



# **INFORME FINAL**

## **PROYECTO FAO TCP/RLA/3211. CALIDAD DE LOS ALIMENTOS VINCULADA AL ORIGEN Y LAS TRADICIONES EN AMERICA LATINA.**

**PAIS MIEMBRO: REPUBLICA ARGENTINA**

*Elaborado por:*

*Consultor Nacional Argentina: Elena Marta SCHIAVONE.*

Supervisión:

Héctor Niubó, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

María Teresa Oyarzún, Coordinadora Regional.



## I. INTRODUCCION:

Dentro de la extensa geografía de Argentina, y sus diferentes regiones, climas, relieves, etc., así como en la fusión de culturas resultante de la afluencia de distintas corrientes inmigratorias en el período 1870-1960, hay muchos productos agrícolas y alimenticios “con origen”, “típicos”, “regionales” o “de la tierra”, cuya identidad territorial podría estudiarse. Es decir, analizar, con metodologías y herramientas técnico-científicas, multidisciplinarias, el vínculo entre estos y el lugar geográfico de producción y elaboración, considerando factores naturales y humanos; su pertenencia a la cultura local, y la existencia de una calidad particular resultado de ese vínculo.

En la década del 90, a través de una unidad de Agronegocios de la Ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, se buscó la identificación y valorización de algunos de ellos, a tal punto que en abril de 1995 se realizó el I SEMINARIO INTERNACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN, en el que se presentaron varios casos (Cordero Patagónico, Frutillas de Coronda, otros); en el mismo año en que se concluyó la Ronda Uruguay del GATT y se consolidó el Acuerdo de Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC).

Sin embargo, por falta de marco legal específico, reestructuraciones gubernamentales, escaso apoyo técnico y económico, las iniciativas se fueron disipando; también afectadas por la crisis de rentabilidad de las producciones locales hacia fines de esa década, que finalmente quedó inmersa en la gran crisis política, institucional y económica del 2001-2002.

Con la ratificación de Argentina de los tratados integrantes de la Ronda Uruguay del GATT – entre los que se encuentra el Acuerdo sobre Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC) en el cual se compromete brindar protección a las Indicaciones Geográficas (arts. 22 a 24), se comienza el trabajo de dictar un marco regulatorio nacional. Este trabajo tendrá una evolución de casi 14 años, ya que recién a fines de mayo de 2009 puede considerarse el sistema legal en condiciones operativas.

Paralelamente, y con mayor impulso a partir del año 2005, se trabaja desde distintas instituciones estatales para el desarrollo de políticas y acciones bajo el concepto de “*desarrollo con inclusión social*” y del “*agregado de valor en origen*”, lo que provoca el rescate de instrumentos de calificación de los atributos tales como el origen, la trazabilidad y las buenas prácticas agrícolas y de manufacturas, junto a los esquemas de certificación de calidad. El supuesto original de estos instrumentos es que con la creación de marcas geográficas o sellos de calidad específica, y a través de acciones colectivas locales, se propiciará el desarrollo de los recursos locales mejorando las oportunidades de comercialización y consecuentemente la competitividad.

Este supuesto conduce las denominaciones de origen y otros sellos de calidad como concepto de una convención de calidad. De hecho, este marco conceptual implica una construcción social de la calidad del producto, a través de un acuerdo entre todas las partes implicadas en la cadena de producción. Para el desarrollo de estos procesos es fundamental una alta participación de los actores sociales y de sus estructuras asociativas.; y en los casos en que estas estructuras no están suficientemente desarrolladas, como en el caso de Argentina y otros países de América Latina, el Estado es a menudo invitado a desarrollar un papel más activo. Así, además de los aspectos normativos, el Estado desempeña un papel central en la creación y desarrollo de los sellos de calidad, en una lógica vertical de “arriba hacia abajo”, a menudo con una baja adherencia de los actores en la cadena del producto.



La principal obligación del Estado en estos temas, consiste en brindar el marco normativo para que los interesados desarrollen sus iniciativas; si bien parece sencillo, en Argentina llevó catorce años de evolución.

### MARCO REGULATORIO:

- 1995: Ley 24.425: Aprobación del ADPIC. Arts. 22/24.
- 1999: Ley 25.163 - VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS y su reglamento, Decreto 57/2004.
- 2000: Ley 25.380 - REGIMEN LEGAL PARA LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA Y DENOMINACIONES DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y ALIMENTARIOS. No fue reglamentada ni fue utilizada, hasta
- 2004: Ley 25.966: "CORRECTIVA" (ajustar la protección al estándar de protección mínimo exigido por ADPIC; elimina la figura de "indicación de procedencia" como denominación protegida por la ley, ajusta el nivel de protección al art. 22 del ADPIC no uso exclusivo, otros).
  - Con las leyes en estado operativo, pero sin reglamentación, ante demandas concretas, la Ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos emite la Resolución N° 202/2006, mediante la cual habilita la realización de trámites de solicitud preliminar ante la Ex Dirección Nacional de Alimentos. Así inicia el trámite el caso DO "Chivito Criollo del Norte Neuquino", por ejemplo.
  - Finalmente, en mayo de 2009, se publica el Decreto Reglamentario N° 556/2009, lo que permite abrir formalmente el Registro, y la autoridad competente comienza a realizar acciones de difusión y promoción del sistema.
  - 2009: Resolución SAGPYA N° 658/2009: Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.
  - 2010: Creación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Mediante Resolución 1715/2010 se asigna a la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, la competencia para llevar el registro.
  - 2010: Mediante Resolución SAGyP 587/2010 se dispone el funcionamiento del Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios y se organiza el mismo.
  - 2011: Con fecha 16/6/2011 se firma el Convenio de Cooperación Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca con el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, que regula la relación marcas-IG.
  - 2011: Resolución SAGyP 546/2011: aprobación de los logos nacionales de IG-DO.





- 2012: Decreto 168/2012: Nueva estructura del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación: Asigna a la nueva Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, asistir a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca como autoridad de contralor de la Ley 25.380, y mantener actualizado el registro, así como proponer programas y acciones para el agregado de valor.

En general, las normas argentinas fueron diseñadas tomando como base las consignadas en el Reglamento Europeo CE 2081/92, adaptado a las posturas que el país mantiene en los foros multilaterales de negociación.

El Régimen vigente<sup>1</sup> puede sintetizarse en:

- REGIMEN ESPECIFICO “SUI GENERIS”, bajo registro específico otorgado por el Estado, separado en dos grandes grupos: Vinos y bebidas espirituosas de origen vínico: Ley 25.163; Productos Agrícolas y Alimentarios, Leyes 25.380 y 25.966.
- Con Autoridades de aplicación específicas y sectoriales:
  - Instituto Nacional de Vitivinicultura, autoridad que ejerce la policía del comercio de los vinos y afines en todo el territorio nacional desde 1958, para Vinos y bebidas de origen vínico.
  - Ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, ahora Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, para Productos Agrícolas y Alimentarios;
- PROTECCION DE IG CALIFICADAS: indican origen + calidad específica derivada de éste.
- Se protegen las IG directas: producto + nombre geográfico.
- En un sistema voluntario y abierto.
- Prioridad para marcas registradas vigentes (“Primero en el tiempo, primero en el derecho”). No coexistencia.
- Brinda tutela frente al uso indebido por terceros: fraude, error o engaño en el consumidor sobre el verdadero origen, pero NO da un derecho exclusivo al uso del nombre, sino acciones de exclusión del uso del nombre como defensa contra la competencia desleal y la protección del consumidor. Sí da derecho exclusivo al uso del logo o emblema que se registre.
- Autorregulación y controles estatales aseguran que el producto en el mercado se corresponda con el pliego/protocolo registrado.
- Prevé medios de exclusión, sanciones administrativas y acciones legales de defensa.

En un análisis realizado en 2010<sup>2</sup> sobre Fortalezas y Debilidades del sistema de calificación de productos agroalimentarios en Argentina (Fuente: elaboración propia), se detectó que

---

<sup>1</sup> Se adjunta en anexo el texto de las normas legales relevantes.

<sup>2</sup> Análisis comparado entre los casos de Portugal y Argentina Simões, Orlando;, Velarde, Irene y Schiavone, Elena. International EAAE-SYAL Seminar – Spatial Dynamics in Agri-food Systems, Università degli Studi di Parma, Italia, 27-30 de octubre 2010.



FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se verifica, tanto desde los actores locales como de las autoridades públicas de los tres niveles del Estado (federal, provincial, municipal), la existencia de consenso sobre el “valor” de la herramienta: <i>“con la creación sellos de calidad específica por origen, y a través de acciones colectivas locales, se propiciará el desarrollo de los recursos locales mejorando las oportunidades de comercialización y consecuentemente la competitividad.”</i></li> <li>• Desde el sector público, en los últimos años, se ha instalado el enfoque territorial en las políticas y acciones de intervención y promoción de distintas cadenas productivas.</li> <li>• Puede asistir a la organización de productores y a disminuir costos de transacción.</li> <li>• Otorga protección legal contra falsificaciones, uso indebido por terceros y contra el engaño a los consumidores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El sistema legal es nuevo, no tiene la historia y percepción que existe en los países europeos. Recién se comienza con la construcción de capacidades de gestión especializadas a nivel nacional. En otros ámbitos, prima la falta de conocimiento de la herramienta IG para la diferenciación de productos con calidad basada en el origen, y en consecuencia, de su comprensión como promotora del desarrollo local.</li> <li>• Capacidades gubernamentales limitadas para apoyar, evaluar y sostener los procesos de identificación y calificación de productos para IG.</li> <li>• Hay una alta informalidad en la producción agroalimentaria, lo que impide que los actores locales puedan comercializar en circuitos formales sus productos, solicitar habilitaciones, ser sujetos de crédito, etc.</li> <li>• Dificultades evidentes de acreditar niveles de inocuidad exigidos por la normativa general alimentaria y de la realización de inversiones para regularizar las inscripciones de los productores familiares.</li> <li>• Productores con escasos capitales para proponer y negociar reglas de uso de las IG (pliegos de condiciones o protocolos), es decir, para formalizar las muchas reglas tácitas que suele haber en los procesos productivos.</li> <li>• Baja densidad de asociativismo de los productores. Esta debilidad se convierte en dificultades para conformar un grupo de actores imprescindible: una asociación para la construcción de la IG, y su posterior gestión, una vez reconocida (Consejos reguladores).</li> <li>• Falta de tradición de trabajar en conjunto. Prevalecen las diferencias de enfoque, desconfianza y la competencia horizontal entre actores individuales e instituciones.</li> <li>• Argentina es una Federación de Estados, los cuales guardan competencias propias para la regulación del comercio interno y la promoción sectorial en su territorio.</li> <li>• No hay aún incentivos económicos para que los productores adhieran, ni subsidios especiales como los que han brindado países de la UE a sus agricultores.</li> <li>• Consumidores con bajos ingresos, no pueden elegir comprar muchas veces alimentos de “calidad específica”.</li> <li>• Consumidores que desconocen el concepto de calidad particular vinculada al origen y las tradiciones.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inmigración europea entre 1870 y 1960, que trajo sus saberes, tradiciones y nombres, generaron gran cantidad de nombres geográficos “genéricos”, conocidos como denominación de venta o tipo de producto.</li></ul>
--	---

En este marco, Argentina es convocada a formar parte del Proyecto Regional TCP/ RLA /3211. Corresponde señalar que, a diferencia de otros países partes del mismo, Argentina no fue, en años anteriores, destinataria de proyectos de cooperación internacional en este tema, y contaba con escasos recursos humanos capacitados para acompañar los procesos de valorización.

La situación de base, además de constar en el documento del Proyecto, fue descrita con más precisiones en el “INFORME DE DIAGNOSTICO: ARGENTINA”, de agosto de 2010.

#### CONTRAPARTE NACIONAL DE ARGENTINA:

- **Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.**
- Dentro de este, en la siguiente estructura: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. / Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías (desde 2012, antes, Subsecretaría de Agricultura).
- Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales.
- Dirección de Promoción de la Calidad de los Alimentos.
- Área Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Responsable: Dr. Héctor E. Niubó.

Av. Paseo Colón 922 – 2º piso of. 223 -Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Tel: 54 11 4349-2940 /2186

[dorigen@minagri.gob.ar](mailto:dorigen@minagri.gob.ar); [hniubo@minagri.gob.ar](mailto:hniubo@minagri.gob.ar)

[www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

#### INSTITUCIONES PÚBLICAS RELACIONADAS CON EL DESARROLLO DEL PROYECTO:

- **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA):** organismo estatal descentralizado con autarquía operativa y financiera, dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Fue creado en 1956 y desde entonces desarrolla acciones de investigación e innovación tecnológica en las cadenas de valor, regiones y territorios para mejorar la competitividad y el desarrollo rural sustentable del país  
Es coejecutor del Proyecto, a través de la Carta Acuerdo suscripta con Área Estratégica Tecnología de Alimentos, la que comprometió al equipo de profesionales afectado al Módulo SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados) “Investigación y acción en diferenciación de alimentos típicos mediante Denominación de Origen u otras estrategias” perteneciente al Proyecto Especifico AETA 282831 “Herramientas y Sistemas de Gestión de la Calidad para la Valorización de Productos Agroalimentarios” de la actual Cartera de Proyectos de INTA 2009-2011.



El caso piloto “**Salame de Colonia Caroya, Córdoba**” fue indicado por la contraparte, apoyando el trabajo que sobre el mismo se venía realizando en este módulo, con asistencia de otras instituciones, como luce en el informe respectivo.

**Responsable: Dr. Marcelo Champredonde.**

- **Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI)/ Registro Nacional de Marcas.**  
Si bien en Argentina (a diferencia del resto de los países del Proyecto) la autoridad de registro es el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el INPI juega un rol relevante en el registro de las IG, por su carácter de signo distintivo, y por la siempre compleja relación entre marcas individuales/colectivas/ de certificación y las IG. Convenio de Cooperación específico suscrito el 16/6/2011.  
**Responsable: Dr. Claudio Taddeo.**
- **Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto:** Este Ministerio está a cargo de las negociaciones internacionales, multilaterales y regionales relativas al ADPIC, así como en todo tratado internacional que las incluya. Actualmente el tema está incluido en la agenda de trabajo de negociaciones de un tratado de libre comercio Unión Europea-MERCOSUR. El equipo de trabajo del Área IG que opera de contraparte nacional, es el encargado de suministrar informaciones requeridas para estas negociaciones, aunque no participa directamente, sino a través de la Dirección Nacional de Negociaciones Agrícolas Internacionales del mismo Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

#### OTRAS INSTITUCIONES QUE TRABAJAN EN ARGENTINA CON EL DESARROLLO DE LAS IG:

- **Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar - Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca:** creada en 2010, tiene como misión fundamental: elaborar, coordinar y ejecutar políticas, planes y programas para el desarrollo rural, atendiendo las necesidades específicas de los diversos actores, regiones y sectores agroproductivos de la agricultura familiar.  
**Contacto: Lic. Natalia Bonvini,** representa a la SDRAF en la Comisión Nacional de IG-DO.
- **Programa PROCAL II: Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos:** A cargo del mismo Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, es un programa específico – fondeado por BID, y coadministrado por el IICA- cuyo objetivo es la búsqueda de la adopción y desarrollo de sistemas de gestión de calidad y diferenciación de alimentos por parte de las empresas y productores individuales. Ha incluido la valorización mediante IG como un punto de intervención del Programa, y lleva a cabo numerosos proyectos piloto.  
**Contacto: Ing. Juan Manuel Alderete.**
- **Autoridades locales:** Gobiernos Provinciales (áreas de producción, agricultura, ganadería, alimentos, desarrollo agropecuario): Funciones de promoción de sus sectores económicos provinciales. Específicamente: todas las solicitudes de reconocimiento de IG/DO deben presentarse con un AVAL o conformidad del Gobierno de la Provincia donde se sitúa el área geográfica (Art. 7 y 17, Ley y DR, Art. 16, DR).

Los gobiernos municipales no tienen un rol definido en el marco institucional, pero son activos en el desarrollo de iniciativas de calificación de productos de sus territorios.

- **Organismos técnicos:** Hay diferentes organismos estatales a nivel nacional que tienen competencias relacionadas a la inocuidad y calidad de los alimentos:

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria-SENASA.  
Instituto de Tecnología Industrial – INTI



Instituto Nacional de Alimentos- INAL



En particular, se señala que, a efectos del análisis de los protocolos de calidad presentados para el registro de IG/DO, la Autoridad de Aplicación podrá realizar consultas a: Organismos descentralizados con incumbencia en materia alimentaria; organizaciones privadas; provincias, universidades u otros que estime conveniente (Art. 18, DR).

Forman parte de la Comisión Nacional Asesora de IG-DO.

- **Ministerio de Desarrollo Social:** La Subsecretaría de Fortalecimiento Institucional es órgano de aplicación de la Ley de Marca Colectiva Social N° 26.355, que promueve la distinción de productos provenientes de efectores de la economía social; en algunos casos, la asociación refiere a productos locales y puede entrelazarse con las IG-DO.  
**Responsable: Dra. Karina Yarochevski.**
- **Consejo Federal de Inversiones (CFI):** El Consejo Federal de Inversiones es un organismo federal cuyo objetivo fundacional es promover el desarrollo armónico e integral de las provincias y regiones argentinas, orientando las inversiones hacia todos los sectores del territorio nacional. Los dos ejes en los que el CFI sustenta su accionar son el Federalismo y el Desarrollo Regional. Opera como un organismo permanente de investigación, coordinación y asesoramiento y cuenta con un experimentado y multidisciplinario equipo, complementado con profesionales, técnicos y funcionarios de cada una de las regiones argentinas. Ha apoyado varios estudios e iniciativas sobre el tema, a partir de la década del 90: Carne Ovina Patagónica, Carnes Entrerrianas, Leche de Campo de Santa Fe, Identificación de Productos en la Provincia de Misiones, entre otros.  
Integra la Comisión Nacional de IG-DO.  
**Responsable: Lic. Graciela Gutman.**
- **RED SIAL ARGENTINA.** Creada en 2007, reúne a profesionales de distintas instituciones y disciplinas, que trabajan en el desarrollo territorial sostenible con equidad social, movilizando el enfoque SIAL. Ha realizado 5 seminarios y participa de la Red GIS-SYAL de Europa. Integran esta Red instituciones como el INTA, Universidades (La Plata, Del Sur, etc.) cuenta con el apoyo del INRA y CIRAD de Francia.

## II.- ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN:

### A: Actividades ejecutadas desde el Proyecto FAO TCP/RLA/3211:

- 1º Seminario- Taller Nacional Argentina: Buenos Aires, 11 de noviembre de 2010.
- 2º Seminario - Taller Nacional Argentina: Buenos Aires, 7 y 8 de septiembre de 2011.
- Taller intensivo de profesionales, Caso Piloto Salame de Colonia Caroya, 19- 21 de diciembre de 2011. Taller con Productores de Salame de Colonia Caroya: 20 de diciembre de 2011.

**B: *Actividades de difusión de las IG y capacitación ejecutadas por otras instituciones, con apoyo / participación del Proyecto FAO TCP/RLA/3211.***





## A: Actividades ejecutadas desde el Proyecto FAO TCP/RLA/3211:

### A.1: 1º SEMINARIO TALLER: Buenos Aires, 11 de noviembre de 2010.

#### Evento previo:

El Taller del Proyecto fue precedido por el **VI SEMINARIO INTERNACIONAL: “Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo”**, realizado el día 10 de noviembre de 2010, organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina, en un gran salón de conferencias del Hotel Sheraton, Ciudad de Buenos Aires, con una concurrencia de más de 500 profesionales y productores de alimentos de distintos lugares de Argentina.

En el mismo se expusieron las diferentes estrategias de diferenciación de los alimentos, pasibles de ser aplicadas a distintos alimentos argentinos en el comercio mundial y nacional, entre las cuales se encuentran los distintos sellos de calidad vinculados al origen, con eje en aquellas que impulsa o gestiona el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina: Sello de calidad “Alimentos Argentinos, una elección natural”; Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen y Productos orgánicos, luego de una introducción sobre Sellos de calidad en Alimentos para promocionar atributos de valor diferenciadores, a cargo de María Teresa Oyarzún.

Atento a la cantidad de asistentes, se realizaron exposiciones organizadas en torno a los tres ejes temáticos, seguidas por exposiciones de casos concretos, a través de los actores.

En la mesa sobre Indicaciones Geográficas, expusieron: Emilie Vandecandelaere, FAO; Hernando Riveros, IICA y Elena Schiavone, FAO. Seguidamente, productores integrantes del Consejo de la DO “CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO” detallaron el proceso de construcción de la primera Denominación de Origen registrada en el país.



Panel: Indicaciones Geográficas: Emilie Vandecandelaere, Hernando Riveros, Elena Schiavone, Héctor Niubó.



Experiencia de la DO “Chivito Criollo del Norte Neuquino”: animador, Carlos Reising, INTA y Productor.

La realización previa de un evento general y masivo, facilitó la asistencia de profesionales y funcionarios de distintas provincias y municipios a ambos eventos; se articularon ya que el primero –masivo-, obró como presentación general de herramientas de calificación de alimentos; y el Taller FAO, fue específico dirigido a profesionales y actores de las distintas regiones de Argentina que tienen competencias e intereses en IG.



### Primer Seminario -Taller Nacional Proyecto FAO TCP/RLA/3211

**Lugar:** Auditorio de la sede del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), sita en calle Chile 480, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

**Fecha:** 11 de Noviembre de 2010, 9 a 19.30 hs.

**Organización del taller:** Proyecto TCP/RLA/3211: “Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen y las Tradiciones en América Latina” de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). En conjunto con la Representación de la FAO-Argentina; la contraparte: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) a través de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales y la Institución bajo convenio: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

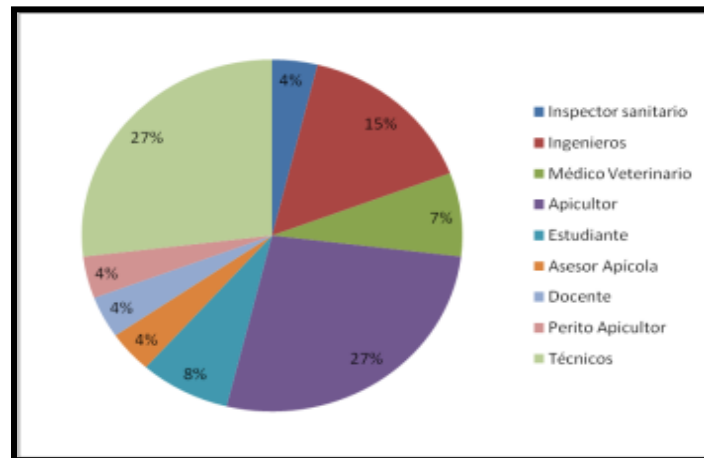
**Objetivos del taller:** Difundir y desarrollar las herramientas de diferenciación en relación a la calidad vinculada al origen a través de la exposición de los elementos necesarios para la construcción colectiva de las mismas. Brindar capacitación y elementos básicos para la comprensión de la herramienta IG para su aplicación en terreno.

**Público Objetivo:** Consistente con el objetivo del Proyecto de brindar asistencia técnica y capacitación a los países participantes para el fortalecimiento de las instituciones públicas y privadas con responsabilidades e intereses en el desarrollo del tema de la calidad de los alimentos asociada con el origen y las tradiciones, el Taller convocó a profesionales integrantes de esas organizaciones.

Particularmente, se invitó a los Miembros de Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, ya que en ocasión de la 1º Reunión de esa Comisión (23/06/2010) se detectó una concreta demanda de capacitación en la materia, de modo de poder evaluar las solicitudes en análisis y las iniciativas en sus respectivos ámbitos, formulada por los representantes de organismos nacionales y provincias. Luego, se invitó a instituciones que trabajan en desarrollo rural y local, como: INTA; Secretarías de Agricultura, Ganadería y/o de Alimentos, y/o de Producción de las Provincias y Municipios; Universidades (Cátedras de extensión agrícola, carreras de licenciaturas e Ingeniería en alimentos); INTI, INPI; Red SIAL ARGENTINA; IICA; CAMARA DE CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS (CACER); Programas de Desarrollo Rural (PROSAP, PRODEAR, PROINDER y otros) coordinados por el MAGyP; Consultores de PROCAL; Agentes de la Secretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural del MAGyP; Agentes de propiedad intelectual; técnicos de terreno y apoyo a grupos y representantes de grupos con iniciativas en proceso de construcción de sellos.

**Personas Asistentes:** más de 100 profesionales de diversos ámbitos: funcionarios y técnicos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, integrantes de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI) miembros de la Red SIAL, representantes de certificadoras de alimentos y particulares de distintas regiones del país y áreas del sector agroalimentario, funcionarios de gobiernos provinciales y locales; abogados especializados en Propiedad Intelectual, agentes de desarrollo y docentes universitarios.

## Formación de los Asistentes



### Temas proyectados para la formación:

- Generalidades sobre las diferentes herramientas disponibles en el país para la diferenciación y valorización de productos con identidad territorial.
- Marco legal e institucional para las IG/DO de productos agrícolas y alimentarios en Argentina.
- Metodologías para la identificación de productos con potencial para la calificación y realización de inventarios a nivel provincial.
- Recursos específicos necesarios para la determinación de una reputación así como su vínculo con la calidad específica del producto: qué tipo de estudios y análisis científicos sobre los recursos (por ejemplo, análisis del suelo, historia del producto) según tipo de producto (productos primarios; productos elaborados (quesos, chacinados) o sobre el producto y su reputación (pruebas, encuestas de consumo).
- Estrategias de intervención para la organización de los actores locales.
- Rol de expertos, apoyo técnico y funcionarios de los distintos niveles.
- Lineamientos básicos para la instalación y seguimiento de casos concretos de construcción.
- Metodología para la definición del Pliego de Condiciones.
- Elementos necesarios para la preparación de una solicitud de registro de IG/DO.
- Evaluación a nivel provincial para el otorgamiento del aval que exige el Registro Nacional.

### Disertantes:

- Hernando Riveros, IICA Perú.
- Emilie Vandecandelaere, Servicio Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias, FAO Roma.
- Elena Schiavone, Proyecto Regional FAO.
- Marcelo Champredonde, (INTA Bordenave), Módulo SIAL "Investigación y acción en diferenciación de alimentos típicos mediante Denominación de Origen u otras estrategias - Proyecto AETA 282831.
- Marcelo Pérez Centeno, (INTA CR Patagonia Norte), Módulo SIAL "Investigación y acción en diferenciación de alimentos típicos mediante Denominación de Origen u otras estrategias - Proyecto AETA 282831.



### **Desarrollo del taller<sup>3</sup>: 9 a 19.30 hs.**

Previo al inicio de las presentaciones, el Lic. en Comunicación Orlando Gutiérrez (INTA) inició el taller identificando las expectativas e inquietudes respecto de la temática a desarrollar. Del ejercicio surgieron interrogantes sobre:

- Diferencias entre Indicación Geográfica y Denominación de Origen
- Rol de las certificadoras de tercera parte
- Implementación de las IG y sus costos
- Inclusión y exclusión en los procesos de implementación
- Utilización de la herramienta como instrumento de desarrollo rural

La primera exposición la llevó a cabo Hernando Riveros de IICA de Perú quien realizó una reflexión sobre la valorización de productos de calidad vinculada al origen y presentó como herramientas de desarrollo territorial a los sellos de calidad, Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

A continuación Marcelo Champredonde de INTA Bordenave analizó el concepto de calidad específica ligada al territorio como centro de la diferenciación del producto y reconocimiento mediante las IG-DO.

Elena Schiavone, consultora FAO de la Argentina, desarrolló el marco legal nacional para las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Después de un intervalo, Emilie Vandecandelaere del Servicio Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO (Roma, Italia) presentó el “Círculo virtuoso de valorización de productos de calidad vinculada al origen” y explicó el proceso de implementación de las IG-DO.

Por último, Marcelo Pérez Centeno del INTA CR Patagonia Norte disertó sobre los procesos de animación social y presentó la experiencia de la Denominación de Origen “Chivito Criollo del Norte Neuquino”, la primera DO reconocida en Argentina.

Al final del encuentro se llevó a cabo una actividad de aplicación de los temas tratados a lo largo de la jornada, mediante la modalidad de grupos, coordinado por el Lic. Orlando Gutiérrez. En esta actividad cada grupo definió los factores de éxito y las limitaciones que implica adoptar una herramienta de diferenciación como la Indicación Geográfica.

Los participantes destacaron *factores de éxito y limitaciones*:

<b>FACTORES DE ÉXITO</b>	<b>LIMITACIONES</b>
Participación de los productores y de todos los actores de la cadena	Desconocimiento de la ley
Trabajo en equipo, multidisciplinario.	Sostener en el tiempo
Reconocimiento de los consumidores del producto	Dificultad en el cumplimiento de las normas
Organización de la cadena	Falta de formación
Mantener los saberes	Ausencia de facilitadores
Apoyo institucional	Límite territorial
Producto diferenciable por el origen	Falta de capacitación de los consumidores
Instalación del tema en la formación profesional	Dificultad en los acuerdos colectivos
Protección socio cultural	Asimetría en los eslabones de la cadena
Convicción y tenacidad	Amenaza sobre los RRNN

<sup>3</sup> Ver informe del 1º Taller Nacional de Argentina y sus anexos.



Calidad del producto	Apuro institucional
Ampliación de venta del producto	Tiempo que demanda la implementación
Distribución del beneficio equitativamente	Falta de transparencia en la comercialización
Oportunidad-contexto histórica favorable	Burocracia institucional
Rentabilidad del producto, actual o potencial.	Política
	Que el volumen justifique el esfuerzo
	Dificultades de acceso al crédito
	Costo de la implementación
	Credibilidad en la trazabilidad

La actividad finalizó con la apreciación por parte de los disertantes sobre los aportes de los asistentes. Emilie Vandecandelaere (FAO) destacó el interés de los participantes en relación a esta herramienta evidenciado por el nivel de las preguntas realizadas a lo largo de la jornada.

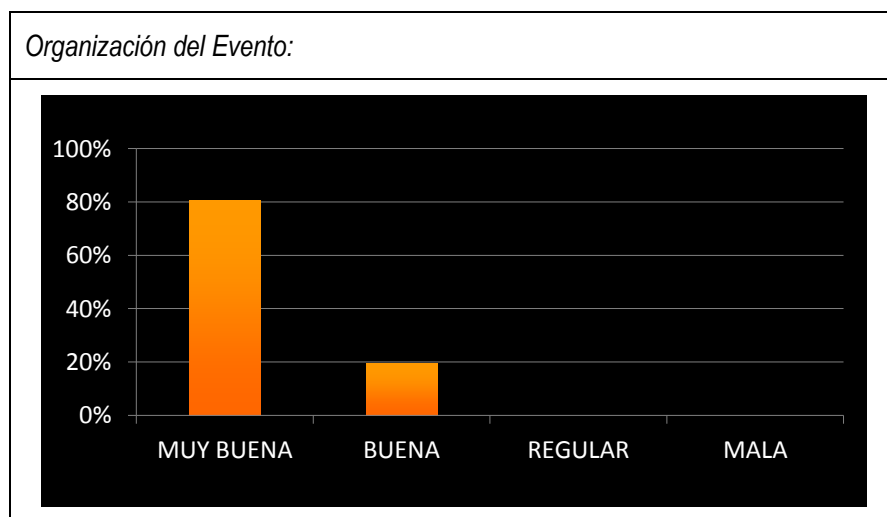
### Resultados:

La asistencia al taller estuvo dada por profesionales de distintos ámbitos del sector agroalimentario alcanzando el objetivo de difundir la herramienta IG y brindar conocimientos técnicos y prácticos sobre la misma, fortaleciendo a su vez a las instituciones públicas que tienen responsabilidades e intereses en las IG en Argentina.

Especialmente:

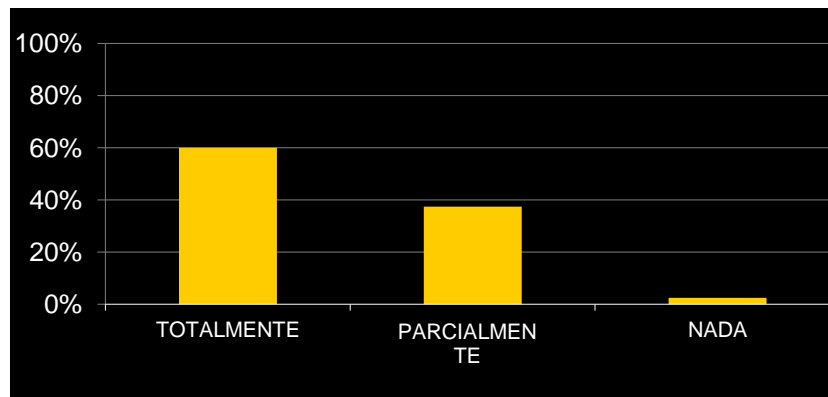
- se capacitó a varios miembros de la Comisión Nacional Asesora de IG y DO, que tienen la responsabilidad de emitir un dictamen final frente a una solicitud de registro de IG o DO en Argentina.
- Se capacitó a agentes públicos de distintos organismos, políticos, administrativos y técnicos, en materia de herramientas de diferenciación de productos con calidad vinculada al origen.
- representantes del grupo de Productores de "SALAME DE TANDIL", un producto que inició ya un proceso de construcción y reconocimiento, decidieron replantear su presentación a partir de las enseñanzas y conocimientos habidos en el Taller.
- Se fortaleció el intercambio entre agentes de terreno.

*Los asistentes quedaron conformes, según señalan las encuestas de evaluación del evento:*

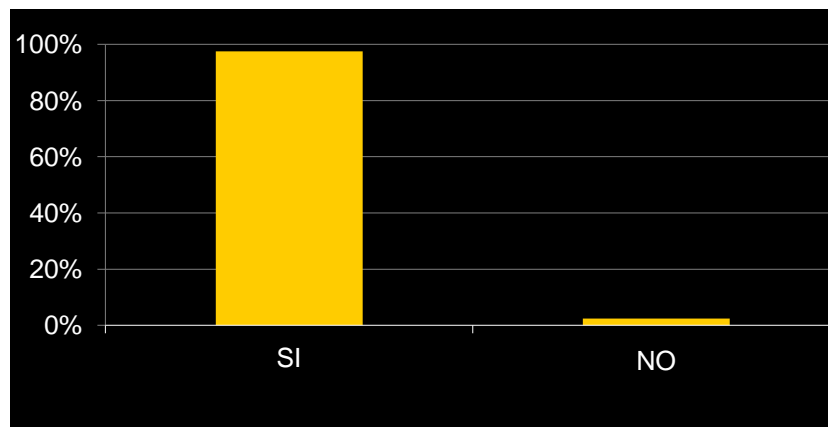




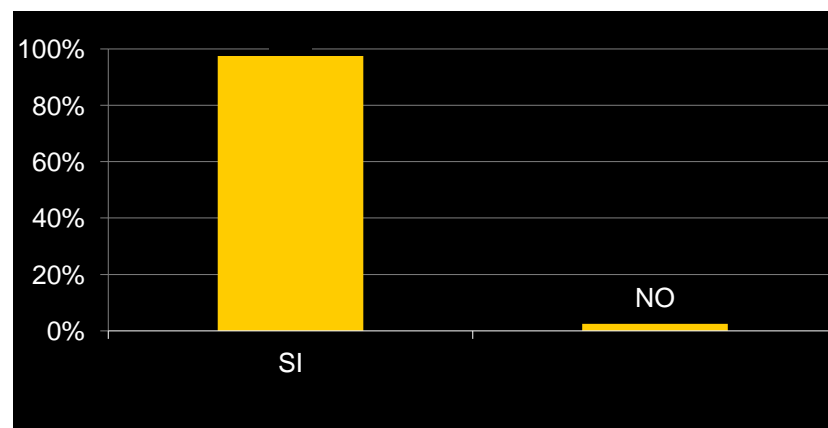
Los temas seleccionados, ¿cubrieron sus expectativas?



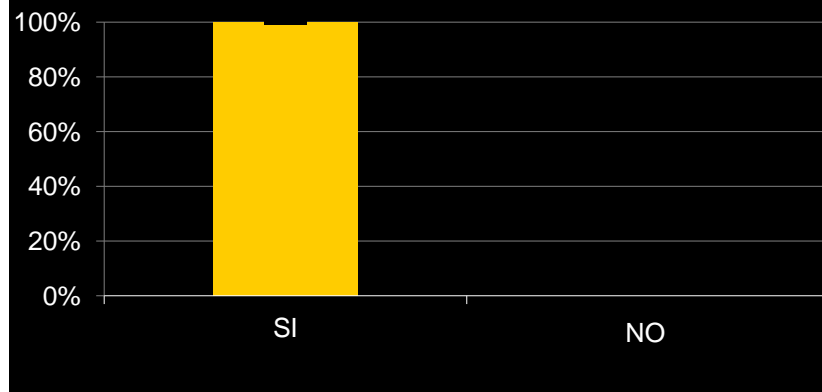
¿Le resultó adecuada la profundidad en que se trataron?



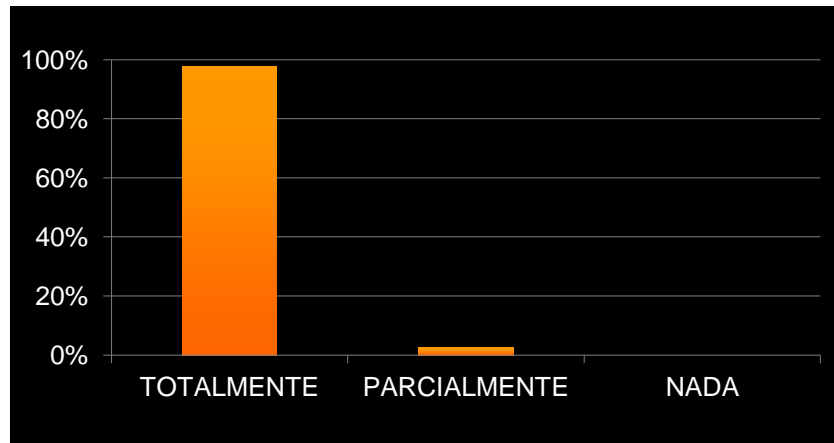
¿Aplicará conocimientos adquiridos en sus actividades laborales?



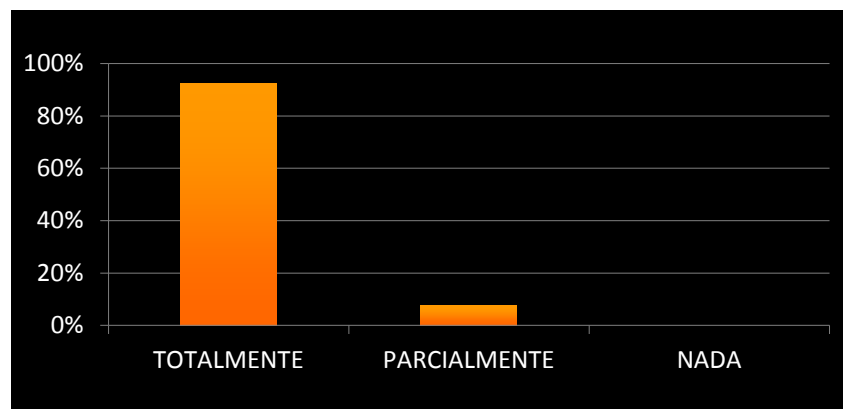
¿Y la solidez de los disertantes?



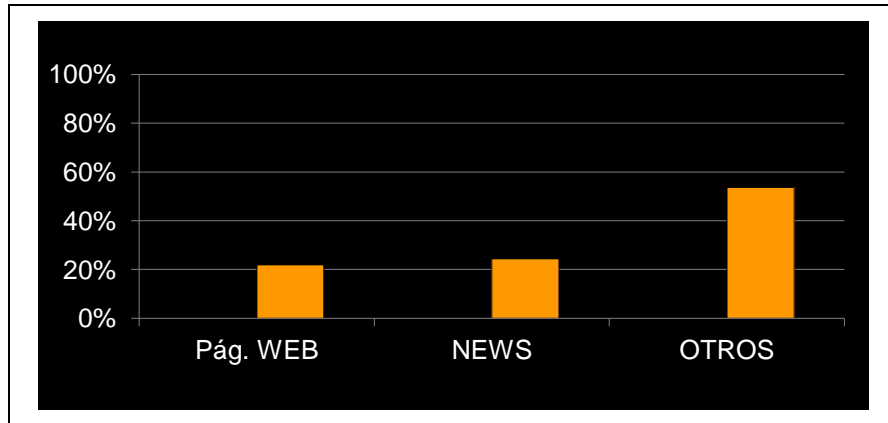
Los docentes ¿facilitaron su aprendizaje y generaron interés en los temas?



¿La información que obtuvo durante el taller coincidió con el temario del programa?



¿Cómo se enteró de este evento?



**Selección de fotos del Seminario:**







**A.2: 2º TALLER NACIONAL DE CAPACITACION: ARGENTINA. “INDICACIONES GEOGRAFICAS y DENOMINACIONES DE ORIGEN: MARCO TEORICO y HERRAMIENTAS PARA SU IMPLEMENTACION”**

**Lugar:** Ciudad de Buenos Aires. Salón Paris, Hotel Etoile.

**Fecha<sup>4</sup>:** 7 y 8 de septiembre de 2011

**Objetivos:** Generar competencias profesionales para el acompañamiento de proyectos de Investigación-Intervención para la construcción de una Indicación Geográfica (IG) en Argentina y para la evaluación de solicitudes de registro.

Ampliar la capacitación brindada en el 1º Seminario-Taller (11/11/2010) a los participantes; extenderla a otros agentes; aportar al fortalecimiento de las instituciones públicas y privadas con responsabilidades e intereses en el desarrollo del tema de la calidad de los alimentos asociada al origen y las tradiciones en Argentina.

**Organizadores:**

- **FAO – Proyecto Regional “Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen y las Tradiciones en América Latina” TCP/RLA/3211-;**
- **INTA – Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria:** (Proyecto Específico AETA 282831: Herramientas y Sistemas de Gestión de la Calidad para la Valorización de Productos Agroalimentarios), bajo convenio para la implementación del Proyecto en Argentina.
- **MAGyP: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (contraparte nacional):** Dentro de este Ministerio, la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, a cargo del Registro Nacional de las IG y DO de Productos Agrícolas y Alimentarios.
- **PROCAL II: Programa Gestión de la Calidad y Diferenciación de los Alimentos Argentinos: Programa con financiamiento BID –a cargo del MAGyP-** que permite realizar acciones de promoción y capacitación destinadas a posicionar los alimentos argentinos resaltando sus características diferenciales.

**Público Objetivo:** Investigadores y agentes de terreno de Organismos estatales y ONG de desarrollo rural, Funcionarios de Gobierno de distintos niveles (nacional, provincial, locales) y de organismos técnicos; Consultores de Programas de Desarrollo Rural, Universidades; Miembros de la Red SIAL Argentina y del Proyecto AETA 282831 del INTA. Miembros de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen; Agentes de Propiedad Intelectual y Empresas certificadoras de atributos de alimentos.

El listado de invitados se conformó tomando, en primer lugar, el listado de Miembros de la Comisión Nacional Asesora, que nuclea representantes de las 23 provincias de Argentina y de organismos con competencias e intereses en IG (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, Instituto Nacional de Vitivinicultura, INTA, Consejo Federal de Inversiones, Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, Instituto Nacional de

---

<sup>4</sup> inicialmente estaba programado para los días 22 a 24 de junio de 2011, en la Ciudad de Bariloche, Provincia de Río Negro; pero debió ser suspendido por razones de fuerza mayor: el 4 de junio hubo erupción volcánica que cubrió de cenizas una amplia zona. Los vuelos estuvieron suspendidos por más de 7 meses. Debió ser relocalizado y reprogramado en Buenos Aires, ciudad a la que se llega fácilmente desde todos los puntos del país.



Tecnología Agropecuaria, dependencias y agencias del mismo Ministerio, Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Desarrollo Social, otros); los consultores de Proyectos PROCAL referidos a IG; los miembros de las distintas organizaciones de apoyo al desarrollo rural y agricultura familiar; participantes de proyectos en construcción; animadores locales; organismos internacionales como la propia FAO, el PNUD y el IICA, etc.

**Asistentes:**<sup>5</sup> En total se invitaron unas 250 personas, de las cuales participaron efectivamente 109 durante todo el Seminario, a los que se sumaron algunos que asistieron parcialmente.

Efectivamente participaron profesionales del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (de distintas áreas: Desarrollo Rural, Agricultura Familiar, Negociaciones Internacionales, Ovinos, Acuicultura, Agregado de Valor; Ganadería); INTA (Proyecto AETA 282831, Laboratorio de Análisis de Alimentos, Patagonia, Valles Calchaquíes, IPAF), SENASA, Instituto Nacional de Vitivinicultura, Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, funcionarios y agentes de gobiernos provinciales (Buenos Aires, Santa Fe, Tucumán, Río Negro, La Pampa, San Juan, Tierra del Fuego, Neuquén, Misiones, Santa Cruz) y locales (diversos municipios); Fundación ArgenINTA; Certificadoras de Alimentos (Lettis, OIA, otras); Agentes de Proyectos PROCAL (Piscicultura; Melón de Media Agua, Ajos del Valle de Calingasta; Tomate Platense, Alcaucil Platense, Carne Ovina Patagónica, Salame de Tandil); Universidades: Nacional de Buenos Aires; Tres de Febrero; La Plata; Litoral, Austral) Registro de Agricultura Familiar Área Metropolitana; Abogados y Agentes de Propiedad Intelectual; organizaciones: FAO –agentes de la representación de Argentina y miembros de otros proyectos afines; IICA; PNUD-IDLO. Ministerio de Desarrollo Social; Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente Humano.

Se destaca la participación de una delegación de Paraguay (3 personas) y del representante del Consejo Promotor de la IG “Salame de Colonia Caroya”.

**Metodología:** Se realizó bajo la forma de SEMINARIO-TALLER de dos días completos de duración, alternando exposiciones de conceptos fundamentales tanto de la Guía FAO, como del marco legal argentino y las distintas experiencias de terreno, con ejercicios colectivos para el debate y fijación de los conceptos. Los participantes se ubicaron en mesas redondas, de entre 8 a 10 personas. Coffee Breaks en la sala, almuerzos en el mismo hotel lo que intensificó la concentración en la capacitación y el intercambio de experiencias.

#### **Disertantes:**

- Marcelo Champredonde. INTA
- Marcelo Pérez Centeno. INTA
- Elena Schiavone. Proyecto FAO.
- Andrea Benedetto. RIMISP-CONICET
- Héctor Niubó. MAGyP
- Pedro Landa. Certificadora.
- Animadores de distintos casos en construcción, promovidos por PROCAL: Juan José Garat, Alejandra Riccetti, Antonio Lloveras, Alfredo Reyes.

#### **DESARROLLO DEL SEMINARIO-TALLER<sup>6</sup>:**

<sup>5</sup> Listado de participantes en el Informe del 2º Taller Nacional, presentado en diciembre de 2011.

<sup>6</sup> Para un desarrollo más extenso, ver el Informe del 2º Taller y sus anexos.



**PRIMER DÍA: Miércoles 7/SET/2011**

**Inauguración:** La bienvenida estuvo a cargo de las máximas autoridades de los coorganizadores: FAO: Sr. Representante en Argentina, Alejandro Flores Nava; INTA: Martín Irurueta. Director del Proyecto AETA 282831: Calidad de los Alimentos; MAGyP: Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Lorenzo Basso.

**El Sr. Flores Nava** da la bienvenida en nombre de la FAO a todos los participantes y destaca la importancia del proyecto y del tema como contribución a la seguridad alimentaria, así como la potencialidad de una diferenciación de productos mediante las IG para potenciar la pequeña agroindustria rural en los países de América Latina. Felicita el apoyo de las autoridades públicas de Argentina al tema, al proyecto y a la organización del Seminario. El **Ing. Basso** refiere a los esfuerzos que realiza el Ministerio para agregar valor a las distintas producciones del país, y en particular, su referencia al territorio, siendo las IG una herramienta relevante para promover el desarrollo local con inclusión social. El **Ing. Martín Irurueta** refiere a los muchos trabajos que desde hace años desarrolla el INTA, como agencia de investigación y extensión rural, que llevaron a la implementación del Proyecto AETA, que impulsa acciones en 11 territorios. El caso piloto del Salame de Colonia Caroya, luego adoptado por FAO en el proyecto, pretende ser un caso piloto de uso de la herramienta.

#### **EXPOSICIONES Y TALLERES:**

Se dio comienzo al Seminario-Taller con un intercambio entre los participantes, a cargo de Champredonde, M. mediante el cual se relevaron las inquietudes y motivaciones de los participantes. En general, cada participante, desde su lugar de trabajo, indicó la necesidad de contar con más capacitación para promover, implementar y/o evaluar las posibilidades de la calificación de productos por su origen geográfico.

Luego, Champredonde explicó, con participación activa de los asistentes, cuáles pueden ser los objetivos y finalidades de las IG: rescatar y preservar productos, diferenciarlos, protegerlos de usurpaciones, contribuir a reforzar la identidad territorial, promover el desarrollo local, integrarlos a la oferta gastronómica de una comunidad frente al turismo, etc. Agregó que no se trata de un camino con éxito asegurado, sino que todo proyecto debe comenzar con una investigación y relevamiento de los factores para indagar las posibilidades de valorización mediante esta herramienta, y que en todo caso, hay otros modos de valorizar productos.

- **INTRODUCCIÓN TEÓRICA. METODOLOGÍA FAO, el CÍRCULO VIRTUOSO.** *E. Schiavone y M. Champredonde*

Los disertantes expusieron la metodología desarrollada por FAO en la Guía: las 4 Etapas del Círculo Virtuoso de la Calidad: FAO. IG como herramientas de promoción del desarrollo local.

**Producto con origen; identificación del vínculo Producto-Territorio** (cómo investigar si el producto presenta una calidad específica ligada al territorio, repasando cuáles son los factores naturales y humanos que contribuyen a esa calidad, y el necesario trabajo de objetivar, precisar mediante distintas herramientas técnicas, esa calidad diferencial); **Calificación**, con el diseño colectivo del protocolo o código de prácticas, mediante talleres, en los que se identifique y precise **CÓMO SE HACE** el producto y su confección formal.

La etapa de **remuneración** es esencial, pues tiene que haber un premio al esfuerzo y costo que significa, dejando en claro que no siempre es un mayor precio, sino que pueden ser otros premios: acceso a nuevos mercados, revalorización de la cultura y el territorio, poner la producción y el producto -y sus productores- en la agenda de políticas públicas, rescate de recursos genéticos en peligro de extinción, beneficios medioambientales, etc. En la etapa de **reproducción**, la atención se fija en cómo hacer sostenible esta



herramienta en el tiempo, tanto desde el punto de vista formal de lograr el registro, como del práctico. El rol de los actores públicos y las diferentes políticas y acciones de apoyo para cada etapa del círculo virtuoso de las autoridades de distintos niveles del Estado. Se concluye con un caso práctico, graficado, de los Melones de Media Agua (San Juan), y los beneficios potenciales de la diferenciación.

*Presentación 1: INTRODUCCIÓN TEÓRICA: Schiavone; Champredonde*

- **EL CONTEXTO TERRITORIAL EN EL QUE EMERGEN LOS PRODUCTOS TÍPICOS: LOS CONCEPTOS DE CULTURA, TERRITORIO, IDENTIDAD TERRITORIAL.** *A cargo la Dra. Andrea Benedetto (CONICET, RIMISP).*

Conceptos básicos que sustentan estos procesos de calificación por el origen, sobre los cuales se erigen y desarrollan todas las acciones de intervención, y que deberían ser conocidos –manejados por los profesionales: *Territorio, cultura, identidad, procesos; espacio geográfico, arraigo; toponimia; apego, identidad territorial, cultura; territorio cultural; actividades, bienes y servicios culturales; economía de la cultura, Activos materiales e inmateriales, Identidad, Identidad Territorial, Valorización de la Identidad. “amenidad”.* Tuvo lugar una interesante ronda de preguntas e intercambio.

*Presentación 2: Benedetto Contexto Territorial.*

- **INFLUENCIA DE FACTORES TERRITORIALES EN LA EMERGENCIA DE LAS CALIDADES ESPECÍFICAS ASOCIADAS A UN TERRITORIO.** *Dr. Marcelo Champredonde.*

*Se trata de llevar a terreno los conceptos generales: ¿Qué es la calidad específica asociada al territorio?; ¿Cuáles son los factores territoriales que la confieren?; ¿Cómo evolucionan los saberes, las prácticas y las herramientas a nivel local? Se habla de calidad, calidad objetiva-subjetiva, se explican los diferentes conceptos y qué calidad se quiere valorizar. Terroir o territorio, zona geográfica delimitada, en la que una comunidad ha desarrollado, en el curso de la historia, un método de producción y un saber hacer colectivos. El terroir se basa en un sistema de interacciones entre el medio físico y biológico y un conjunto de factores humanos que confieren una originalidad y tipicidad al producto que se traduce en una reputación determinada. Se trabaja sobre el concepto de CALIDAD ESPECÍFICA OBJETIVABLE DEBIDA AL TERRITORIO y se trata de diferenciar: productos con reputación y productos con anclaje territorial. Se indaga sobre cuáles son los factores que confieren calidad específica: Medioambientales: suelo, clima, agua, relieve, etc.; Humanos: saberes locales, prácticas, herramientas; los recursos genéticos específicos y las interacciones entre los tres. Champredonde insiste en que los factores humanos son los determinantes, que se trata de saberes locales distribuidos (saber producir, elaborar, degustar, consumir) y de prácticas ... a nivel de la unidad de producción elaboración .... colectivas (trashumancia, festividades, etc.). Por último, profundiza sobre la génesis y evolución de los Saberes Empíricos Colectivos Localizados y sus interacciones; las transformaciones por obra de las migraciones y la tecnificación; la calidad específica puede haber sido construida en siglos o sólo en décadas: no es producto de un proceso voluntario; generalmente se exige por lo menos el tiempo equivalente a una generación. Es decir más de 20 -30 años.*

*Presentación 3: Factores Territoriales Champredonde*

- **EJERCICIO GRUPAL: Caso del Queso de Amblayo, Salta.**

El grupo identifica factores como: producto: Quesos de leche cruda, no pasteurizada. La pastura da particularidad a la leche; Cuajos naturales. Hay impacto del Factor biofísico.

- Proceso de cría, ordeño y elaboración de queso en el mismo lugar.



- No se sabe desde cuándo se produce.
- No está claro si es parte de la cultura local.

Sobre si el producto tiene o no una calidad específica, se concluye que: tenía una calidad específica, propia de saberes locales. Pero, la incidencia de profesionales de organismos de ciencia, tecnología y transferencia influyó en el proceso de elaboración del producto. Hay aceptación del producto por parte de los consumidores (mercado de cadena corta, Salta) pese a los cambios.

Sobre los saberes: hay un factor biofísico: lugar con características particulares, pero no demasiado distinto en vegetación a los valles cercanos. Si hay que explorarlo, conocerlo, explotarlo con cabras, saber qué especies, saber conducir un rodeo, sumado a los saberes, saber seleccionar una cabra (aspecto que podría haber sido desplazado por el conocimiento técnico).

El ordeño a mano. Producir el cuajo (se va perdiendo con los cuajos químicos). Saber hacer el cincho o molde. Saber estacionar un queso en esas condiciones, para madurarlo (catre, hierbas, hay elementos que hay que saber manejar).

Hay saberes compartidos: quién elabora el queso (la mujer). El hombre maneja el rodeo, el ordeño es compartido. Saberes transmitidos de mujer a mujer; recombinación de saberes (nuera-suegra).

Tensión entre actores, por saberes diferentes, recombinación. Se dan en un territorio delimitado.

Antes, saber transportarlo era un saber crucial; hoy con la mejora de los caminos, no es específico. Comercialización (no se profundizó). ¿Los comerciantes salteños seleccionaban?

Consumidores: el producto tiene una reputación y un mercado cercano, pero no estuvo claro qué encontraba en el queso de Amblayo.

- **TIPICIDAD Y REPUTACIÓN COMO BASE PARA LAS IG/DO.** *Marcelo Champredonde*

La calidad específica asociada a un territorio como base para la construcción de una IG o una DO; la tipicidad como reconstrucción colectiva local (del productor al consumidor).

- Sellos de calidad vinculados al origen: las distintas definiciones de las IG y las DO según ley argentina
- ¿Qué tipo de producto se ajusta a cada definición?
- La reconstrucción de la calidad específica, un proyecto colectivo local: armado de un protocolo.

*Presentación 4: Tipicidad y Reputación Champredonde II*

- **ACTIVIDADES GRUPALES PARA ANALIZAR LOS CONCEPTOS: EJERCICIO EN BASE AL CASO DEL QUESO DE AMBLAYO.**

Detección de elementos básicos para la calificación; Cómo construir un protocolo sobre el caso elegido.

Se debate, en base a los conceptos aprendidos, cuál sería un sello de calidad por origen aplicable al caso: hay un reconocimiento del consumidor. La IG contempla los saberes y la historia, se ve claramente en esta situación. Las IG y las DO rescatan una calidad heredada, reconstruida.

Conclusiones:

- Lo que hay que rescatar no es la herramienta sino el proceso.
- Posibilidad real de la acción colectiva. Puede tener efectos relativos.
- Revisar los elementos.
- Al utilizar cuajos químicos, utilizan elementos externos a la región. No daría para una DO.
- Si uno conoce la zona puede observar que no hay grandes diferencias con las aledañas.
- La pregunta sería dónde está el terruño de la IG.
- Queso típico: no menos de 15 días de maduración.
- Sobre todo leche de cabra, porcentaje pequeño de leche de oveja que no altere el sabor.
- Hecho con cincho.



- Cuajo natural vs. Cuajo artificial.
- Si quisieran reconstruir la genética caprina es una tarea muy compleja.
- Podría haber actores externos, que apoyen un proceso de diferenciación.
- ¿El estado tiene interés en que estas producciones sobrevivan?
- Sin la acción pública es imposible.
- Con la acción pública, el agente tiene que ser reconocido, inspirar confianza.
- Hay una base común, son capaces de reconstruir el producto que los identifica.
- Hay una base común: los caprinos. Hay mutaciones fuertes, pero recientes, podrían trabajarlo.
- No se recuperan saberes empíricos perdidos.
- Tiene que haber un punto de convergencia histórica, del cual partir.
- Historia, patrimonio común.
- Como organismos públicos: obligación de acompañar procesos de mejora de la inocuidad.

## SEGUNDO DÍA: JUEVES 8/sep/2011.

- **EXPERIENCIAS SOBRE LA PUESTA EN MARCHA DE UN PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE UNA IG/DO.** *Marcelo Pérez Centeno.*

Puesta en marcha de un proceso colectivo, a partir de la experiencia de la Primera DO de Argentina, caso de estudio FAO en 2007: “Chivito Criollo del Norte Neuquino”.

Recuerda que valorizar un producto es un proceso multidimensional: social, político, económico y cultural. Se parte de una situación potencial: un producto, territorio, sociedad, reconocimiento y un mercado; la implementación real requiere actores movilizados, consumidores interesados, un equipo de intervención, el despliegue de una acción colectiva, conocimientos varios y sobre todo, lazos de confianza que unan a las partes.

Para activar un proceso, se requiere en principio un equipo de intervención, un enfoque determinado y un caso factible de IG-DO.

El equipo de intervención debe tener competencias, habilidades o disciplinas necesarias para: relevar información; movilizar actores; generar conocimiento; debe ser multidisciplinario en ciencias técnicas y sociales, compuesto por locales y externos, pero con reconocimiento. ROL: debe ser el animador del proceso social; proveedor, recuperador, sistematizador, socializador de conocimientos; gestor entre instituciones; mediador entre actores que están en tensión; moderar asimetrías entre disputas de poder; control de la información, del negocio, etc.

Es necesario definir un enfoque: si es Agronegocios o Desarrollo Territorial; si se aplica la metodología de la investigación –acción; debe generar debates: ¿Hasta qué punto un proceso de diferenciación, de valorización es generador de desarrollo o de exclusión? ; ¿Quiénes son los beneficiados y cuáles los excluidos? ; ¿Se refuerzan las asimetrías al interior de un sector o bien se logran nuevos equilibrios más equitativos? ; ¿Cómo inducir un proceso generador de un proyecto territorial?

Identificar los actores del territorio, es decir, hacer el mapa de actores del SIAL –Organizacionales e Institucionales y quienes son todos los actores que integran la cadena -Ley N°25380 art. 10: Extracción; Productores; Acondicionadores; Transformadores; Comercializadores.

Luego, definir cuál es el rol de los actores en relación a la IG: si son Esenciales, Complementarios o Estratégicos. En el tiempo; si son Protagonicos, Expectantes o Indiferentes.

Frente a un caso, hay que indagarse: ¿Cuál/es es/son el/los producto/s? ¿Cuál es la importancia del producto para los actores (económica, cultural)?; ¿Cuáles son los actores vinculados al producto?; ¿Cuál es el territorio del producto?; ¿Cuál es el ámbito pertinente para la acción en un proceso de valorización de un



producto?; ¿Qué umbral de conocimientos o información básica es necesario para promover un proceso de valorización? Tener en cuenta que los procesos de valorización son largos, complejos, requieren acuerdos, y un equipo de intervención estable en el tiempo, y sobre todo financiamiento para sostener el proceso.

Luego, el disertante cuenta la experiencia del caso “CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO”, siguiendo las etapas del Círculo Virtuoso:

1° *Etapas de identificación:* 1997-2004;

2° *Etapas de Calificación:* Construcción del Protocolo y la Organización (2004-2007): Construcción del marco tecnológico y organizativo de la denominación de origen de la carne caprina neuquina, estudio de mercado y de la cadena, análisis del agregado de valor. Incorporación de la sociedad local: Escuela: Concurso del Logo, Videos en la escuela, Feria de Ciencias, Capacitación para docentes. Incorporación temática en currícula escolar. Incorporación de las instituciones políticas:

*Resultados:* Protocolo participativo construido Primera solicitud de DO en Argentina (antes, marca registrada). Creación del Consejo de DO; Consejo Asesor en funcionamiento. Instalación de la propuesta en la sociedad.

3° *Etapas de Remuneración:* comercialización con marca e implementación del protocolo de la DO (2008 - 2011) Consejo Regulador. Todavía en desarrollo.

**Presentación 5: Animar Procesos de Valorización de Productos, M. Pérez Centeno.**

- **MARCO LEGAL INTERNACIONAL Y NACIONAL.**
- *Elena Schiavone*

La exposición se centra en la pregunta: ¿Para qué sirven las IG/DO? , siguiendo por el Protocolo registrado como patrón de verificación. Protección, acciones. Y otras estrategias y herramientas para la valorización de productos con identidad territorial, disponibles en Argentina.

¿Cómo funcionan las IG? Implican una participación voluntaria. Permite a los actores de la cadena invocar que su producto y procesos cumplen con determinados requisitos de calidad, predeterminados en un protocolo.

Actores: productores, elaboradores, comercializadores, certificadores y autoridades públicas.

Las IG son “sellos de calidad” públicos, basados en legislación nacional e internacional.

Otros sellos de calidad aplicables: marcas, marcas colectivas y de certificación; certificados de atributos o de procesos, y cómo funcionan en Argentina. Las IG-DO frente a las marcas colectivas y de certificación. Coincidencias y diferencias, a tener en cuenta para la adecuada selección del instrumento de valorización más apto para cada producto.

Marco internacional: Convenio de Paris. El arreglo de Lisboa. El ADPIC: estándares internacionales de protección.

Diferencias entre conceptos: Indicadores geográficos: (i) indicaciones de procedencia: neutras respecto de la calidad; (ii) indicaciones calificadas: con calidad específica:

*Indicaciones geográficas (IG):* nombre geográfico que indica una zona de producción de un determinado producto, cuyas características diferenciales se deben a factores naturales y/o humanos.

*Denominaciones de origen (DO):* todas las etapas de fabricación, en la zona geográfica.

Se describe el marco legal vigente en Argentina: Ley 25.163 para vinos y bebidas espirituosas de origen vínico. Ley 25.380 modificada por Ley 25.966 y su decreto reglamentario 556/2009 para productos agrícolas y alimentarios. Normas complementarias para la administración del sistema. Rol de la Comisión Nacional Asesora. Convenio con el INPI para la relación marcas-IG.

**Presentación 6: Marco Legal. E.Schiavone.**



- **PRESENTACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE RECONOCIMIENTO DE UNA IG/DO.**

*Héctor Niubó y equipo MAGyP*

La exposición refiere a los trámites de reconocimiento y registro en la Argentina: Solicitud de diagnóstico. Requisitos para la presentación de las solicitudes de registro de una IG/DO, la Documentación de respaldo. Criterios de análisis.

El proceso de reconocimiento de una IG debería comenzar con una evaluación de factibilidad del producto para su calificación mediante esta herramienta: el producto ¿se conoce como resultado del nombre geográfico? ¿Tiene sentido dicho nombre para los consumidores? ¿Existe una calidad uniforme, similar? ¿En qué zona se produce o se podría producir? ¿Quiénes son los integrantes de la cadena de producción? ¿Quedarían excluidos algunos productores como consecuencia de algún requisito y/o delimitación? Estas preguntas deberían ser respondidas colectivamente en reuniones con los integrantes de la cadena, o mediante encuestas a productores y consumidores.

El registro ha colocado una "solicitud de diagnóstico", disponible en línea.

En cuanto al trámite de registro propiamente dicho, hay un formulario tipo que debe completarse, consignando tipo de producto e ítems básicos requeridos por la normativa.

La solicitud debe contar con el AVAL de las autoridades provinciales del sitio geográfico de la IG-DO. Se abre el expediente y pasa a análisis técnico, incluso se gira a otros organismos estatales competentes para que emitan opinión. Se solicita información al INPI en relación a la situación del nombre geográfico frente a marcas comerciales vigentes. Se abre un período de oposición por 30 días. Se verifican las condiciones mediante una inspección in situ. Se formula un dictamen técnico y pase a la Comisión Nacional Asesora para que enjuicie. Si es positivo, pasa al Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca para que emita la Resolución de reconocimiento.

Se presentan los nuevos logos nacionales, que acompañarán en el envase a los productos con IG-DO reconocida oficialmente.

Estado de expedientes en trámite: Aceite de Oliva Extra de Mendoza y Maipú, Carne Ovina Patagónica, Cordero Patagónico, Lana de Camarones, Maní de Córdoba, Miel de la Cuña Boscosa Santafesina, Miel Patagonia Sur Argentina, Queso de Tafí del Valle Salame de Tandil. Internacionales: Turrón Alicante, Turrón de Jijona, Queso Parmigiano-Reggiano.

Proyectos de construcción apoyados por el Ministerio (PROCAL II): Melón de Media Agua; Ajo del Valle de Calingasta; Tomate Platense; Alcaucil Platense; Carne Ovina Patagónica; Queso de Tafí del Valle.

*Presentación 6: Solicitudes de Reconocimiento. H. Niubó*

- **CONTROL Y VERIFICACIÓN.**

Presentación: rol del Estado luego de registrada la IG-DO y del sistema nacional de Control de Alimentos, Defensa del Consumidor, Provincias.

Sistemas posibles de control interno: Autocontrol, rol de profesionales y certificadores. Presentación: Elena Schiavone.

Autocontrol: un caso: el Chivito Criollo del Norte Neuquino: *Marcelo Pérez Centeno*.

Certificadoras de tercera parte: *Pedro Landa*.

*Presentación 7: Control y Certificación INTRO. E. Schiavone; Presentación 7: Certificación 3º parte: P. Landa.*

- **PRESENTACIÓN DE VIDEO "Pintando el Futuro: Una IG para el Salame de Colonia Caroya".** Comentarios a cargo del Dr. Champredonde y Fernando Visintín, en representación del Consejo Promotor.

Comentarios y debates en torno del caso.





- **PRESENTACIÓN DE CASOS EN PROCESO DE CONSTRUCCIÓN.** Consultores y equipos a cargo de cada uno.

*Presentación 8: Tomate Platense: Ing. José María Garat, UNLP/PROCAL*

*Presentación 9: Caso Ajos del Valle de Calingasta: Prof. Antonio Lloveras.*

*Presentación 10: Caso Melón de Media Agua, Alfredo Reyes. PROCAL*

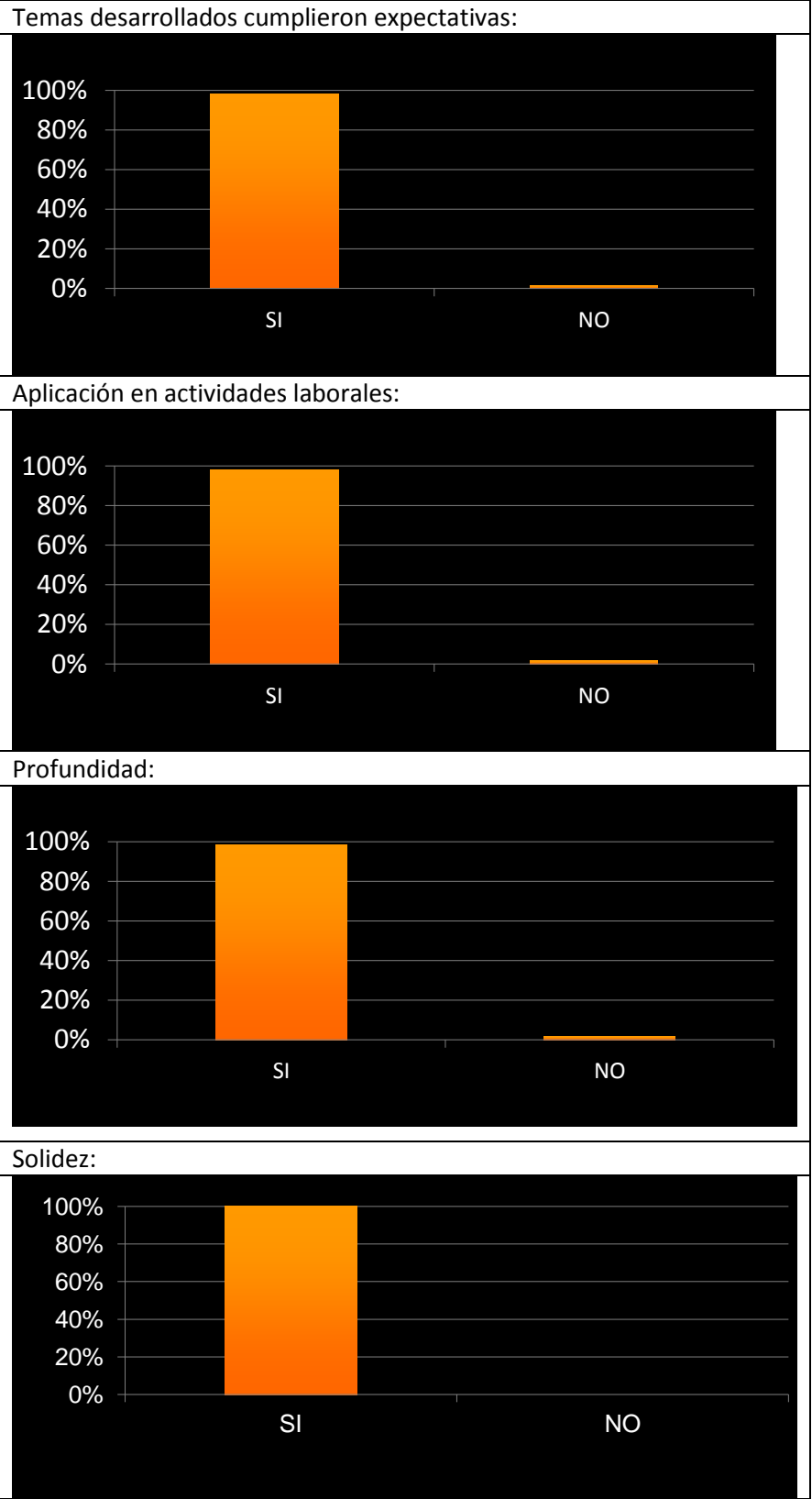
La Ing. Alejandra Riccetti presentó verbalmente el caso del ALCAUCIL PLATENSE.

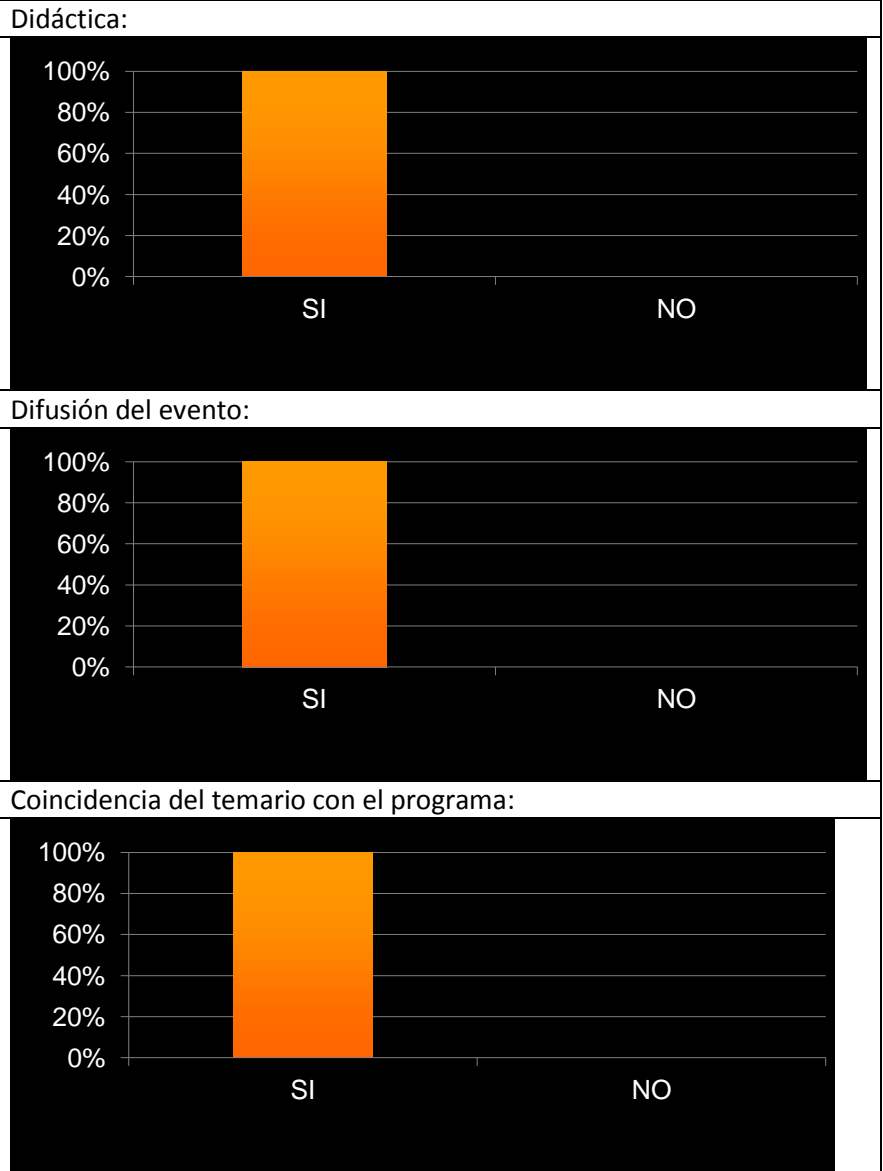
- **GRILLA DE IDENTIFICACIÓN FAO. Trabajo en grupos:** uso de la grilla de identificación FAO (versión simplificada) para el análisis de alguno de los casos presentados.
- **Distribución de la GUIA FAO,** en versión impresa y CD. Explicación de sus contenidos y usos.

## RESULTADOS:

- Fue una capacitación intensiva, durante dos jornadas completas, en las que se brindaron herramientas, metodologías y casos prácticos, que promovieron la aplicación de los conceptos teóricos expuestos por los panelistas.
- En total se invitaron unas 250 personas, de las cuales participaron efectivamente 109 durante todo el Seminario, a los que se sumaron algunos que asistieron parcialmente.
- Los asistentes solicitaron futuras capacitaciones, y se debatió realizarlas a nivel regional, lo que dependerá en el futuro de las acciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, y el INTA, organismo descentralizado que depende del mismo.
- Asimismo, se practicó una encuesta de satisfacción cuyos resultados indican:







Selección de Fotos del Evento:



Irurueta, Basso y Flores Nava



Schiavone y Champredonde



Visintin, Benedetto, Pérez Centeno, Domínguez y Tejada



MAGyP: Niubó

Caso Piloto "Salame de Colonia Caroya":  
Visintin y Champredonde



Certificación y Control: Landa y P. Centeno

Cierre:



### A.3: Taller intensivo de profesionales, Caso Piloto "Salame de Colonia Caroya", 19- 21 de diciembre de 2011.

La reunión de equipo fue lo más rico de las jornadas, ya que fue extensa y con debates profundos, durante: Tarde del 19/12; Mañana del 20/12; Tarde del 20/12; mañana del 21/12.

#### Participantes presentes:

Coordinación General: Dr. Marcelo Champredonde (INTA)

Experto internacional invitado: François Casabianca (INRA, FR)

INTA Castelar: Joaquín González ; Méd. Vet. Fernando Carduza (Área de Análisis Físicos y Sensoriales - Instituto Tecnología de Alimentos, ITA Centro de Investigación de Agroindustria, CIA).

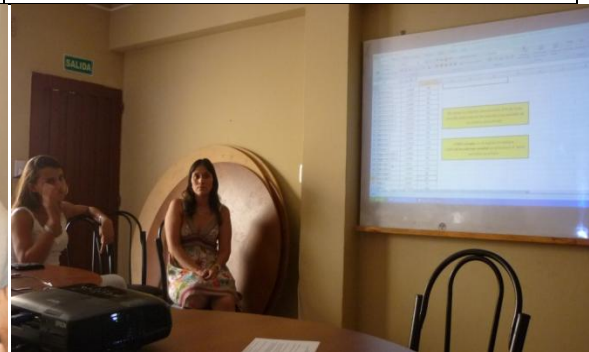


INTA EEA Catamarca: Ing. Susana Alderete Salas. Ing. Leonor Pillatti (Inocuidad, BPM, Protocolo)  
 INTI: Viviana Renaud (Coordinadora U.T. Tecnología y Desarrollo de Productos- INSTITUTO NACIONAL DE  
 TECNOLOGÍA INDUSTRIAL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE CARNES.  
 Mariana Sanchez.  
 UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQUI) Dra. Vanesa Ludemann/Dra. Romina Canel. Laboratorio  
 112- Micología de Alimentos  
 RIMISP: Dra. Andrea Benedetto.  
 FAO: Abog. Elena Schiavone.  
 Colonia Caroya: Olga Candussi. Paola Nannini (Turismo). Fernando Visintin (Consejo Promotor IG del Salame  
 de Colonia Caroya).



20 dic. 2011, mañana: CIC Colonia Caroya.

Viviana Renaud, INTI.



Fernando Carduza, Joaquin gonzalez, Viviana Renaud,----- Mariana Frantini, Vanesa Ludelman  
 Fernando Visintin, Marcelo Champredonde,  
 Olga Candussi, Francois Casabianca.



Mariana Frantini, Fernando Carduza,  
 Marcelo Champredonde.



Principales intercambios:

1. Área geográfica.
2. Resultados de Ensayos sobre uso de aditivos: su impacto en el proceso de producción: inocuidad, tipicidad, sabor. INTI.
3. Resultados de Ensayos Microbiológicos y de Micotoxinas (Mufa gris y amarilla que cubre el salame): UNQUI.
4. Avances implementación de trazabilidad y mediciones de pH y temperatura. INTA Catamarca y equipo local.
5. Proyecto de Protocolo: reglas de inocuidad alimentaria y reglas propias de la IG.
6. Definición del salame “típico”. Resultados de los paneles de degustación.
7. Información a presentar en el taller con productores.
8. Agenda 1º semestre 2012.

En informe separado se describe el Caso piloto, el Taller de Trabajo del Equipo de Intervención (material, debate y conclusiones)..

#### **A.4: Taller con Productores de Salame, Colonia Caroya- Córdoba: 20 de diciembre de 2011.**

##### **DESARROLLO:**

- Apertura a cargo del nuevo Intendente.
- Conducción del Taller: Marcelo Champredonde.
- Equipo Técnico participante.
- Elaboradores presentes.
- Presentación de Resultados del Ensayo sobre Impacto de Aditivos (INTI)
- Comentarios sobre estos resultados y su asociación a los parámetros de inocuidad.
- Presentación de la Técnica que acompañará los procesos de elaboración, Med. Vet. Mariana Fantini.
- Anuncio de la colaboración de una becaria del INRA, Fr: Emmanuel Boue, para el estudio de la cadena de comercialización.
- Presentación de Proyecto de Folleto sobre la IG del Salame de Colonia Caroya y cuidados para la conservación del salame. Impresión financiada por el Proyecto FAO. Debate sobre contenidos.
- Tareas para el 1º semestre de 2012.

La apertura estuvo a cargo del nuevo Intendente (asumido el 10/12/2011, por un período de 4 años), Luis Emilio Grión. Felicitó la iniciativa y aseguró el total apoyo de las autoridades locales. Reafirmó el compromiso del Municipio en el trabajo, que se concreta con la contratación, a cargo del Municipio, de una profesional a tiempo parcial, durante un año.

El Dr. Marcelo Champredonde toma la conducción del Taller, presentando una vez más al equipo participante (el participante en la Reunion de Equipo, ver arriba), agregando a: Experto internacional invitado: Francois Casabianca ( INRA, FR); Experto visitante: Dwijen Rangnekar, Universidad de Warwick, UK.

##### **Elaboradores presentes:**

Fernando Visintín (Coordinador Consejo Promotor IG); Guillermo Visintín (Carnicería Los Plátanos); Amilcar Ñanez (Embutidos La Central); Hermes Tottis (Fertilia); Felix Barrera y Alicia de Barrera (Embutidos El Super)





Martín Piazzoni (Embutidos Piazzoni); Nestor Céliz (Embutidos Don Angel); Diego y Claudia Visintín (Sabores de Caroya); Norma Londero; Vanessa Rossi (Hermanas Rossi); Fabián Grión (Mercadito del Valle) Rievesse.

Dr. Fernando Manera (Encargado del Dpto. de Bromatología de la Municipalidad de C. Caroya)

### Presentación de Resultados del Ensayo sobre Impacto de Aditivos (INTI)

La Dra. Viviana Renaud (INTI) presentó los resultados del ensayo cuyas muestras se tomaron de 5 elaboradores, los primeros días de noviembre de 2011.

 Instituto Nacional de Tecnología Industrial 		
FÓRMULAS		
ELABORADOR	Tratamiento (T)	Fórmula
A	Base TB	carne vacuna (56,0 %) + carne de cerdo (24,8 %) + tocino (3,2 %) + gordura (16,0 %) + sal (2,8 %) + sal nitro (0,04 %) + pimienta molida (0,4 %) + vino macerado con ajo (8%)
	Fermento TF	Base + azúcar (0,6%) + fermento
B	Base TB	carne vacuna (60,8 %) + carne de cerdo (19,6 %) + tocino (13,3 %) + gordura (6,27 %) + sal (2,7 %) + sal nitro (0,05 %) + pimienta molida (0,4 %) + vino macerado con ajo (1,4 %)
	Fermento TF	Base + azúcar (0,6%) + fermento
C	Base TB	carne vacuna (50,0 %) + carne de cerdo (25,0 %) + tocino (17,5 %) + gordura (7,5 %) + sal (2,7 %) + sal nitro (0,05 %) + pimienta molida (0,4 %) + vino macerado con ajo (9,4%)
	Fermento TF	Base + azúcar (0,6%) + fermento
D	Base TB	carne vacuna (50,0 %) + carne de cerdo (36,0 %) + tocino (10,0 %) + gordura (4,0 %) + sal (2,6 %) + sal nitro (0,1 %) + pimienta molida (0,4 %) + vino macerado con ajo (6%)
	Fermento TF	Base + azúcar (0,6%) + fermento
E	Base TB	carne vacuna + carne de cerdo + tocino + gordura + sal + sal nitro + pimienta molida + vino macerado con ajo
	Fermento TF	Base + azúcar (0,6%) + fermento

www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004 ◀ ▶



### FÓRMULAS TRATAMIENTO BASE

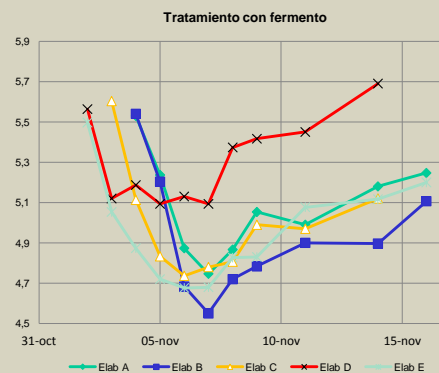
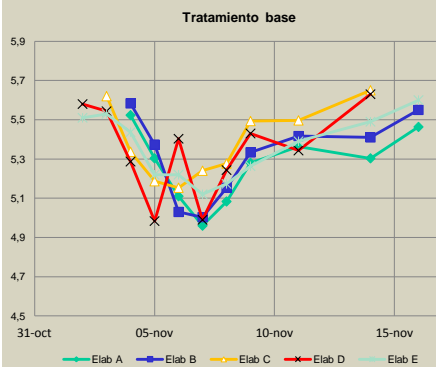
Materias Primas , aditivos e ingredientes	Elaborador				
	A Sabores de Caroya	B Petroupulo	C Teky	D Felix	E (*) Hnas Rossi
Carne vacuna	56,00	60,78	50,00	50,00	47
Cerdo	24,80	19,61	25,00	36,00	31
Gordura	16,00	6,27	7,50	4,00	NO
Tocino	3,20	13,33	17,50	10,00	20
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Sal	2,80	2,70	2,70	2,60	SI
Pimienta	0,40	0,40	0,40	0,40	SI
Sal nitro	0,04	0,05	0,05	0,10	SI
Vino c/ ajo	8,00	1,40	9,38	6,00	SI

(\*) datos de ensayos anteriores

www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004



### EVOLUCIÓN DE PH



www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004





## EVOLUCIÓN DE PH

- A los 4 días, alcanzan el mínimo pH, tanto los TB como los TF
- En los TF el pH desciende hasta alcanzar valores más bajos que en los TB (excepto elaborador D)
- En los TF el **pH final** (rebote luego de fermentación) es menor

Tabla con promedios base

	02-nov	03-nov	04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	08-nov	09-nov	11-nov	14-nov	16-nov
Elaborador A			5,5	5,3	5,1	5,0	5,1	5,3	5,4	5,3	5,5
Elaborador B			5,6	5,4	5,0	5,0	5,2	5,3	5,4	5,4	5,6
Elaborador C		5,6	5,3	5,2	5,2	5,2	5,3	5,5	5,5	5,7	
Elaborador D	5,6	5,5	5,3	5,0	5,4	5,0	5,2	5,4	5,3	5,6	
Elaborador E	5,5	5,5	5,4	5,2	5,2	5,1	5,2	5,3	5,4	5,5	5,6

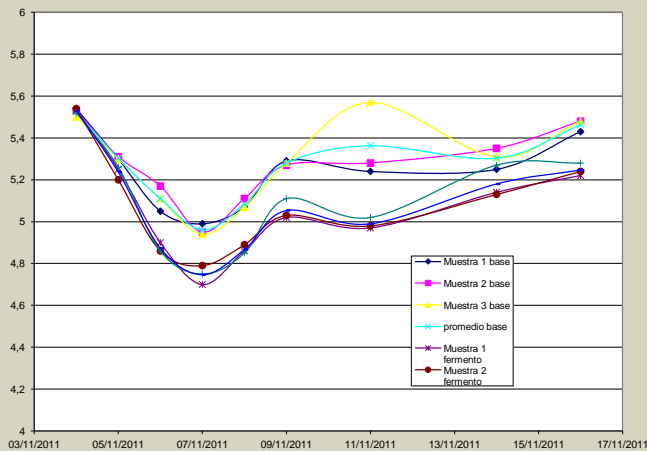
Tabla con promedios fermento

	02-nov	03-nov	04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	08-nov	09-nov	11-nov	14-nov	16-nov
Elaborador A			5,5	5,2	4,9	4,7	4,9	5,1	5,0	5,2	5,2
Elaborador B			5,5	5,2	4,7	4,6	4,7	4,8	4,9	4,9	5,1
Elaborador C		5,6	5,1	4,8	4,7	4,8	4,8	5,0	5,0	5,1	
Elaborador D	5,6	5,1	5,2	5,1	5,1	5,1	5,4	5,4	5,5	5,7	
Elaborador E	5,5	5,1	4,9	4,7	4,7	4,7	4,8	4,8	5,1	5,1	5,2



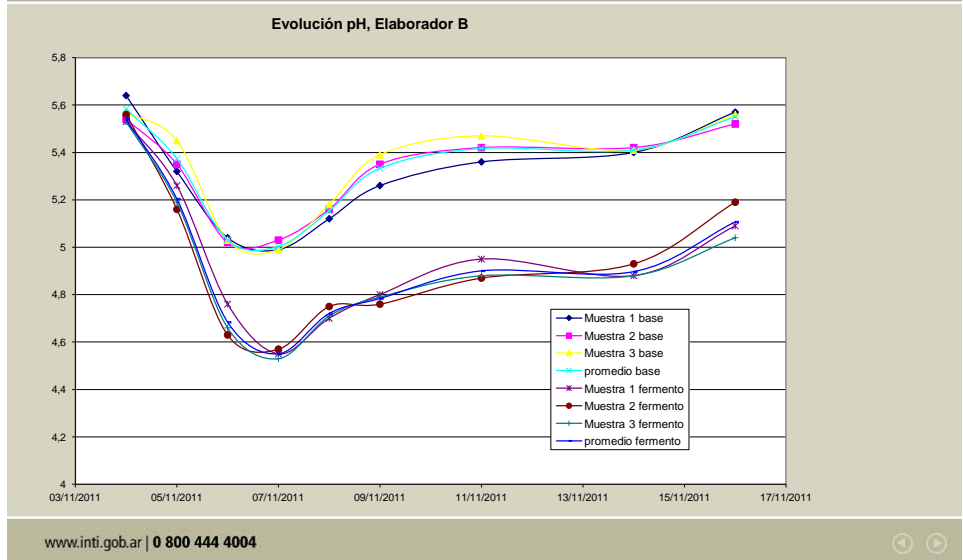
## EVOLUCIÓN DE PH (elaborador A)

Evolución pH, Elaborador A

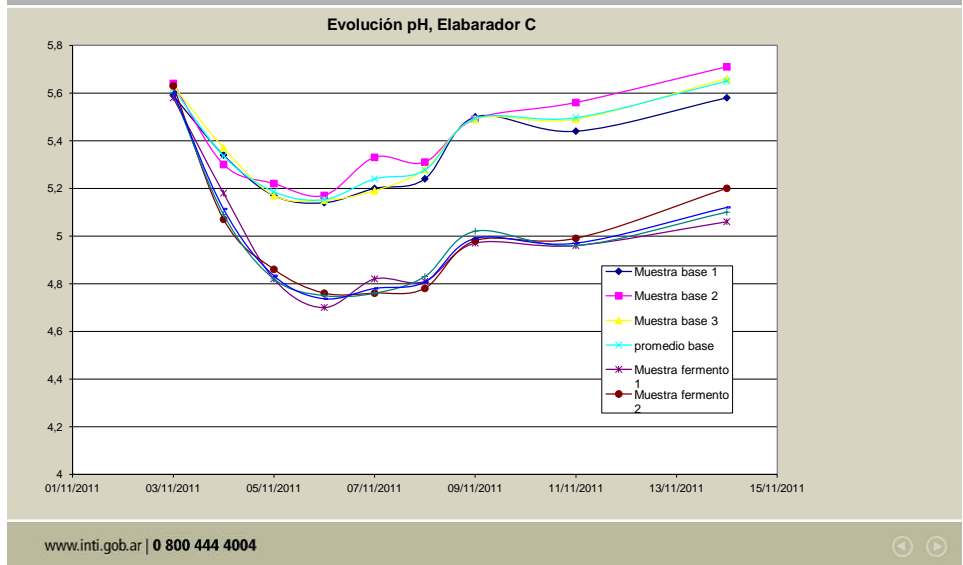




### EVOLUCIÓN DE PH (elaborador B)

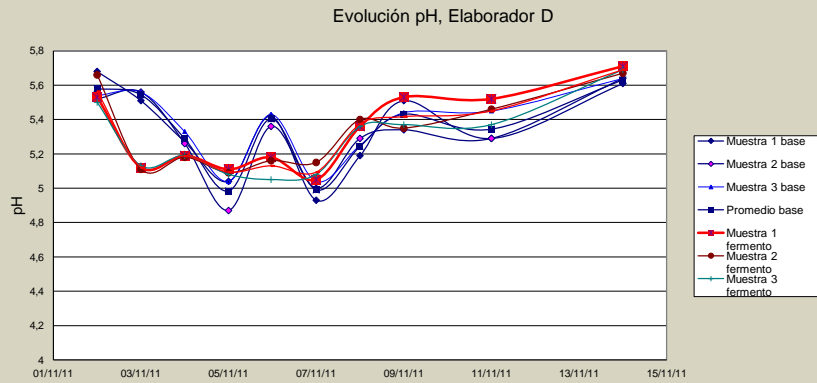


### EVOLUCIÓN DE PH (elaborador C)

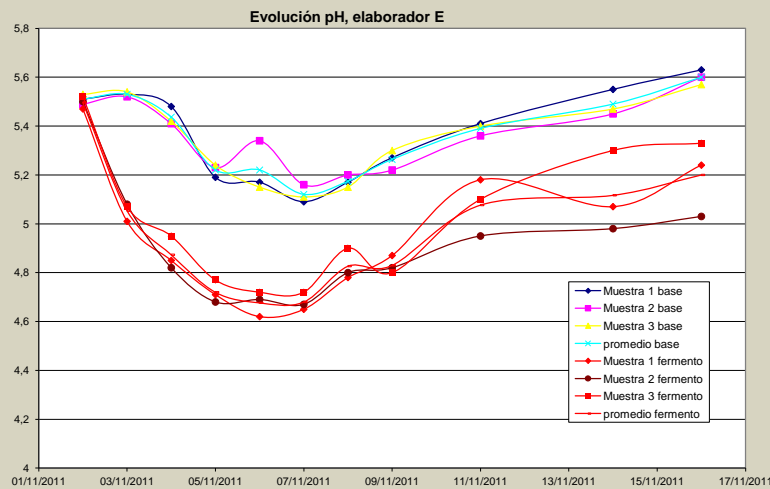




### EVOLUCIÓN DE PH (elaborador D)

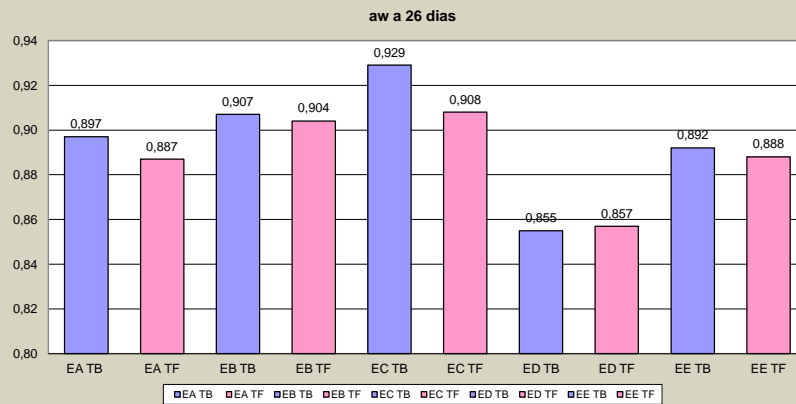


### EVOLUCIÓN DE PH (elaborador E)





## Aw final



- No hay diferencias importantes en el aw final (26 días), entre los TB y los TF
- En el elaborador D, el aw es menor para ambos tratamientos

## EVOLUCIÓN DE AW

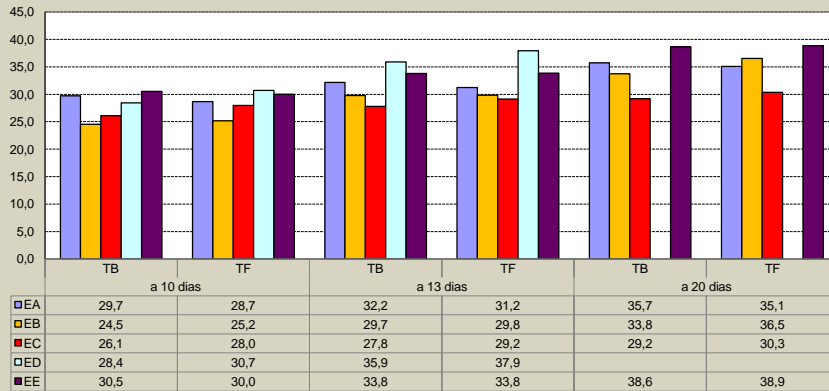
	10-nov	17-nov	24-nov	01-dic
EA TB	0,948	0,918	0,917	0,897
EB TB	0,924	0,920	0,924	0,907
EC TB	0,946	0,933	0,934	0,929
ED TB	0,947	0,905	0,883	0,855
EE TB	0,945	0,940	0,899	0,892

	10-nov	17-nov	24-nov	01-dic
EA TF	0,933	0,890	0,913	0,887
EB TF	0,944	0,935	0,896	0,904
EC TF	0,941	0,930	0,923	0,908
ED TF	0,944	0,926	0,889	0,857
EE TF	0,941	0,910	0,892	0,888

- No se observan marcadas diferencias en el  $a_w$  entre los tratamientos al final de los ensayos (26 días).
- El TF parece mostrar un descenso más rápido en el  $a_w$  respecto del TB (la diferencia es leve y los valores son sobre 1 muestra)



### EVOLUCIÓN DE MERMA



www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004



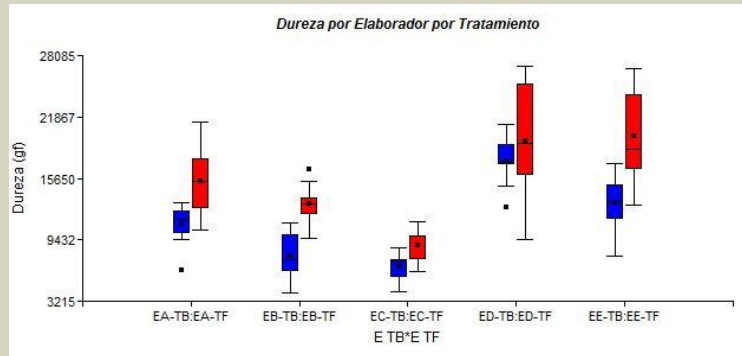
### EVOLUCIÓN DE MERMA

	a 10 días		a 13 días		a 20 días		merma final (entre 22 -24 días)	
	TB	TF	TB	TF	TB	TF	TB	TF
EA	29,7	28,7	32,2	31,2	35,7	35,1	38,3	37,8
EB	24,5	25,2	29,7	29,8	33,8	36,5	36,6	36,5
EC	26,1	28,0	27,8	29,2	29,2	30,3	33,7	33,0
ED	28,4	30,7	35,9	37,9			35,9	37,9
EE	30,5	30,0	33,8	33,8	38,6	38,9	40,3	40,6

www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004



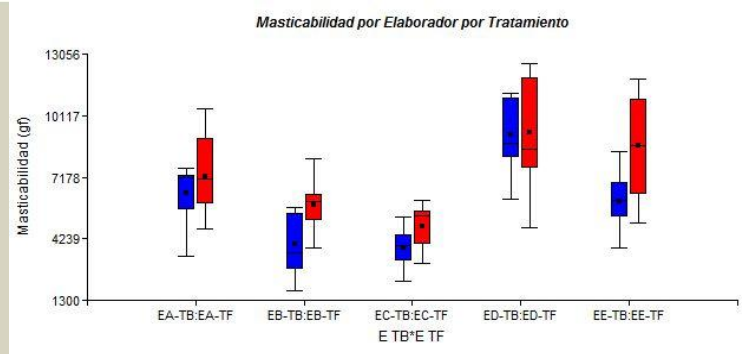
### TEXTURA INSTRUMENTAL



**Dureza:**

- Entre tratamientos se observan diferencias estadísticamente significativa ( $p < 0,05$ ) en el parámetro dureza en los elaboradores A, B, C y E a los 20 días de elaboración siendo mayor este atributo para el TF.
- En el elaborador D, no se observan diferencias estadísticamente significativas (en ninguno de los tiempos evaluados).

### TEXTURA INSTRUMENTAL

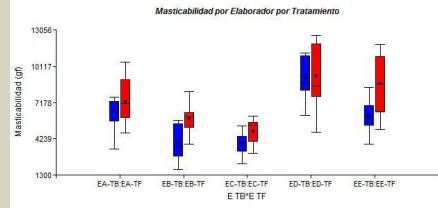
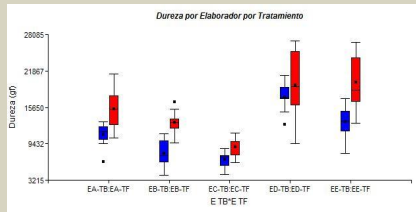


**Masticabilidad:**

- Se observan diferencias estadísticamente significativa ( $p < 0,05$ ) en el parámetro masticabilidad en elaboradores A, B y C a los 20 días de elaboración siendo mayor este atributo para el TF.
- En los elaboradores D y E, no se observan diferencias estadísticamente significativas, a los 20 días de elaboración siendo mayor este atributo para el TF.



### TEXTURA INSTRUMENTAL

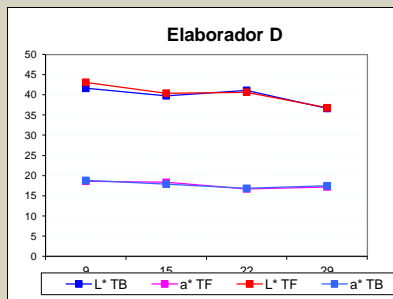
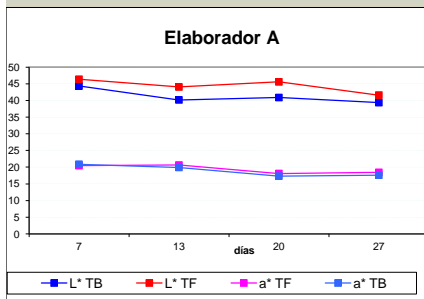


- En los TB entre elaboradores se observan diferencias significativas en los parámetros de dureza y masticabilidad
- En los TF entre elaboradores se observan diferencias significativas en los parámetros de dureza y masticabilidad

www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004



### COLOR INSTRUMENTAL



#### LUMINOSIDAD

- Se observan diferencias estadísticamente significativas entre el TB y el TF para los elaboradores A, B, C y E en todos los tiempo evaluados.
- En todos los casos las muestras tratadas con fermento son más claras, es decir presentan mayor luminosidad.

#### TONO ROJO

- Para ambos tratamiento en los distintos tiempos evaluados no se observa una tendencia definida

www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004



## RESUMEN (COMPARACION ENTRE TB Y TF POR ELABORADOR)

PARÁMETRO	CONCLUSIÓN	OBSERVACIONES
pH	SI <sup>(1)</sup>	Excepto ED
a <sub>w</sub>	NO <sup>(1)</sup>	ED, alcanza valores de a <sub>w</sub> notoriamente inferiores
Merma	NO <sup>(1)</sup>	ED Y EE merma a 10 días
Luminosidad	SI <sup>(2)</sup>	Excepto ED
Tono rojo	NO <sup>(2)</sup>	
Dureza	SI <sup>(2)</sup>	Excepto ED
Masticabilidad	SI <sup>(2)</sup>	Excepto ED y EE

(1) Conclusiones en base a datos puntuales

(2) Conclusiones en base a análisis estadístico ANOVA

www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004



## OBSERVACIONES

- No se observan marcadas diferencias entre los tratamientos a nivel instrumental y fisicoquímico
- Las diferencias más notables se observan:
  - o en la consistencia (mayor para el tratamiento con fermento)
  - o En el descenso del pH (menor para el tratamiento con fermento)
- Se observa un comportamiento marcadamente diferente para el Elaborador D.
- Las diferencias entre elaboradores son más marcadas que las diferencias por tipo de tratamiento

www.inti.gov.ar | 0 800 444 4004

### Debate:

El ensayo con FERMENTOS ARRANCADORES no ha arrojado resultados espectaculares en cuanto su efecto. Tampoco efectos negativos. Como resultado positivo, arroja un índice de mayor masticabilidad, es más elástico.





En el sensorial, los resultados fueron aleatorios, algunos sostuvieron un leve cambio en el sabor, como más plástico.

Cuando se observa alguna diferencia, se observa en la consistencia: con fermento la consistencia es mayor (= elab, = pasta base; = cant de días)...

El descenso del pH es más amplio en los que tienen fermento. El descenso se da a los 4 días en ambos, pero es más rápido y menor con fermento. Se hizo con estárter... + azúcar...

Luego de un debate sobre los distintos resultados, queda abierto el interrogante: los fermentos son aceptados por la normativa vigente para elaboración de salames, pueden ser beneficiosos para la inocuidad del salame... pero su uso en el Salame de Colonia Caroya. Es visto como legítimo?

¿Deben ser incluidos o no en el protocolo o código de prácticas de la IG?

La respuesta no necesita ser inmediata, sino fruto de un debate en el interior del grupo.

### Sistema de Control: mejoras en los procesos de elaboración, correlación de las prácticas con los parámetros técnicos de inocuidad.

De los ensayos realizados, y sobre todo, del trabajo del equipo EEA Catamarca del INTI (Alderete Salas y Pilatti), surge una y otra vez la necesidad de establecer parámetros para el monitoreo y control, ya que se ha probado que aparecen problemas de inocuidad (contaminación, mufa amarilla, etc.). No siempre se identifica fácilmente el origen de la contaminación. Los controles a efectuar deben considerar:

- en la masa (debe dejarse reposar –permite la penetración de la sal nitro- o no? ¿en qué condiciones? ;
- en el control de las materias primas para evitar la contaminación (las especias pueden ser una fuente de contaminación)
- Verificación de la proveniencia de los cortes de carne: frigorífico habilitado.
- Temperatura y humedad en la sala de goteo: se insiste en la necesidad de llevar registros, y asociarlos a la medición del PH, para poder establecer un parámetro.
- Analizar los pros y los contras de la amplitud variable que se verificó entre los distintos elaboradores (48 hs a 7 días), para poder formular recomendaciones sobre duración y condiciones normales
- “Rebote” del salame, se corresponde técnicamente al momento en que el PH desciende a menos de 5,2. Con ello se inhibe desarrollo bacterias, y las proteínas ligan.
- Se acuerda trabajar en 2012 en el establecimiento de correspondencia entre los saberes empíricos y las mediciones instrumentales, la ciencia y las reglamentaciones?

### Presentación de la Med.Vet, Mariana Fantini: seguimiento de buenas prácticas de manufactura asociadas a la tipicidad

El Municipio, en apoyo al proceso de construcción de la IG, de la defensa de la marca territorial (es titular de la marca registrada: Colonia Caroya, para salames), y en ejercicio de las competencias propias para el resguardo de la seguridad alimentaria, aporta la contratación, por un año y a tiempo parcial de la profesional mencionada.

Su rol no es de inspectora ni auditora (esas son competencias del área Bromatología), sino de asistir a los elaboradores para que puedan implementar el PROTOCOLO de la IG (en diseño), y los sistemas de trazabilidad y control.

Trabajaré guiada por los profesionales del equipo de Proyecto.



Folleto de presentación de la IG SALAME DE COLONIA CAROYA, y cuidados del salame después de la compra:

Se debatió en el taller, que es lo que se quiere comunicar a los consumidores sobre el producto IG, de modo breve y fácil. Finalmente, sobre borradores presentados por el equipo de trabajo, se definió la siguiente presentación final:

# SALAME DE COLONIA CAROYA

¿Por qué la indicación geográfica para nuestro Salame?

Porque la elaboración está ligada a NUESTRA CULTURA

Porque su sabor está ligado a NUESTRO TERRITORIO

Porque su prestigio está ligado a COLONIA CAROYA

Un SELLO DE CALIDAD para un producto con IDENTIDAD TERRITORIAL

Trabajan en el Proyecto de Indicación Geográfica para el Salame de Colonia Caroya:

www.coloniacaroya.gov.ar // te.: 03525 465700

## Nuestro mejor producto, con su mejor cuidado

### Como Transportar

Solicite que cada salame sea envuelto en papel absorbente o en papel de diario.  
En caso de transportar en valija o dentro del vehículo, nunca hacerlo en bolsa de polietileno.  
Mantenga en lugar fresco, seco y ventilado.  
No exponga al sol.

### Como conservar

Para una óptima conservación, coloque envuelto en papel en lugar fresco y seco, en los estantes bajos de la heladera o en sótano a temperatura menor de 18° C.  
Si nota que el papel se ha humedecido, reemplácelo inmediatamente.

### Como consumir

Quite la piel y corte preferentemente con cuchilla afilada de acero inoxidable, nunca con cuchillo tipo serrucho.  
Corte en forma transversal (ángulo de 45°) en rodajas finas, de apróx. 0.5 cm.

Se imprimirán 10.000 ejemplares para su distribución entre los elaboradores que integran el grupo promotor, y para los stands institucionales en Ferias, Fiestas Populares, Festivales, etc.



Próximas tareas: Agenda para el primer semestre de 2012.

- Trabajo de seguimiento del sistema de trazabilidad y control, en prueba.
- Inicio de un estudio de la cadena de comercialización: se contará con la asistencia de una pasante de la ESA Angers, Emmanuelle Boué, con una pasantía de 6 meses de duración.
- Trabajos para definir el área geográfica.
- Presentación oficial del Proyecto de Protocolo de la IG: muchos elaboradores ya lo disponen, y están trabajando con esa guía.
- Concurso para definir el logo / emblema de la IG, que llevarán los salames que se identifiquen con la misma.
- Presencia institucional en Fiestas, Festivales, etc. Durante la temporada de verano: Olga Candussi requerirá salames para degustaciones al público.
- Fijar fecha con funcionarios del Programa PROSAP, para la exposición de requisitos y posibilidades de financiamiento para mejora de instalaciones. ANR PROSAP.
- Con la información disponible, y con base a acuerdos básicos, se deberá definir, por consenso de los elaboradores participantes, de iniciar formalmente una solicitud de registro (preliminar o definitiva) de la IG ante el Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.



Elaboradores asistiendo a la presentación del Estudio sobre Impacto de Aditivos:

**B: Actividades de difusión de las IG y capacitación ejecutadas por otras instituciones, con apoyo / participación del Proyecto FAO TCP/RLA/3211.**

1. **IV Seminario Red SIAL ARGENTINA:** Bahía Blanca, 19 y 20 de agosto de 2010, con la participación de unos 40 profesionales.



2. **Seminario Taller sobre Indicaciones Geográficas:** Corrientes, 31 de agosto de 2010 organizado por el Ministerio de Producción de la Provincia de Corrientes. 60 asistentes, profesionales y productores.
3. **VI Seminario Internacional: “Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo”**, organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina. Buenos Aires, 10 de noviembre de 2010: más de 500 profesionales y productores de alimentos de distintos lugares de Argentina.
4. **Taller del Modulo SIAL “Investigación y acción en diferenciación de alimentos típicos mediante Denominación de Origen u otras estrategias”** perteneciente al Proyecto Especifico AETA 282831 “Herramientas y Sistemas de Gestión de la Calidad para la Valorización de Productos Agroalimentarios de la actual Cartera de Proyectos de INTA 2009-2011 . INTA, sede Cerviño, Buenos Aires, 15 de marzo de 2011 con participación de 25 profesionales.
5. **Proyecto Estructurador PE “Herramientas y sistemas de gestión de la calidad para la valorización de productos agroalimentarios”**, del INTA. Sede Cerviño, INTA, Buenos Aires. 16 de marzo de 2011.
6. **Exposición del caso piloto “Salame de Colonia Caroya”** en INTA EXPONE, Marcos Juárez, Córdoba, 17 y 18 de abril de 2011. Asistencia de 40 profesionales.
7. **Curso: Identificación y Valorización de Productos locales mediante Indicación Geográfica/Denominación de Origen**, organizado por INTA, en Curuzú Cuatiá, Corrientes. Del 13 al 15 de julio de 2011. Con asistencia de 15 profesionales.
8. **Seminario sobre Herramientas de Diferenciación de Alimentos, Región Cuyo**, 18 de agosto de 2011. 550 asistentes. Mesa “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen”, 2 hs. de duración.



9. **V Seminario Red SIAL ARGENTINA**, 29 y 30 de agosto, Universidad Nacional de La Plata, Argentina. 118 asistentes.
10. **Presentación del PROYECTO FAO: Calidad de los Alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina ante la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones**



**Geográficas y Denominaciones de origen de Productos Agrícolas y Alimentarios:** Buenos Aires, 9 de septiembre de 2011.

11. **Herramientas de diferenciación para uvas de mesa y pasas, en III Seminario Internacional de la Uva de Mesa y Pasas de Uva**, organizado por el INTA. Del 13 al 16 de setiembre de 2011, San Juan.
12. **Mesas de Exposición en la Feria “Caminos y Sabores”**: una sobre Productos con Calidad Vinculada al Origen; y otra sobre la experiencia de construcción de la IG “Salame de Colonia Caroya”. Del 15 al 18 de setiembre de 2011, Buenos Aires.
13. Coordinación de taller con funcionarios provinciales y municipales de la provincia de San Juan, en el marco del **Seminario Internacional de Certificación de Productos Agropecuarios, Alimentos y Buenas Prácticas Ambientales**, 13 de octubre de 2011, Ciudad de San Juan.
14. Seminario **“Indicaciones Geográficas para el Desarrollo Local”**, organizado por IDLO, 20 de octubre de 2011, Buenos Aires (2 hs, 20 asistentes, mayormente abogados dedicados a la Propiedad Intelectual).

**Impactos:** Durante el bienio 2010-2012 se dio mucha relevancia a las IG como herramientas, no sólo de calificación y diferenciación de productos agrícolas y alimentarios con calidad particular ligada a su origen, sino también como promotoras del desarrollo local.

Los cursos y talleres respondieron, en la mayoría de los casos, a demandas específicas de capacitación en cada sitio; hasta los abogados dedicados a propiedad intelectual, particularmente Marcas, tienen mucho interés en conocer sobre las IG.

Las instituciones, programas y Red SIAL Argentina, continúan desplegando su trabajo de investigación, difusión y creación de capacidades para manejar casos concretos.

Las universidades que ofrecen posgrados en Propiedad Intelectual han incorporado un módulo de “Indicaciones Geográficas” en la currícula.

### III: CASO PILOTO ARGENTINA: “SALAME DE COLONIA CAROYA”, CÓRDOBA.

El caso fue seleccionado por la contraparte nacional, MAGyP, atendiendo a que ya había intervenido en forma directa por demanda de los productores interesados en 2006, y constituía un caso de estudio desde 2008 del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, organismo de investigación y extensión que funciona en su ámbito, con vinculaciones con INRA-CIRAD y otras instituciones del sector, con amplia experiencia en esta materia.

Tal como se desarrolla in extenso en el informe sobre el mismo, el producto había sido identificado como potencialmente calificable mediante IG / DO, en base a una serie de factores:

- Fuerte reputación en los mercados locales, que se extendiera por encontrarse en uno de los circuitos turísticos más renombrados del país; migraciones internas de conocedores del producto; presencia en comercios gourmet de chacinados y quesos.
- Producto típico de fusión de culturas migrantes (colonos agrícolas de la Región Friuli-Véneto) con locales, construido a lo largo de más de un siglo: inicialmente para autoconsumo, a partir de la década del 50 comienza a fabricarse comercialmente, que fue evolucionando hasta su forma de presentación actual.
- Especificidad: Receta: adaptación de saberes traídos por los inmigrantes (“saber hacer” chacinados) a la disponibilidad local de materias primas, lo que da un producto con características particulares: carne porcina+vacuna –argentina-, tocino, e ingredientes, construida y compartida por una comunidad de productores; el método de fabricación, maduración en sótano con un mínimo de 18

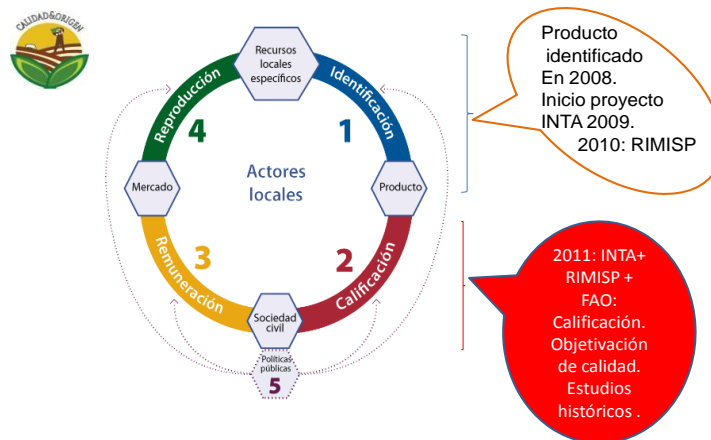


días y mayormente consumido entre 20 y 30 días después de elaborado; distribución homogénea al corte de dados de tocino de 4 a 6 mm. Asimismo, la forma de atado es particular y lleva de 3 a 5 aros de hilo; el tamaño más frecuente es 50 a 60 mm de diámetro y 30 a 40 cm de largo.

- Anclaje histórico y cultural del producto en el área.
- Volumen: actualmente unas 520 tn/año.
- Usurpación del nombre: existen imitaciones del producto original, tanto externas a la zona geográfica, como internas.
- Preservación del patrimonio cultural: prevenir pérdida de las tradiciones y recetas.

Etapa del Círculo virtuoso en la que se concentró el trabajo:

### El círculo de la calidad: en el Caso de la IG SALAME DE COLONIA CAROYA.



#### Equipo de Trabajo en el caso piloto:

**Coordinador General:** Dr. Marcelo Champredonde  
(INTA Bordenave - Área Estratégica de Tecnología de los Alimentos)

#### INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)

Instituto Tecnología de Alimentos (ITA) - Centro de Investigación de Agroindustria (CIA) Castelar: Méd. Vet. Fernando Carduza (Área de Análisis Físicos y Sensoriales -), Lic. Joaquín González.  
EEA Catamarca: Ing. Susana Alderete Salas. Ing. Leonor Pilatti (Inocuidad, BPM, Protocolo)  
CR Patagonia Norte: Dr. Marcelo Pérez Centeno.  
INTA, ProHuerta Jesús María-Colonia Caroya: Adolfo Grión.

#### INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial):

Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Carnes: Viviana Renaud (Coordinadora U.T. Tecnología y Desarrollo de Productos- Ing. Mariana Sánchez.

#### UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES:

Dra. Vanesa Ludemann/ Dra. Romina Canel. Laboratorio 112- Micología de Alimentos

RIMISP: Dra. Andrea Benedetto, CONICET, Universidad Nacional de Cuyo (UNCU), Mendoza



FAO: Abog. Elena Schiavone.

**Colonia Caroya:**

Municipio: Olga Candussi. Paola Nannini (Turismo). Apoyo del Director de Bromatología, Dr. Fernando Manera. En 2012 se integrará una técnica contratada por el municipio, para apoyar el proyecto y acompañar a los productores del lugar en los procesos productivos.

Productores que participan activamente en el proyecto piloto:

Fernando Visintin (Consejo Promotor IG del Salame de Colonia Caroya).

Adhemar- Analía Colombo.

Don Angel – Néstor Celiz.

El Sótano de Caroya- Hugo Petrópulo.

El Súper- Félix y Alicia Barrera.

El Teki – Mariano Cragolini.

Familia Giron.

La Central – Ricardo y Amilcar Nañez.

NOeCar – Oscar Morandini.

Norma Londero.

José María Pérez.

Sabores de Caroya. Diego y Claudia Visintin.

Hermanas Rossi.

Experto consultor internacional: François Casabianca (INRA, Fr. Córcega).

Experto internacional visitante, Taller 20/12: Dwijen Rangnekar (Universidad de Warwick, UK)

Becaria INRA: en 2012 se integra al equipo Emmanuele Boué, que durante 6 meses estudiará la cadena de comercialización.

**Síntesis de Actividades comprometidas, estado de ejecución:**

Trabajos:	Responsables	Resultados.
<p><b>Definición del “tipo”:</b> Continuar con degustaciones – elaboradores y consumidores-para detectar no conformidades o productos fuera de tipo. (que el producto cumpla “la promesa” que implica una IG)</p>	<p>INTA. Proyecto AETA 228383. Fernando Carduza.</p>	<p>Salame de Colonia Caroya: tipo definido. Varios Talleres de degustación a lo largo del año. <b>Problema: no todos los salames producidos en Colonia Caroya se reconocen como típicos.</b> Se requiere un trabajo consistente y dirigido para quienes estén interesados en participar de la IG, logren los parámetros que hasta ahora han sido definidos como ideales y cumplidos por una parte de los elaboradores. <b>Se proseguirá durante 2012 con el entrenamiento de un Panel permanente, para apoyar el control.</b></p>
<p>Culminar trabajo de caracterización del salame y sobre impacto sensorial de aditivos</p>	<p>INTI INTA EEA Catamarca</p>	<p>Ensayo sobre impacto en aspectos sensoriales de bacterias starter, gluten y fosfato más ascórbico. Elaboración, muestreos y determinaciones financiados por el Proyecto FAO (Carta Acuerdo INTA) Muestreo 11 y 12 de julio 4 establecimientos. Se presentaron los resultados en el taller 22/9, y se decidió realizar un nuevo estudio, más amplio, de impacto. Muestreo: 1/3 nov-2011 5 elaboradores, c/u 50 kg de masa. Ensayos durante 28 días + procesamiento de la información. Resultados a disposición para debate.</p>



Consensuar el uso (o no) de aditivos permitidos por CAA. En caso afirmativo, determinar y cuantificar.	INTA INTI	PENDIENTE. El uso de aditivos, si bien están permitidos legalmente, no está "legitimado", no se considera "típico". Aunque, en la práctica, algunos los utilizan. Resultados a disposición para el debate.
Trabajo sobre evolución histórica	RIMISP INVESTIGADOR.	Concluida la investigación, en redacción.
Culminar trabajo sobre mufa gris (benéfica) y mufa amarilla (perjudicial) iniciados en 2010	Universidad Nacional de Quilmes (UNQUI) INTA EEA Catamarca	Cumplido. Universidad Nacional de Quilmes-INTA Catamarca. Análisis realizados. Resultados a disposición. Determinar medios para evitar su aparición, por su potencial capacidad de afectar el sabor y /o toxicidad. Continuar trabajos durante 2012.
Articulación con entes financiadores para el mejoramiento de instalaciones.	Poner a disposición los ANR –aportes no reembolsables- que otorgan BID y BIRF a través de PROSAP. Analizar otras fuentes.	Se realizaron los contactos y el Programa estaría disponible. Ver condiciones en <a href="http://www.prosap.gob.ar/anr">www.prosap.gob.ar/anr</a> Pendiente la realización de un taller de presentación, el que fue pospuesto para el año 2012 debido al cambio de gobierno provincial y municipal. Por otra parte, el Programa PROSAP/ANR debe ser solicitado por la Provincia de Córdoba. En gestión.
Caracterización de las prácticas empíricas movilizadas en la gestión de la temperatura y humedad en las etapas de goteo, secado y maduración del salame: su correlación o traslación a mediciones mediante instrumentos.	Todo el equipo.	Trabajo en curso, aunque pendiente de obtener la contribución de un antropólogo de las técnicas.
Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, etc.	INTA Catamarca. PROCAL –MAGyP.	Apoyo del Programa PROCAL, financiado por el BID/BIRF para el desarrollo de un diagnóstico y capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura e inocuidad Diagnóstico concluido. Seminario Taller de Capacitación en BPM para establecimientos elaboradores: 18 y 19 de octubre, realizado.
Consensuar información a colocar en las etiquetas de "Salame de Colonia Caroya".	Todos los actores.	Pendiente. Con apoyo del Proyecto FAO, se imprimieron 10.000 ejemplares de un folleto informativo de la IG, más consejos para el traslado y conservación de los salames con posterioridad a la compra por el consumidor.
Diseño colectivo del LOGO de la IG.	Se definió por consenso el modo: I concurso público local/ elaboración de propuestas alternativas para su selección por el colectivo, etc.	Pendiente de concreción. El concurso ha sido organizado, la apertura será en marzo 2012, destinado a estudiantes de diseño. Otro, para mensajes: abierto a todo público. A cargo: Olga Candussi/ Paola Nannini animadoras locales Resultados en abril – mayo 2012
Diseño de un sistema de control y verificación.	Elaboradores y todas las instituciones. INTA Catamarca- INTA Castelar. PROCAL-MAGyP	Cumplido el diseño del plan de control, presentado en reunión de equipo el 19 y 20 diciembre. A revisar, porque se considera demasiado complejo: contiene puntos de control más relativos a inocuidad, que a la IG. Simplificar.





		En prueba durante por lo menos 3 meses de 2012. Propuesta a elaboradores, pero falta su definición sobre un sistema a implementar, que sea amigable y útil.
Diseño de Packaging que facilite el traslado y mantenga las condiciones naturales.	Equipo	Pendiente. Se requiere la contribución de un experto, aun no identificado.
IG y marcas individuales.	INPI / Consultor FAO	Cumplido. Información disponible sobre marcas comerciales que contienen nombre "Colonia Caroya" a disposición. El Municipio tiene la marca registrada para la clase.
Redacción de la solicitud preliminar de reconocimiento a ser presentado ante MAGyP (arts. 5 a 8, Ley 25.380 y reglamento).	Colaboración del consultor FAO. Con apoyo de todo el equipo.	Pendiente. Hay una versión preliminar del protocolo y solicitud, pero resta la definición de aspectos clave. CON ELABORADORES En marzo 2012 se presentará el borrador y los puntos a discutir y definir, para que los actores definan. Propuesta: realizarlo antes del 30/06/2012.
Articulación con autoridades provinciales para otorgamiento del aval y apoyo a la solicitud ante el MAGyP.	Organización de Productores IG (¿Consejo?)	Pendiente. Retomar contacto con nuevos funcionarios de la Provincia de Córdoba (hubo cambio de gobierno) El comité promotor se encuentra conformado, aunque no formalmente. La ley argentina exige personería jurídica formal, tarea que resta para el año 2012. Se retomará en marzo, aunque ya está asegurado el pleno apoyo de las autoridades locales.
EQUIPOS Monitoreo de condiciones de elaboración.	Proyecto FAO Colaboración del Municipio de Colonia Caroya	<i>Se gestionó la compra de equipos para el caso piloto: MEDIDOR DE PH, TESTO 205.</i>  <i>Donación de un equipo: FAO. Entregado el 22/9/2011 en ocasión del Taller con elaboradores de salame en Colonia Caroya. El 2º equipo fue comprado por el Municipio.</i>

#### Resultados Cualitativos:

- Experiencia de trabajo multidisciplinario y entre instituciones de distinta orientación.
- Puesta en práctica de las metodologías FAO.
- Formación de profesionales en procesos de objetivación de la calidad para IG.
- Permite evaluar los recursos humanos, técnicos y económicos necesarios para el desarrollo de casos.

**Resultados Cuantitativos:** Atento al estado de avance del caso, no es posible determinar el impacto económico de la implementación de un sello IG.

#### IV: ACTIVIDADES ADICIONALES:

##### 1) Acciones de Fortalecimiento a la contraparte y el caso piloto: Provisión de Equipos

Se colaboró en la gestión de selección, presupuestos y compra de los siguientes equipos, financiados por el Proyecto FAO TCP RLA 3211 y donados a:



CONTRAPARTE. Impresora Laser y Scanner de alimentación continua, adjudicados a la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, MAGyP. Estos equipos facilitan la tarea de esta nueva área, que no contaba con equipos propios para la gestión de la documentación. U\$S 2.700 aproximadamente Equipos entregados y en uso.

CASO PILOTO. Medidor de PH, Testo 205. U\$S 520 aproximadamente.

Se entregó equipo en el marco del Taller con Elaboradores de Salame de Colonia Caroya, el 22/09/2011.



En los informes de avance se dio cuenta de actividades adicionales, realizadas por sugerencia de la contraparte nacional o por iniciativa de la consultora nacional.

**1) Apoyo permanente al equipo de trabajo: Área Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.**

- Relevo de información y bibliografía sobre IG, puesta a disposición.
- Asistencia en la confección de informes requeridos por el Área Negociaciones Internacionales.
- Discusiones sobre criterios para el registro de indicaciones geográficas.
- Nuevas herramientas y contenidos para la página web. Rediseño de formularios de registro e instructivos.
- Asistencia para redacción de informe sobre Proyecto de Ley (D-55-2011) sobre modificaciones a la Ley de Marcas 22.362, con implicancias en las IG.
- Obtención del texto del fallo judicial sobre el uso del nombre LA RIOJA, Argentina y distribución entre interesados.
- Atención de consultas iniciadas por el Municipio de Bariloche, para la implementación de la Ordenanza Municipal 2109-CM-10: Creación del Programa Propiedad Industrial Marca Certificada de Calidad e Indicación Geográfica Bariloche.
- Atención de consultas de interesados.
- Aportes en el diseño del logo institucional para las IG-DO registradas en Argentina.
- Asistencia en diseño de nuevo folleto institucional.
- Asistencia a varias reuniones de trabajo del proyecto piloto PROCAL: IG CARNE OVINA PATAGÓNICA. Hay un grupo de técnicos y productores trabajando para conformar un borrador del pliego de condiciones para ese producto, que ya tuviera una indicación de procedencia en 1993.



2) **Asistencia a eventos/ seminarios solicitada y/o facilitada por la contraparte:**

- Dic. /2010: asistencia a **Primer Seminario internacional sobre Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Laboratorio y Huella de Carbono-BP ambientales**. Buenos Aires, 2 de diciembre de/2010. Organizado por la Cámara Argentina de Certificadoras de Alimentos y la Cámara Argentina de Laboratorios
- Dic. /2010: **Visita a la DO “CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO”**, Primer DO registrada en Argentina. Fiesta del Chivito, la Danza y la canción. Entrega del certificado del registro junto con las autoridades nacionales (ver carpeta anexa con fotos).
- Proyecto IG “TOMATE PLATENSE”. Asistencia a mesas técnicas y degustaciones del producto, en el marco de la **Fiesta del Tomate Platense**, La Plata, 12 de febrero de2011.
- **VII Encuentro UCAR** (Unidad para el Cambio Rural- MAGyP) y **PROSAP** (Programa de Servicios Agrícolas Provinciales), Mar del Plata, del 16 al 18 de noviembre de 2011: Encuentro de más de 700 profesionales y técnicos que trabajan en el desarrollo rural en Argentina.

3) **Articulación con otras instituciones y/o programas:**

- **Proyecto GEF-BIRF “Alianza del Pastizal”** ver: <http://www.pastizalesdelconosur.org>  
Dos reuniones con el Ing. Máximo Marani, para orientar los aspectos de valorización de la “carne de pastizales” (Programa de certificación de carnes bovinas procedentes de pastizales naturales en Argentina, Sur de Brasil, Uruguay, Este de Paraguay), en el marco quedó establecido el contacto para el intercambio de información. El proyecto es sumamente interesante, puesto que apunta a calificar las carnes de bovinos criados a pasto, tradicionales de la región, hoy en proceso de reducción por el avance de la agricultura.
- **Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)**: Organismo competente para las IG de vinos y bebidas espirituosas. Se entabló relación con la responsable del Departamento de Protección del Origen en Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Vínico (Ley 25.163): Lic. Virginia Biaiñ quien había tomado contacto con la Dirección Técnica del Proyecto (Emilie Vandenaelaere). Se acordó la comunicación de actividades del Proyecto y se establecieron relaciones de cooperación mutua. Desde entonces, el INV participa en las actividades de capacitación.
- Se articula con **proyecto Regional FAO de Buenas Prácticas Agrícolas**, con la intención de calificar mediante IG el “Pimiento para Pimentón” de los Valles Calchaquíes, Salta. En evaluación, junto con Natalia Bonvini. Los responsables del Proyecto (FAO AR y contrapartes) asistieron al 2º Taller Nacional.
- **IICA**: El IICA –AR es el organismo coejecutor del Programa PROCAL, por lo que las relaciones son bastante estrechas. El IICA se ha planteado lanzar un proyecto propio, con un caso piloto, para desarrollo de metodologías del enfoque SIAL, en Argentina, durante un año. Se atendieron a reuniones y se presentó un caso a considerar: “Melones de Media Agua”, San Juan. Sin embargo, se decidió por el caso de las “Frutas Finas de los Valles Cordilleranos” (zona Esquel y alrededores), como un cluster que reúne producción primaria y agroindustria. inicia ejecución.
- **CFI**: se estrecharon las relaciones con este organismo, que ha financiado años atrás distintos proyectos de investigación. Queda abierta la relación para apoyar la evaluación de nuevas iniciativas que llegan al mismo.
- **PROCAL**: Toda vez que es el Programa de apoyo a la valorización de alimentos, se mantienen relaciones estrechas, tanto en los proyectos piloto a cargo, como en la supervisión de otros relacionados a IG. En el caso piloto del Proyecto FAO, el PROCAL colaboró en el financiamiento de la participación del Salame de Colonia Caroya en un stand, financiado por el Ministerio, de la Feria “Caminos y Sabores 2011”. Es una feria que se realiza en el Predio Ferial más grande de Buenos



Aires (La Rural, Palermo) todos los años, en la que se acerca a la ciudad alimentos típicos de todas las regiones del país (16/18 set 2011). Adicionalmente, financia un programa de colaboración, en materia de BPM para Salame de Colonia Caroya y diseño de la estructura de control (en ejecución, Ver informe separado, caso piloto).

## V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES.

El Proyecto FAO en Argentina ha tenido un alto impacto, debido –en parte- a una serie de factores externos al mismo, tales como el estado de madurez normativa de la herramienta IG para calificación de productos, y las políticas actuales del Gobierno Federal en materia agropecuaria, que tiene como ejes el “agregado de valor en el territorio” y el “desarrollo con inclusión social”.

Como ya se señalara, este Proyecto es la primera acción de cooperación internacional específica en IG que recibe Argentina a nivel gubernamental, a diferencia de lo que se ha podido conocer en otros países miembros del mismo, lo que también contribuyó a su destacada percepción de parte de los profesionales involucrados en la temática, y el máximo aprovechamiento de las capacitaciones brindadas.

Las Metodologías FAO, Guía, etc. son reconocidas por su utilidad y practicidad para la comprensión de las IG e implementación de casos. Ha habido una adopción inmediata de las mismas, lo que puede verse reflejado en el material obrante en la página web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar); IG-DO, material de consulta.

La Guía FAO “Uniando personas, territorios y productos”, para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles, en versión impresa y digital, se ha difundido entre todos los que solicitan información sobre el tema.

Las metodologías FAO son consideradas para el diseño de proyectos piloto en la materia, que demanden autoridades locales e interesados, a ejecutarse por medio del Programa PROCAL II.

**Contraparte Nacional:** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Desde el inicio de las acciones del Proyecto, el marco legal se completó y perfeccionó; y las estructuras de gestión del Registro, y de promoción de las IG se optimizaron. Actualmente hay 4 profesionales afectados al mismo.

Los equipamientos donados por el Proyecto FAO, contribuyen a un mejor desarrollo del trabajo del área.

Se concretó el reconocimiento oficial y registro de dos Denominaciones de Origen: Chivito Criollo del Norte Neuquino y Salame de Tandil.



Casos locales que han iniciado procesos administrativos de reconocimiento y registro: Aceite de Oliva Extra de Mendoza y Maipú, Carne Ovina Patagónica, Cordero Patagónico, Lana de Camarones, Maní de Córdoba, Miel de la Cuña Boscosa Santafesina, Miel Patagonia Sur Argentina, Queso de Tafí del Valle.

Casos Internacionales: Turrón Alicante, Turrón de Jijona, Queso Parmigiano-Reggiano.

La capacitación de este equipo, dirigido por Héctor Niubó, aportada por el Proyecto FAO, es visible en su desempeño: suministro de información, asistencia a solicitantes, diseño de formularios y página web. El equipo ha mejorado la atención el trámite de solicitudes, requerimientos de informes técnicos, evaluación primaria y acompañamiento en el proceso.

Desde el área, se diseñan folletos y presentaciones, así como se gestionó la aprobación de un logo o distintivo nacional que acompañe, en los envases, a los productos amparados por una IG, para difusión de la herramienta y que cobre un sentido frente a los consumidores.

La Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios (Ley 25.380) se ha reunido en dos oportunidades, siempre como instancia de revisión de los expedientes técnicos de solicitudes de reconocimiento, previa a su aprobación final. En ambas reuniones (23-6-2010 y 9/9/2011) los miembros solicitaron capacitación específica y fueron especialmente convocados a los Talleres Nacionales del Proyecto FAO, facilitando su participación. Muchos de ellos concurrieron.

Como sellos de calidad oficial, las IG se encuentran comprendidas en un proyecto de ley y/o de decreto que prevé el reconocimiento de beneficios a las empresas y particulares que producen alimentos bajo esas certificaciones. Entre éstos, se incluye establecer aranceles de exportación reducidos para estos productos (junto con los Productos Orgánicos certificados y los amparados bajo el Sello "Alimentos Argentinos, una elección natural) frente a sus homólogos convencionales sin certificaciones, cuya viabilidad todavía se encuentra bajo análisis.

Aunque las autoridades nacionales del área de Agricultura y Alimentos, que reconocen a las IG como herramienta para el desarrollo y promoción de productos locales con calidad específica, cabe recordar que Argentina, como país miembro del acuerdo ADPIC, no comparte las mismas posturas de la Unión Europea y se plantea un conflicto de intereses ya que en general, no está acorde a elevar la protección general del art. 22 al nivel del 23: es decir, no hay acuerdo para el uso exclusivo del nombre geográfico ni tampoco al establecimiento de un registro multilateral. Estas negociaciones están a cargo de la Cancillería y el Ministerio sólo provee información a la misma.



Estos avances, si bien significativos en cuanto han promovido una mejor comprensión de la herramienta tanto en su implementación local como en las negociaciones internacionales, han demostrado que la gestión del sistema de promoción y reconocimiento oficial de las IG en Argentina se encuentra “en construcción”, identificándose como principales limitantes:

- La novedad del sello de calidad y la consecuente falta de experiencia práctica.
- Desconocimiento de los consumidores sobre el significado del sello IG.
- Falta de un inventario de productos con potencial para su calificación mediante IG u otros sellos de calidad relacionados al origen geográfico.
- Escasez de recursos humanos con entrenamiento específico para acompañar casos;
- Falta de criterios establecidos para la evaluación de los casos sometidos a registro, así como establecer procedimientos (regulación de las opiniones técnicas? Constitución de comités evaluadores multidisciplinarios?)
- Escasez de recursos materiales para solventar y sostener un equipo multidisciplinario en el tiempo que demanda la construcción de un caso concreto.
- Los programas de apoyo no contemplan los plazos (4 años?) y recursos que requiere un proyecto piloto.

Aún con las limitaciones antes reseñadas, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través del Programa CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ARGENTINOS (PROCAL II), financiado por el BID, apoya proyectos piloto de construcción de IG para productos con identidad territorial.

Durante 2010/2011, se apoyaron casos concretos como:

- TOMATE PLATENSE.
- ALCAUCIL PLATENSE.
- SALAME DE TANDIL.

En 2011:

- CARNE OVINA PATAGÓNICA.
- MELONES DE MEDIA AGUA, SARMIENTO-SAN JUAN.
- AJOS DE CALINGASTA -SAN JUAN.
- QUESO DE TAFÍ DEL VALLE, TUCUMÁN.
- SALAME DE COLONIA CAROYA (CORDOBA).

2012: (en evaluación):

- DULCE DE MEMBRILLO de SAN JUAN.
- MAIZ PLATA.

Es decir, que hay logros concretos del Proyecto, en cuanto se han obtenido donantes para implementar casos mediante el uso de las metodologías de FAO, desde los recursos que cuenta la contraparte.

En los casos de la Provincia de San Juan, se aplican en forma directa las metodologías FAO, y se han probado las grillas de evaluación de Metodología de Identificación.

### **Organismo Técnico de Cooperación: INTA, bajo Carta Acuerdo.**

La cooperación técnica planteada a partir de la Carta Acuerdo, generó en el INTA una mayor conciencia sobre la importancia de estos procesos de calificación de calidad por el origen geográfico, y la labor que



corresponde a este organismo como la institución nacional de investigación y extensión en el sector agropecuario.

Los recursos humanos que esta institución contribuyó a formar, constituyen un acervo valioso que debe ser aprovechado.

La Carta Acuerdo permitió, por su parte:

- asignar más recursos económicos al caso de estudio “Salame de Colonia Caroya”, y por ende, realizar determinaciones analíticas y ensayos cuyo costo no estuvo inicialmente presupuestado, así como mejorar la presencia de integrantes del equipo en el terreno.
- Mejorar la formación de los profesionales y técnicos afectados, a través de su capacitación en metodologías FAO.

#### **Autoridades Locales:**

Dada la organización política y gubernamental de Argentina, como Federación de Estados, las autoridades provinciales tienen competencias propias en materia de manejo de sus recursos naturales, competencias en desarrollo rural y promoción de sus economías, así como el poder de policía sanitario y la defensa de los intereses de sus habitantes.

Desde varias Provincias, se ha mostrado un marcado interés en orden a trabajar casos locales de IG, lo que hasta el presente se ha hecho a través del Programa PROCAL II, o de apoyos del Consejo Federal de Inversiones. En cada proyecto, tanto las autoridades provinciales como los Municipios, aportan recursos propios para sostener los proyectos en curso.

El Proyecto FAO ha aportado en la capacitación de funcionarios de las áreas de agricultura, alimentos y desarrollo rural; y las provincias proveyeron, en muchos casos, traslados y viáticos para que pudieran asistir a las mismas. Asimismo, cada una de ellas tiene un representante en la Comisión Nacional Asesora de IG-DO, a los cuales facilitó su participación en las reuniones citadas.

#### **VI. SEGUIMIENTO – RECOMENDACIONES:**

Dado el carácter señalado de “sistema en construcción”, resulta recomendable:

- Continuar la capacitación e intercambio de experiencias a nivel regional.
- Gestionar proyectos de cooperación internacional para la capacitación de los recursos humanos que desarrollan tareas en terreno, y los funcionarios encargados de registro y evaluación de solicitudes.
- Gestionar apoyos para el desarrollo de casos concretos de calificación de productos con calidad vinculada a su origen geográfico.
- Articular el trabajo de las distintas instituciones de Argentina, con otras agencias, institutos, ONG, Universidades, etc. que realizan trabajos de investigación.
- Incorporar la temática en las currículas de carreras de grado con incumbencias en producción de alimentos y calidad de los mismos.
- Promover programas y acciones de educación a los consumidores sobre los alimentos con calidad vinculada al origen.
- Potenciar la Red SIAL ARGENTINA y la formación de la Red SIAL LATINOAMERICANA.
- Promover un proyecto de cooperación “Facility” de FAO para la realización de un Inventario de productos “con origen”, a fin de determinar sus potencialidades para calificación mediante IG u otros sellos de calidad, implementando Metodologías FAO, que pueda constituir una base sobre la cual fundar futuras iniciativas.



# Resumen:

En relación a los objetivos del Proyecto:

## CAPACITACIÓN:

Iniciativas	Resultados / Indicadores	Meta
2. Taller de Capacitación Regional	a. Capacitación de instituciones de los países asociados en implementación de programas y proyectos sobre calidad vinculada al origen.	a. 4 Instituciones capacitadas de cada uno de los países participantes y otros objetivos a definir en Reunión de Coordinación.
3. Talleres de Capacitación Nacionales	a. Capacitación de técnicos de los países asociados en la implementación de programas y proyectos sobre calidad vinculada al origen y la implementación de IG reconocidas nacional e internacionalmente	a. 50 técnicos capacitados /país y otros objetivos a definir en Reunión de Coordinación

## Capacitación a capacitadores: Fortalecimiento institucional:

### Talleres de capacitación a nivel regional (2)

1º: Guayaquil, Universidad Agraria: 24-27 nov 2010.	Asistentes de Argentina (a cargo del Proyecto FAO): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elena Schiavone, Coordinadora Nacional.</li> <li>- Héctor Niubó, MAGyP, contraparte.</li> <li>- Claudio Taddeo, INPI.</li> <li>- Marcelo Champredonde, INTA. Disertante y responsable ONG Caso Piloto, contribuciones al Proyecto Regional.</li> </ul>
2º: Lima, Sede INDECOPI: 9-11 nov 2011:	Asistentes de Argentina: A cargo del Proyecto FAO: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elena Schiavone, Coordinadora Nacional.</li> <li>- Héctor Niubó, MAGyP, contraparte.</li> <li>- Claudio Taddeo, INPI.</li> <li>- Marcelo Champredonde, INTA. Disertante y responsable ONG Caso Piloto, contribuciones</li> </ul>





	<p>al Proyecto Regional.</p> <p>Con financiamiento de instituciones de Argentina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marcelo Pérez Centeno, INTA.</li> <li>- Natalia Bonvini, Secretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural, MAGyP.</li> </ul>
--	--

**OBJETIVO:** Capacitación de capacitadores en implementación de Programas y Proyectos de Calidad vinculada al origen: CUMPLIDO.

**META:** Cuatro instituciones capacitadas: MAGyP (Registro de IG-DO y Secretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural); INTA, INPI. CUMPLIDA.

### Talleres de Capacitación Nacional:

**Capacitación de profesionales y técnicos en la implementación de Programas y Proyectos de calidad vinculada al origen, e implementación de IG reconocidas a nivel local e internacional (2).**

<p><u>1º Seminario -Taller:</u> <u>Buenos Aires, sede INTA, 11 de noviembre de 2010.<sup>7</sup></u></p>	<p>Más de 100 profesionales de distintos ámbitos de diversos ámbitos: funcionarios y técnicos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, integrantes de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI) miembros de la Red SIAL, representantes de certificadoras de alimentos y particulares de distintas regiones del país y áreas del sector agroalimentario, funcionarios de gobiernos provinciales y locales, abogados especializados en Propiedad Intelectual, agentes de desarrollo, docentes universitarios.</p>
<p><u>2º Seminario Taller:</u> <u>Buenos Aires, 7 y 8 de setiembre de 2011.</u> <u>Sede provista por contraparte nacional.</u></p>	<p>Efectivamente participaron más de 100 profesionales del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (de distintas áreas: Desarrollo Rural, Agricultura Familiar, Negociaciones Internacionales, Ovinos, Acuicultura, Agregado de Valor; Ganadería); INTA (Proyecto AETA 282831, Laboratorio de análisis de Alimentos, Patagonia, Valles Calchaquíes, IPAF), SENASA; Instituto Nacional de Vitivinicultura, Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, funcionarios y agentes de gobiernos provinciales (Buenos Aires, Santa Fe, Tucumán, Río Negro, La Pampa, San Juan, Tierra del Fuego, Neuquén, Misiones, Santa Cruz) y locales (diversos municipios); Fundación ArgenINTA;</p>

<sup>7</sup> Ver listados adjuntos a los Informes de cada Taller.



	<p>Certificadoras de Alimentos (Lettis, OIA, otras); Agentes de Proyectos PROCAL (Piscicultura; Melón de Media Agua, Ajos del Valle de Calingasta; Tomate Platense, Alcaucil Platense, Carne Ovina Patagónica; Salame de Tandil); Universidades: Nacional de Buenos Aires; Tres de Febrero; La Plata; Litoral, Austral); Registro de Agricultura Familiar Área Metropolitana; Abogados y Agentes de Propiedad Intelectual; organizaciones: FAO –agentes de la representación de Argentina y miembros de otros proyectos afines; IICA; PNUD-.IDLO. Ministerio de Desarrollo Social; Secretaria de Recursos Naturales y Ambiente Humano. Se destaca la participación de una delegación de Paraguay (3 personas) y del representante del Consejo Promotor de la IG Salame de Colonia Caroya.</p>
--	---

**META:** 50 Técnicos por país, capacitados: CUMPLIDA con creces.

## DESARROLLO DE INSTRUMENTOS, MECANISMOS Y METODOLOGÍAS PARA LA INTERVENCIÓN:

Iniciativas	Resultados / Indicadores	Meta
4. Metodologías para la Identificación de Productos	a. Desarrollo de metodologías para la identificación (inventario nacional o local) y priorización de productos con potencial y posibilidades de éxito en la aplicación de sellos de diferenciación (DO, marcas colectivas).	a. Instrumentos desarrollados participativamente con los países asociados e incorporados a la plataforma virtual de apoyo
5. Guía de Referencia Nacional Evaluación de Solicitudes	a. Desarrollo de una guía de referencia nacional o regional para la evaluación de solicitudes, gestión y control de sellos IG.	a. Por definir
6. Guía Práctica de Uso Local (Uniendo Personas, Territorio y productos)	a. Difusión de la guía práctica para la implementación y gestión de sellos IG para su uso a nivel local. b. Diseño, publicación y difusión de fichas prácticas de apoyo al tema ?	a. Por definir b. Por definir

- Metodología para la identificación de Productos:**

CONCLUIDA y PUESTA A DISPOSICION EN LA WEB (tarea a cargo de la Coordinación General del Proyecto FAO, Roma)

Desde esta consultoría y la Carta de Acuerdo FAO-.INTA, se contribuyó a la construcción de la misma, se probó en casos de Argentina y se realizó traducción del inglés al español.



- **Guía de Referencia Nacional para la evaluación de solicitudes:** Evaluado el tema en los talleres regionales y en reuniones virtuales, atendiendo a que los regímenes legales de los 6 países del Proyecto son diferentes, se definió conformar un DOCUMENTO de ORIENTACIONES para la evaluación, a nivel regional, sobre conceptos clave.  
Documento en revisión.
- **Guía Práctica de Uso :** Se difundió ampliamente el uso de la Guía “Uniando personas, productos y territorios”. Se entregaron más de 100 ejemplares impresos y se distribuyó en versión digital en los Seminarios. Se distribuye regularmente a quienes solicitan asistencia en el MAGyP.  
(ver página web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar) ; IG-DO)
- **Guía práctica de solicitudes de Registro en Argentina:** Pendiente, a cargo de la consultora. Retrasado. Entrega proyectada para 29/2/2012.

## RED DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS:

Objetivo	Iniciativas	Resultados / Indicadores	Meta
III. Red Fortalecida	7. Taller de Intercambio de Experiencias	a. Realización de taller intercambio de experiencias b. Realización del cierre del proyecto	a. Resumen de buenas prácticas, Amenazas y Limitaciones del sistema de calidad IG. b. Indicadores de impacto de las IG's validados y en uso
	8. Sistema de Información (web)	a. Plataforma de intercambios de información, Prodar – Calidad&Origen	a. 100 usuarios componen la red (mínimo 15 de cada país)

Ha sido sumamente rico el intercambio de experiencias entre los países del Proyecto y de la Región Latinoamericana; pero insuficiente, por la corta duración del mismo.

Sería recomendable diseñar una instancia de seguimiento a nivel regional y concretar un Taller de intercambio de experiencias con frecuencia anual.

En cuanto al sistema de información WEB, no se alcanzaron los resultados esperados.

Sólo se inscribieron unas 56 personas en el grupo FAO, en la plataforma [www.prodarnet2.0](http://www.prodarnet2.0) su participación es algo pasiva.

**META:** No se logró cumplimiento de la meta.

**Razones:** pueden ser varias, comenzando por la relativa novedad de la herramienta y su falta de conocimiento; la existencia de sitios o redes en cada país; restricciones en acceso a internet en muchos de los profesionales que trabajan a campo; el escaso tiempo disponible de los profesionales para sumar información, capacitación, etc.;

**Propuesta:** Se requiere un replanteo del tema, la existencia de una red de intercambio es necesaria. Tal vez un formato más interactivo? Un grupo en redes sociales?



## FORMULACIÓN DE PROYECTOS PILOTO ANTE DONANTES PARA REPLICAR LAS EXPERIENCIAS E INSTRUMENTOS DESARROLLADOS:

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través del Programa de [Gestión de la Calidad y de Diferenciación en la Industria Agroalimentaria Argentina](#) (PROCAL II), financiado por el BID, apoya proyectos piloto de construcción de IG para productos con identidad territorial.

Durante 2010/2011, se apoyaron casos concretos como:

- TOMATE PLATENSE.
- ALCAUCIL PLATENSE.
- SALAME DE TANDIL (IG reconocida, en etapa de promoción del producto)

En 2011:

- CARNE OVINA PATAGÓNICA.
- MELONES DE MEDIA AGUA, SARMIENTO-SAN JUAN.
- AJOS DEL VALLE DE CALINGASTA -SAN JUAN.
- QUESO DE TAFÍ DEL VALLE, TUCUMÁN.
- SALAME DE COLONIA CAROYA (CORDOBA)

2012: (en evaluación):

- DULCE DE MEMBRILLO de SAN JUAN.
- MAIZ PLATA.



## Tabla de contenido

I.	INTRODUCCION:.....	2
	MARCO REGULATORIO:.....	3
	CONTRAPARTE NACIONAL DE ARGENTINA:.....	6
	INSTITUCIONES PÚBLICAS RELACIONADAS CON EL DESARROLLO DEL PROYECTO: .....	6
	OTRAS INSTITUCIONES QUE TRABAJAN EN ARGENTINA CON EL DESARROLLO DE LAS IG:.....	7
II.-	ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN: .....	8
A:	Actividades ejecutadas desde el Proyecto FAO TCP/RLA/3211:.....	8
A.1:	1º SEMINARIO TALLER: Buenos Aires, 11 de noviembre de 2010.....	9
A.2:	2º TALLER NACIONAL DE CAPACITACION: ARGENTINA. “INDICACIONES GEOGRAFICAS y DENOMINACIONES DE ORIGEN: MARCO TEORICO y HERRAMIENTAS PARA SU IMPLEMENTACION” .....	17
A.3:	Taller intensivo de profesionales, Caso Piloto “Salame de Colonia Caroya”, 19- 21 de diciembre de 2011.....	28
A.4:	Taller con Productores de Salame, Colonia Caroya- Córdoba: 20 de diciembre de 2011.	30
B:	Actividades de difusión de las IG y capacitación ejecutadas por otras instituciones, con apoyo / participación del Proyecto FAO TCP/RLA/3211. ....	43
III:	CASO PILOTO ARGENTINA: “SALAME DE COLONIA CAROYA”, CÓRDOBA. ....	45
IV:	ACTIVIDADES ADICIONALES: .....	49
V.	CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES.....	52
VI.	SEGUIMIENTO – RECOMENDACIONES:.....	55
CAPACITACIÓN:	.....	56
	Capacitación a capacitadores: Fortalecimiento institucional: .....	56
	Talleres de Capacitación Nacional:.....	57
DESARROLLO DE INSTRUMENTOS, MECANISMOS Y METODOLOGÍAS PARA LA INTERVENCIÓN:	58	
	• Metodología para la identificación de Productos:.....	58
	• Guía de Referencia Nacional para la evaluación de solicitudes:.....	59
	• Guía Práctica de Uso : .....	59
	• Guía práctica de solicitudes de Registro en Argentina .....	59
RED DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS:	.....	59
FORMULACIÓN DE PROYECTOS PILOTO ANTE DONANTES PARA REPLICAR LAS EXPERIENCIAS E INSTRUMENTOS DESARROLLADOS:	.....	60

