



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones  
Geográficas y Denominaciones de Origen*

**COMISIÓN NACIONAL ASESORA DE INDICACIONES**  
**GEOGRÁFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN**

Reunión Plenaria el día 7 de octubre de 2015

Ciudad de Buenos Aires

ACTA N° 06

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los siete (7) días del mes de octubre de dos mil quince (2015), con la presencia de: Dr. Pablo MORÓN, Dr. Héctor NIUBO, Ing. Alim. Laura V. DOMINGUEZ, Ing. Agr. Lucía TEJADA, Dra. Florencia MACCARONE, Jesús PÉREZ MENDOZA, Leonardo MASCITELLI, Rocío LEIVA, Francisco ECHAGUE, Dra. Elena M. SCHIAVONE, Viviana RENAUD, Dr. Marcelo CHAMPREDONDE, María Gabriela FALCO, Mariela PLESCH, Gabriela Soledad ACUÑA, Dra. Patricia Amanda LARRANZAIER y Patricia PARRA se desarrolló la reunión plenaria.

Se dio comienzo a la reunión con las palabras de apertura y bienvenida del Dr. Pablo Morón, Director de Agroalimentos, de Leonardo Mascitelli, Luis Prietto y del Dr. Héctor Niubó, Coordinador de la oficina de Registro de IG/DO. En sus discursos se destacó la importancia de las IG y DO como herramientas de agregado de valor en agroalimentos y posicionamiento de nuestros productos en el mercado nacional e internacional. Así mismo, el representante por la provincia de Buenos Aires destacó el trabajo realizado en conjunto con el Ministerio de Asuntos Agrarios, el MAGyP y el grupo de productores. Recalcó, asimismo, el éxito de las actividades desarrolladas recientemente en La Plata: Fiesta del Alcaucil y Simposio Internacional del alcaucil. Posteriormente, el presidente del INYM mencionó brevemente la importancia de obtener el reconocimiento y



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones  
Geográficas y Denominaciones de Origen*

solicitó el acompañamiento de la Comisión en esta iniciativa. Luego de estas palabras de bienvenida, se realizó una ronda de presentación de los asistentes.

A continuación se invitó al grupo solicitante de la IG “Yerba Mate Argentina” a realizar la presentación del caso por el que tramita su solicitud de registro. Dicha exposición estuvo a cargo del Presidente del INYM, Luis Prietto; de su Gerenta, Rosana Biale; del Representante del Sector Productivo, Enrique Kuszko y del Subgerente del Área Técnica, Raúl Escalada. Mediante una presentación en power point y la proyección de un video explicativo del método de obtención del producto se describieron los aspectos que caracterizan al producto a proteger. En este sentido, se destacó la importancia económica, cultural, histórica y social que tiene el producto no sólo en la zona delimitada, sino en todo el territorio nacional. Asimismo, se resaltaron los elementos que caracterizan a la yerba mate argentina y a su forma de consumo marcando las diferencias con Brasil, Paraguay y Uruguay respecto al proceso de elaboración y modo de consumo. Destacó que la solicitud representa a todos los sectores que intervienen en la elaboración del producto. Asimismo, hizo referencia a la distribución geográfica de la especie y mencionó datos productivos y de mercado. Se hizo una reseña del vínculo histórico y humano del producto con la región, zona en la cual se originó esta especie. Para finalizar la presentación, se describió el proceso del desarrollo del isologotipo que identificará al producto protegido. Enrique Kuzko cerró la presentación mencionando el valor que tiene la yerba mate para los productores locales y la importancia y necesidad de lograr este reconocimiento. Como últimas palabras, el presidente del INYM reveló la importancia que tiene la existencia de este instituto para velar y regular por el buen y justo funcionamiento del sector yerbatero. Asimismo, mencionó la gran llegada que está teniendo el producto en todo el mundo.



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones  
Geográficas y Denominaciones de Origen*

Finalizada la presentación, el Dr. Héctor Niubó invitó a los asistentes a realizar preguntas, comentarios y sugerencias. En este sentido, la representante por la provincia de Corrientes felicitó al grupo por el trabajo realizado, sentimiento al cual se sumó la representante por la provincia de Misiones. Ambas mencionaron la importancia del reconocimiento para los productores, para el sector en general y como posibilidad de acceder a nuevos mercados. Elena Schiavone expuso que el expediente era claro, no obstante pidió ampliación de las diferencias con las yerbas de Paraguay y Uruguay. Se respondió que el tipo de secansa es la diferencia, en Paraguay se hace barbacuá exclusivamente mientras que en Argentina solo el 3% se hace de esta forma y se usa para blends. El sistema de consumo también se mencionó como una diferencia importante. En Paraguay se consume tereré con agua natural y yuyos. Respecto a Uruguay, en este país se consume yerba despalada, molida y torrada. La Dra. preguntó también si el reconocimiento era solo para yerba elaborada con palo; la respuesta del INYM fue afirmativa dejando en claro que la yerba compuesta y yerba en saquitos no van con este reconocimiento. Respecto al registro de la marca, se expuso que *yerba mate argentina* está registrada por el INYM pero no de forma exclusiva. Continuando con el debate, la representante del SENASA felicitó al grupo y consultó sobre el uso de productos fitosanitarios. Se respondió que afirmativamente, pero en forma limitada, se hace un control de plagas. Enrique Kuzko resaltó la importancia de mantener el cultivo con el mínimo agregado de agroquímicos. De todas formas, Gabriela Falco recordó que en caso de utilizar existen regulaciones donde se especifica los productos a utilizar y los límites máximos de residuos. Con respecto a la fertilización de los cultivos, se mencionó principalmente el uso de abonos orgánicos. En este sentido, el presidente del INYM, nombró a Brasil como un país que utiliza una gran cantidad de fertilizantes químicos. Por su parte, el representante por Entre Ríos, congratuló la iniciativa, destacando el valor que se le da a nuestra cultura con este reconocimiento y preguntó sobre los mercados



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones  
Geográficas y Denominaciones de Origen*

externos. Siria es el principal consumidor de yerba en el mercado externo y se nombró que la forma de consumo es diferente ya que en vez de compartir el mate, ellos comparten el termo. A continuación, Marcelo Champredonde felicitó al grupo e hizo unas consideraciones respecto al protocolo presentado. Respecto al perfil sensorial mencionó que hay diversas apreciaciones del sabor de un mate cebado de acuerdo a la región del país. Luego expuso por qué debería excluirse la yerba barbacuá del protocolo. Para comenzar, expuso que no se hicieron pruebas para mostrar que hay diferencias entre la barbacuá de Paraguay y la Argentina. Asimismo, los análisis realizados se hicieron en base a la yerba mate con otro tipo de secansa. Prietto respondió que se elaboran blends con barbacuá con lo cual sería difícil eliminarla del sistema. A esto Marcelo respondió que una alternativa sería especificar que la yerba evaluada no tiene más que un determinado porcentaje de barbacuá, pero no barbacuá puro. Sostiene que esto es de importancia para preservar la identidad y la diferencia respecto a la paraguaya. Luis Prietto hizo a continuación una breve descripción de las diferencias entre los sistemas de secado mencionando que solo varía el tiempo de exposición al calor. En este sentido, Raúl escalada, hizo referencia que el material que se utiliza para realizar la combustión y secado de la yerba está en proceso de cambio con lo cual no sería un inconveniente. También se hizo referencia a establecer un tiempo mínimo de secado. En conclusión, los representantes del INYM tomaron a consideración las apreciaciones del Dr. Champredonde.

Finalizado el debate, se invitó al grupo solicitante a retirarse de la sala para definir la posición de la Comisión. El Dr. Héctor Niubó expuso que para la Oficina de Registro la solicitud de reconocimiento cumple con todos los requisitos legales y consultó a los miembros de la Comisión si están de acuerdo en elevar a trámite administrativo el proyecto para que sea reconocida oficialmente la IG "Yerba mate Argentina". Se acordó especificar los temas relacionados con la yerba barbacuá



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones  
Geográficas y Denominaciones de Origen*

(no iría barbacoá pura) y el tiempo de estacionamiento mínimo de acuerdo al sistema ya que constituyen elementos que otorgan identidad y diferenciación al producto. También se resolvió aclarar en el protocolo que la yerba compuesta, los saquitos y la barbacoá pura no se comercializarán con la IG. Resuelto esto y dado que los representantes de la Comisión no presentaron oposición, se invitó a los solicitantes a ingresar a la sala para informarles que la Oficina de Registro del MAGyP en acuerdo con la Comisión Nacional Asesora de indicaciones Geográficas aprueban el proyecto presentado (con las consideraciones mencionadas) y de este modo pasará a trámite administrativo para que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación emita la resolución oficial de reconocimiento de la IG.

Finalizada esta primera etapa, se procedió a realizar la presentación de la solicitud de registro de la IG "Alcauciles Platenses". Para esto, Leonardo Mascitelli compartió unas palabras respecto a cómo surgió esta iniciativa y ratificó el interés por parte de la provincia en dar sostenibilidad a este proyecto. A continuación, el Dr. Héctor Niubó hizo una breve introducción y le dio la palabra a la Ing. Adriana Ricetti, representante del grupo Alcachofas Platenses. En este sentido, la productora nombró a todos los miembros del grupo y los caracterizó brevemente. Luego, valiéndose de una presentación de power point realizó la presentación y defensa del pliego de condiciones del producto a proteger. Durante la exposición se recalcó la importancia e impacto que tiene la fiesta del alcaucil realizada año a año en La Plata y mencionó igualmente el alcance que tuvo el Simposio Internacional del alcaucil recientemente realizado. Mencionó como dato importante la gran responsabilidad y participación que tienen los miembros del grupo en estos eventos como así también el gran apoyo recibido por el alumnado de la facultad. Relató cómo surgió el grupo y sus antecedentes, y las motivaciones que los mantienen aún unidos. Asimismo, narró cómo fue introducido el alcaucil



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones  
Geográficas y Denominaciones de Origen*

en nuestro país y cómo ha ido evolucionando hacia las variedades cultivadas actualmente. Describió brevemente cuáles son los materiales a proteger e hizo referencia a la zona geográfica y saberes propios de los productores como elementos determinantes de la calidad del producto. Asimismo, mencionó y justificó la delimitación de la zona geográfica. En relación a estos elementos, describió cuáles son las características propias de los alcauciles platenses y mencionó todos los eventos internacionales en los cuales fueron convocados para contar la experiencia del grupo y comercializar el producto. Asimismo, mencionó el amplio abanico de recetas para el alcaucil y el apoyo y acompañamiento brindado por los más famosos cocineros de nuestro país. Luego, la ingeniera continuó la presentación con la descripción del método de obtención del producto. Describió y diferenció los dos sistemas empleados (convencional e integrado) desde el material de propagación, la preparación del terreno, la implantación del cultivo y algunas prácticas realizadas. Se profundizó sobre la etapa de cosecha haciendo una mención a cómo se hacía antiguamente y cómo se hace hoy en día. Asimismo, definió los criterios para determinar el momento óptimo de cosecha y la tipificación empleada para los alcauciles a proteger. También describió las formas de embalaje del producto y sus canales de comercialización. Al respecto, se defendió la necesidad de efficientizar el uso de los recursos para incrementar la productividad del cultivo. Para presentar el producto a los miembros de la comisión el grupo se valió de alcauciles fresco de las variedades blancos y violetas.

Culminada la presentación, se abrió el debate con los miembros de la Comisión. Para comenzar, la representante del SENASA hizo una observación respecto a las categorías a certificar. Mencionó que de acuerdo a las normas de este organismo hay algunas pequeñas diferencias respecto a la tipificación detallada en el protocolo. En este sentido, se recomienda ajustar las denominaciones y



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones  
Geográficas y Denominaciones de Origen*

especificaciones detalladas en el protocolo con las reguladas por SENASA para el caso en que el producto se destine al mercado externo.

Terminada la ronda de preguntas al grupo, la Comisión procedió a evaluar la solicitud. Surgió como primer planteo, si el grupo estaba abierto a la posibilidad de participación de otros productores. En este caso, de acuerdo a lo establecido legalmente, la participación es abierta a quienes cumplan con lo especificado en el pliego de condiciones. Asimismo, se preguntó sobre el plan de control, respondiendo que para esta instancia se empleará el cuaderno de campo utilizado por el grupo de productores. La comisión sugirió incorporar una carta fotográfica descriptiva del producto calificable y del producto de descarte.

No habiendo surgido ninguna otra observación, se invitó a pasar al grupo para informar que por voto unánime se aprobó el expediente y éste pasará a trámite administrativo para su aprobación oficial.