultivable la que disfruta de una media anual de precipitación pluviométrica de 400 milímetros, o que tenga los beneficios de la irrigación".-

DECRETO REGLAMENTARIO.-

El decreto reglamentario de la ley 11.643, del 23 de diciembre de 1932, divide la "Región Económica del Olivo", por razones dependientes de sistemas de irrigación, en las cinco zonas siguientes:

- 1a.- Zona occidental, a base de irrigación, formada por las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan y Mendoza.-
- 2a.- Zona del sur, a base de irrigación, formada por los departamentos de Adolfo Alsina, Conesa, Pichimahuida, Avellaneda y General Roca, y los que oportunamente puedan incluirse del territorio del Río Negro.-
- 3a.- Zona central, en parte irrigada, complementando la precipitación pluvial y que comprende los departamentos de Pringles, Chacabuco, Junín, San Martín, Belgrano y Ayacucho, de la provincia de

San Luis; los de Calamuchita, Santa María, San Javier, San Alberto, Punilla, Capital, Colón, Río Chico, Minas, Cruz del Eje, Ischilín, Totoral, Sobremonte, Tulumba y zona noroeste de Río IV, de la provincia de Córdoba; los departamentos de Graneros, Río Chico, Chicligasta, Monteros, Tambo, Maillá, Tafí y Trancas, de la provincia de Tucumán; los de Candelaria, Rosario de la Frontera, Metán, Cafayate, San Carlos, La Viña, Chicoana, Rosario de Lerma, Cerrillos, Capital y Caldera, de la provincia de Salta, y los que en oportunidad sean incluidos de estas u otras provincias y territorios adyacentes.-

4a.- Zona del litoral fluvial, que incluye los departamentos de Capital, San Javier, Garay y San Gerónimo, de la provincia de Santa Fé; los de Villaguay, Concordia, Concepción del Uruguay, Paraná, Colón y Federación, de la provincia de Entre Ríos, y los departamentos de San Cosmé, Itatí, Berón de Astrada, Capital, San Luis, General Paz y Empedrado de la provincia de Corrientes.-

5a.- Zona del sudeste, que comprende los partidos de Dorrego, Bahía Blanca, Villarino y Patagones, de la provincia de Buenos Aires, y los que oportunamente se incluyan en la misma.-

Resoluciones Ministeriales.-

En virtud del inciso k) del artículo 12 de la ley 11.643, el Ministerio de Agricultura dictó las resoluciones del 12 de abril de 1934, 14 de junio de 1934, 10 de julio de 1935, 18 de diciembre de 1939 y 22 de enero de 1940, por las cuales se amplía la zona económica del olivo incluyendo las siguientes regiones;

Departamentos Capital, Burruyaco, Cruz Alta y Icales; de la provincia de Tucumán.-

Departamentos de Campo Santo, mitad oeste de los departamentos de Orán y Anta, de la provincia de Salta; San Antonio, Capital, Tumbaya, Perico del Carmen, Ledesma, Gobernador Obejero, Gobernador E. Tello, San Pedro y Tilcara, de la provincia de Jujuy; Choya, Loreto, Guasayán, Silipica, Capital Río Hondo, La Banda, Jiménez y Pellegrini, de la provincia de Santiago del Estero; la parte del departamento Confluencia comprendida por la Colonia Centenario, del territorio del Neuquén Monte Caseros, Paso de los Libres, San Martín, Santo Tomé, Sauce, Esquina, Goya, Lavalle, Bella Vista, San Roque, Saladas Mburucuyá y parte norte del paralelo 28 de San Miguel e Ituzaingó de la provincia de Corrientes.-

Clasificación de Lancaster

G. Lancaster, en un artículo publicado en la revista "Política Económica", dice que la ley 11.643 no ha dado los resultados que de ella se esperaban. La iniciativa privada en esta clase de cultivos debe ser estimulada con otros medios, que sean reales alicientes para el cultivador en pequeña o en gran escala. Opina que la ley 11.643, que puede llamarse ley de ensayo, ha servido para restar adeptos al cultivo del olivo, por cuanto las planras entregadas por el Ministerio de Agricultura resultaron malas en general, enfermas en buena parte, y sumamente caras, y las plantaciones efectuadas en zonas sin riego de la vastísima "Región Económica del Olivo" fomentaron indirectamente grandes ilusiones que al traducirse en fracasos, trajeron agregados el desaliento del cultivador, por la esterilidad de su esfuerzo y el descontento que hiere al Ministerio, creando una atmósfera de incertidumbre.-

Lancaster clasifica las zonas aptas para el cultivo del olivo en la forma siguiente:

Zonas inmejorables.- Provincias de La Rioja y Catamarca, donde las plantaciones bajo riego y en pleno desarrollo, pueden dar de 200 a 400 kilogramos de aceitunas por planta.-

Zonas secundarias.- Provincias de San Juan y Mendoza, donde bajo riego y en zonas no expuestas a los frios y heladas de los rigurosos inviernos, las plantaciones en pleno desarrollo señalan cosechas normales de 80 a 120 kilogramos por planta.-

Zonas limitadas.- Provincia de Córdoba, en el ángulo que forma la conjunción de las provincias de San Luis, Córdoba y La Rioja, y los departamentos Cruz del Eje e Ischilín; provincia de Buenos Aires; únicamente algunas zonas al sud y sud-este de Bahía Blanca, y provincias de Entre Ríos y Corrientes.-

Zonas con plantaciones existentes

Con excepción del territorio de Tierra del Fuego, se hallan plantaciones de olivo en todo el resto del país, aunque en algunos territorios nacionales es su número tan reducido, que carece de significación económica.-

El primer lugar lo ocupa la provincia de Mendoza, con más del 60 % del total. Le sigue la provincia de Córdoba, donde últimamente se han realizado grandes plantaciones de olivo por lo cual la mayoría de las plantas existentes no se hallan aún en edad de producción.-

siguen en orden de importancia las provincias de San Juan, Entre Ríos, Buenos Aires, Corrientes y la Gobernación de Misiones, por mencionar las zonas que revisten mayor significación económica.

Cuadro IIICantidades de plantas de olivos por provincias y territorioshasta el 30 de diciembre de 1942 (1)

	Más de 7 años	Menos de 7 años	Total
Buenos Aires.....	221.384	64.480	85.864
Santa Fe.....	13.490	22.493	35.983
Córdoba.....	17.244	527.683	544.927
Entre Ríos.....	55.394	74.692	130.086
Corrientes.....	5.285	44.377	49.669
Santiago del Estero.....	260	9.771	10.031
San Luis.....	729	1.842	2.571
Mendoza.....	307.517	649.838	957.355
San Juan.....	41.538	182.592	224.130
La Rioja.....	14.708	28.220	42.928
Catamarca.....	4.615	11.588	16.203
Tucumán.....	881	14.519	15.400
Salta.....	3.434	25.301	28.735
Jujuy.....	4.107	22.360	28.467
Territorio de la Pampa.....	70	379	449
Territorio de Formosa.....	33	403	436
Territorio del Chaco.....	571	1.617	2.188
Territorio de Misiones.....	6.952	37.296	44.248
Territorio del Neuquén.....	3.413	1.768	5.181
Territorio de Río Negro.....	7.155	35.433	42.588
Territorio de Chubut.....	478	872	1.350
Territorio de Santa Cruz...	13	9	22
Totales.....	509.271	1.757.533	2.266.804

(1) Datos de la Dirección de Estadística.-

Nota.- Se puede calcular que las plantaciones efectuadas en el país en el período 1943/45, inclusive, ha alcanzado a 300.000 olivos por año.-

- C A P I T U L O V -

INDUSTRIA OLIVICOLA.- EVOLUCION.- COMPETENCIA EN EL MERCADO INTERNO.- PRECIOS.-

La producción de aceite de oliva en nuestro país data de los tiempos de la colonia, cuando los olivares de Araya en La Rioja, fueron talados por orden de los reyes de España, quienes consideraron que el aceite que aquí se producía era superior al fabricado en España. Dado que la obtención del aceite de oliva es cosa sencilla, todo aquel que en aquella época tenía un olivo productivo, se limitaba a triturar las aceitunas para obtener así un aceite grueso para su propio consumo.-

En La Rioja era donde había el mayor número de olivos; en el resto del país los había en las grandes quintas y en Buenos Aires fueron famosos los olivos que dieron nombre al paraje denominado "Los Olivos" en el actual partido de Vicente López, donde más tarde se formó el pueblo que se conoce con el nombre de Olivos.-

De 1870 a 1874 se importó de Europa 2345 toneladas de aceite de oliva.-

de 1880 a 1884 se importó 3391 toneladas. En ésta época se instaló en el país la primera fábrica de aceite de maní, que era el preferido por la población urbana, ya que en la campaña sólo utilizaban la grasa en sus comidas.-

El aceite de oliva que se consumía era muy caro, ya que sólo podía importarse aceite muy fino, pues no se conocían los métodos para refinar los de segunda categoría. Cuando esto fué posible, llegó a consumirse 1 Klg. por año y por persona. Con la llegada de los primeros contingentes de inmigrantes italianos y españoles, acostumbrados a consumir aceite puro de oliva a razón de 5 a 10 Klg. anuales por persona, empezó la verdadera importación de este producto y la perspectiva de un

posible producción nacional.-

Los agricultores de aquella época, mal orientados, se animaron a plantar olivos y preferían hacer calles de parras, árbol improductivo y venenoso. Se les inculcó la idea de que se plantaba para provecho de los nietos, que se necesitaba 60 a 80 años para producir una cantidad regular de aceite. La importación de aceite de oliva fué aumentando, importándose en 1885-89, 5.603 toneladas, llegándose en 1930 a 50.292 toneladas. Desde esta última fecha comienza a decaer la importación debido a nuestra producción de aceites oleaginosos para los cortes de aceites comestibles. Así llegamos a 1935 en que entraron solamente 21.590 toneladas; luego se produjo la guerra de España y la segunda guerra mundial, con lo cual la importación llegó a anularse prácticamente.-

Fué necesario que el Gobierno Nacional dictara una ley de fomento de la olivicultura, ampliada por otras varias leyes provinciales, para que se fuera haciendo conciencia entre los fruticultores del país que resulta productivo el cultivo del olivo y empezara a plantarse y establecerse plantas industrializadoras de aceitunas.

Conservación de aceitunas.- (1)

En las diferentes zonas olivícolas del país la preparación de los distintos tipos de aceitunas en conserva ha llegado a ocupar un lugar destacado, habiéndose desarrollado sin embargo, con mayor intensidad en las provincias de La Rioja y Catamarca. Esta mayor preocupación se ha debido indudablemente a diversos factores, entre los cuales pueden ser mencionados:

- 1a.- El cultivo casi exclusivo de una variedad; la Arauco, que ha demostrado poseer características muy especiales para su preparación en conserva.

- 2a.- La predisposición general, que poseían los prime-

(1).- Corporación Nacional de Olivicultura.-

ros cultivadores, hacia la conservación de distintos vegetales por desecación, colocación en salmuera, etc., lo que unido a las buenas perspectivas que presentaba el mercado, los decidió a inclinarse por esta forma de industrialización.

Es por ello, que en las provincias mencionadas se destina al fin indicado casi la totalidad de la producción, cuyos promedios anuales oscilan alrededor de 1.500.000 kilogramos; siendo muy pequeñas las cantidades de aceitunas dedicadas a la extracción de aceite, utilizándose solamente a tal efecto el 20 % del total, el cual se halla constituido en su mayor parte por los frutos que por poseer imperfecciones se separan como "descarte", al efectuarse la selección previa que se realiza con las aceitunas, o bien por el producto que se altera durante la preparación.-

En otras zonas del país y especialmente en las provincias de San Juan y Mendoza, se cultivan numerosas variedades, pero con preferencia aquellas que por las características de su producción y su finalidad se denominan "aceiteras".- —

En estos casos, en donde los promedios anuales de producción alcanzan cifras comprendidas entre 5 y 6 millones de kilogramos, el 60 a 70 % constituye materia prima para la fabricación de aceite, destinándose al mismo tiempo a tal objeto el "descarte" de la aceituna de mesa y el producto que durante el proceso de elaboración se altera o deteriora. El 30-40 % restante es destinado a la preparación de distintos tipos de aceitunas en conserva.-

Los diversos procedimientos utilizados para preparar estos encurtidos, han resultado en la práctica, deficientes, pues hallándose basados casi siempre en los conocimientos que determinadas personas poseían de sus países de origen, al ser aplicados en nuestras distintas regiones olivícolas sin tener

en cuenta las características diferentes que presenta la materia prima; por influencia de diversos factores varietales, climáticos y edáficos, han dado como resultado la obtención de productos defectuosos.-

Los inconvenientes suscitados con la aplicación de estos distintos métodos, asumieron mayor gravedad desde hace algunos años, debido al desarrollo que ha llegado a alcanzar la industria; merced por una parte, al ambiente comercial favorable producido por la escasez del producto de origen extranjero, representado en épocas normales por cifras que oscilaban alrededor de los 4.000.000 de kilogramos, y por otra, a la mayor cantidad de materia prima disponible en el país.-

Esto último se ha debido en algunos casos (Mendoza, San Juan etc.), a la producción de las nuevas plantaciones y en otros (La Rioja, Catamarca), a los mayores cuidados culturales otorgados a los olivares ya existentes, (introducción de variedades polinizadoras, riego, podas, abonos, etc.).-

Es así, como año tras año y en las diferentes regiones, las pérdidas ocasionadas por diversas alteraciones -la mayoría de ellas de origen microbiano- han llegado a comprometer cantidades comprendidas entre el 40 y 50 % del producto en preparación.-

Breve reseña de los procedimientos empleados en distintos países para la elaboración de aceitunas en conserva.-

Los procedimientos adoptados en los distintos países olivícolas, difieren según sea la clase de producto que se desea obtener.-

Los diversos tipos de aceitunas en conserva, pueden dividirse de acuerdo al estado de madurez en que los frutos son cosechados y preparados, en los cuatro grupos siguientes:

1a.- Aceitunas verdes conservadas en salmuera.-

2a.- Aceitunas moradas conservadas en salmuera.-

3a.- Aceitunas maduras conservadas en salmuera

4a.- Aceitunas maduras desecadas y saladas.-

Aceitunas verdes conservadas en salmuera.-

Para la conservación de aceitunas verdes en salmuera se siguen en general los procedimientos que a continuación se indican

- a) Cosecha de frutos y transporte al lugar de elaboración.-
- b) Clasificación según estado de madurez, defectos, tamaño, etc.
- c) Eliminación del sabor amargo de los frutos, por medio de soluciones alcalinas.-
- d) Lavados para eliminar el exceso de lejía alcalina.
- e) Colocación de los frutos en salmuera.-
- f) Envasado.-

Las variedades de aceitunas que se destinan a la preparación en conserva, varían según los países.-

En España son utilizadas casi exclusivamente las denominadas Sevillana y Manzanilla, mientras que en los Estados Unidos se unen a las dos mencionadas, la Ascolano y la Mission.

En nuestro país se industrializan en esta forma, un reducido número de variedades entre las cuales se encuentran con preferencia las denominadas Arauco o Criolla, Manzanilla Ascolano, y en determinadas ocasiones, la Santa Catalina, San Agustino y Sevillana.-

Cosecha de los frutos y transporte al lugar de elaboración. Clasificación según estado de madurez, tamaño, defectos, etc.-

La cosecha de la fruta es siempre realizada a mano, transportándose inmediatamente de recogida al lugar donde se ha de efectuar la elaboración, utilizando al efecto cajones o cestos de mimbre, forrados interiormente con arpillera acolchonada con paja, para evitar que las aceitunas se golpeen.

Allí se procede a su selección según estado de madurez y tamaño, separando al mismo tiempo los frutos que se manifiestan defectuosos.-

Estas operaciones se realizan también a mano y son llevadas a cabo, en la mayoría de los casos, por mujeres y niños, ayudados en algunas ocasiones (California) por máquinas provistas de cintas mecánicas que transportan la fruta, poniéndola con facilidad a disposición de los operarios.-

Es posible separar de esta manera las aceitunas pintonas y maduras que pueden llegar mezcladas, las cuales serán destinadas, según sea su estado, a la preparación de aceitunas moradas y maduras en salmuera. Al mismo tiempo se extraen los frutos que poseen golpes, cochinillas, etc.-

La clasificación por tamaños que se realiza generalmente por medio de máquinas, divide la materia prima en una serie de categorías, según sea el número de unidades necesarias para completar un kilogramo.-

En California (EE. UU.) , por ejemplo, una de las clasificaciones más aceptadas divide el producto en las categorías mencionadas a continuación:

Designación	Número de aceitunas por kilogramo
Supercolossal	70 - 80
Colossal	80 - 90
Jumbo	100 -110
Gigante	120 -130
Mamut	150 -160
Extra Grande	170 -190
Grande	200 -220
Mediana	240 -260
Chica	280 -300

Además se halla estipulado, que en los casos en que

los envases contengan un número superior a 308 aceitunas por kilogramo, el producto debe considerarse de segunda clase.-

Eliminación del sabor amargo de los frutos utilizando soluciones alcalinas.-

En recipientes diversos, ya sea de madera o mampostaría (tanques, piletas, etc.), se realiza el proceso de eliminación del sabor amargo; empleando a tal fin, lejías alcalinas de porcentajes variables de acuerdo con la variedad, estado de madurez, etc.-

En España, se utilizan lejías de baja concentración 1,5 a 1,6 % para la variedad Sevillana y, algo mayores, 2 % para la variedad Manzanilla.-

En los Estados Unidos, las lejías utilizadas varían en su concentración de 1,25 a 2%, aconsejándose tratamientos con lejías de pequeña concentración para las aceitunas de tamaño grande y especialmente para la variedad sevillana.-

En nuestro país no se tiene en realidad un criterio uniforme al respecto, existiendo sin embargo cierta tendencia hacia la utilización de lejías al 2 %.-

En determinados casos no se utilizan lejías alcalinas para eliminar el glucósido amargo, prefiriéndose en cambio, colocar directamente en salmuera los frutos, una vez cosechados y clasificados. Esta salmuera es periódicamente renovada, aumentando si es necesario, su concentración salina.-

Lavado de los frutos para eliminar el exceso de lejía alcalina

Quando se ha comprobado la penetración de la lejía hasta las cercanías del carozo (endocarpio), se retira la misma, iniciándose entonces los lavados con agua a fin de extraer el exceso de alcalinidad.-

Estas labores duran por lo general uno o dos días, al cabo de los cuales, el producto se halla en condiciones de ser colocado en salmuera e iniciar su fermentación.

Colocación de los frutos en salmuera.-

En España, esta etapa de la elaboración se realiza utilizando con preferencia grandes recipientes de madera, (Borona) cuya capacidad oscila por lo general, entre 600 y 650 litros, donde es posible preparar alrededor de 450 kilogramos de aceitunas.-

En los Estados Unidos, y en particular en California, se dedican a este fin, recipientes más pequeños, la mayoría de los cuales llevan aproximadamente 125 kilogramos de fruta y 100 litros de salmuera.-

En lo referente a la concentración de la salmuera inicial, existen también divergencias. Los españoles prefieren concentraciones iniciales que, salvo casos raros, son superiores al 10 %, en cambio, los industriales californianos inician la fermentación con concentraciones de alto porcentaje de sal; entre 10 y 15 % para la variedad Manzanilla, y bajos, 5 o 6 %, para la Sevillana.-

Luego de unos días y debido a la disminución de sal en el medio, se adicionan nuevas cantidades de sal o salmuera con el objeto de mantener o elevar el porcentaje inicial.-

En nuestro país existe manifiesta inclinación hacia las concentraciones iniciales pequeñas, las cuales muchas veces no sobrepasan el 2 %, aumentando luego progresivamente el porcentaje hasta llegar al 8-9 %.-

En los pises ya citados, una vez llenados los envases en la forma mencionada, se colocan directamente a la intemperie, cuidando que la abertura del bitoque permanezca hacia arriba a fin de que, sufriendo la acción de la radiación solar, se faciliten los procesos que determinan la fermentación normal del producto.-

La elaboración finaliza cuando a través de un tiempo determinado, los frutos han adquirido las características orga-

molépticas que definen a un producto de calidad.-

su duración oscila entre dos y seis meses, según variedad, madurez, temperatura, etc.-

Envasado y pasteurización.-

En la mayoría de los casos una vez finalizada la elaboración, el producto es enviado a los distintos centros de consumo donde se fracciona, envasa y pasteuriza, a fin de evitar que la acción de diversos microorganismos puedan llegar a alterar su calidad.-

Producción y consumo.-

En 1926-27 se produjo 18.340 kilogramos de aceite puro de oliva; en 1938 se produjo 69.297 kilogramos, y en 1939 se pasó los 100.000 kilogramos, y es muy posible, dado el aumento constante de plantaciones y de nuevas fábricas, que pasará con el aceite de oliva lo que ha sucedido con el aceite de algodón, que en 1914 se importó 7.618 toneladas, y en 1934 no se importó ninguna.-

Prácticamente todo el aceite de oliva consumido hasta la fecha muy reciente, ha sido importado, puesto que la producción local sigue siendo insignificante (en 1934 el 0,41 % de la producción total y el 0,66 % del consumo).-

Desde el comienzo de la guerra de 1939 el número de plantas incorporadas anualmente ha ido en continuo aumento. Actualmente se estima que se incorporan anualmente 300.000 nuevas plantas de olivo y que el número total de olivos plantados es de 3.000.000.-

En el quinquenio 1939-43, la producción de aceite de oliva ha aumentado de 134 a 709 toneladas.-

En el año agrícola 1943-44 la producción de aceitunas fué de 7.080.130 kilogramos; se estima que aproximadamente un 45 % de dicho total fué destinado a la elaboración de aceite, y el resto para conserva.

La producción total de aceitunas en el país para el año agrícola 1944-45 fué de 9.360 kilogramos. El aumento registrado se debe al aporte de nuevas plantas que comienzan su período productivo.-

Del total producido se utilizó unos 5.300.000 kilogramos para la elaboración de aceite y el resto para conserva. La distribución por zonas es la siguiente:

Cuadro IV

ZONA	PRODUCCION	%
Mendoza y San Juan.....	6.605.500.-	70.57
La Rioja y Catamarca.....	2.397.900.-	25.62
Entre Ríos y Corrientes.....	206.500.-	2.21
Buenos Aires, Río Negro y Neuquén..	977700.-	1.04
Jujuy y Salta.....	23.000.-	0.25
Otras provincias y territorios.....	30.380.-	0.31
	<u>9.360.980.-</u>	<u>100.00</u>

El primer lugar es ocupado por la provincia de Mendoza, con casi el 60 % de la producción total. La importancia que tiene de la producción en las provincias andinas, (La Rioja y Catamarca), abre perspectivas muy halagüeñas para las denominadas "provincias pobres".-

En el año 1945-46, se ha obtenido una producción inferior en un 12,5 % a la del período 1944-45, como consecuencia de diversos factores adversos que soportaron algunas zonas y las deficientes condiciones vegetativas de las plantaciones, en otras. En cambio, con relación a la cosecha correspondiente al ciclo 1943-44, se registra un aumento de cerca de 1.300.000 kilogramos (18,2 %); esta circunstancia debe atribuirse a los olivares que han comenzado a rendir frutos y cuya producción compensa y supera las mermas a que se ha hecho referencia.-

La mayor parte de la producción (87,9 %) se obtiene en las provincias de Cuyo, siguiéndolas en orden de importan-

cia, La Rioja y Catamarca con el 7,3 % y Entre Ríos y Corrientes con el 2,3 por ciento.-

Cuadro V

Z O N A	P R O D U C C I O N	
	Kilogramos	%
TOTAL	8.372.000	100,-
Mendoza } San Juan)	7.356.500	87,9
La Rioja } Catamarca)	609.400	7,3
Entre Ríos } Corrientes)	197.000	2,3
Buenos Aires } Río Negro } Neuquén }	158.900	1,9
Otras provincias y territorios	50.200	0,6

Analizando la distribución de la cosecha de acuerdo al destino previsto del producto, se observa que el 68,8% se empleará para la obtención de aceite y el resto del 31,2% se empleará para conserva. El detalle, para cada una de las zonas es el siguiente:

Cuadro VI

Z O N A	P A R A A C E I T E		P A R A C O N S E R V A	
	Kilogramos	%	Kilogramos	%
T O T A L	5.762.300	68,8	2.609.700	31,2
Mendoza } San Juan)	5.377.500	73,1	1.979.000	26,9
La Rioja } Catamarca)	123.800	20,3	485.600	79,7
Entre Ríos } Corrientes)	164.000	83,2	33.000	16,8
Buenos Aires } Río Negro } Neuquén }	71.000	44,7	87.900	55,3
Otras provincias y territorios	26.000	51,8	24.200	48,2

Las variaciones entre la producción de 1945-46 y la de 1944-45, se establecen en el cuadro que se transcribe a continuación:

Cuadro VII

PROVINCIA O TERITORIO	PRODUCCION (1)		VARIACION SOBRE 1944-	
	Año 1945-46	Año 1944-45	Absoluta	Relativa
	(En k i l o g r a m o s)			%
T O T A L	8.372.000	9.565.600	- 1.193.600	- 12,5
Mendoza }...	7.365.500	6.809.500	- 547.000	- 8,-
San Juan)				
La Rioja }..	609.400	2.386.500	- 1.777.100	- 74,5
Catamarca)				
Entre Ríos }.	197.000	224.000	- 27.000	- 12,1
Corrientes)				
Buenos Aires }				
Río Negro }	158.900	98.700	- 60.200	- 61,-
Neuquén }				
Otras pro- }				
vincias y }	50.200	46.900	- 3.300	- 7,-
territorios }				

(1).- Cifras provisionales.-

Para determinar aproximadamente las posibilidades de expansión del consumo de aceite de oliva, debe tenerse en cuenta que en épocas de prosperidad se han superado las 50.000 toneladas de consumo, y que la composición étnica de la inmigración (españoles e italianos) fué factor importante para alcanzar tan alto nivel de consumo. A este respecto cabe hacer notar que se han producido modificaciones en la corriente migratoria en los años que podríamos llamar normales de interguerra, produciéndose un mayor aporte de nacionales de países del este de Europa.-

Se estima que para que la producción local pueda abastecer el consumo interno será necesario plantar 7.000.000 de olivos en 70.000-75.000 hectáreas (en 1942-43 había 2.816.120 plantas en 28.000 hectáreas).-

Fábricas destinadas a la producción de aceite de oliva.-

En el año 1945 se dedicaron en el país a la fabricación de aceite de oliva 34 fábricas, en las cuales se trabajaron 3876 toneladas de aceitunas de las cuales se extrajo 693 toneladas de aceite.-

Las fábricas se hallan distribuidas en la siguiente forma:

Mendoza.....	21
San Juan.....	2
Jujuy.....	1
Catamarca.....	1
La Rioja.....	6
Entre Ríos.....	2
Río Negro.....	1

Quadro VIII

-Fábricas de aceite de oliva-

Mendoza.- 20

- 1.- Los Olivos - E. Tittarelli S.R.L.
- 2.- Escuela Don Bosco
- 3.- Pablo Parra e Hijos
- 4.- Domingo Pannocchia
- 5.- Establecimiento Olivícola Modelo
- 6.- Di Benedito y Laurente
- 7.- Molinos Río de la Plata - Godoy Cruz
- 8.- Molinos Río de la Plata - Gral. Gutierrez
- 9.- Vicente Antonio Catania
- 10.- Instituto de Olivicultura
- 11.- Cepparo Hermanos y Cía.
- 12.- Eugenio Brochevsky
- 13.- J. K. Vda. de Laur
- 14.- Bodegas y Viñedos Giel
- 15.- Angel Cavagnaro

- 16.- José López e hijos
- 17.- Crespi Hermanos y Cía.
- 18.- Frugoli y Cía.
- 19.- Augusto Zingaretti
- 20.- Domingo Carlucci

San Juan 2

- 21.- Agros S.A.
- 22.- Escuela de Fruticultura y Enología

Jujuy 1

- 23.- Ledesma Sugara Estados and Refining

Catamarca 1

- 24.- Francisco Brand

La Rioja 1

- 25.- Establecimiento Olivícola Argentino

Entre Ríos 1

- 26.- J. Baron Dri Hermanos

Río Negro

- 27.- Cía. Argentina Frutera y Consignataria

A esta lista debe agregarse; una fábrica en Entre Ríos, cinco en La Rioja y una en Mendoza, que han trabajado en el año 1945, según informaciones obtenidas en la Secretaría de Industria y Comercio, no habiendo sido posible obtener el nombre de las mismas.-

Evolución del consumo

El Doctor Rodolfo Potente en un estudio económico de los aceites comestibles en la Argentina, divide la evolución del consumo de aceites comestibles en cuatro períodos, ~~en los~~ -
cuales se pone de manifiesto la influencia de los siguientes factores;

- a) Nivel de vida de la población.
- b) Concentración de la población en las zonas urbanas
- c) Composición étnica de la corriente inmigratoria.-

1er. Período. 1870-1914.-

Alrededor de 1870 se realizan las primeros importaciones de aceites de oliva italianos y españoles, manteniéndose en un promedio anual de unas 2.000 a 3.000 toneladas la cifra importada. En el año 1885 se incorpora al consumo la producción de aceite de maní (2.000 toneladas). Las primeras plantas industriales fueron establecidas en Río Segundo (Córdoba), Tajarí (Entre Ríos) y General Obligado.-

Durante éste período la producción nacional de aceite de maní no pasa de ser un complemento del consumo, que se abastece principalmente con aceite de oliva importado. Puede afirmarse que las clases menos pudientes sustituyen el aceite de oliva por grasas animales y maní. Las cifras de producción del maní ascienden hasta 5.000 toneladas; en 1914, año en que se inicia la guerra europea, el total de aceite importado supera las 25.000 toneladas.-

El consumo total en 1910-14 es de 29.430 toneladas, el consumo "per capita" en igual período asciende a 4.18 kgs. lo que representa un 45 % de aumento con relación al consumo "per capita" del quinquenio 1890-94.-

Para la determinación del consumo se ha utilizado las cifras de importación y producción, así como exportación en su caso y ajustado las cifras de producción en crudo en base a los siguientes porcentajes de pérdidas por refinación, hasta 1935, siguiendo al Dr. García Mata se admitió los siguientes: algodón 17 %, girasol 7 %, maní 4 % y nabo 7 %.-

(Utilizando la reciente experiencia industrial y la más completa información estadística, se adoptó, a partir de 1936 los porcentajes de 10 % para el algodón, 5 % para el maní, 4 % para el girasol y 5 % para el nabo).-

Durante este período no se conocen estadísticas oficiales ni privadas. Las cifras de producción que se mencionan se

han estimado en base a la producción y exportación de maní.-

Quadro IX

	<u>Producción</u> <u>nacional</u>	<u>Importación</u>	<u>Consumo</u> <u>ajustado</u>	<u>Consumo</u> <u>"per</u> <u>capite"</u>
1885-89	2.200	4.960	7.160	2,38
1890-94	4.400	3.820	8.220	2,31
1895-99	4.800	5.490	10.290	2,48
1900-04	4.300	7.360	11.660	2,40
1905-09	4.900	14.440	19.340	3,41
1910-14	5.300	24.130	29.430	4,18

2do. período. 1915-1930

La primera expansión importante de la industria aceitera nacional de igual modo que la de otras importantes ramas de la actividad industrial de hoy (tales como las de textiles y calzado) se registra como consecuencia directa del estallido de la guerra europea de 1914 en virtud de la reducción de las importaciones. El promedio de producción de aceite (casi totalmente de maní) duplica el promedio del quinquenio anterior. Pero no obstante ello -indicio del alto nivel de vida y de la composición de la corriente inmigratoria- el consumo se satisface en sus $3/4$ partes aproximadamente con aceite de oliva importado. En el año 1930 se importaron 59.000 toneladas de aceite de oliva (cifra record) ocupando entonces la Argentina el segundo lugar del mundo entre los países importadores con casi el 25 % del total.-

Sin duda alguna que otros motivos concurren a que se alcanzaran niveles tan altos en las compras. Estas fueron estimuladas también por la rebaja de los derechos aduaneros idias puestos durante la Presidencia Alvear, por iniciativa del Ministro V. M. Molina.-

Además, otra de las causas generales del aumento y abaratamiento de la producción y por ende del consumo mundial de aceites de oliva, fué el descubrimiento del proceso de refinación "Battalle", mediante el cual el aceite de oliva producto

del prensado de aceitunas viejas o fermentadas o de prensados defectuosos pudo ser convertido en aceite comestible. Dicho procedimiento consiste en la desodorización, supresión del gusto, color y acidez del aceite; el producto resultante carece de color y olor pero mezclado con aceite de oliva fino asimila los caracteres de éste. El uso de ese procedimiento fué una de las principales causas de la disminución del costo del aceite importado.-

Pese a ello la industria no resulta seriamente afectada puesto que las cifras de producción del quinquenio 1910-1914 han sido cuadruplicadas al llegar el año 1927.-

El consumo por habitante experimenta durante este período un aumento de 49 %, alcanzando en el año 1930 a la cifra de 6,33 kilogramos por habitante, guarismos que sólo habrían de superarse ocho años más tarde.-

Quadro X

	<u>Produc-</u> <u>ción na-</u> <u>cional</u>	<u>Importa-</u> <u>ción</u>	<u>Consumo</u> <u>aparente</u>	<u>Consumo</u> <u>ajustado</u>	<u>Consumo</u> <u>"per</u> <u>cápita"</u>
1915-19	10.200	16.090	26.290	26.290	3,21
1923	16.351	31.384	47.735	43.380	4,64
1924	13.174	29.554	42.728	38.220	3,95
1925	16.303	36.988	53.291	48.030	4,83
1926	18.543	41.704	60.247	53.200	5,21
1927	23.446	36.072	59.518	53.870	5,13
1928	23.356	53.236	76.592	69.010	6,42
1929	21.899	51.551	73.450	65.980	5,96
1930	20.809	59.359	80.168	71.620	6,33

3er. Período. 1931 - 1938

Comienza este período hallándose en pleno desarrollo la más aguda crisis económica que se registra en la historia. Se la considera un fenómeno de inflación drediticia provocado por los préstamos estadounidenses a Europa en momentos que ésta experimentaba los efectos de la profunda depresión. Al no operarse el reajuste en la forma gradual y lenta que correspon-

día a una verdadera recuperación económica del continente, se creó artificialmente un estado de prosperidad ficticia, que se derrumbó con estrépito.-

La Argentina gran exportador agropecuario sufrió los efectos del descenso del valor de sus exportaciones, considerablemente mayor que el descenso de las cantidades físicas vendidas; la actividad económica interna disminuye considerablemente, la desocupación aumenta hasta cifras desusadas y el valor de la moneda desciende.-

El descenso del nivel de vida en las masas de la población provoca una reducción apreciable en el consumo de aceite (sustituído por grasas) que baja desde 1930 a 1931 en casi 20 %. El consumo mantiénese estacionario en todo el transcurso de la "gran crisis" hasta el año 1935, fecha en que se inicia la recuperación.-

El consumo interno comienza a prescindir del aceite importado apoyado por medidas internas tales como el derecho adicional del 10 %, y también a causa del descenso del valor de la moneda. Pero a ello debe agregarse que existían causas generales que afectaban el intercambio internacional en su conjunto: la distorsión del orden económico mundial y los obstáculos opuestos al mantenimiento de cierto grado de cooperación económica por las políticas monetarias independientes, la autarcía, etc.-

En este período se registra la segunda expansión de la industria aceitera argentina que tiende a satisfacer el consumo interno. El aceite de oliva importado es paulatinamente reemplazado por los aceites mezclas de semillas (a veces cortados con oliva). En el año 1938 casi el 80 % del consumo interno es abastecido con los aceites de producción nacional.-

Otra modificación de importancia se registra en este período que merece destacarse. El aceite de girasol, descon-

cido en el año 1930 pasa a encabezar definitivamente la estadística de producción cubriendo en el año 1938 más de la mitad del consumo.-

Quadro XI

	<u>Produc-</u> <u>ción na-</u> <u>cional</u>	<u>Importa-</u> <u>ción</u>	<u>Consumo</u> <u>aparente</u>	<u>Consumo</u> <u>ajustado</u>	<u>Consumo</u> <u>"per</u> <u>cápita"</u>	<u>Exporta-</u> <u>ción</u>
1931	24.920	41.655	66.575	59.640	5,16	—
1932	31.892	36.273	68.165	61.390	5,22	—
1933	38.004	37.735	75.739	67.940	5,74	—
1934	46.523	23.159	69.682	62.910	5,23	—
1935	53.053	21.591	74.644	67.170	5,50	—
1936	60.362	15.380	75.742	71.925	5,81	—
1937	65.319	12.549	77.868	74.863	5,96	—
1938	80.711	18.715	99.424	95.319	7,47	2

4o Período. 1939 - 1943

Se ha visto en la etapa inmediata anterior que la industria aceitera se hallaba ya en condiciones de satisfacer la demanda interior. En este período de análisis se produce otra transformación de trascendental importancia en la industria aceitera nacional. Superadas ya las necesidades del consumo y prácticamente nulas las importaciones, por primera vez, en 1939 la Argentina comienza a volcar sus excedentes de aceites en los mercados exteriores, ascendiendo el monto de lo exportado en 1942 a casi 90.000 toneladas.-

Los consumos "per cápita" alcanzan su más alto nivel en 1942, registrándose la cifra de 9,96 kgs. Es posible que el consumo efectivo sea en realidad algo menor, puesto que nuestras estimaciones prescinden de toda información complementaria de que hoy se puede disponer para determinar el consumo, visto la imposibilidad de llevarlas a cabo para todos los años, tales como el valor de las existencias al principio y al fin de cada período, etc. para mantener la homogeneidad que permite hacer comparables las cifras de cada año que son objeto de análisis.-

Aún admitiendo la posibilidad de un margen de error el consumo "per cápita" ha experimentado aumento tan considerable porque han concurrido las causas generales que favorecen tal incremento (aumento del nivel de vida, plena ocupación, concentración de la población en las zonas urbanas). El consumo total del país en el año 1942 fué de 134.000 toneladas.-

En 1943 se registra un descenso apreciable en la producción y el consumo pero se debe mayormente a la pérdida de la cosecha de girasol en el año agrícola 1942-43. El consumo interno normal actual puede estimarse en unas 125-130.000 toneladas de aceite.-

Quadro VII

	<u>Produc-</u> <u>ción na-</u> <u>cional</u>	<u>Importa-</u> <u>ción</u>	<u>Exporta-</u> <u>ción</u>	<u>Consumo</u> <u>aparente</u>	<u>Consumo</u> <u>ajustado</u>	<u>Consumo</u> <u>"per</u> <u>cápita"</u>
1939	83.533	9.292	84	92.741	88.528	6,83
1940	103.330	8.907	3.669	108.568	103.570	7,98
1941	144.987	616	37.884	107.719	103.119	7,74
1942	230.137	11	89.361	140.787	134.446	9,95
1943	164.357	--	62.717	101.640	97.419	7,11

La Argentina ha ocupado el segundo puesto como importador de aceite de oliva, inmediatamente detrás de los Estados Unidos

Quadro XIII

Importaciones Mundiales de Aceites de Oliva

	<u>Término medio</u> <u>1930-34</u>	<u>1935</u>	<u>1936</u>
Estados Unidos	58.100	56.400	41.000
Argentina	39.600	21.400	15.300
Francia	17.700	21.100	24.100
Reino Unido	10.300	11.000	11.300
Cuba	8.300	9.000	6.400
Suiza	6.200	6.000	7.000
Braçil	5.200	4.100	4.600
Uruguay	6.100	4.400	3.700
Canadá	2.500	3.100	1.600
Chile	1.500	1.300	500
México	1.300	1.500	1.200

	<u>1937</u>	<u>1938</u>	<u>1939</u>	<u>1940</u>
Estados Unidos	34.200	44.800	46.400	36.100
Argentina	12.200	18.500	9.000	7.900
Francia	4.900	13.300	--	--
Reino Unido	7.100	9.100	--	--
Cuba	2.200	3.800	3.700	3.400
Guizao	7.700	4.900	4.600	--
Brasil	3.000	6.100	4.200	3.800
Uruguay	2.200	2.400	2.700	1.800
Canadá	1.300	1.700	1.100	--
Chile	700	2.300	300	200
México	1.300	1.200	1.400	900

Los sustitutos del aceite vegetal

Para agotar el tema de las posibilidades de desarrollo del consumo de aceites importa conocer el curso seguido por el consumo de grasas animales (manteca y grasa de cerdo) que en ciertas condiciones pueden sustituir los aceites vegetales.-

Cuadro XIV

Consumo de manteca

<u>Población</u>	<u>Consumo per cápita</u>		<u>Existen- cia</u>	<u>Produc- ción</u>	<u>Consumo aparen- te</u>	<u>Expor- tación</u>
12.761.000	1,667	1937-38	1.209	27.171	21.679	5.519
12.957.000	1,822	1938-39	1.847	31.475	23.605	8.027
13.132.000	1,906	1939-40	2.384	36.231	25.037	13.334
13.320.000	1,838	1940-41	886	40.415	24.483	15.625
13.517.000	2,165	1941-42	1.193	44.197	29.269	14.465
13.700.000	2,007	1942-43	1.656	41.284	27.497	15.062
13.900.000	2,281	1943-44	5.386	51.863	31.930	23.721

Según lo hace suponer el cuadro estadístico expuesto más arriba, el consumo de manteca actúa en forma francamente independiente del de aceite; en efecto, el incremento del consumo de manteca se produce en forma simultánea con el de aceite, sin operarse sustitución alguna visible.-

Por lo que se refiere a la grasa de cerdo, la evolución del consumo probable en los últimos diez años, permite afirmar que no existe riesgo de competencia por parte de este

renglón . Así durante los años 1934 y 1935, se faenaron 1.382.819 y 1.327.828 de cabezas respectivamente (un 70 % o sea 967.973 y 929.439) para el consumo interno.-

Actualmente el total de reses porcinas faenadas alcanza a 2.604.000 en 1943 (46 % con destino al consumo interno) y a 3.475.000 en 1944 (37 % consumo interno) o sea 1.041.600 y 1.285.750 respectivamente.-

Por lo tanto, en virtud de que la cantidad destinada al consumo local no ha variado sustancialmente, cabe manifestar que el consumo de grasa de cerdo en el país se mantiene estacionario. Es decir, que la demanda estaría saturada.-

Quadro XV

Producción Argentina de Aceites Comestibles

Cifras en toneladas

Aceites crudos

<u>Año</u>	<u>Total</u>	<u>Girasol</u>	<u>Algodón</u>	<u>Nabo</u>	<u>Maní</u>	<u>Oliva</u>	<u>Maíz</u>	<u>Uva</u>	<u>Soja</u>
1885-89 (1)	2.200	--	--	--	2.200	--	--	--	--
1890-94 "	4.400	--	--	--	4.400	--	--	--	--
1895-99 "	4.800	--	--	--	4.800	--	--	--	--
1900-04 "	4.300	--	--	--	4.300	--	--	--	--
1905-09 "	4.900	--	--	--	4.900	--	--	--	--
1910-14 "	5.300	--	--	--	5.300	--	--	--	--
1915-19 "	10.200	--	--	--	10.200	--	--	--	--
1923	16.351	--	870	3.000	12.086	--	395	--	--
1924	13.174	--	1.487	4.790	6.571	--	273	53	--
1925	16.303	--	2.321	3.527	9.830	--	310	315	--
1926	18.543	--	3.367	3.180	11.608	15	373	--	--
1927	23.446	--	3.961	4.566	14.555	22	284	58	--
1928	23.356	--	3.635	3.204	16.009	14	293	201	--
1929	21.899	--	4.732	5.306	11.601	17	218	25	--
1930	20.809	--	6.105	2.948	11.277	23	163	293	--

Año	Total	Girasol	Algodón	Nabo	Maní	Oli- va	Maíz	Uva	Soja
1931	24.920	67	6.600	7.478	10.536	22	217	--	--
1932	31.892	896	5.715	12.422	12.743	10	106	--	--
1933 (2)	38.004	2.678	8.781	12.661	13.685	97	--	--	80
1934 (3)	46.523	5.893	12.217	10.513	17.819	9	--	65	--
1935	53.053	9.937	15.770	10.398	16.834	43	--	71	--
1936	60.362	16.063	19.390	4.744	19.969	44	--	152	--
1937	65.319	26.672	12.279	15.073	11.053	57	--	185	--
1938	80.711	53.277	12.640	8.547	5.654	69	353	171	--
1939	83.533	53.444	15.584	2.158	6.756	134	383	74	--
1940	103.330	73.594	16.512	5.642	6.853	25	537	167	--
1941	144.987	100.992	10.228	15.134	17.694	192	661	86	--
1942	230.137	174.871	18.357	22.475	12.291	168	1.369	599	7
1943	164.357	123.075	23.716	8.759	5.681	709	1.308	722	387

(1).- (promedio del quinquenio) cifras estimadas.-

(2).- Incluye 22 toneladas de aceite de sésamo.-

(3).- Incluye 7 toneladas de aceite de sésamo.-

Precios

En los últimos años, más exactamente, a partir del año 1941 se ha podido observar un gran incremento en los precios de costo y de ventas de aceite de oliva, que no puede atribuirse en su totalidad a los fenómenos monetarios y económicos generales que se registran actualmente (desequilibrio entre la oferta y la demanda, inflación), sino que reconoce por causas otras razones particulares de la industria, según lo veremos enseguida.-

El problema reviste gran significación atendido el hecho de que nuestra industria ha crecido merced a la ausencia de competencia extranjera.-

Dos han sido las causas principales del aumento del precio de costo: la primera de ellas, la suba del precio de la aceituna, y la segunda el aumento de los costos de elaboración.

(aumento de los sueldos y jornales, crecida amortización de maquinarias adquiridas a los altos precios de épocas de escasez, etc.).-

Actualmente el precio de venta al público de los aceites de oliva, finos, oscila alrededor de \$ 11.- el litro, precio extraordinariamente elevado, que pone fuera del alcance de la mayoría de la población el consumo de este aceite. Para que se difunda el consumo de aceite de oliva en el grueso de la población, sería preciso que su precio no exceda de \$ 2,50 el litro.-

La Corporación Nacional de Olivicultura, en una publicación del año 1943 al referirse a la conveniencia de plantar olivos, aconseja que éste se limite a la región cálida-árida con riego permanente y de costo no superior a \$ 600 la hectárea. En sus cálculos de ventajas económicas, el olivicultor debe considerar el precio de la aceituna a \$ 0,20 el kilogramo, y el aceite a \$ 2 el kilogramo. Igualmente estima el costo de elaboración de un litro de aceite en \$ 0,30 (el costo de elaboración de un litro de aceite de semillas, por ejemplo, girasol, puede calcularse en \$ 0,22-0,25.-

Importa pues, conocer las posibilidades futuras de nuestra industria del aceite de oliva frente a la competencia extranjera. El período comprendido entre el año 1935 y 1939 puede considerarse normal, y en él se registran precios que oscilan entre \$ 0,22 y \$ 0,35 para la aceituna y \$ 1,50 a \$ 1,75 el kilogramo de aceite de oliva.-

Una vez cubiertas las necesidades del consumo interno de aceitunas para mesa, en el curso ascendente de la producción local, se aflojará la presión ejercida por dicha modalidad de la demanda conjunta. Es decir, volverán a darse las condiciones económicas favorables a nuestra producción en un plazo de 2 a 3 años, dentro del cual es probable se opere la vuelta a la

normalidad en el intercambio internacional. Dicho tiempo es suficiente para que se lleve a cabo en el seno de nuestra industria los necesarios reajustes, que permitan la supervivencia de las empresas de dimensiones económicas más adecuadas, según lo aconseje la experiencia industrial. De ese modo esta rama de la actividad industrial se hallará en condiciones de hacer frente a la concurrencia exterior. No creemos aconsejable establecer en su defensa protección aduanera alguna, siquiera sea en forma transitoria, ya que se trata de una industria natural en nuestro medio y puede afirmarse que ha superado el período de formación.-

Quadro XVI

Cotización de los Aceites de Mendoza (1)

<u>Años</u>	<u>Precio de la aceituna Kg.</u>	<u>Precio mayorista del aceite de oliva Lt.</u>
1935	0,22	1,50
36	0,25	1,50
37	0,32	1,87
38	0,35	1,98
39	0,35	1,95
40	0,55	1,97
41	0,65	3,84
42	0,85	4,87
43	0,72	5,50

(1) Instituto Técnico de Investigaciones y Orientación Económica de la Producción de Mendoza.-

Aunque parezca prematuro es posible determinar las posibilidades futuras de conquista de mercados exteriores para nuestros aceites de oliva.-

Nuestro principal comprador de aceites de semillas, Estados Unidos, aparece también como la perspectiva más interesante para la colocación de nuestros excedentes futuros. En efecto,

su producción de aceites de oliva apenas llega a las 700 toneladas, y su consumo anual en épocas anteriores a la crisis de 1929-34 llegó a superar las 73.000 toneladas. Contribuye a dar validez a esta conjetura la evolución de la política comercial estadounidense hacia el libre cambio, mediante la propuesta de reducciones de aranceles que faciliten la celebración de acuerdos comerciales, y el plan de Bretton Woods cuya finalidad esencial es la de establecer un sistema de pagos internacionales mediante el cual se eliminen los inconvenientes surgidos de la escasez de divisas para el pago de saldos desfavorables de la balanza de pagos.-

Igualmente los demás países americanos son mercados posibles, algunos de ellos son habituales compradores de nuestros aceites de semillas.-

- C A P I T U L O VI -

Costo de producción

Miguel Angel J. Hurtado Delgado, profesor de la Universidad Nacional de Juyo, publicó en 1944 un trabajo sobre el método para determinar el costo de producción del aceite de oliva, estableciendo que "el costo de producción resulta de la suma de la materia prima, más el costo de elaboración y que por su parte el costo de elaboración está constituido por la suma de los gastos de elaboración más las amortizaciones, más los intereses".-

Representando con:

Cp.- el costo de producción

Mp.- a la materia prima

Ce.- el costo de elaboración

G.- a los gastos de elaboración

A.- a las amortizaciones

I.- a los intereses.-

Se tiene;

$$Cp. = Mp + Ce$$

$$Ce. = G + A + I$$

$$Cp. = Mp + G + A + I$$

Agrega el profesor Hurtado Delgado las siguientes aclaraciones:

- 1).- Materia prima.- El primer elemento de costo está representado por la materia prima que constituye la base de la producción.-
- 2).- Gastos de elaboración.- En este rubro se incluirán todos aquellos gastos que sea necesario efectuar para la elaboración, por ejemplo; sueldos, energía, combustibles, reparaciones, impuestos, etc.-
- 3).- Amortizaciones.- Se calcularán siguiendo el método directo, también denominado "método de la línea recta",

debido a que su representación gráfica es una recta. La fórmula correspondiente es:

$$A = \frac{V_a - V_r}{n}$$

Siendo:

A: el importe de la amortización que corresponde a cada período.

Va: el valor de adquisición.

Vr: el valor residual.

n: duración de la vida de servicios (períodos).

4).- Intereses.— La tasa a utilizar será el 5 %, y para el capital circulante se calculará sobre seis meses considerando este período como término medio de la fecha en la que se efectúan los ~~gastos~~ hasta la fecha en la cual se reintegran mediante el valor del producto vendido.—

Y a continuación presenta la siguiente "cuenta de producción":

DEBE:

A).- Materia prima.

B).- Gastos de elaboración

a) mano de obra

b) dirección

c) fuerza motriz

d) luz

e) calefacción

f) reparaciones

g) repuestos

h) impuestos

i) seguros

j) varios

C).- Amortizaciones:

a) de las construcciones

b) del capital circulante

HABER:

Producto

Sub-productos.

En su trabajo titulado: "Aspecto económico de la olivicultura mendocina", el profesor Delgado siguiendo el método arriba indicado, llega a establecer el costo de producción de la aceituna en planta en \$ 0,114 el kg.-

Para realizar este cálculo consideró el valor de la tierra en \$ 500 la hectarea, y un rendimiento de 4.000 kgs. de aceituna por hectarea.-

Dante Mársico en su trabajo "Estado actual del cultivo del olivo en el país" (1943) llega a la conclusión de que en condiciones normales de trabajo, en fábricas bien montadas y siguiendo una técnica adecuada en la elaboración, el costo de industrialización de un litro de aceite (excluida la materia prima) es de treinta centavos. Tomando como base el rendimiento de las aceitunas de nuestra zona olivarera que es alrededor del 20 % y considerando que el costo de las mismas no puede exceder, en épocas normales, de \$ 0,15 el kilogramo, se llega a un costo de producción de \$ 1,05 el kilogramo de aceite de lo cual se deduce la posibilidad de nuestra industria oleícola de competir en el mercado interno con el producto importado.-

Quadro XVII

Importación de aceitunas, prensadas o no, clasificadas por
País de procedencia

Países	En todo envase, aforo aduanero o \$s 0.1675		Costo m/n	
	Cantidades en Kgs.			
	1935	1936	1935	1936
Chile	67.718	64.934	24.625	23.611
España	3.552.114	2.405.576	1.146.223	374.755
E. U.	21.803	---	7.927	---
Francia	---	8.666	---	3.153
Grecia	998.665	1.416.344	363.150	515.034
Italia	7.230	600	2.630	218
Siria	1.017	192	370	70
Pos. Fran. Afr.	1.260	6.456	459	2.343
	<u>4.249.807</u>	<u>3.902.763</u>	<u>1.545.304</u>	<u>1.419.189</u>
Chile	98.775	126.163	35.918	45.877
España	2.637.378	1.304.271	959.050	474.282
E. U.	---	12	---	5
Francia	---	97.926	---	35.609
Grecia	1.222.729	1.688.887	44.630	614.141
Italia	6.820	11.951	2.479	4.345
Portugal	---	59.270	---	21.552
Siria	---	38	---	14
Pos. Fran. Afr.	1.620	468.589	589	170.396
	<u>3.967.322</u>	<u>3.757.107</u>	<u>1.442.666</u>	<u>1.366.221</u>

Cuadro b)

	1939	1940	1939	1940
Chile	235.800	136.409	85.748	49.602
España	753.581	1.397.181	274.032	508.078
Francia	100.166	649.259	36.422	236.088
Grecia	1.301.534	1.074.968	473.657	390.000
Italia	330	---	121	---
Portugal	29.594	5.977	10.761	2.137
Pos. Fran. Afr.	1.250.875	1.368.400	454.870	497.629
	3.672.880	4.632.284	1.335.611	1.684.470
	1941	1942	1941	1942
Chile	98.192	27.983	35.707	10.175
España	636.976	1.072.374	231.627	389.952
Grecia	273.707	---	99.527	---
Portugal	12.247	1.050.165	4.455	381.877
Pos. Fran. Afr.	6.069	---	2.207	---
	1.027.191	2.150.522	373.523	782.004

Resumen

Año	Kilogramos	m\$ n
1935	4.249.807	1.545.384
1936	3.902.768	1.419.188
1937	3.967.331	1.492.666
1938	3.757.107	1.366.221
1939	3.672.880	1.335.611
1940	4.632.284	1.684.470
1941	1.027.191	373.523
1942	2.150.522	782.004

Régimen aduanero.-

para la importación de aceites de oliva y aceitunas, rigen las siguientes disposiciones

Derechos de importaciónCuadro XVIII

Partida			Aforo	Tasa del derecho	Adicional
Nº	Artículos	Unidad	\$ o/s	ad valorem específico	%
<u>Aceites (1)</u>					
1	Comestibles en cascotes o en latas.	kg. bto.	0.286	---	0.125 7 y 10
2	Embotellados inclusive la botella	"	0.224	---	0.125 7 y 10
<u>Aceitunas</u>					
3	En aceite, rellenas o no, inclusive el envase	"	0.48	---	0.125 7 y 10
4	En salmuera en envase de vidrio, inclusive éste	"	0.32	---	0.10 7 y 10
5	Aprensadas o no, en todo otro envase, inclusive éste. (2)	"	0.16	---	0.0625 7 y 10
6	Frescas	"	0.10	25 %	--- 7 y 10

(1) A los aceites en cascotes, se concede una merma de 5 % si proceden de puertos situados al otro lado del Ecuador; y del 2 % a los de este lado del Ecuador. A los embotellados, acuérdate un 2 % por rotura, cualquiera que sea su procedencia (art. 22 ley 11.281).-

(2) En virtud del convenio suscrito con Grecia, las aceitunas de esta partida, tributarán el siguiente derecho: por kilo: aforo en \$ o/s 0.16 ; tasa del derecho específico: 0.0593; adicional % 7 y 10.-

En envases mayores de 20 kgs. tienen tasa del 12 % y una merma del 5 % cuando vayan en salmuera.-

Derechos adicionales.-

Del 7% establecido por decreto de nov. de 1923 (ley 11.281)

Del 10 % " " " " " 1931 (Dto. 185)

Disposiciones de control de cambios referentes a la importación y exportación de aceites y aceitunas.-

En el año 1933, con el propósito de crear un fondo destinado a la adquisición, por el Estado, de las cosechas a los precios básicos fijados por el Poder Ejecutivo, se implantó el régimen de control de cambios, el cual se transformó con el transcurso del tiempo en un medio de regulación de las importaciones y exportaciones.-

El aceite, considerado artículo de primera necesidad, mereció en el régimen de control de cambios un tratamiento preferencial, acordándosele sin limitación divisas para el pago de las importaciones.-

Las exportaciones gozaron hasta el 2-I-44 de la calificación de "exportaciones no regulares", que es la denominación dada a los artículos cuya exportación se desea favorecer, lo cual se traduce en la adquisición de las divisas producidos por esas exportaciones a un tipo de cambio más elevado, lo cual constituye una verdadera prima a la exportación.-

Importación de aceites comestibles.-

Desde el año 1939 hasta el 19-I-47 para las importaciones de cualquier país que se despachan por las partidas 1 y 2 (1) del aforo aduanero, regía el cambio preferencial de m\$ 373,13 por cada 100 dólares, o su equivalente en otras divisas. A partir del 20-I-47 rigió para la partida 1 el cambio básico de m\$ 422,89 y para la partida 2 el cambio de mercado de licitaciones de m\$ 493,66 los 100 dólares, hasta el 18-V-47 en que fueron suspendidas las importaciones.-

Exportación de aceites comestibles.-

Hasta el 25 de enero de 1944 fué considerada exportación

"no regular" exigiéndose negociar el cambio al tipo de m\$ñ 397,02 los 100 dólares o su equivalente. Entre el año 1939 y el 19-IV-43 dicho tipo de cambio fué de m\$ñ 421,82 por cada 100 dólares.

A partir del 26 de enero de 1944 se considera exportación regular, negociándose el cambio a razón de m\$ñ 335,82 o su equivalente.-

Importación de aceitunas.-

A partir del año 1939 y hasta el 19-I-47 se otorga, para cualquier país cambio al tipo básico de m\$ñ 422,89 por cada 100 dólares o su equivalente en otras divisas. A partir del 20-I-47 para las partidas 3-4 y 6 (1) rige el cambio de mercado de licitaciones de m\$ñ 493,66 y para la partida 5 (1) m\$ñ 422,89 por cada 100 dólares.-

Exportación de aceitunas.-

Rigen las mismas disposiciones de cambio que para la exportación de aceites.-

(1) Partida 1: aceites comestibles en cascotes o latas.

Partida 2: aceites embotellados, inclusive la botella.

Partida 3: aceitunas en aceite, rellenas o no, inclusive el envase.

Partida 4: aceitunas en salmuera, en envase de vidrio, inclusive éste.

Partida 5: aceitunas aprensadas o no, en todo otro envase, inclusive éste.

Partida 6: aceitunas frescas.-

F L E T E S -

Para completar la información relativa a la importación y exportación de productos olivícolas se consignan a continuación los fletes que rigen para las importaciones de España y para las exportaciones de aceites comestibles a puertos americanos.-

De Barcelona, Sevilla y Málaga a Buenos Aires: aceite de oliva y aceitunas; 285 pesetas el metro cúbico más el 1.0 %, más el 2 %. (1).-

Aceites comestibles de Buenos Aires a:

Méjico: m\$n 1/0 los 1.000 kgs. más el 2 % más el 2,2 % de recargo en puerto mejicano.- (2)

Colombia: m\$n 1/0 los 1.000 kgs. más el 2 %; a Cartagena y Barranquilla recargo m\$n 6 por ton. a Buenaventura recargo m\$n 7.- más el 25 %.- (2)

Cuba: m\$n 185 la tonelada más el 2 %.- (2)

Venezuela: m\$n 185 la tonelada más el 25 %, más el 2 %.- (2)

Estados Unidos: 27 dólares la tonelada de 1.016 kgs. más el 35 %, más el 2 %.- (3)

(1).- Tarifa española.-

(2).- Tarifa de la Flota Mercante del Estado.-

(3).- Tarifa de la Conferencia de Fletes.-

El 2 % de recargo se cobra en virtud del inc. g) art. 10 de la ley 12.612 que crea la Caja de Jubilaciones de la Marina Mercante Nacional

- C A P I T U L O V I I -

Planes de fomento

El primer antecedente de la intervención oficial en la olivicultura, lo constituye la ley Nº 39 del año 1897, de la provincia de Mendoza, que se refería al fomento, en general, de bosques incluyendo expresamente el olivo.-

El gobernador Cárcano, de la provincia de Córdoba, envió a la Legislatura un proyecto de ley por el cual se concedían primas a la industrialización del olivo.-

La provincia de Salta dictó en 1925 la ley Nº 2893 eximiendo de gravámenes fiscales a los establecimientos industriales, por el término de 12 años.-

Estas disposiciones aisladas no produjeron resultados tangibles, por lo cual podemos decir que la primera medida oficial, de trascendencia, destinada a fomentar la olivicultura, la constituye la ley 11.643, cuyos resultados no confirman el optimismo puesto de manifiesto en su artículo 3º que dispone: "Facúltase al Poder Ejecutivo para adquirir, con preferencia en los viveros nacionales y establecimientos particulares radicados en el país, la producción de plantas de olivo que estime conveniente a los efectos del cumplimiento de la presente ley, y hasta la cantidad máxima anual de 500.000 plantas, las que serán vendidas a los propietarios de tierras ubicadas dentro de la "Región Económica del Olivo" al precio de costo en destino y al contado".-

El artículo 17 del decreto reglamentario (diciembre 23 de 1932) con relación a lo dispuesto por el artículo 3º dice: "Si en la fecha del cierre de la inscripción normal o prorrogada para la primera vez, el número de plantas solicitadas excediere al que fija como cifra máxima de adquisición la ley 11.643 y no existiendo saldos disponibles de ejercicios anteriores, los pedidos serán desestimados para ese año, sin perjuicio de consi-

derarlos para ser satisfechos los primeros en el ejercicio siguiente, si así lo requieren los interesados".-

En los primeros nueve años de aplicación de la ley, se vendieron a los agricultores 428.487 plantas, es decir, menos de lo que se fijó como cantidad máxima anual.

En opinión de Gabriel A. Salomone, la ley 11.643 ha tenido bienhechora influencia, no tanto por la cantidad de plantas que se colocó a su amparo, sino porque ha permitido despertar el interés de los productores de las zonas que se consideran como región económica para el cultivo, y aún fuera de ellas. Estima asimismo que la ley adolece de fallas que surgen del carácter imperativo para su aplicación dentro de un espacio reducido de tiempo de 10 años a contar desde el día de su promulgación, circunstancia ésta que permitió la especulación con precios elevados para las plantas.-

Proyecto de ley para fomentar el desarrollo del olivo en Catamarca, La Rioja y San Juan.-

Como complementario de la ley 11.643, en 1941 el Poder Ejecutivo envió al Congreso un mensaje y proyecto de ley preparado por el Ministerio de Agricultura con el propósito de fomentar el desarrollo del olivo en las provincias de Catamarca, La Rioja y San Juan, calificadas como esencialmente aptas para este cultivo.

En los considerandos el Poder Ejecutivo decía, "muchos productos se dan en ellas admirablemente y entre ellos figura en lugar destacado el olivo, con rendimientos superiores a los de las regiones clásicas de la cuenca europea del Mediterráneo". "La provincia de San Juan posee 175.000 hectáreas bajo riego. La Rioja 20.000 y Catamarca 40.000 y es previsible estimar que podría dedicarse a la olivicultura la mitad de dichas superficies en las dos últimas provincias, lo que implicaría la plantación de 1.000.000 de olivos más o menos en la primera

y 2.000.000 en la segunda, y en San Juan, si se aprovecha sólo el 20 % de la superficie con regadío, sería necesario plantar 3.500.000 árboles, lo que da un total de 6.500.000 olivos.-

Preveía dicho proyecto de ley la construcción de plantas industriales para elaborar el producto de los olivicultores agrupados en cooperativas y la venta con facilidades de esas plantas a las cooperativas, a fin de evitar que la utilidad de dicha producción fuera a manos de los industrializadores como sucede con otras producciones argentinas.-

Guillermo Lancaster aconseja encarar el problema de la olivicultura en las provincias de La Rioja y Catamarca, que él clasifica como zonas inmejorables para el cultivo del olivo, desde dos puntos de vista:

- 1).- Fomentar los cultivos individuales.- A cada familia debería asignársele 10 hectareas a cuyo cultivo deberían dedicarse exclusivamente, bajo el control directo de especialistas con asiento fijo en cada pueblo o cada agrupación apreciable de cultivadores. A cada familia el Banco Hipotecario Nacional otorgaría un préstamo de \$ 10.000 repartidos en la siguiente forma. \$ 5.000 para facilitarle la compra de diez hectareas de tierra con riego en zonas especiales y en el acto de la escrituración; \$ 2.000 en el momento de tener preparado el terreno, organizados los canales de riego y plantadas las diez hectareas con olivos de no menos de tres años, de estaca o injertados y colocados a 15 metros de distancia; los restantes \$ 3.000 el Banco los entregaría en 60 mensualidades consecutivas de \$ 50 cada una, a partir del tercer mes de efectuadas las plantaciones, para facilitar el cuidado necesario de los olivares durante los cinco años subsiguientes.

Los intereses deberán ser del 4 % anual, acumulativos durante los primeros siete años, llegándose a la conclusión

sión de que la deuda hipotecaria de cada familia, por concepto de capital e intereses acumulados, llegaría a la suma aproximada de \$ 12.000 cuando ya el valor de la plantación podría calcularse en \$ 70.000.-

Los olivos de ocho años ya entran en franca producción y el colono o familia, recién está en condiciones de iniciar los pagos de intereses y amortizaciones del capital prestado, que deberán totalizarse en un período de cinco años en la siguiente forma:

al final del 8º año	pago de interés y 5 % de amorti-	zación
" " " 9º "	" " " "15 % "	" "
" " " 10º "	" " " "20 % "	" "
" " " 11º "	" " " "30 % "	" "
" " " 12º "	" " " "30 % "	" "

El préstamo hipotecario quedaría así cancelado en el término de doce años y el colono se hallaría con una propiedad libre de todo gravamen y en plena producción que podría valuararse en \$ 100.000.-

- 2).- Para grandes terratenientes, sociedades anónimas y cooperativas que quisieran dedicar extensiones grandes de campos con riego en las zonas especiales para el olivo, la financiación o ayuda del banco debe hacerse en la misma forma escalonada que para los cultivos industriales, pero limitándose a \$ 400 por hectarea la hipoteca sobre tierras con riego y en zonas especiales para olivos. La amortización y pago total se efectuará en la misma forma y en el período de los últimos cinco años de vigencia de la hipoteca.-

Al mismo tiempo deberá fomentarse los viveros locales con la obligación de entregar plantas sanas de no menos de tres años a un precio no mayor de \$ 0.60 por planta. Evitando así el espectáculo desagradable de que, mientras el Ministerio de

Agricultura entregaba plantas malas a \$ 2.-, en La Rioja pueden adquirirse a \$ 0.80 en los viveros locales.-

Estima el autor que cada familia de cultivadores tendría asegurada una renta anual de \$ 20.000 con lo cual se modificaría fundamentalmente la situación de las llamadas "provincias pobres", y se habrá elevado el nivel sanitario del pueblo al mejorar su alimentación con la generalización del consumo de aceite de oliva.-

Opinión del ingeniero M. Estrada sobre el fomento del olivo.-

Luego de una extensa gira hecha por Europa, el ingeniero Estrada declaró a un reporter del diario "La Nación" que, con referencia a la olivicultura, la conveniencia Argentina estaba en realizar pactos de reciprocidad con España, que produce a bajo costo el aceite de oliva y con el cual no podría competir la producción nacional, pese a la protección aduanera del 60 % con que se gravaba el aceite español y finaliza recomendando mucha prudencia al iniciar cultivos que se hallan en crisis en países de experiencia secular.-

Resolución del Banco de la Nación acordando préstamos a los cultivadores de olivos.-

El Directorio del Banco de la Nación Argentina, el 21 de julio de 1939 (Expte. 6459-1939) comunicó al Ministerio de Agricultura que el Banco ha resuelto acordar en todas las sucursales ubicadas en la "Región Económica del Olivo" determinada por la ley 11.643, préstamos especiales con destino a fomentar el cultivo de dicha planta, dentro de las directivas establecidas en la citada disposición legal y con sujeción a la siguiente reglamentación:

Firmas que podrán obtener estos créditos. Los agricultores propietarios que, por sus antecedentes generales, reúnan las condiciones necesarias para obtener crédito del Banco y siempre que cuenten con otras fuentes de recursos que le permitan

atender los gastos culturales de la plantación y servicios de amortización del crédito acordado.-

Cuando el recurrente no cuente con recursos suficientes para ese objeto, se le podrá atender si así se estima conveniente frente a sus antecedentes, pero exigiéndole, sin excepción, que se comprometa por escrito a realizar, durante los primeros años, y mientras el crecimiento vegetativo de los árboles así los permita, el intercalamiento de otros cultivos, cuya determinación, a efectos de asegurar su adaptabilidad a la zona, se hará con intervención del personal técnico del Ministerio de Agricultura.

Objeto del préstamo, límite y proporción: con destino a la adquisición de plantas de olivo, preparación de la tierra hasta dejar listos los hoyos, trabajos culturales, curaciones, etc. se podrá acordar hasta \$ 6.000 por firma, sin exceder la proporción de \$ 300 por hectárea.

Garantías: estos créditos se acordarán con sola firma o con la garantía de otra, según sea la responsabilidad y antecedentes del solicitante.

Crédito ordinario del deudor: en cada caso se determinará la proporción del crédito ordinario del deudor que quedará afectado por el importe del préstamo.-

Plazo: Las condiciones de pago se fijarán en relación con la conveniencia y recursos del solicitante, debiendo encuadrarse en estas exigencias mínimas:

Hasta 7 años: 10% al vencimiento del 1er. año

10% "	"	"	22	"
10% "	"	"	32	"
15% "	"	"	42	"
15% "	"	"	52	"
20% "	"	"	62	"
20% "	"	"	72	"

Hasta 10 años: 10% al vencimiento de cada año.-

Interés: En los préstamos a 7 años de plazo al 5 1/2 % anual y en los de hasta 10 años, el 6 por ciento.-

Condiciones en que deben efectuarse las plantaciones:

Se realizarán de acuerdo con lo especificado en la ley 11.643, únicamente en la "Región Económica del Olivo" y siempre que se trate de zonas con precipitaciones pluviales anuales no inferiores a 400 milímetros o con suficiente riego y consideradas aptas para tal cultivo, para la determinación de lo cual, se requerirá la opinión técnica del personal del Ministerio de Agricultura.

Las plantaciones se harán sobre una superficie mínima de una hectárea.-

Las plantaciones se efectuarán con todas las prescripciones de las buenas prácticas, distanciando las plantas como mínimo en 10 metros en todo rumbo, determinándose esto según sea la situación, clima, variedad y sistema cultural, debiéndose tener presente que el artículo 27 del decreto reglamentario de la ley 11.643 fija el mínimo de distancia precitado, y el 28 un máximo de 20 metros de planta a planta en todo rumbo.-

Las variedades a plantar en cada zona serán determinadas por el personal del Ministerio de Agricultura.-

Las plantas que se adquirieran provendrán, en todos los casos, de viveros controlados por el citado Ministerio, aclimatados a la zona, llevando cada planta su correspondiente guía de sanidad vegetal y debiendo ser de tres años de edad, por lo menos.-

Préstamo que acuerda el Banco Hipotecario Nacional.-

El Banco Hipotecario Nacional por su carta orgánica, artículo 2º inciso e). acuerda también préstamos sobre plantaciones de viñedos y frutales (incluyéndose el olivo) en períodos de producción remunerativa. Estos préstamos no podrán exceder del 50 % del bien ofrecido en hipoteca, los que serán acor

dados por dos tercios de votos de los directores, y el Banco podrá exigir la renovación de los árboles perdidos cuando su número exceda de 30 % de los existentes al tasarse el inmueble.-

Conclusiones del estudio realizado por el ingeniero agrónomo Fernando Salcedo sobre los resultados de la aplicación de la ley 11.643.-

Al discutirse en la Cámara de Diputados de la Nación el proyecto de ley por el que se organiza como entidad autárquica la Corporación Nacional de Olivicultura, el miembro informante de la Comisión de Legislación Agraria sostuvo que la falta de control inmediato y oportuno malogró la iniciativa privada y provocó el desaliento de los plantadores, que, en muchos casos sufrieron ingentes pérdidas. En esa oportunidad el diputado Camus presentó, para reforzar sus afirmaciones, las conclusiones del estudio realizado por el técnico del Ministerio de Agricultura, ing. Agrónomo Fernando Salcedo, en el cual se ponen de manifiesto graves anomalías, que el diputado Camus atribuye principalmente a la centralización de las oficinas técnicas en la Capital Federal. Las conclusiones del citado informe son de suma importancia por cuanto pone de manifiesto, en forma minuciosa y completa, el resultado aleccionador de siete años de aplicación burocrática de una ley de fomento que, por las características de la producción a cuyo desarrollo tiene, debe ser aplicada por un organismo ágil que se identifique con el productor en el lugar de la producción, llevándole en tiempo oportuno el asesoramiento técnico que necesita, recogiendo al mismo tiempo el fruto de la experiencia que no se adquiere en las oficinas del Ministerio en la Capital Federal.-

A continuación se transcribe las conclusiones del informe.

1a).- Las denuncias hechas públicas sobre entrega de plantas

de olivo por el ministerio, en cumplimiento de la ley 11.643 que se hallaban en algunos casos enfermas de tuberculosis, son exactas.-

2o).- De las 35 plantaciones visitadas en San Juan, 15 han recibido olivos afectados de tuberculosis, con proporciones que varían entre 0,6 al 24 % del total de plantas recibidas, habiéndose infectado en consecuencia gran porcentaje de tierras que se hallaban libres de esa plaga. Este hecho adquiere gravedad si se tiene en cuenta que en la provincia de San Juan, así como en otras zonas del país, no existía esa enfermedad antes de la vigencia de la ley 11.643 de fomento del olivo.-

3o).- A pesar de la inspección practicada por el ministerio se han distribuido todos los años plantas enfermas, en algunas ocasiones con síntomas visibles; en otras con extirpación de tumores para ocultar la enfermedad, y la mayoría de las veces por entrega de plantas aparentemente sanas pero infectadas de tuberculosis, la que evoluciona posteriormente y a los 2 ó 3 meses de recibidos los olivos se encuentran con los tumores característicos de la misma.-

4o).- La inspección sanitaria efectuada por el ministerio, tal como se ha practicado hasta ahora, con respecto a esta enfermedad, no inspira confianza entre los plantadores.-

5o).- Durante los siete años de vigencia de la ley se han entregado los olivos fuera de la época conveniente para su trasplante, pues casi todos los años ha terminado la entrega en noviembre y diciembre. Esto hace que numerosos plantadores corran el riesgo de perder un elevado porcentaje de plantas, o que muchos de ellos las conserven en su envase hasta el año siguiente, en espera de la época propicia, perdiendo así un año de plantación.-

El ministerio no ha tomado ninguna medida para evitar esta demora perjudicial ocurrida año tras año.-

6a).- A fin de evitar la repetición de los numerosos reclamos habidos desde la vigencia de la ley 11.643, fué dictada en mayo 2 de 1939 la resolución ministerial número 6.003, estableciendo un riguroso control desde el momento del envasado y un principio de cuarentena a fin de verificar el estado sanitario y desarrollo radicular de las plantas a enviarse a los beneficiarios de la ley. Esta resolución no fué cumplida y meses después la casa proveedora obtuvo la derogación de sus disposiciones básicas para el año 1939. A pesar de regir, nuevamente en 1940, tampoco dió cumplimiento a la misma, y el ministerio no tomó los recaudos necesarios para hacerla efectiva como correspondía. En consecuencia, han continuado acumulándose esos reclamos con el consiguiente desprestigio para el departamento.-

7a).- Numerosos plantadores se han visto obligados a aceptar la substitución de unas variedades por otras y la entrega incompleta de pedidos, por carecer la casa proveedora de stock suficiente de plantas que está obligada a suministrar de acuerdo con las cláusulas del contrato que tiene con este departamento, incurriendo así en una evidente transgresión de esas cláusulas, con la tolerancia del ministerio.

La entrega incompleta de pedidos y su posterior provisión al año siguiente en época muy avanzada, han hecho perder dos años de explotación a numerosos plantadores, como puede observarse en la descripción de la propiedades visitadas.-

8a) En muchos casos se han entregado variedades inadecuadas en contra de la opinión de las agronomías regionales, hecho éste que ha ocasionado la pérdida, en zonas como Río Negro y Neuquén, de un 43 % de las plantas enviadas, por no resistir a las condiciones climáticas de esa zona las variedades que se entregaron.-

9a).- Numerosos beneficiarios de la ley han perdido un buen por

centaje de plantas por haberlas recibido en mal estado vegetativo -sin haber arraigado en el envase- a consecuencia del enmacetado reciente sin la indispensable anticipación al envío, que ha practicado siempre la casa proveedora, a pesar de tener un contrato por seis años.-

Se ha desvirtuado así la seguridad para el plantador, que perseguía la entrega de plantas en envase desarmable, exigida en el pliego de bases y condiciones de la licitación y en el contrato respectivo.-

109).- En las plantas remitidas del litoral con tuberculosis, manifiesta la enfermedad una virulencia extrema en la zona de Guyo, favorecida posiblemente por las condiciones ecológicas, y son numerosos los olivos que mueren a consecuencia de las graves lesiones corticales producidas por el bacterio que origina esta afección.-

110).- Teniendo en cuenta lo expuesto en las conclusiones 2a. y 10a. se impone una campaña de saneamiento y extirpación de los focos producidos, tarea que resultaría factible actualmente. En el futuro, el aumento de las plantaciones y la multiplicación de la enfermedad como consecuencia de esos focos, harán imposible una lucha eficaz contra la misma y no podrán evitarse entonces, los perjuicios económicos que han de sobrevenir, cuando hayan sido plantados 2.000.000 de olivos y la tuberculosis se encuentre difundida en todas las plantaciones.-

Las plantas que fuese necesario destruir en esta campaña, podrían proveerse de los viveros oficiales del ministerio 120).- Todas las irregularidades y deficiencias ocurridas en la provisión de plantas han contribuido a desvirtuar los propósitos de fomento del olivo, perseguidos por la ley.-

Esto se confirma por el gran interés que existe en dicho cultivo. Las plantas vendidas en los últimos dos años en la zona de Guyo solamente, a plantadores que han preferido no acu-

gerse a los beneficios de la ley y adquirir los olivos en viveros locales acreditados, sobrepasan el total entregado para toda la República por el Ministerio de Agricultura, durante los siete años de vigencia de la misma. Un solo vivero de Mendoza ha vendido el año pasado alrededor de 200.000 olivos, cantidad que casi quintuplica la entregada a los beneficiarios de la ley durante ese mismo año.-

13a).- Las perspectivas que ofrece el país para la olivicultura son de una magnitud extraordinaria, si tenemos en cuenta que el promedio de la importación de aceite de oliva en los últimos 15 años, requiere la producción de unos 16.000.000 de árboles aproximadamente, y la cantidad plantada hasta ahora no sobrepasa de 1.200.000 olivos.-

14a).- El interés que existe por este cultivo; las grandes perspectivas que presenta el país para el mismo y el insignificante número de plantas entregadas desde la vigencia de la ley, (266.304 olivos en siete años) ponen en evidencia el fracaso de ésta como consecuencia de la serie de irregularidades descritas, que han producido desde un principio desaliento entre los cultivadores.-

15a).- A fin de llevar a cabo una verdadera campaña de fomento de la olivicultura y evitar todos los inconvenientes ocurridos hasta ahora, asegurando la provisión de plantas fuertes y sanas como indica la ley, a precios reducidos, es imprescindible que el Ministerio de Agricultura provea los olivos de sus viveros oficiales. Cuenta para ello con establecimientos ubicados en las propias zonas económicas del olivo, como los de La Rioja y Catamarca, para la región andina; el de Argerich, para la zona Sur y otros para la del litoral, establecimientos que bien pudieron ponerse en condiciones de proveer los olivos necesarios, ya que la misma ley establece en su artículo 3º que las plantas deberán adquirirse de preferencia en los viveros nacionales.-

16a).- La provisión de olivos al precio de costo, con fines de fomento, para ser entregados al contado o a plazos como estipula la ley, encuadra perfectamente en las funciones de los viveros oficiales, y es la misión que deben cumplir. Se justificaría con ella la existencia de la División Viveros, organismo que actualmente presta muy escasa utilidad al país.-

17a).- Para facilitar los trámites y coordinar la producción y distribución de plantas a los beneficiarios de la ley, sería desde todo punto de vista conveniente que los viveros mencionados dependiesen directamente de la Sección Control y Fomento del Olivo. Se conseguiría así mejorar el servicio sin ningún aumento en los gastos y personal.

Por otra parte, éstos son los "elementos indispensables" a que se refiere el apartado 2a del artículo 2a de la ley 11.643.-

18a).- Durante los dos años que faltan para la terminación del contrato con la casa proveedora (1941-1942) debe extitirse, a fin de evitar la repetición de los hechos ocurridos:

1a.- El enmacetado de los olivos con la debida anticipación al envío;

2a.- El estricto cumplimiento de la resolución ministerial número 6.003 o en su defecto someter a una rigurosa cuarentena las plantas a enviarse.-

Además el ministerio deberá tomar las medidas necesarias para que las plantas se remitan en la época adecuada a su plantación.

Buenos Aires, 28 de diciembre de 1940.-

Corporación Nacional de Olivicultura.-

Por decreto N° 123.163 de junio de 1942, se creó la Corporación Nacional de Olivicultura, dependiente del Ministerio de Agricultura.

Por decreto N° 25.191 del 31 de diciembre de 1946, el

Presidente de la Nación promulgó la ley Nº 12.916 que crea la Corporación Nacional de Olivicultura, con caracter de entidad autárquica.-

En la Cámara de Diputados, en el informe adjunto al proyecto de ley de creación de la Corporación, se expresó que se tuvo en cuenta la necesidad de aproximar a la zona de cultivo los elementos técnicos y las oficinas encargadas de la dirección y asesoramiento de los olivicultores tendiendo a formar la verdadera conciencia olivícola del país.-

Se fijó como sede de la Corporación la Provincia de San Juan, teniendo en cuenta la mayor superficie cultivada en esta provincia y la posibilidad de extender su cultivo en una proporción casi inigualable por ninguna otra región del país -posee 175.000 hectareas bajo riego, pudiendo utilizarse de inmediato un 30 % de esa extensión para ampliar los cultivos de olivos- la rápida expansión de esta oleaginosa en la zona de Cuyo y las condiciones ecológicas altamente favorables, comprobadas por el alto rendimiento de aceite y una inmejorable producción de aceitunas para envasar.

La ley da a la Corporación una autarquía lo suficientemente necesaria para agilizar su desenvolvimiento, pero a la vez también le da una relativa dependencia del Ministerio de Agricultura para que pueda llenar con mayor eficacia su finalidad, utilizando los organismos de este ministerio, en una más ajustada coordinación.

Se da asimismo existencia jurídica a la Corporación, condición indispensable para que pueda comercializar, regulando la producción y efectuando toda clase de operaciones civiles y comerciales.-

Para la dirección técnica y administrativa del organismo se dispone la formación de un directorio presidido por un funcionario técnico nombrado por el Poder Ejecutivo, con acuerdo.

del Senado y seis vocales que representen a la Secretaría de Industria y Comercio y a las distintas zonas olivícolas en las que la ley considera dividido el país.-

Entre las funciones que se le otorgan a la Corporación Nacional de Olivicultura, se halla la de fomento de la explotación olivícola y elayotécnica por medio de propagandas, fundaciones de huertas experimentales y viveros regionales. Se le faculta a planificar dentro de los períodos convenientes, la industrialización y comercialización de los productos, tendiendo a conseguir un equilibrio entre la producción y el consumo interno y propendiendo a abrir nuevos mercados en los países ve cinos; se le faculta también a instalar plantas piloto de industrialización en las distintas zonas productoras.-

Por el inciso g) del artículo 6º se autoriza al direc torio a convenir con el Banco de la Nación Argentina el otorgamiento de créditos favorables para esta clase de explotaciones.-

- C A P I T U L O V I I I -

Comercialización de aceites comestibles.-

La mayor parte de nuestra producción de aceite de oliva, y de las importaciones, se destina a los cortes de aceites de semillas, en cuyas mezclas entra en proporciones que varían del 5 al 25 %. Por este motivo la comercialización del aceite de oliva no puede ser considerada independientemente de los restantes aceites comestibles, por lo cual se hace a continuación un estudio de las modalidades de comercialización y de los factores determinantes del precio de venta de los aceites comestibles.-

Las modalidades de la comercialización de aceites, no permite establecer diferencias precisas y bien diferenciadas entre las distintas etapas de la misma (productores, intermediarios, minoristas). La casi totalidad de los industriales importantes del país, realizan la refinación y el corte de los aceites y su envasamientos en las propias plantas de producción. Existe en alto grado una integración industrial y comercial que en ciertos casos se complementa parcialmente con el acopio mismo de semillas.-

Tales características han sido determinadas sobre todo por las condiciones particulares en las que ha debido actuar en su período de máxima expansión la industria aceitera nacional, y en su lucha por reemplazar los aceites importados con los de producción local. También contribuyeron a la creación de tales condiciones las disposiciones del Poder Ejecutivo al no exigir la declaración de las proporciones de los componentes de las mezclas envasadas. Como resultado de ello, se ha llegado a una identificación pública de los aceites simplemente por medio de su marca. La composición de la mezcla de los aceites de mayor consumo era un secreto hasta fecha muy reciente en que por decreto N° 19.903/44 se modificaron las disposicio-

nes sobre rotulado. Antes de dicho decreto no se oía hablar de aceites de girasol, algodón, nabo, maní, etc., sino de aceites "cocinero", "olavina", "Ricoltore", "Unico", etc. singularmente favorecidos por una intensísima propaganda y presentación atractiva, en la cual los envases y aún ciertos paisajes de olivares en las etiquetas, contribuían a favorecer su difusión. El hábito creado en la población se ha mantenido pese a la acción de las últimas disposiciones sobre rotulado.-

A las circunstancias anotadas se debe que no se registren en esta rama de la actividad económica, en forma destacada, los inconvenientes que para el consumidor representan las sucesivas etapas de intermediarios que encarecen el producto.-

En efecto, vista la importancia de la marca propia, las fábricas sólo asignan secundario lugar a las ventas a cor-tadores y mayoristas, reduciendo las ventajas que se otorgan al intermediario, puesto que lo contrario importaría la concesión de una prima a la competencia. Asimismo las firmas mejor organizadas se encargan también de la distribución a minoristas con el objeto de evitar que la acción de éstos en forma independiente, o mediante marcas de terceros, reduzca la expansión de las propias.

Habitualmente los aceites se facturan al mayorista y minorista por cajón de 33 kgs. equivalente a 36 litros.-

Con respecto a la influencia de los intermediarios en el precio nada más ilustrativo que la información obtenida en una firma mayorista de plaza.-

Cuadro XIXPrecio promedio de venta a mayoristas y minoristas.-

	<u>C a j a s</u> <u>33 kgs.</u>		<u>Esqueletos</u> <u>33 kgs.</u>	
	Minorista	Mayorista	Minorista	Mayorista
1942	36.50	36.-	37.20	36.70
1943	38.-	37.50	38.70	38.20
1944	37.50	37.-	38.20	38.70
1945	42.15	42.-	43.20	43.35

Los guarismos del presente cuadro confirman lo manifestado más arriba en el sentido de que las ventas a mayoristas se realizan prácticamente al mismo precio que las efectuadas a los minoristas, puesto que debe tenerse en cuenta que la diferencia favorable para los primeros, dada su exigüidad, tiende a confundirse con el costo del servicio de distribución y el de riesgos de cobranza.-

Gravitación de los principales factores determinantes del precio de venta.-

1a).- Relación del precio de la semilla con el precio del aceite.-

Siendo la semilla de girasol el principal de los oleaginosos empleados en el país (80 % sobre el total) el precio de ésta materia prima es quien determina en último análisis los precios corrientes de los aceites mezcla de consumo más difundido.-

El costo de elaboración, de 100 kgs. de semilla es aproximadamente de \$ 3.80 a 4.- para la obtención de 23 a 24 kgs. de aceite y \$ 6 a 7.- para la obtención de 27 a 28 kgs. incluyendo al procedimiento complementario o con el tratamiento único por disolventes. Ello significa que aproximadamente un 20-30 % del costo conjunto de producción corresponde al proceso industrial y un 70-30 % al costo de la materia prima.-

Es evidente que las fluctuaciones de precio de la se-

milla tendrá repercusión considerablemente mayor que la que resulte a consecuencia de aumentos en los rubros del costo de elaboración.-

por ejemplo, un aumento de 10 % en el costo de la semilla se traduce en un aumento de \$ 0,058 a 0,063 en el precio del aceite. En cambio un aumento de idéntico porcentaje en el costo total de elaboración, sólo representa un aumento de \$ 0,016 a 0,025 en el costo del aceite.-

2a).- Incidencia del envase.-

La incidencia del tambor para la venta de aceite puede estimarse en \$ 0,02 por kg.

Con referencia a los demás envases resulta un tanto arriesgado estimar la incidencia de los mismos por dos razones: la primera de ellas es que todos los elementos que concurren a formar el costo de los mismos son hoy fuertemente variables y cierta superioridad de una empresa sobre otra puede provenir de sus reservas acumuladas; asimismo, depende de la intensidad de la demanda de cada tipo de aceite envasado el grado de repercusión de un costo en la comercialización. No obstante ello, puede estimarse la incidencia de los envases de vidrio de 1 1/2 litros cuyo uso es hoy corriente entre \$ 0,22 y 0,26 por kg.

La incidencia del esqueleto puede calcularse en \$ 0,70 por cada cajón lo que equivale a \$ 0,021 por kg. de aceite.-

Algunas firmas abonan por la devolución de envases usados \$ 0,15 por botella y \$ 0,50 por esqueleto.-

3a).- Incidencia del flete.-

De una encuesta realizada entre fabricantes y distribuidores, por la Secretaría de Industria y Comercio, resulta que la incidencia del flete, para las empresas que distribuyen en todo el país, puede estimarse entre \$ 0,03 y 0,06 por kg.

Cada fábrica, que reviste a su vez la cantidad de dis-

tribuidor, vende en forma distinta de tal modo que la incidencia de este factor no aparece clara en todos los casos.-

Hay firmas que venden a precio fijo cualquiera sea el lugar de residencia del comprador, puesta la mercadería en depósito de éste. Otras firmas facturan a sus sucursales precios FOB fábrica, la sucursal a su vez factura teniendo en cuenta el costo de compra con el flete incluido. También se acostumbra facturar el flete por separado.-

Rotulación de los envases.-

Nuestro país no tiene una legislación común en todo el territorio referente al comercio de aceites. Existe en la Cámara de Diputados un proyecto de ley que puede llenar el vacío.-

En España se reserva el nombre de aceite exclusivamente para el proveniente de la aceituna. A los aceites de semillas se los designa con el nombre de: grasas vegetales.-

En Portugal al aceite proveniente de la aceituna se lo denomina aceite natural.-

En Italia se clasifica el aceite de oliva por su grado de acidez (en ácido oléico) que va del 1 al 4 %.-

En nuestro país no se ha legislado aún sobre el aceite de oliva pero sí sobre los aceites de semillas y sus cortes con el de oliva.-

Las provincias de Buenos Aires y Santa Fé se rigen por su Reglamento Bromatológico, que especifica las características de los aceites provenientes de cada semilla.-

En el orden nacional existe la ley 11.275 y su decreto reglamentario N° 12.781 de 1938 que obliga a consignar en los rótulos de los envases los componentes de su contenido, de acuerdo a la siguiente denominación;

Aceite puro.- De un solo componente con la declaración de éste, admitiéndose hasta un 5 % de

otros aceites. Por decreto 18.033 de 1928 se aclaró que el 5 % de tolerancia rige para los aceites de semillas, no así para el de oliva.-

Aceite comestible.- Mezcla binaria.-

Aceite comestible mezcla.- Producto de tres o más cortes, con o sin aceite de oliva.-

El Ministerio de Agricultura en la Resolución 3632 estableció que deber' declararse la composición de los aceites denominados puros y comestibles, no así las mezclas ternarias. Esta resolución dió lugar a que los industriales prefirieran las mezclas ternarias, para no declarar su composición, a las cuales agregaban una pequeña cantidad de aceite de oliva (5 ó 10 %) que servía de base a una intensa propaganda.-

En la Cámara de Diputados de la Nación, existe un despacho de la Comisión de Industria y Comercio, sobre un proyecto de ley del diputado Aguirre Cámara, que establece las siguientes denominaciones para la comercialización de aceites:

- a) Aceite genuino.- Para los provenientes de una sóla especie con especificación de la misma.-
- b) Aceite comestible.- Para mezclas binarias, con indicación en primer término del que estuviere en mayor proporción.-
- c) Mezcla de aceites comestibles.- Para mezclas ternarias con especificación, en orden decreciente, de los aceites empleados.-

Es interesante la disposición que establece que el aceite de oliva debe intervenir en las mezclas en una proporción no menor al 30 %, con el objeto de evitar la propaganda desmedida basada sobre una ínfima proporción de este aceite.-

- CONCLUSIONES -

7.-

- 1.- Nuestro país posee grandes regiones especialmente aptas para el cultivo del olivo. El olivo se da en nuestro país en condiciones inmejorables y sus rendimientos igualan y hasta superan los de la zona clásica de su cultivo.-
- 2.- De la amplísima "Región Económica del Olivo" determinada por la ley 11.643, la zona esencialmente apta para el cultivo del olivo, donde el mismo debiera fomentarse en forma intensa, lo constituyen las provincias de La Rioja y Catamarca.-
- 3.- No obstante lo expuesto en el apartado anterior, más del 60 % de los olivos plantados en el país se hallan en la provincia de Mendoza. Ocurre con este cultivo lo mismo que con la caña de azúcar, que no obstante tener su región económica en la provincia de Salta, la mayoría de las plantaciones se hallan en la provincia de Tucumán.
- 4.- La zona cubierta con olivos no alcanza aún al 50 % de lo que se considera como mínimo necesario para abastecer el consumo interno, (70.000 hects.).-
- 5.- La industria aceitera en nuestro país es muy reciente. Su intensificación comienza en el año 1930. La industria olivícola es aún más reciente y se halla todavía en sus comienzos, como lo indica el hecho de haberse dedicado a la producción de aceite de oliva, en el año 1945, 34 fábricas. En España se dedican a esta industria más de 10.000 fábricas.-
- 6.- La preparación de aceitunas en conserva es en nuestro país muy deficiente, debido a la gran variedad de procedimientos inadecuados que se emplean, a consecuencia de la falta de un asesoramiento técnico eficaz.-
- 7.- Nuestra industria olivícola ha recibido un gran impulso a consecuencia de la supresión de la competencia extranjera, motivada por la paralización de las importaciones durante

la segunda guerra mundial. Los precios del aceite de oliva han alcanzado un nivel excepcionalmente alto, que no podrá mantenerse por mucho tiempo. Estos precios han servido para desarrollar la industria nacional hasta el grado de ponerla en condiciones para competir con la industria extranjera cuando se normalicen las importaciones, por lo cual no se estima conveniente la protección aduanera a esta industria que mataría la iniciativa y mantendría elevados los precios de venta de los productos olivícolas, al permitir la subsistencia de empresas antieconómicas.-

8.- No obstante que nuestra producción no alcanza a abastecer el consumo interno, se vislumbra desde ya la posibilidad de exportar el excedente de nuestra producción futura a países americanos. Estados Unidos es el país americano mayor importador de aceite de oliva, pero no debe prestarse gran importancia a este mercado por las constantes y bruscas variaciones de su política aduanera, tendiente, en líneas generales a un proteccionismo exagerado. En cambio debe prestarse especial atención al Brasil, Uruguay y Chile que pueden constituir mercados seguros para nuestras exportaciones.-

9.- Las medidas de fomento tomadas hasta el presente no han producido los resultados esperados, y hasta han tenido resultados contraproducentes, como en el caso de la venta por parte de la Corporación Nacional de Olivicultura de plantas enfermas y de variedades inadecuadas.-

10.- El fomento del cultivo del olivo en las llamadas "provincias pobres" haría inadecuado el calificativo de pobres para las mismas. A fin de que se cumplan los fines económicos y sociales que es dable esperar de la extensión de este cultivo, debe fomentarse decididamente las explotaciones pequeñas y medianas, con lo cual se conseguiría arraigar la población

con todos los benéficos resultados que, desde el punto de vista social, trae aparejados este hecho.-

- 11.- Conjuntamente con con el cultivo del olivo debe fomentarse la cooperación entre los olivicultores, única forma eficaz de suprimir a los intermediarios proporcionando a los cultivadores una retribución equitativa y a los consumidores un producto noble a precios razonables.-
- 12.- Cabe esperar que con la nueva estructura dada a la Corporación Nacional de Olivicultura por la ley 12.916 se salven las deficiencias comprobadas en la misma.-
- 13.- La comercialización de los aceites de oliva, en nuestro país, se confunde con el resto de los aceites comestibles ya que la mayor parte de los mismos se emplean para ciertos de aceites de semillas.-
- 14.- Es necesario controlar rigurosamente la identificación y calidad de los aceites a fin de prestigiar la producción nacional y en defensa del consumidor cuyo interés no debe descuidarse en ningún plan de fomento.-

[Handwritten signature]

- BIBLIOGRAFIA -

- BOVET Pedro. Distribución geográfica del olivo en la Argentina.
- BENCE Pieres. Fundamentos principales del fomento de la olivicultura.-
- CORTESZ Joaquín A. El Olivo.-
- CONDIT Ira. El Olivo.-
- ESTRADA M. Proyectos de Olivicultura.-
- FERNANDEZ Francisco. El Olivo en la Argentina.-
- GARCIA MATA C. Estudio económico de la producción y consumo de aceites comestibles en la Argentina.-
- GONZALEZ GIMENEZ M. Frutales cuyo cultivo debe extenderse.-
- HURTADO DELGADO M. El costo de la producción de aceite de oliva en la provincia de Mendoza.-
- LENCASTER G. La olivicultura en la Argentina.-
- MARISCO D. La industria de los aceites vegetales en el país.-
- " El aceite de oliva argentino.-
- " Legislación existente en el comercio de aceites.-
- " Elaboración y costo del aceite de oliva.-
- " Situación de la República Argentina como consumidora y productora de aceite de oliva.-
- PASCUAL A. La oleicultura en los diversos países.-
- " La olivicultura en el Nuevo Mundo.-
- PASCALT Silvio. La Olivicultura en la República Argentina.-
- PASTORE DAGNINO L. Geografía Económica.-
- POTENTE Rodolfo. Estudio Económico de los Aceites Comestibles.-
- PAULSEN Emilio. Estudio sobre el estado actual de la industria de aceites vegetales en el país.-
- SAVASTANO. El olivo, árbol de la tradición.
- " El porvenir de la olivicultura Argentina.-
- SALOMONT G. La olivicultura en el país.
- TOGNONI. El comercio de aceites.-
- TORRES GOMEZ M. La olivicultura y producción de aceite en la

región andina.-

MAZON ALVAREZ. Del aceite de oliva en las industrias.-

MARTINEZ DE LA MALO DE MOLINA Juan. Curso de olivicultura.-

VALLEJOS C. El cultivo del olivo en la República Argentina.-

VILLANUEVA Angel. Sugerencias sobre el olivo.-

REVISTAS Y PUBLICACIONES

ANALES DE LA SOCIEDAD RURAL ARGENTINA.-

ANALES DE LA SOCIEDAD RURAL DE ROSARIO. Año 1932.-

ANUARIOS AGROPECUARIOS DE LA DIR. de ECON. RURAL Y ESTADISTICA
DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA.-

ANUARIO DE ENSEÑANZA AGRICOLA. Bs. As. 1941.-

ANUARIOS DEL COMERCIO EXTERIOR ARGENTINO. Dirección General de
Estadística de la Nación.-

ANUARIO ESTADISTICO DE LA SOCIEDAD DE NACIONES.-

ANUARIO RURAL. La Plata 1942.-

BOLETIN AGRICOLA. Julio 1934.-

BOLETIN DE FOMENTO RURAL. 1942.-

DIARIO DE SESIONES DE LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION.
Año 1946.-

LA CHACRA. 1938.-

NOTICIOSO. Ministerio de Agricultura. Julio 1941.-

OLIVICULTURA ARGENTINA. Junio 1944.-

REVISTA DE LA BOLSA DE CEREALES. Bs. Aires, 1944.-

REVISTA DE AGRONOMIA.

REVISTA DE CIENCIAS ECONOMICAS.

REVISTA ECONOMICA DEL BANCO CENTRAL.

VINOS, VIÑAS Y FRUTALES. Enero 1944. Bs. Aires.-

MEMORIAS Y PUBLICACIONES DE LA CORPORACION NAC. DE OLIVICULTURA
FUENTES DE INFORMACION.-

BANCO CENTRAL. Control de Cambio.-

CORPORACION NACIONAL DE OLIVICULTURA.-

MINISTERIO DE AGRICULTURA. Dirección de Estadística.-

SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO. Dirección de Estadística.-

- I N D I C E -

CAPITULO I.-

Breve reseña histórica de su cultivo.....	2.-
Historia del olivo en América.....	4.-

CAPITULO II.-

Descripción botánica.....	6.-
Clima.....	6.-
Suelo.....	6.-
Variedades.....	7.-

CAPITULO III.-

Dominio geográfico.....	9.-
España.....	9.-
Italia.....	10.-
Grecia.....	11.-
Portugal.....	12.-
América.....	13.-
Producción mundial de aceite de oliva.....	13.-

CAPITULO IV.-

Zonas aptas para su cultivo. Ley 11.643....	16.-
Decreto reglamentario de la ley 11.643.....	17.-
Resoluciones ministeriales.....	18.-
Clasificación de Lencaster.....	19.-
Zonas con plantaciones existentes.....	20.-

CAPITULO V.-

Industria <u>olivícola</u> . Evolución.....	22.-
Conservación de aceitunas.....	23.-
Producción y consumo.....	30.-
Fábricas destinadas a la producción de aceite de oliva.....	34.-
Evolución del consumo.....	35.-
Precios.....	44.-

CAPITULO VI.-

Costo de producción.....	48.-
Régimen aduanero.....	53.-
Disposiciones de Control de Cambios.....	54.-

CAPITULO VII.-

Planes de fomento.....	55.-
Proyecto de ley para fomentar el desarrollo del olivo en Catamarca, La Rioja y San Juan.....	56.-
Plan de Lancaster.....	57.-
Resolución del Banco de la Nación acordando préstamos a los cultivadores de olivos.....	59.-
Préstamos que acuerda el Banco Hipotecario Nacional	61.-
Conclusiones del estudio realizado por el ingeniero Fernando Salcedo, sobre los resultados de la aplicación de la ley 11.643.....	62.-
Corporación Nacional de Olivicultura.....	67.-

CAPITULO VIII.-

Comercialización de aceites comestibles.....	70
Gravitación de los principales factores determinantes del precio de venta.....	72.-
Conclusiones.....	76.-
Bibliografía.....	79.-
