

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

Reunión Plenaria el día 4 de noviembre de 2016

Ciudad de Buenos Aires

## ACTA № 07

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los cuatro (4) días del mes de noviembre de dos mil dieciséis (2016), con la presencia de: la Subsecretaria de Alimentos y Bebidas, Mercedes NIMO, el Subsecretario de Agricultura, Luis URRIZA, Leonardo GERVASIO, Daniela Beatriz AISCORBE, el Director de Agroalimentos, Pablo MORÓN, los miembros de la Oficina de Registro, Héctor NIUBO, Laura DOMINGUEZ, Lucia TEJADA, Florencia MACCARONE, los miembros de la CNA, Elena SCHIAVONE Viviana, Marcelo RENAUD, Patricia LARRAINZAR, Carlos GALLO, Juan Carlos RAMIREZ CHAMPREDONDE, Mabel ORTEGA, Ana GUTMAN, Sandra UCHA, , Nora PUPPI, Leonardo MASCITELLI, Alfredo DÍAZ, Mario SIBOLICH, Rocio LEIVA, Mariela PLETSCH, Karina MEIER, Ivana SANTOS, Marta DORA, Jaime Gustavo LEDESMA, Marcelo VALDERRAMO, Héctor LLERA, Adrián Alonso Juan Manuel CELI PRETI, Lucas GONZALEZ THOMAS, Adriana TURCATO y los elaboradores de dulce de membrillo rubio Carlos Enrique YORNET, Walter GARROTI, Jorge PONS, Raul MONSERRAT, Felipe CHIARAMONTE se desarrolló la reunión plenaria. Se dio comienzo a la reunión con las palabras de apertura y bienvenida de la Ing. Mercedes NIMO, continuando el Ing. Luis URRIZA, Lic. Marcelo VALDERRAMO (Director de Desarrollo Agrícola de la provincia de San Juan), Héctor LLERA de PROSAR San Juan, el Dr. Pablo Morón



Common Newtoniel Assemble Andrewiens Josephon y Denominations de Ongos

W

y del Dr. Héctor Niubó. En sus discursos se destacó la importancia de las IG y DO como herramientas de agregado de valor en agroalimentos y posicionamiento de nuestros productos en el mercado nacional e internacional.

Luego de estas palabras de bienvenida, se realizó una ronda de presentación de los asistentes.

Se invitó al grupo solicitante de la DO "Dulce de membrillo rubio de San Juan" a realizar la presentación del caso por el que tramita su solicitud de registro. Dicha exposición estuvo a cargo de la Lic. Adriana Turcato, quién explicó las etapas más importantes del proceso de elaboración del Dulce de Membrillo Rubio de San Juan, destacando su equilibrio dulzor – acidez, su color claro y textura firme pero no duro. Asimismo mencionó los demás parámetros estudiados y su modo de puntuación para luego compararlos en este sentido con el dulce de membrillo industrializado. A continuación se dio inicio a la cata.

Seguidamente, la Dra. Elena Schiavone y la consultora destacaron la importancia que tienen estos procesos de valorización en la detección y mejora de fallas en los sistemas productivos. Se mencionaron también las correlaciones entre los parámetros sensoriales y los aspectos físico-químicos y todas las actividades, estudios e instituciones acompañantes que hicieron posible la identificación y caracterización del dulce a proteger.

Luego surgió un breve debate en torno a la elaboración del dulce industrial vs. el dulce a evaluar en cuanto a las materias primas utilizadas (tipos de pulpas y estado sanitario).

Acto seguido, se cedió la palabra al grupo de elaboradores del Dulce. Inició su exposición el Sr. Carlos Yornet. Relató las características edafoclimáticas que

00G.

Town for The

Och gu d



Geometria Neuro and Asserta de Indicationas Geograficas y Denominações de Evigas

inciden en el producto final, su historia asociada a la elaboración de este producto y mencionó todos los elementos que a su criterio justifican el reconocimiento.

Se hicieron aclaraciones respecto a la superficie cultivada, destino de los frutos (80% de los frutos se comercializa como tal fuera de la provincia) y proveedores de esta materia prima. Se mencionó también la problemática respecto de la carpocaspa, plaga primaria de este cultivo. Continuaron detallando cada etapa del proceso de elaboración y se volvieron a describir los aspectos que caracterizan al producto a proteger. Algunos integrantes de la CNA realizaron preguntas durante esta presentación que fueron respondidas por los solicitantes de la DO.

El Dr. Champredonde sugirió que se incluya en el protocolo de elaboración cómo asegurar que los procesos de conservación no tengan un impacto desfavorable en la calidad particular del producto. Explicar en el documento cómo utilizar los conservantes.

Terminada la exposición por parte del grupo solicitante, se procedió a la evaluación a cargo de la CNA.

Sugirió que se establezcan parámetros, por ejemplo la temperatura de escaldado y cocción según el equipo utilizado (volumen). Por otro lado, surgió un debate respecto a la referencia geográfica del producto, aclarando que se vincula a toda la provincia. Se insistió en especificar en el protocolo el empleo de BPM. Desde el SENASA se sugiere detallar la ubicación de los campos de cultivo y procedencia de los frutos. Se solicitó profundizar respecto a los parámetros contemplados en cada etapa del proceso productivo.

No obstante este debate, se retomó la idea de evaluar si el producto presenta o no un vinculo con su territorio de origen y luego hacer todas las mejoras necesarias en la redacción del protocolo. Se destaco la poportancia que tiene este tipo de sellos

And Sound of Sound of

San Carron



Committee Nacional College, on de Andronomis Geográficas y Demosamerciones do Ostigon

para el reconocimiento del patrimonio cultural de una región, la consolidación del grupo de productores y actores asociados y la posibilidad de comunicar en otros mercados la calidad de estos productos vinculada a su origen geográfico.

El Dr. Héctor Niubó expuso que para la Oficina de Registro la solicitud de reconocimiento cumple con todos los requisitos legales y consultó a los miembros de la Comisión si están de acuerdo en elevar a trámite administrativo el proyecto para que sea reconocida oficialmente la DO "Dulce de membrillo rubio de San Juan".

Dado que los representantes de la Comisión no presentaron oposición, se invitó a los solicitantes a ingresar a la sala para informarles que la Oficina de Registro del Ministerio en acuerdo con la Comisión Nacional Asesora de indicaciones Geográficas aprueban el proyecto presentado y de este modo pasará a trámite administrativo para que la Secretaria de Agregado de Valor emita la resolución oficial de reconocimiento de la DO.

Por la tarde se procedió a realizar un taller sobre el funcionamiento del sistema en

nuestro país y se mencionaron las solicitudes que se encuentran en tramite. ALCOBE sp outago a Ucha BARILLA V MEIGH