



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

COMISIÓN NACIONAL ASESORA DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN

Reunión Plenaria del día 25 de noviembre de 2020

Ciudad de Buenos Aires

ACTA N° 08

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES a los veinticinco (25) días del mes de noviembre de dos mil veinte (2020), se desarrolló la reunión plenaria de la CNA de IG y DO con la presencia de: Sr. Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional: Lic. Marcelo ALÓS, Dr. Pablo MORÓN, Lic. Natalia BASSO, Héctor Niubo, Dra. Roxana BLASSETTI (repr. SAGyP), Ing. Mirta POSSETTO (repr. INTI), Lic. Qca. Andrea MOSER (repr. INAL); Dra. Daniela BAÑOS (repr. INPI); Dr. Marcelo CHAMPREDONDE, INTA; representando a la provincia de San Juan: Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería y Agroindustria, Lic. Marcelo BALDERRAMO; Sr. Director de Desarrollo Agrícola, Lic. Jorge ORO; Sr. Subdirector de Riego, Contingencias climáticas y Economía Agropecuaria, Luis Rodríguez; Sr. Director de Instituto Tecnológico e INSEMI, Ing. Agro. Juan Manuel RAIGÓN; de la Dirección de Riego Contingencias Climáticas y Economía Agropecuaria (MPyDE), Lic. Patricia LOBOS; Sr. Intendente de Rawson, Rubén GARCÍA; Sra. Secretaria de Producción y Empleo del municipio de Rawson, Mariela ARANCIBIA; Sr. Director de Producción Agrícola Ganadera del municipio de Rawson, Ing. Fabricio FACCHIN; Sr. Subsecretario de Producción (SDPyPyme), Lic. Emiliano OLMEDO, de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur; Sra Directora de Producción Vegetal (MP) de Corrientes, Ing. Agr. Mariela PLETSCHE, Sr. Director de Intercambio Comercial (MlyD) de Catamarca, Lic. Gabriel MOLINA; Sr. Director de Vitivinicultura e Industrias Afines (SF del MPyA) de Río Negro, Lic. Carlos MIRAS; Coordinadora técnico administrativa del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (MP) de Entre Ríos, Bioq. Karina MEIER, Sr Subsecretario de Agricultura, Claudio MOSQUEIRA y Director General de Agricultura de Chubut, Ing. Agr. Néstor NÁPOLI; Director de Comercio y Competitividad de La Pampa, Nicolás CAVALLARO.

Se dio comienzo a la reunión a las 10:00 hs con las palabras de apertura y bienvenida del Sr. Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional: Lic. Marcelo ALÓS que destacó la participación de todos los que intervinieron en este proceso de reconocimiento del Espárrago de Médano de Oro como DO, que se inició en el 2015. Resaltó la importancia de todas aquellas políticas se construyen con la participación interinstitucional, creando así políticas que traspasan los gobiernos y permiten apoyar a los productores para la valorización de sus producciones. Finalmente agradece y felicita a quienes participaron en este proceso.

Luego de estas palabras de bienvenida, se procedió a la presentación de los asistentes.

Por la provincia de San Juan en representación del Ministerio de Producción, el Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería y Agroindustria, Marcelo Balderramo agradeció el acompañamiento que se realizó para la promoción de los espárragos de MO, en un trabajo que se articuló entre el Gobierno Nacional, Provincial y Municipal. Manifestó su deseo que este producto alcance el sello, ya que se ha realizado un gran trabajo por parte de los productores y de todas las Instituciones que han



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

acompañado este proceso. Agradeciendo a todas las autoridades el trabajo realizado a pesar de los desafíos que ha generado esta pandemia finalizó su aporte.

Se sumó a las palabras de apertura el Sr. Intendente de Rawson, Rubén GARCÍA manifestando que esta denominación es un paso importante ya que trasciende las fronteras, es importante para el sector de productores y desarrollo de la zona, agradeciendo a todos aquellos que han puesto esfuerzo y compromiso para que llegar al reconocimiento.

A continuación se invitó al grupo solicitante de la DO Espárragos de Médano de Oro y a los funcionarios locales que acompañaron el proceso de reconocimiento: Lic. Patricia Lobos e Ing. Fabricio Facchin a realizar la presentación del caso por el que tramita su solicitud de registro.

El Ing. Fabricio Facchin agradeció y comenzó una síntesis del proceso de reconocimiento. Hizo mención a las características de la zona, recalcando las ventajas comparativas que aporta a las diferencias identitarias.

La Lic Patricia Lobos, agradeció y realizó una síntesis de la historia, cómo fue el proceso en el cual se fue poblando la zona y las características de estos primeros asentamientos de colonos. Asimismo agregó los aspectos medioambientales que definen las características del producto y las dificultades que tuvieron estos primeros productores para llevar a cabo su trabajo.

Por otro lado, el Ing. Facchin, detalló la delimitación geográfica y los criterios que se tuvieron en cuenta para su definición. También se explayó sobre las características de comercialización.

En representación de los productores tomaron la palabra los Sres. Juan Colpas y Raúl Lencinas quienes procedieron a explicar los procesos de producción, de cosecha, y controles de la DO, como también que estos se llevan a cabo de forma manual.

El Ing. Facchin detalló el trabajo realizado con el INTA, a fin de definir los atributos que le otorgan tipicidad al Espárrago de MO, detallándolos de la siguiente forma: Olor y sabor suave, típico pero definido. El olor y el aroma presentan notas típicas de turba, humedad y pasto. También se destaca un gusto dulce de intensidad baja. Textura blanda, cremosa y suave, baja fibrosidad. Mencionó además los análisis fisicoquímicos realizados.

Los atributos propios que se destacan en cuanto a su olor y aroma suaves típicos bien definidos, se corresponden a las condiciones y características de antiguos humedales y altos contenidos de nitrógeno del territorio de la DO. Su sabor dulce se debe a las temperaturas medias, la característica distintiva de gran profundidad de suelo permite una mayor expresión vegetativa de la planta.

En cuanto a su textura blanda, cremosa y baja fibrosidad, es producto de usos y costumbres del manejo y cosecha de cultivo, destacando su cosecha artesanal, por lo que el turión presenta una longitud aproximada de 5 cm de color blanco.

Los atributos identificados con notas de turba y humedad, como la textura cremosa son atributos son no negociables.



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

Culminada la presentación se procedió a efectuar la ronda de consultas a los solicitantes, para comenzar, el Dr. Marcelo Champredonde consultó sobre una futura iniciativa respecto de las variedades híbridas de espárragos, a fin de mantener en el tiempo las características del producto típico.

El Ing. Facchin, expresó que se está trabajando en la creación de un banco genético del municipio para preservar las especies que tienen características típicas.

Desde la OR, se expresó que se han cumplido todos los pasos para la obtención del reconocimiento como exige la normativa vigente.

Luego se retiraron los solicitantes y se abrió el debate con los miembros de la Comisión.

La Dra. Roxana Blasetti manifestó que habiendo la OR verificado el cumplimiento de todos los requisitos exigidos por la normativa, siendo competente para ello, acompaña el reconocimiento de la DO para este producto en representación de la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca del MAGyP.

En representación del INPI la Dra. Daniela Baños expresó que no hay impedimento para la utilización de esta denominación ya que no existen registros de marca con dicho nombre para la clase 31.

En función de la consulta que la Dra. Roxana Blasetti realizara al INPI respecto a solicitudes de marca posteriores al otorgamiento de la DO para el Espárrago de Médano de Oro, la Dra Daniela Baños explicó que por la competencia registral y teniendo en cuenta que el expediente del producto en cuestión se encuentra en trámite, el INPI a fin de no otorgar derechos contrapuestos ni controvertidos y evitar el aprovechamiento indebido, como así también en resguardo y cuidado del interés del público consumidor en general, procederá a observar cualquier pretensión de solicitud de marca que se realice respecto de dicha denominación

Marcelo Champredonde expresó que este producto se condice con el espíritu de la ley y de las condiciones propuestas para las DO, ya que cuenta con características únicas vinculadas con su territorio que han podido ser debidamente justificadas, por lo cual acompaña la aprobación de este producto.

Finalizado dicho debate y no habiendo surgido ninguna otra observación, la CNA acordó sugerir al Sr secretario de Alimentos Bioeconomía y Desarrollo Regional el registro como Denominación de Origen en los términos de la ley 25.380 de la solicitud de reconocimiento del Espárrago de Médano de Oro (San Juan).

Se invitó a los solicitantes a ingresar nuevamente y se les comunicó que por voto unánime se aprobó la solicitud y que el expediente pasará a trámite administrativo para su aprobación oficial.