



DOCUMENTO RESUMEN

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



SALAME DE TANDIL

Denominación de Origen – Resolución N° 986/2011

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 DO Salame de Tandil Asociación Civil

Contacto

info@salamedetandildo.org.ar

Descripción general

El Salame de Tandil es un producto singular que forjó su historia y su anclaje cultural a lo largo de varias generaciones, convirtiéndose en sinónimo de la región, expandiendo su reputación más allá de las fronteras del propio territorio, de tal manera que aún hoy permanece inserto en el imaginario colectivo como un referente de dicha zona.

Este producto emblemático ha construido su identidad a lo largo de más de un siglo de existencia. Múltiples factores, naturales y humanos, integrados en una región particular han conferido a esta producción regional su fisonomía característica. Representa la historia de inmigrantes, que se enraízan de una



manera muy particular en el seno mismo de las familias pioneras de esta actividad en la región, y que supieron combinar los saberes inscriptos en antiguas recetas propias, con los excelentes recursos naturales y el clima propicio que les ofrecía la nueva tierra.

Así, este salame es el resultado de un proceso que armoniza condiciones ambientales favorables propias de la zona de Tandil, la disponibilidad de materias primas en cantidad y calidad suficiente, el dominio de técnicas de elaboración artesanales y el legado de una receta singular, cuidadosamente resguardada por hombres apasionados por sus oficios. Todo ello ligado por un sabio proceso de transmisión familiar que aseguró la supervivencia de los secretos asociados al producto, para que se mantuviera presente de una generación a la siguiente.

Descripción del producto y origen de las materias primas

El “Salame de Tandil” se obtiene a partir de una cuidadosa selección de tres tipos de materias primas fundamentales: carne vacuna, carne de cerdo y tocino, que provienen de cerdos y vacunos criados en establecimientos localizados únicamente dentro del territorio definido para la D.O., respetando de esta manera las tradiciones de elaboración heredadas de los pioneros.

Las características físicas más importantes que identifican al Salame de Tandil:

- ▶ **Forma:** cilíndrico irregular de contorno redondeado con una superficie rugosa suave y bien adherida a la masa.
- ▶ **Diámetro:** uniforme, comprendido entre 38 a 45 mm.
- ▶ **Longitud:** entre 15 y 25 cm.
- ▶ **Peso:** comprendido en un rango de 170 y 250 gramos.
- ▶ **Emplume característico:** de color blanco, propio de los tipos de hongos y lavaduras que se desarrollan durante las fases de secado y maduración.

En forma adicional la caracterización sensorial es la que contribuye a definir con mayor precisión las cualidades del Salame de Tandil, y en consecuencia la principal fuente de origen de las características distintivas del producto.

- ▶ La consistencia es firme a la presión manual, levemente elástico sin ser ni blando ni excesivamente duro y uniforme a lo largo de todo el producto.



- ▶ Externamente es de color bordeaux claro característico de la mezcla de carnes de cerdo y vacunas maduradas.
- ▶ El tipo de picado es grueso, con trozos de tocino cubeteados de manera uniforme y típica, con una excelente cohesión entre carnes y tocino.
- ▶ En cuanto a su **sabor** es característico de carnes maduradas, con notas especiales propias de las especias utilizadas, con importante equilibrio en todas sus sensaciones.
- ▶ Posee un **aroma** a carne madurada especiada, con notas de aromas lácteos y otros leves de pan en proceso leudado sumado a los olores aportados por la mezcla de diferentes tipos de especias, logrando un aroma equilibrado, suave y diferencial.

El conjunto armónico de las características señaladas, y su cuidadosa preservación en el tiempo, dio como resultado un reconocimiento distinguido por parte de los consumidores, quienes atribuyen al Salame de Tandil cualidades diferenciales frente a otros productos similares que se evidencian en varios aspectos:

▶ **Flavor y Aspecto diferentes:** El sabor y aroma del salame de Tandil ha sido desde el origen mismo de la actividad en la región, el elemento diferenciador por excelencia y el principal forjador del prestigio que este producto alcanzó a nivel nacional.

▶ **Fuerte arraigo a la región de origen:** Existe una asociación inequívoca, directa y casi inmediata entre la región Tandil y los salames. Esta clara identificación entre producto y región, y su persistencia a lo largo del tiempo, contribuyó a la conformación del reconocimiento o reputación actual del producto; así lo reconocen productores, elaboradores y consumidores locales e incluso visitantes de otras regiones del país o del mundo.

Zona geográfica

La zona de producción-elaboración está fuertemente vinculada a la dinámica propia de la región, que conforma el sistema serrano de Tandilia.

Los límites están definidos por:

▶ Las características climáticas determinadas por la presencia de “inviernos largos” y niveles de humedad relativa promedio anual entre 75 y 77%, sin



déficit hídrico y con algunos rasgos de mayor continentalidad que el resto de la zona agroecológica a la que pertenece.

- ▶ La existencia de un sistema productivo mixto, con la presencia de ganado bovino de ciclo completo dentro del área, que cierra con pasturas naturales y forrajes agronómicos complementarios.
- ▶ Las comunidades de pastizal dominadas por herbáceas más ampliamente representadas en las sierras, son los “flechillares”, que presentan especies de gramíneas nativas de alto valor forrajero.
- ▶ La evolución histórica y el proceso de radicación industrial que ha desarrollado en la ciudad de Tandil un perfil productivo asociado al salame, que lo caracteriza y diferencia.

De esta manera queda definida un área particular que combina elementos urbanos y rurales, sierras con piedemontes y pequeñas llanuras, y configura un tejido socio-productivo particular y complejo, que comprende dentro de sus límites tanto a la producción de las materias primas del salame tandilero (cerdos y bovinos), como al propio proceso de fabricación del producto.

Vínculo con el territorio

→ Histórico

El vínculo histórico entre el área de la DO, el producto y el sistema productivo del salame tiene sus inicios aproximadamente hace un siglo atrás. La tradición de la elaboración de embutidos surge en Tandil de la mano de la corriente inmigratoria proveniente de las regiones de Italia mayoritariamente, y de España, que entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX arribaron masivamente al actual partido de Tandil. El inicio de la actividad que haría famosos a los salames tandileros tiene, en esta región, una impronta muy particular, asociada al asentamiento de pequeños establecimientos elaboradores urbanos. Existen referencias en documentos y guías locales “de la década del ‘80, del siglo XIX”, acerca de la existencia de algunas carnicerías y charcuterías ya famosas en el lugar. Desde las familias de los Anglada, Borgonovo, Cagnoli, Ortega, Menéndez y Testa, se construyeron los cimientos de una marca que distingue a los salames elaborados en Tandil y que los “más nuevos” en esta industria, como las familias Panighetti, Echezarreta, Etchechoury, han tomado como desafío para continuar.

En síntesis, más de 100 años de vínculo entre actividad y región, escritos siempre por la mano de la actividad elaboradora, desde las pequeñas carnicerías o charcuterías de índole familiar de principios de siglo XX, algunas



de las cuales aún están presentes, a las modernas fábricas de chacinados actuales, que a pesar de sus diferencias comparten con aquellas la impronta de la dirección familiar y el respeto por el tradicional producto.

→ Natural

La geografía y el clima de la región caracterizada principalmente por la presencia de un cordón serrano que atraviesa la llanura pampeana, habrían jugado un papel trascendental en la definición del lugar de asentamiento de los pioneros de la actividad y en las condiciones naturales que hallaron para comenzar a desarrollar esta actividad.

La participación del medio ambiente particular de Tandil en el proceso de elaboración del salame de Tandil se ha mantenido vigente a lo largo del tiempo, y se vale de esta interacción para adquirir sus cualidades características. Tanto en las épocas de las carneadas donde se congelaban las carnes con la sola ayuda de las bajas temperaturas de los largos inviernos de la zona, como en la actualidad donde el producto aún depende de la temperatura, humedad relativa y la pureza del aire para lograr su secado y maduración justos, el vínculo entorno-proceso se halla presente. De esta relación surgen principalmente los hongos y levaduras característicos, la calidad de las carnes y tocinos y el color singular que contribuyen a definir el sabor y aroma típicos del producto.

Según consta en diversos documentos históricos, la historia ganadera de la región tiene como origen primitivo una zona de encierro de los animales del sudeste de la Provincia de Bs. As., siendo el sistema serrano de Tandil una zona donde se juntaba hacienda obtenida de los malones. Tanto es así, que el área que ocupa actualmente el partido de Tandil presenta muestras de uso ganadero que se evidencian con la presencia de los “corrales de piedra” o también denominados “corrales de indios”.

En síntesis, la singularidad del espacio geográfico de producción del salame se encuentra fuertemente ligada a variables naturales relacionadas a la utilización, calidad y disponibilidad del recurso hídrico; el desarrollo de suelos propicios para actividades agropecuarias; el valor forrajero de la vegetación tanto natural como cultivada; y variables socioeconómicas, dado que permite fuertes lazos de integración de la cadena productiva en un espacio relativamente concentrado. De este modo se retroalimenta un circuito donde la calidad del producto y la calidad de los recursos que lo generan están íntimamente relacionados.



→ Humano

Las recetas acuñadas por los inmigrantes europeos fueron las que iniciaron la actividad en la región, y el proceso de adaptación a las que fueron sometidas de manera obligatoria para integrarse a los factores naturales propios de la nueva tierra. De este amalgamamiento de prácticas con fuertes arraigos culturales y de la realidad predominante en sus nuevos asentamientos, fue tomando forma un producto cuya receta adquirió características propias y que de a poco se convirtió en referencia del área. Inmigrantes de origen italiano y español confluyen dentro de una misma familia de elaboradores, entremezclando saberes y sabores dentro de un tipo de producto, originando una receta que combina especias características de los dos pueblos europeos.

Dicha formulación se difundió a partir de intercambios de productos entre familiares y amigos de los pioneros de la actividad, práctica que se conservó en el tiempo y que aún respetan los productores actuales. Ya sea bajo el formato de carnicerías, charcuterías o pequeñas fábricas, la producción de salames de Tandil involucró siempre una labor familiar. Esto permitió el desarrollo de un mecanismo clave para la continuidad de la fabricación del salame: la transferencia del arte de la elaboración y de valores relacionados al respeto a la tradición y oficio de sus mayores, a través de distintas generaciones.

Otro aspecto de singular importancia en la conformación de la tipicidad del producto fue sin duda la vocación que tuvieron los habitantes originales de la región para integrar distintos saberes u oficios, y la relación campo-ciudad. Desde las primitivas épocas de las carneadas, se registran casos de familias que criaban ganado porcino o bovino en sus propios campos cerca de la ciudad, realizaban los cultivos necesarios para asegurar la base de alimentación de sus animales, y abrían una carnicería o charcutería en la ciudad donde vender los cortes y facturas obtenidos. Así como alguna vez este fue el caso de la familia Cagnoli o Testa, en la actualidad constituye la realidad diaria de las familias Menéndez, Echezarreta y Etchechoury, quienes deben esforzarse por lograr un equilibrio entre cada una de las actividades productivas.

Método de obtención del producto

El proceso de obtención del salame de Tandil constituye un sistema productivo integral, que se inicia con la producción de materias primas seleccionadas (porcinos y bovinos) con origen en la zona delimitada y culmina



con la obtención del producto final en las fábricas también ubicadas dentro del área mencionada.

Cuando los capones alcanzan un peso comprendido entre los 105 y 125 kilos y el ganado bovino de las categorías vaca buena, vaquillona, novillo, novillo o toro, han alcanzado su condición de faena y registran un peso vivo igual o superior a 400 kg, son enviados a faena. Tanto el criadero de cerdos como el establecimiento productor de bovinos se ocupan de obtener las guías de traslado, DTA, y demás documentación requerida para el tránsito de la hacienda y para garantizar la trazabilidad exigida por los elaboradores de los salames tandileros.

Luego de la faena de los porcinos y bovinos, los datos generados quedan registrados en el documento denominado “Romaneos de Faena o de Playa”, importante para la trazabilidad del proceso, las medias reses son enviadas a cámaras para cumplir con el período de oreo y posterior refrigeración, luego están listas para ser despostadas. Los cortes y tocinos son enviados a cámaras de refrigeración o congelamiento, de acuerdo con lo especificado por las fábricas elaboradoras, a la espera de ser transportados hasta su destino final, acompañados de la documentación sanitaria correspondiente (Permiso de Tránsito o de Tránsito restringido) y el remito, donde deben constar el número de tropa que originaron los cortes.

Cuando las materias primas trazadas llegan a las fábricas de salami, se inicia una serie de procedimientos clave que involucran el dominio de habilidades artesanales y los saberes compartidos para interactuar con los factores naturales, a fin de poder obtener el típico Salame de Tandil: conocer los secretos de la receta, ser un experto catador, seleccionar las materias primas correctas y conocer el punto de maduración justo del salame para que adquiera su flavor característico.

Recepción y conservación de las materias primas: se efectúa el control organoléptico de las materias primas por parte del responsable designado para la tarea, a fin de remitirlas a las cámaras de conservación o determinar su rechazo.

Picado de las materias primas: se pesa y se selecciona la cantidad acorde con el volumen de producto a obtener. Los trozos de carnes y de tocino deben quedar bien definidos al corte para que se distribuyan correctamente, entre 8 a 10 mm y cubos de entre 5 y 7 mm respectivamente, que son los diámetros característicos de la preparación tradicional del Salame de Tandil.



Formulación: preparación de especias e ingredientes. A través de la receta, el gusto y el olfato se definen las cantidades de los ingredientes a incorporar. Luego van al sector de mezclado donde se agregan otros componentes como Eritorbato de Sodio, Nitritos, leche descremada en polvo y cultivos iniciadores.

No se permite el uso de saborizantes ni colorantes artificiales y tampoco se utilizan componentes que contengan gluten.

Amasado / Mezclado: se utiliza una amasadora, que funciona a bajas revoluciones. Se incorpora y distribuye en forma homogénea el tocino tomando precauciones para evitar su aglomeración. Luego se agregan las especias y demás ingredientes. El mezclado debe prolongarse lo suficiente para que las carnes tomen el sabor, pero no tanto como para que se fundan con las grasas.

Embutido: se utiliza una embutidora y tripas naturales bovinas, de calibre no inferior a 50 mm, previamente desaladas y humedecidas.

El Atado: el atado del Salame de Tandil es manual. Es un oficio especializado que ha sido transmitido de padres a hijos a lo largo de varias generaciones, es común que más de un integrante de una familia de atadores trabajen juntos en alguna fábrica. El atado se realiza con hilo de algodón de 8 hebras como mínimo retorcido de colores claros, respetando las características tradicionales de este insumo, que se engrasa con sebo de cerdo para facilitar su desplazamiento.

Fase de Goteo: los embutidos, hasta ahora frescos, son trasladados colgados en varillas o carros especiales a los secaderos para la deshidratación y madurado de las carnes. Los productos que comparten el mismo recinto de fermentación y secado componen un lote de productos y compartirán esa identificación hasta llegar al consumidor. El encargado del secadero se ocupa de que el colgado de los salames se efectúe de manera uniforme para permitir un flujo de aire homogéneo. Durante el goteo, primera fase del proceso de secado, el producto pasa las primeras 12 a 24 hs con humedad relativa ambiente libre aproximada entre 95 y 99% y a temperatura ambiente entre 16 y 18°C.

Fase de Fermentación y Secado Inicial: se realiza a través de las condiciones de temperatura y humedad óptimas que proporciona el clima de Tandil para alcanzar un secado parejo, que le confiere al producto su sabor característico. Durante el proceso de fermentación, se regula la temperatura del recinto para favorecer el proceso, el aire es calentado levemente al ingreso por medio de estufas, radiadores, braseros o mecheros manuales.



Luego se aplican varios recambios de aire o ventilaciones durante el día para comenzar con el proceso de secado natural del producto. En consecuencia, se desarrollan los mohos y/o levaduras superficiales que ayudan a regular el secado del producto y que lo caracterizan.

Secado final y maduración: en esta etapa el producto termina de definir su flavor particular. Las condiciones de temperatura promedio y humedad relativa tan particular de la zona, que promedia el 75% y es muy similar durante todo el año, resultan óptimas durante esta prolongada fase del proceso de elaboración del salame. Los salames se transportan a un recinto con mayor ventilación, donde los recambios de aire se incrementan. La merma registrará un valor mínimo aproximado del 35% al final del proceso.

Prueba del origen

La garantía del origen de los cerdos y vacunos de Tandil se logra a partir de la utilización obligatoria de la Guía Única de Traslado de ANIMALES (GUTA) y el Documento para el Tránsito de Animales (DTA) donde quedan registrados, entre otros datos, la cantidad de animales, el nombre y ubicación del establecimiento productor, como también su destino final.

En las plantas de faena se les asignan un N° de Tropa Único que se correlaciona con la GUTA y el DTA, cada especie animal con sus respectivos circuitos de traslado y faena. Ese N° de Tropa queda registrado en un documento oficial obligatorio denominado Planilla de Romaneos de Faena o Romaneo de Playa, donde además se consignan la GUTA y el DTA. Posteriormente las medias reses son enviadas a las fábricas del salame, si se encuentran habilitadas para su desposte, o bien son procesadas sin perder su trazabilidad.

Cada elaborador de Salame de Tandil recibe las materias primas ya sean medias reses, cuartos o cortes cárnicos, vacunos y porcinos, con el número de Tropa correspondiente. En la recepción, cada establecimiento elaborador asigna a cada carga un N° de lote interno de materias primas que se correlaciona con dicho N° de Tropa. En las planillas de registro de los ingresos debe quedar registrada la siguiente información:

- 1) Fecha de Ingreso a Planta
- 2) Procedencia de la Materia Prima o Proveedor
- 3) N° de Lote de Materia Prima



- 4) N° de Tropa de Origen
- 5) Tipo de corte
- 6) Kilos obtenidos
- 7) Firma del responsable interno de la empresa

El sistema de trazabilidad de proceso se basa en el registro e identificación de N° de lote de las materias primas y su seguimiento a través de todo el proceso:

Partida o Batch: es la unidad de medida de producto para la cual se preparan las especias, es la cantidad que se pica y amasa por etapa y luego se embute. Dicha unidad de medida lleva un N° de Partida.

El conjunto de las partidas o batch que se van produciendo a lo largo del día constituyen el N° de lote del producto, el cual consta de todos los productos que se ubican en un mismo secadero o recinto, para el Goteo, Fermentación y Secado.

Una vez embutido y atado el Salame de Tandil conserva su N° de lote hasta el consumidor final lo cual permite la trazabilidad y certificación de por el Consejo Regulador de la DO.

Cada empresa conserva el registro por medio de planillas de las partidas o batch de producción y número de partida asignado, pudiendo correlacionarlos con el número de lote de materias primas utilizadas.

En las planillas de seguimiento de cada empresa, debe quedar registrada la siguiente información:

- 1) Fecha
- 2) N° de Partida
- 3) Kg del Batch o Partida
- 4) Producto
- 5) N° de Lote de Materias Primas
- 6) Tipo de Corte utilizado
- 7) Kg utilizados de cada uno



8) Firma del responsable interno de la empresa

Las materias primas que por cualquier motivo no tuvieron o perdieron la correcta identificación no podrán ser destinadas a la elaboración del Salame de Tandil.

De la misma forma cualquier lote de Salame de Tandil que pierda su identificación o que no estuviera identificado no podrá ser comercializado con los marbetes e identificaciones de la DO.

Rótulo

El Salame de Tandil reconocido con DO se identifica a través del siguiente logotipo.





**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría
de Bioeconomía**