



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

COMISIÓN NACIONAL ASESORA DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN

Reunión Plenaria del día 17 de mayo de 2022

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ACTA N° 09

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES a los diecisiete (17) días del mes de mayo de dos mil veintidós (2022), se desarrolló la reunión plenaria de la Comisión Nacional Asesora (CNA) de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen con la presencia de: Pablo Morón, Natalia Bonvini; Mariana López; Natalia Basso, por la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional; Valeria Albarracín; Leonardo Gervasio, Asesores Técnicos de las Subsecretaría de Agricultura de la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca; Yanina Yalungo, Sofía Tagarelli y Marco Brenna en representación de la Subsecretaría de Desarrollo de Economías Regionales; Elsa Zilber y Lucas Basso en representación de la Secretaría de Agricultura Familiar, Campesina e Indígena; Gabriela Catalani y Mariana Parodi, en representación de la Dirección Nacional de Relaciones Internacionales del MAGyP; Alejandro Fernández Director Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria y Beatriz Campana en representación del SENASA; Natalia Del Greco en representación del INAL; Rosana E. Bardi Directora Nacional de Marcas y María Gabriela Bellotti, Jefa del Depto de Estudio de Fondo de la Dirección Nacional de Marcas en representación del INPI; Fernando López, Director de Promoción de Exportaciones de la Cancillería en representación del MRCIC, Valentina Navarro Canafoglia, Directora de Agricultura del Ministerio de Economía y Energía de la provincia de Mendoza, Armando Mansur y Mario Bustos Carra por parte del grupo solicitante Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN); Gerente General Armando Cammerucci y Alfredo Baroni del Instituto Desarrollo Rural (IDR) de Mendoza; Verónica Araniti, Directora del Panel de Cata de Aceite de Oliva de Cuyo, Renata Valgiusti, Directora de Horticultura, Fruticultura y Floricultura y Adilio Sebastián Bareiro del Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires; Sebastián Ianantuony, Intendente del Municipio de General Alvarado; Alejandra Yommi a cargo del Laboratorio de Calidad y Poscosecha de Frutas y Hortalizas del INTA Balcarce; Miriam Berges por la Universidad Nacional de Mar del Plata; por parte del grupo solicitante Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, Laureano Goycoa y Sebastian Goycoa.







NB







Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Se dio comienzo a la reunión a las 10:00 hs con las palabras de apertura y bienvenida del Dr. Pablo Morón, Director de Agregado de Valor y Gestión de Calidad, quien destacó la importancia de las dos solicitudes de registro de IG del Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza y del Kiwi de Mar y Sierras del sudeste de Buenos Aires; y consideró que estos reconocimientos pueden potenciar el desarrollo regional.

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

Se dio la palabra al Intendente Sebastian Lanantuony quien resaltó la calidad agronómica del kiwi con potencial de IG, y el acompañamiento del INTA Balcarce y la Universidad de Mar del Plata durante todo el proceso.

Asimismo, Valeria Albarracín, Directora de Agricultura de Mendoza, mencionó que esta IG reconocería la calidad del AOVE Mendoza y potenciaría el desarrollo junto al turismo; así como también agradeció el acompañamiento del INTI, INTA, y la Universidad Nacional de Cuyo. Además destacó que sería el primer reconocimiento de una IG de AOVE en toda Latinoamérica, y el segundo a nivel mundial fuera de la Unión Europea.

A continuación se invitó al grupo solicitante de la IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza a realizar la presentación del caso. Inicia el Presidente de ASOLMEN Armando Mansur, destacando la importancia del sector y agradeciendo a las organizaciones que han acompañado y colaborado el proceso de solicitud del reconocimiento. Toma la palabra Alfredo Baroni, técnico del IDR, quien realiza la presentación del caso por el que tramita su solicitud de registro. En la primera parte de la presentación, describe el marco de organizaciones del sector y las empresas que forman parte; luego hace alusión a la zona de la provincia que se incluye en el reconocimiento delimitada por departamentos de trayectoria olivícola con presencia de variedad Arauco, lo que genera un AOVE que tiene entre un 20-50% de dicha variedad. A continuación describe el perfil sensorial del AOVE que se reconocería como IG y realiza una descripción sobre la forma de producción de los olivos, sus dimensiones y características, la importancia de la mano de obra calificada que se requiere para su poda y otras actividades, destaca también el rol de las universidades locales que forman profesionales especializados para trabajar en las almazaras. Por otra parte, menciona los estudios realizados sobre imagen del AOVE por parte del consumidor y sobre la construcción del perfil sensorial. Para 2022 se proyecta incluir el sello de IG en 810.000 botellas de AOVE Mendoza que corresponden a 7 empresas.

Handwritten notes and signatures on the left margin, including initials like 'ly', 'Edu', 'GHO', 'NB', and several illegible signatures.



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

La Lic. Natalia Bonvini agradeció el compromiso del sector y destacó la calidad de la producción, y en particular el sistema de trazabilidad con el que cuenta el sector. El Gerente Mario Bustos Carra (ASOLMEN) destacó el vínculo histórico del AOVE y tradición del olivo en la historia y cultura nacional.

Se invita a Laureano Goycoa de la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata y Alejandra Yommi a realizar la presentación del caso. Inicia su presentación comentando el surgimiento del kiwi en la zona, y explica las características agronómicas del kiwi a reconocer y las condiciones climáticas, de suelos y de cercanía al mar que hacen a la tipicidad del producto. Menciona la zona de alcance y los departamentos que se incluyen, y luego resalta las características organolépticas del kiwi en donde se destaca el dulzor y acidez particular tal como se describe en el protocolo. Toma la palabra Alejandra Yommi del INTA Balcarce quien profundiza en los factores naturales del territorio que inciden en el producto final. Destaca que la fruta del sudeste se cosecha con madurez fisiológica y, a diferencia de otras zonas (norte y noroeste), se puede conservar durante más tiempo debido a su contenido de materia seca. Antes que se alcance la madurez fisiológica, se observa una excelente cantidad de materia seca (>16,5), lo que se debe a las condiciones agroclimáticas. Eso da una fruta muy sabrosa, que se conserva muy bien en frío para abastecer durante varios meses el mercado interno o con destino a exportación. Señala el aprendizaje que se ha adquirido a través de los años sobre los sistemas de conducción, densidad de plantas, sistemas de polinización. Muestran la importancia de las organizaciones académicas que se encargan de formar profesionales, así como la relevancia de las fiestas y exposiciones que se han llevado a cabo. Finalmente explica que se han realizado estudios de comparación de kiwis de otras zonas del país y de otros países: por ejemplo por panel de cata entrenado y de percepción de consumidores. Laureano Goycoa menciona que para 2022 se estiman unas 2.000 toneladas que tendrían la IG y se esperan mucho más para el próximo año; y agradeció el acompañamiento de las organizaciones nacionales, provinciales y municipales.

Se brinda un espacio de intercambio donde Renata Valgiusti destaca que la IG permite visibilizar y reconocer una actividad tan importante en la provincia, lo que también contribuye a desarrollar nuevos canales de comercialización internacional.

Sebastián Ianantuony menciona que se ha logrado estatus sanitario de mosca de la fruta de baja prevalencia, una cuestión que se ha trabajado con SENASA y que ha requerido un camino de trabajo para demostrar que se tiene un kiwi de alta calidad. Comenta la importancia del acompañamiento del Estado y el esfuerzo en inversión del

Handwritten notes and signatures on the left margin, including the initials "NB" and several illegible signatures.



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

grupo privado para mejorar la infraestructura del sector, en particular la planta de frío y empaque. Ahora queda seguir trabajando en aumentar el volumen, por lo que sería muy importante traer nuevos productores e inversiones. Los productores están dispuestos a compartir sus saberes y conocimientos para seguir fomentando el sector y el kiwi.

La Lic. Bonvini destaca el compromiso del sector de kiwi del sudeste y la participación de la juventud en el grupo de productores.

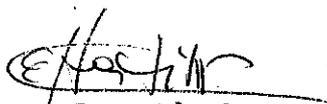
Se solicita a los grupos solicitantes y los participantes a retirarse de la sala para dejar a los miembros de la Comisión que puedan debatir la recomendación.

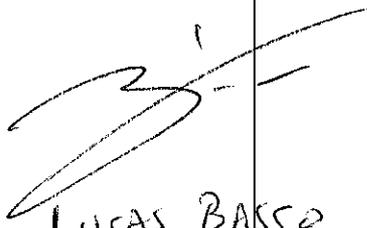
Finalizado dicho debate y no habiendo surgido ninguna otra observación, la CNA acordó recomendar al Sr. Secretario de Alimentos Bioeconomía y Desarrollo Regional el reconocimiento, registro y protección de la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza y el reconocimiento, registro y protección de la Indicación Geográfica Kiwi de Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires en los términos de la Ley N° 25.380.

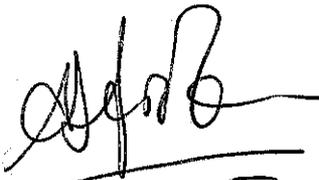
Se invitó a los solicitantes a ingresar nuevamente y se les comunicó que por voto unánime se aprobaron las solicitudes y que los expedientes pasan a trámite administrativo para su aprobación oficial.

Siendo las 11. 45 se dio por finalizada la reunión.-


GERÓNIMO LEONARDO


ELSA ZILBER


LUCAS BASSO


Ana Sofía Tagarelli


YOUNG, YANINA

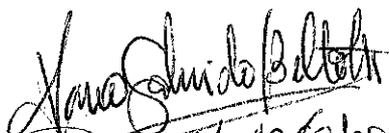

Renata Valeruzzi

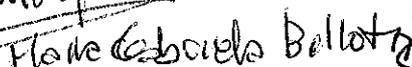

Natalia E. Basso

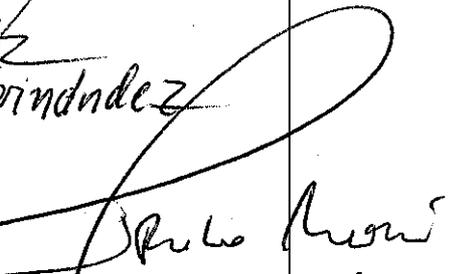

Natalia E. Basso


Alejandro Fernández


RAEM ROSANA E


Flor de Gabriela Ballot


Flor de Gabriela Ballot


Rubén Brown