



Proyecto de asistencia a PyMEs Alimentarias en el desarrollo de requisitos técnicos y legales en función de la normativa vigente para Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

Proyecto de asistencia a PyMEs Alimentarias en el desarrollo de requisitos técnicos y legales en función de la normativa vigente para Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Resumen ejecutivo

Octubre 2023

Índice

Introducción	03
Desarrollo del Proyecto	05
Talleres colectivos	05
Acompañamiento a los grupos	06
Visitas al territorio	07
Cierre del Proyecto	08
Impacto cuantitativo	08
Impacto cualitativo	09
Valorización y autenticidad de los productos involucrados	09
Aprendizajes	11



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina



Introducción



La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, tiene como objetivo convertir a Argentina en una potencia alimentaria global. Esto se basa en la premisa de ofrecer alimentos de alta calidad y sostenibles desde el punto de vista ambiental, económico y social. Para lograrlo, se requieren condiciones que fomenten la competitividad y la promoción de la calidad.

Las tendencias actuales muestran una creciente preferencia por alimentos que han sido obtenidos respetando el medioambiente, la biodiversidad y contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional, lo que se traduce en sistemas alimentarios sostenibles y socialmente responsables.

Las Indicaciones Geográficas (IG), término que contempla tanto Indicaciones Geográficas como Denominaciones de Origen (DO), desempeñan un papel de relevancia en el camino hacia el desarrollo sostenible al promover productos de calidad asociados a sus regiones de origen con impacto directo en los agentes sociales involucrados. Esto no solo fortalece las cadenas de valor, sino que también puede mejorar el acceso a mercados más lucrativos.

Las Indicaciones Geográficas representan una conexión entre el medio ambiente y el conocimiento y costumbres locales transmitidas a lo largo de generaciones. Estos sellos comunican la calidad específica de un producto en función del territorio en el que se produce, protegiendo a los elaboradores y a los consumidores.

La Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional (SAByDR) brinda un apoyo integral a grupos de elaboradores, productores y pequeñas y medianas empresas en la promoción y valorización de la calidad de sus productos a través de sellos oficiales como herramientas de diferenciación.

En Argentina, las IG para productos agrícolas y alimentarios están reguladas por la Ley N° 25.380 y su modificatoria Ley N° 25.966, Decreto Reglamentario 556/2009. Estas herramientas legales permiten diferenciar y destacar la calidad de un producto en función de su origen geográfico, otorgando protección legal tanto al nombre como al producto y al grupo interesado.

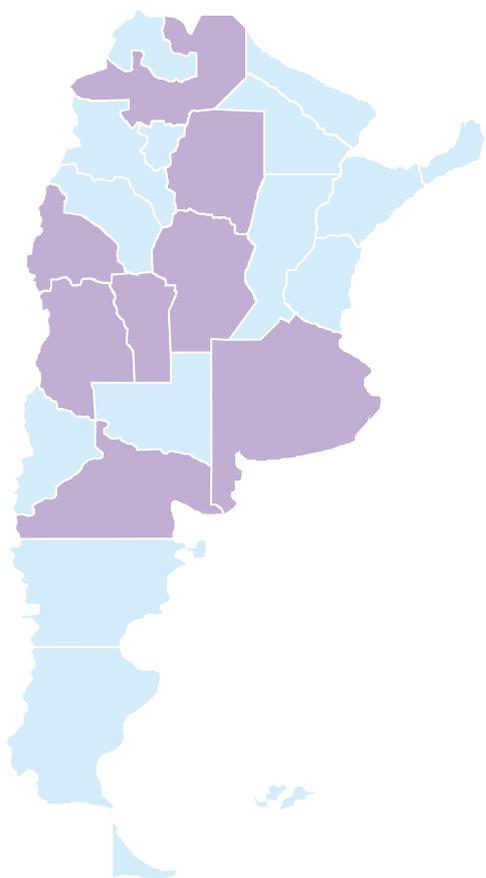
En nuestro país los productos reconocidos hasta la actualidad son doce: IG Alcauciles Platenses, IG Salame Típico de Colonia Caroya, DO Salame de Tandil, IG Cordero Patagónico, DO Chivito Criollo del Norte Neuquino, IG Melón de Media Agua, IG Yerba Mate Argentina, DO Dulce de Membrillo Rubio de San Juan, DO Espárragos de Médano de Oro, IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza, IG Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires e IG Miel de Azahar de Limón de Tucumán.

En ese marco, a través del Programa Sumar Valor para Mejorar la Competitividad de las PyMEs Agroalimentarias (PROCAL IV), se diseñó el proyecto "Asistencia a PyMEs Alimentarias en el desarrollo de requisitos técnicos y legales en función de la normativa vigente para Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen" con el propósito promover la adopción de estrategias de diferenciación basadas en calidad vinculada al origen y aumentar el número de productos reconocidos en el país.

De esta forma, con el apoyo de contrapartes de los gobiernos provinciales, del CFA y del INTA, se realizó un relevamiento de productos de interés por su potencial de registro y se tomó contacto con los grupos de productores.

Luego de reuniones exploratorias, se seleccionaron 10 grupos para participar de la experiencia con el objetivo de brindar asistencia en el desarrollo de los requisitos técnicos y legales establecidos en la actual legislación de IGDO.

Los 10 alimentos y bebidas típicos elegidos abarcan el territorio de 8 provincias y fueron los siguientes:



- › Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan
- › Miel de Atamisqui de Santiago del Estero
- › Miel de Monte Nativo Cordobés
- › Orégano de San Carlos, Mendoza
- › Peperina Serrana de Córdoba y San Luis
- › Pimentón del Valle Calchaquí de Salta
- › Poroto Pallar de la Quebrada de Escoipe, Salta
- › Queso de Los Toldos, Buenos Aires
- › Sidras de Río Negro, Patagonia Argentina
- › Salame Quintero Mercedino, Buenos Aires

El equipo de profesionales que estuvo a cargo del desarrollo del proyecto fue conformado por la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA), particularmente del Programa de Agronegocios y Alimentos y de la Cátedra de Sistemas Agroalimentarios.



Desarrollo del proyecto



El proyecto "Asistencia a PyMEs Alimentarias en el desarrollo de requisitos técnicos y legales en función de la normativa vigente para Indicaciones Geográficas" se realizó a lo largo de siete meses, desde Diciembre del 2022 a Junio del 2023.

La metodología de trabajo para alcanzar los objetivos se desarrolló en dos planos paralelos y sincronizados: talleres estratégicos colectivos (virtuales) y asesoramiento individual a cada grupo (virtual y presencial).

Talleres colectivos

La dimensión estratégica se abordó a través de siete talleres virtuales de los que participaron más de 100 personas de los 10 grupos de productores junto con referentes zonales de organizaciones de apoyo de los municipios y las provincias y otros profesionales involucrados en el proyecto.

Estos talleres se enfocaron en presentar las tendencias del mercado, definir conceptos relacionados con los agronegocios, explicar las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen, así como construir capital social en cada grupo de pymes, cooperativas y agrupaciones convocados.



Se abordaron temáticas relevantes para el trabajo colectivo y se logró una dinámica de interacción donde los participantes pudieron evacuar dudas y conocer casos de otros grupos que obtuvieron la IG, además de obtener distintas perspectivas de cómo abordar los principales desafíos una vez obtenido el registro.

Se logró además, realizar dos talleres de evaluación y análisis sensorial de índole teórico y práctico, para los cuales todos los grupos de productores enviaron muestras de sus productos a Buenos Aires. Para muchos de los participantes, fue la primera vez que su producto fue evaluado por un profesional en la temática "calidad sensorial", y también fue la primera vez que se puso en palabras los rasgos sensoriales distintivos propios de cada producto.

Acompañamiento a los grupos

El acompañamiento consistió en una etapa de diagnóstico y caracterización del grupo de productores para establecer la línea base y los objetivos específicos, una etapa de asesoramiento en función de los requisitos para registrar una IGDO, y una etapa final de evaluación de cada grupo para verificar los avances e identificar próximos desafíos.

En conjunto, con el trabajo del equipo de FAUBA y el compromiso de los productores, se logró recopilar, describir y sistematizar información relevante para el reconocimiento de la calidad vinculada al origen geográfico. Los diez grupos participantes condensaron los aprendizajes en el "Formulario de Registro para la Indicación Geográfica o Denominación de Origen", necesario para comenzar con el trámite de registro del alimento ante el Registro Nacional de IG y DO de Productos Agrícolas y Alimentarios.

Alguna de la información relevada estuvo vinculada a la evolución histórica del producto en la zona, la descripción de las etapas implicadas en el proceso productivo, la identificación de los descriptores de tipicidad, la delimitación del área de producción y otros elementos que permitieron fundamentar el vínculo entre las características del producto, su calidad específica y el territorio.

Como dinámica de trabajo, se estableció un espacio de asistencia técnica remota para los beneficiarios, con reuniones semanales e intercambios a través de WhatsApp y mail, enfocándose en traducir las discusiones generales en temas concretos y en la elaboración de la información. El profesional líder de cada grupo, se encargó de orientar la redacción y elaboración de los formularios, delineando el proceso administrativo necesario para el reconocimiento de las IG y DO.

Además, se programaron encuentros generales estratégicos y encuentros individuales de implementación y asistencia técnica remota con cada grupo de manera intercalada. Esto permitió el procesamiento de los contenidos discutidos, la identificación de las oportunidades que brindan las herramientas de diferenciación de alimentos, la comprensión de la legislación vigente y la síntesis de los avances en los formularios.





Visitas al territorio

Se realizó una visita presencial a cada uno de los grupos participantes impulsores de la IG, en la cual se presentaron dinámicas interesantes y particulares a cada grupo de trabajo. Las visitas permitieron conocer el lenguaje propio de los productores y generaron un espacio para que ellos compartieran sus propias experiencias y saberes, lo que llevó a un entendimiento más profundo de cada grupo.

Algunos grupos además, lograron realizar el panel sensorial para determinar los atributos distintivos de sus productos durante la visita de los profesionales de FAUBA. Las visitas también buscaron generar incentivos para que los grupos de productores dejen de pensar únicamente de manera individual, y pasen a hacerlo de manera colectiva, cuestión que probablemente es uno de los principales desafíos que enfrentan procesos de esta naturaleza.

De manera general las dinámicas establecidas convocaron a distintos actores y organizaciones de apoyo que venían acompañando al equipo de trabajo, como técnicos de organismos nacionales, provinciales y municipales, especialistas en sensoriales, técnicos de laboratorios, sommeliers, profesionales de universidades locales, etc.



Cierre del Proyecto



Impacto cuantitativo

- › Se lograron conformar 10 grupos de productores de distintas regiones del país.
- › Todos los actores recibieron capacitación en temas de mercados, marketing y capital social entre otros, fundamentales para avanzar en sus iniciativas.
- › Se entregaron a la Oficina de Registro de IG/DO los 10 formularios con sus correspondientes anexos metodológicos para poder considerar el trámite de registro.
- › Se logró, a través del trabajo y consenso de los participantes, la determinación del producto típico a registrar para los 10 alimentos seleccionados.
- › 9 de los 10 grupos lograron establecer una delimitación geográfica que representa el área donde se elabora el producto.
- › Los 10 grupos contaron con apoyo institucional, tanto de instituciones públicas y privadas, municipales y provinciales y puntos focales de SAGyP.
- › 6 de los 10 grupos involucrados finalizan el proyecto con un análisis sensorial realizado por un profesional en el tema. Los 4 grupos que no lograron realizarlo, igualmente hicieron avances sobre el perfil sensorial de su producto.



Impacto cualitativo

El proyecto tuvo un gran impacto en materia de capital social, involucrando aproximadamente 250 productores pertenecientes a distintas regiones del país y 45 instituciones tanto locales como provinciales. Algunas de éstas fueron INTA, INTI, universidades, municipios, direcciones provinciales y asociaciones rurales, entre otras.

Esta experiencia permitió la configuración de una red de organizaciones que apoyaron tanto a la conformación de los grupos desde el comienzo, como en las instancias más avanzadas del proyecto. Los distintos técnicos y especialistas que participaron, facilitaron en gran medida la ejecución de actividades tales como reuniones grupales, talleres sensoriales y encuestas a consumidores; no solo por sus aportes desde el conocimiento técnico, sino también por encontrarse en el territorio y conocer de los productos y productores involucrados.



También, contribuyeron con la recopilación de bibliografía necesaria para completar el formulario requerido. Los vínculos entre productores e instituciones permitirán darle continuidad al trabajo en conjunto, tanto para conseguir el registro de las IGDO como para impulsar nuevos proyectos.

A lo largo de los siete meses, se logró fortalecer las capacidades asociativas de los productores involucrados. El proceso permitió la concreción de visiones compartidas, acciones colectivas y agendas comunes. Se fomentó la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los productores, y entre productores e instituciones públicas y privadas.

El trabajo de los consultores no se limitó únicamente a la definición del producto, sino que trascendió hacia la consolidación de grupos y la creación de una red de asociativismo entre los productores. La construcción de capital social es un elemento fundamental para el desarrollo sostenible de los territorios y el fortalecimiento de la comunidad productora. En algunos casos se crearon grupos donde no los había, en otros se sumaron actores locales estratégicos que constituirán un entramado que facilita la continuidad del trabajo.

Valorización y autenticidad de los productos involucrados

Otro de los logros más destacables del proyecto es la visibilidad a los productos y a los grupos de productores involucrados. Gracias al proceso de obtención de la IG, estos productos se podrían posicionar en la conversación pública, tanto a nivel local como nacional.



Dado el carácter federal del proyecto, el trabajo involucró productos y grupos de productores en distintas locaciones del país, cada uno con un universo de elementos que lo hace único, original, y de gran valor comercial dentro de la región. De estos grupos se lograron identificar elementos singulares en los cuales se sostuvo el trabajo sobre el formulario. Son factores que otorgan al producto autenticidad, y son los pilares fundamentales que respaldan la Indicación Geográfica, destacando las historias del producto y los productores, los métodos de producción arraigados en la tradición ancestral, así como las características organolépticas genuinas.

En el caso del Queso de los Toldos y el Salame Quintero de Mercedes, el valor del producto está dado por la historia de quienes lo elaboran hoy, vinculada a procesos de inmigración y a recetas familiares traídas de distintos países y adaptadas al terruño, que dan un producto de características únicas. Esta unión fuerte con la historia y el vínculo del producto con la cultura se repite en el Orégano de San Carlos en Mendoza.

Distinto es el caso del Pimiento para Pimentón de los Valles Calchaquíes y para el Poroto Pallar de la Quebrada de Escoipe, donde las prácticas culturales y los saberes ancestrales hacen que estos productos se constituyan como parte de su identidad territorial, su cultura y tradición.

Para el caso de la Sidra de Río Negro, su diferencial está apoyado fuertemente sobre las características agroclimáticas de la región que permiten que la calidad organoléptica de las manzanas sea excepcional, sumado a su punto de madurez óptimo y en estado fresco.

Parecido es el caso de Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan, en el cual las características agroclimáticas son ideales para favorecer cierto nivel de acidez en el aceite de oliva que lo hace característico de la región. Ellos encontraron las variedades de oliva que mejor se expresan en su terruño para dar un producto único.

Para la Miel de Atamisqui de Santiago del Estero y la Miel del Monte Nativo Cordobés, su diferencial se basa en el cuidado de la flora autóctona y la preservación de los montes nativos que tienen gran riqueza floral, sin la cual no sería posible la producción sustentable. Además, en el caso de Miel de Atamisqui, éste arbusto provee al producto atributos medicinales específicos. Esto último, también se puede ver en Peperina Serrana de Córdoba y San Luis, un "yuyo" de la sierra con propiedades digestivas, cuyos productores también trabajan para preservar las zonas productivas y los métodos de obtención tradicionales.



Aprendizajes

Considerando que el proyecto tuvo mucho trabajo de forma virtual, fue de gran relevancia la presencia de representantes de la SAGyP y de las instituciones participantes del ámbito local, lo cual permitió que se hagan avances significativos en cuanto al proceso colectivo que requiere la obtención de una IG, y en cuanto al flujo de información necesario entre los grupos de productores y el equipo de FAUBA. Las visitas al territorio también marcaron una gran diferencia porque la totalidad de los grupos logró reunirse con los consultores y dialogar sobre los objetivos grupales y los principales puntos necesarios para obtener la IGDO. Además que la visita al territorio fortaleció la conformación de los grupos, 6 de ellos lograron realizar el taller de caracterización sensorial para incluir en el formulario.

El camino por recorrer nos obliga a sostener procesos con mejoras en la conectividad, y la continuidad de apoyo en procesos colectivos. Este desafío resaltó la importancia de mantener y mejorar la conectividad como parte fundamental para el desarrollo de proyectos similares en el futuro. También de considerar apoyos con fuerte presencia en el territorio.

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**



**Ministerio de Economía
Argentina**