

Vínculo natural	Vínculo histórico	Vínculo humano
Clima, temperatura ambiente media en 18 – 20° C durante la extracción, temperatura óptima durante el cultivo y cosecha.	<p>Tres etapas:</p> <p>Primera: autoconsumo y producción artesanal traída por inmigrantes.</p> <p>Segunda: década del 40, implantación de montes más extensos, promoción del Estado Nac. Los plantines implantados en Dorrego provenían de Mendoza (década del 40).</p> <p>Tercera: plantación de nuevos olivares y recuperación de olivares antiguos (montes reconvertidos).</p>	Inmigrantes italianos y españoles quienes plantaron las primeras plantas en sus casas para autoconsumo (olivo, higueras, nogal, parra). Desarrollo de herramientas para el manejo del cultivo y producción a nivel artesanal.
Cercanía al mar, días cálidos y noches frescas, amplitud térmica.	Ing. Papadakis: recomendación de la zona costera bonaerense como adecuada para cultivo de olivos. (año??)	Conocimiento de variedades óptimas para la zona.
Suelo someros y de baja profundidad, apoyados sobre tosca.	1951 Primer congreso de Olivicultura en Dorrego.	Mínimo tiempo entre cosecha de aceituna y procesamiento, se prioriza la elaboración con respecto a la cosecha. Conciencia en cuanto a que debe pasar el menor tiempo posible entre la cosecha y el procesamiento.
Menor incidencia de plagas y enfermedades, por bajo nivel de precipitaciones (baja humedad ambiente por incidencia de vientos).		Recolección manual en enero (cambio de color del verde a morado).
		Alomado de los olivares (no todos pero es una práctica aceptada).
		Asociativismo de productores de la región (en forma de cooperativas, cámaras), trabajo en conjunto. Vínculo con instituciones: INTA, universidades
		Es un producto típico

		(emblema) que se lleva como souvenir de la región. Hay puestos de venta en la ruta donde se vende a turistas y personas de paso por la región.
		Circuito turístico Los Olivares, actividades de interés y recreativas vinculadas a la producción y consumo de aceite de olivo.
		Participación en ferias a nivel nacional. Participación en concursos nacionales e internacionales donde fueron premiados aceites de la región. Fiesta provincial del olivo en Dorrego desde hace siete años. Se realiza en abril en el inicio de la cosecha.

¿Desde hace cuánto tiempo se produce el producto?

1920 con la llegada de los inmigrantes para autoconsumo. A partir de la década del 50 para comercializar.

¿Existe relación entre la cultura local y el producto?

Dieta mediterránea muy ligada a la región traída por inmigrantes.

¿Se utiliza el nombre geográfico para identificar o designar el producto?

Coronel Dorrego es lo más identificado y con más renombre, pero igualmente las personas de paso conocen que en toda la zona (sudoeste bonaerense) se hace aceite de oliva.

¿El producto final tiene características específicas tales que no puede ser producido en otras partes?

Si, contenido de ácido oleico 70% o mayor, contenido de polifenoles más alto, baja acidez.

¿Cuál es el grado de variabilidad en las prácticas de elaboración y en los conocimientos dentro del área de producción?

Bajo grado de variabilidad, en general todos tienen un mismo manejo productivo.

¿Las condiciones naturales dentro de la misma área de producción son muy diversas? ¿Otorgan especificidad al producto o materias primas?

No hay variabilidad en las condiciones agroecológicas de la zona. Todas otorgan características particulares al aceite.

¿Hay algún conocimiento local específico involucrado en la producción o procesamiento del producto?

Elaboración inmediata a la recolección de los frutos. Identificación del momento de cosecha: aceitunas en enero.

¿La materia prima procede de la misma área de producción de donde se obtiene el producto final?

Si la aceituna.

¿Existen recursos genéticos históricamente procedentes de la zona?

Los recursos genéticos provienen de la región de Cuyo (a investigar).

En la zona hay olivos adaptados de más de 80 años, la variedad en mayor proporción es arbequina pero hay otras variedades adaptadas.

¿Por qué piensa que una IG/DO es la herramienta adecuada para la diferenciación del producto? ¿Qué aspectos le gustaría valorizar y proteger del Aceite de oliva del SOB?

Cuidar la calidad del aceite, mantenerla y que sea reconocida. Evitar el desprestigio de la zona y del aceite. Asegurar al consumidor y dar garantía de

La percepción sensorial lo hace que sea especialmente distinguido de los demás, entonces una IG o DO es la herramienta que garantiza y demuestra la calidad diferenciada.

Aspectos a valorizar: calidad sensorial (atributos de calidad sensorial) y determinadas propiedades nutricionales.

A partir de los 90, cambios en el consumo y en la elección de los consumidores, ligado a mejoramiento en el proceso y la inmediatez entre cosecha y procesamiento.

Cambios en los hábitos de consumo, revalorización del aceite de oliva (a nivel mundial), aumento de la demanda, asociados a hábitos de vida saludable.