



DOCUMENTO RESUMEN

Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09.



ESPÁRRAGOS DE MÉDANO DE ORO

Denominación de Origen – Resolución N° 107/2021

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina.

Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Consejo de la Denominación de Origen (DO) “Asociación Civil Esparragueros Unidos de Médano de Oro - Rawson”

Contacto

fabriciofacchin@yahoo.com.ar

Descripción general

Descripción de las características que otorgan tipicidad al producto.

Los atributos sensoriales que otorgan tipicidad al Espárrago de Médano de Oro son:

► Olor y sabor suaves, típicos pero definidos. 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.

Se infiere que los atributos propios que se destacan en espárragos de MO 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 que oscilan entre 26°C para el mes de enero y 22,2°C aprox., 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. Esta se caracteriza por la recolección en su totalidad manual, es decir arrancando cada ejemplar. Por esta modalidad de cosecha el turión presenta una longitud aproximada de 5 cm de color blanco.

Los usos y costumbres de los productores y productoras esparragueros/as transmitidas de generación en generación desde sus colonos, prevalecen y hacen que el manejo cultural del cultivo se adapte a los requerimientos para la obtención de un producto típico y con cualidades únicas.

Se infiere que el conjunto de las características del ambiente, la genética de las variedades utilizadas, las prácticas culturales y los saberes populares detallados del Médano de Oro aportan y definen a los atributos sensoriales que destacan al espárrago de Médano de Oro.

Los atributos identificados por los productores de espárrago de MO destacan notas de turba y humedad y la textura cremosa.

Las variedades de espárragos no son excluyentes del acceso al uso de la DO.

Requerimientos específicos

Los espárragos deben presentar un punto de madurez mínimo, deben ser cosechados cuando alcancen el estado de madurez comercial, que se caracteriza por los siguientes parámetros: longitud mínima de 17 cm, cabeza del turión compacta, de forma típica en su especie, los turiones deben ser lo más rectos posible, presentarse con yemas terminales y brácteas completamente cerradas y estar libres de signos de lignificación. El color debe ser verde y la tolerancia máxima de color blanco es de 10 cm desde la base.

Los productores deciden no diferenciar en el mismo atado los distintos



calibres, por el trabajo artesanal que ellos realizan y para diferenciarse de las grandes industrias. Solo son descartados los muy delgados.

Longitud: espárragos largos deberán tener entre 17 y 23 cm de color verde.

Se acepta como límite en la DO hasta 33 cm total de longitud (color verde más el color blanco). Peso del Paquete de comercialización: 650 g aprox.

Zona geográfica

El área definida como límite de uso del sello de valorización (DO) se identifica con el Médano de Oro (Villa cabecera Bolaños), Colonia Rodas, Colonia Fiscal y Colonia Pan Azúcar, cuya característica principal son los antiguos humedales en su mayor superficie.

Se destaca que la zona delimitada posee características distintivas desde el punto de vista sociocultural, de usos y costumbre del saber cultivar el espárrago, como así también características distintivas ambientales, como la presencia de dos complejos de suelos: Complejo Médano de Oro y Complejo Ramón Franco.

El área se localiza en el departamento de Rawson, a unos 10 km del aglomerado urbano de San Juan.

Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

Las tierras habían pertenecido al gobierno de la provincia desde la Revolución de Mayo y varios gobernadores dispusieron su venta. Su valor era bajo a fin de posibilitar la instalación de colonia de inmigrantes, en este sentido fueron adquiridas por la familia Barboza Oro. En 1908 el último de los Oro realizó el deslinde y la mensura de su propiedad que arrojó una superficie de 5.994 hectáreas y la vendió. Desde entonces es conocida como Médano de Oro por la larga vinculación con esa familia.

Después de la compra se iniciaron los trabajos de desecación y drenaje de las ciénagas, se hicieron las primeras labores agrícolas con excelente resultado.

En los inicios del siglo XX el Médano de Oro comienza a surgir como zona agrícola, vinculada con las obras de desecación de ciénagas en la localidad y la construcción de un canal de desagüe. Estos trabajos permitieron recuperar las tierras revenidas y volverlas aptas para el cultivo. Alrededor de 1920 - 1930, este territorio fue subdividido en pequeñas parcelas destinadas a chacras, siendo vendidas a inmigrantes. Se instalaron mayoritariamente españoles provenientes



de distintas ciudades de España y en menor número se asentaron familias de inmigrantes italianos y yugoslavos.

La historia de este asentamiento nos habla de la adaptación de estos habitantes a un espacio donde cíclicamente aparece el problema de la ciénaga o el pantano y la necesidad de encontrar soluciones de desecación. El problema es explicado por la inexistencia de una capa de arcilla que funcione como contenedor. Las características del terreno, su permanente problema de revenición se constituyen en un fuerte condicionante para los pobladores del Médano.

En este caso los productores del Médano han debido desplegar estrategias diversas para vencer los obstáculos que les presentaba este hábitat, tales como la red de drenaje general, los colectores comunes y parcelarios.

A través del tiempo este grupo, configurado por el aporte migratorio, no solo ha ido apropiándose del espacio en lo material por el trabajo de la tierra y su estancia en ella, sino también en lo simbólico. Así el espacio no solo se usa sino que se interpreta y es en esta interrelación donde las condiciones físicas adquieren significado.

Dentro de los recursos propios, el productor valora especialmente a la familia como aquel recurso organizacional que le ha permitido vivir del trabajo en la tierra.

La participación de la familia, facilitada por la unidad residencia-producción hizo posible el funcionamiento de esta economía. El trabajo directo en la tierra está a cargo de los hombres de la unidad doméstica, quienes asumen a su vez la responsabilidad de la comercialización.

Los datos recabados sobre la historia y tradición productiva señalan que hay por lo menos tres generaciones de productores, los que han sido asistidos con diversas herramientas nacionales y provinciales destacando la asistencia técnica y logística del Programa Cambio Rural y Cambio Rural II, con resultados que permiten identificar y determinar los parámetros productivos, normas de calidad, inocuidad y genuinidad que diferencian la cadena de valor del Espárrago de Médano de Oro.

En vísperas de la primavera se celebra la fiesta del Espárrago y el Alcaucil, esta Fiesta ha sido declarada de interés Histórico y Cultural por el Honorable Concejo Deliberante de Rawson, ya que, en ella, se celebran las cosechas de estos oasis hortícolas, que, gracias a la mano del hombre sobre una tierra única, conforman lazos culturales de trabajo e identidad. Se ha elegido como fecha la víspera de



primavera, donde espárragos y alcauciles frescos y elaborados, se entremezclan con comidas típicas, artesanías, exposiciones y artistas provinciales, en un ámbito natural de festejo patrimonial cultural rawsino.

→ Natural

Relieve

El área de interés agrícola del Médano, presenta un relieve subnormal a cóncavo, característico de zonas deprimidas históricamente palustres y de pendiente casi nula de dirección noroeste-sureste. La existencia de la red de drenaje le permite a esta zona reducir los problemas de hidromorfismo por exceso de humedad.

Tipo de suelos

El cultivo de espárrago, en la localidad del Médano de Oro se desarrolla mayoritariamente en suelos perteneciente al Complejo Médano de Oro (Símbolo Co Mo) y en menor proporción al tipo Complejo Ramón Franco (Símbolo CoRF).

Complejo Médano de Oro. Símbolo Co Mo: Taxonomía: Entisoles, Subacuentes. Abarca una superficie de 3241 ha, formada por perfiles variables. Con predominio de suelos turbosos de hasta de 1,5 m de profundidad. Se encuentra asentado en subsuelo de distintas granulometrías, en algunos casos limitados por capas yesosas o calcáreas. Complejo Ramon Franco. Símbolo Co RF. Taxonomía: Aridisoles. Abarca una superficie de 10527 ha en la zona centro-sur del valle. Los perfiles de texturas variadas asientan sobre subsuelo calcáreo o yesoso a distintas profundidades.

Se afirma que los suelos del Médano de Oro, en general, están asentados en subsuelos con texturas franco arcilloso, francolimoso o franco arcillolimosos. Gracias al material turboso de los suelos del Médano, las tierras no sufren encostramiento superficial ni compactación por tránsito de maquinarias ya que son perfiles con alta resiliencia. Posee las virtudes de un suelo orgánico, es decir buen drenaje, adecuada aireación y alta disponibilidad de nutrientes.

Estas características cumplen con los requerimientos edafológicos que tiene el cultivo de espárrago, los cuales son: suelos pobres en arcilla en capa superficial, profundos, con la primera napa de agua subterránea a 5-8 metros, de reacción ligeramente ácida a medianamente alcalinos.

El espárrago se debe cultivar entonces en suelos de reacción ligeramente ácida



a medianamente alcalinos. Los suelos típicos del Médano de Oro Rawson se caracterizan por valores de pH que se encuentran entre 6.95 y 7.74. Las características antes mencionadas hacen que el cultivo de espárrago se exprese con su mayor potencial en la localidad del Médano de Oro, que cuenta con características naturales y un método de cultivo muy particular, derivado de las condiciones de los suelos y del agua de riego, conformando una calidad que los hace diferentes a los producidos en otras zonas del país.

Clima

El clima es desértico, con precipitaciones anuales no mayores a los 150 mm., concentradas en el período estival, de formación orográfica. Los procesos convectivos que determinan la formación de tormentas se producen en la cordillera andina. Estas precipitaciones son de alta intensidad –grandes volúmenes– en breves períodos de tiempo.

La temperatura media anual es de 17,8°C; la del mes más cálido (enero) es de 26,3°C y la media del mes más frío (julio) es de 8,6°C. Se caracteriza por una marcada amplitud térmica diaria y anual y frecuentes heladas durante la época invernal.

Las temperaturas medias del Médano de Oro de los meses donde tiene lugar el desarrollo vegetativo del cultivo, oscilan entre 26°C para el mes de enero y 22,2°C para el mes de marzo, dando lugar a un desarrollo óptimo. El período libre de heladas es de 265 días por año, la fecha media de la primera helada es el 26 de mayo y la fecha media de la última helada es el 30 de agosto. La heliofanía efectiva media es de 8,5 Hh debido al bajo promedio de nubosidad que tiene la localidad del Médano de Oro.

La temperatura de la atmósfera para el crecimiento de turiones está comprendida entre 11 y 13°C de media mensual, en el Médano de Oro comienzan a aparecer las primeras puntas (turiones) a fines de agosto y principios del mes de septiembre donde las temperaturas medias son de 11,4 y 14,6°C respectivamente. El óptimo de desarrollo vegetativo está comprendido entre 18 y 25°C. Por debajo de 15°C por el día y 10°C por la noche paraliza su desarrollo; por encima de 40°C encuentra dificultades para desarrollarse.

Las heladas son un factor clave para el desarrollo del cultivo de espárragos, por lo que es importante realizar las plantaciones de arañas y/o plantines luego del 30 de agosto y si es posible luego del 10 de septiembre, para disminuir los riesgos de daños por heladas.



La característica del color es un factor de calidad, por tanto se debe procurar dar este color a la mayor parte posible del turión, como mínimo dos tercios de su longitud. Para ello se deberá actuar procurando captar la mayor cantidad de luz a fin que se pueda sintetizar la clorofila necesaria para lograr dicha coloración.

La humedad relativa óptima en el crecimiento de turiones está comprendida entre el 60 y 70%.

- Considerando que el cultivo del espárrago se trata de uno de los más sensibles a las oscilaciones térmicas, que se manifiesta por la inercia de sus movimientos vegetativos, las condiciones climáticas de la localidad del Médano de Oro cumplen con los requerimientos del cultivo.

Método de obtención del producto

- Al momento de la implantación del cultivo se realiza la siguiente preparación del terreno: Subsulado, Rastra de Discos y Cincel, Nivelación, Acaballador o formador de cama.

- **Trasplante.** El trasplante depende del tipo de material vegetal a implantar, araña o plantín.

- **Siembra directa.** (Confección de almácigo)

- **Densidad de plantación.** La densidad de plantación en el cultivo del espárrago para la zona del Médano de Oro es de 25.000 plantas /ha.

- **Corte.** Una vez que finaliza el periodo de aprovisionamiento y restitución de las sustancias de reserva extraídas de la planta durante la recolección, el conjunto de la parte aérea comienza a secarse. La siega debe realizarse próxima a la base del tallo.

- **Abonado.** La fertilización característica de la zona del Médano Oro consta de aplicación de estiércol “Guano”.

- **Abonado de fondo:** el abonado de fondo se aporta conjuntamente con una labor profunda durante el primer año de plantación.

- **Abonado de cobertura:** se debe realizar durante el desarrollo vegetativo pues es imprescindible. Control fitosanitario. El bajo requerimiento del manejo químico es complemento de prácticas culturales, como lo es el uso de anchada, moto cultivador, etc.

- **Riego.** Existen tres momentos importantes el primero es en la plantación y



solo tiene lugar el primer año de cultivo. Los otros dos corresponden a la recolección y al desarrollo anual de la parte aérea, ambos son anuales y variables según el estado del cultivo.

- **Recolección.** Tradicionalmente el corte de los turiones se realiza a mano, ocasionalmente algunos productores hacen uso de cuchilla como herramienta de corte. La recolección de los turiones se realiza haciendo un corte a 30 cm aproximadamente (incluyendo el color blanco).

- **Pos-cosecha.** Se utiliza una herramienta llamada popularmente “cunita” desarrollada y mejorada por los productores esparragueros a lo largo del tiempo. En ella se coloca el conjunto de turiones para atarlos y realizar un corte unificando longitud del paquete, hasta su envasado deben de colocarse en posición vertical. El extremo de la base debe estar inmerso en agua para asegurar la hidratación.

- **La comercialización en fresco** se realiza en manojos, sujetos por cintas o gomas elásticas y/o envasado en pequeñas bolsas de polietileno, dispuestas en el interior de cajas y en diversos estratos.

Luego completa la Planilla de Certificación del Lote, donde se especifica el nombre del productor y del comercializador responsable de la faena, el número de animales certificados, los no certificados y los decomisados sobre el lote original.

Los rótulos deben consignar el número de lote que vincula al productor, al comercializador, el establecimiento de faena, la fecha de su realización y la explotación de procedencia, posibilitando la trazabilidad del producto.

e) Condiciones de almacenamiento.

Se controla diariamente la temperatura en las cámaras, la de las reses y su estado higiénico.

f) Condiciones de transporte de reses y cortes.

Los transportes deben estar habilitados por el SENASA.

g) Operaciones de troceado y envasado.

El Inspector de la Denominación de Origen otorgará el rótulo correspondiente sobre cada pieza o corte proveniente de animales certificados a la faena. Se completará la Planilla de Troceado en la cual se consignará el número de lote,



el productor y el comercializador, así como el número de piezas que resultaren de la operación. Los rótulos deberán consignar el número de lote que vincula al productor, al comercializador, el establecimiento de faena, la fecha de su realización y la procedencia.

Rótulo

El Espárrago de Médano de Oro reconocido con DO se identifica a través del siguiente logotipo.





**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría
de Bioeconomía**