

Generando Valor a través de los “Sellos Argentinos”



jando hace años. Desde el año 2005 y en mayor medida desde 2010 luego de la creación de Ministerio generamos acciones de promoción y reconocimiento de la marca en forma conjunta con las Consejerías Agrícolas Argentinas en EEUU, UE, Brasil y China mediante convenios con empresas e instituciones, además de las presentaciones en eventos nacionales e internacionales. En el mercado interno generamos estrategias que permitan incrementar la demanda y que los consumidores valoren los productos nacionales diferenciados.

A lo largo de estos años varios Alimentos Argentinos han conseguido su sello diferencial: productos como la miel, pasas de uva, zapallo, cebolla y endivias. También productos tradicionales de nuestro país, como la yerba mate y el dulce de leche. Alimentos de origen animal, como el jamón crudo, y otros específicos, como el té negro, la harina de maíz y el aceite de girasol.

El Ministerio está pensando permanentemente y trabajando con tesón en temas de agregado de valor, y entre ellos los Sellos Argentinos ya sea para la Denominación de Origen o la Indicación Geográfica de los productos, siendo claves para el desarrollo de una Argentina productora de alimentos de alta calidad.

Una nueva ley por muchos sellos más.

Ing. Agr. Lorenzo R. Basso
Secretario de Agricultura,
Ganadería y Pesca de la Nación.

Tener un sello de calidad es ser referente en la cadena alimentaria ya que otorga valor, pero además promueve la autenticidad y originalidad, impulsa la incorporación de atributos, genera el reconocimiento y fomenta las acciones de promoción de los Alimentos Argentinos. En definitiva, tener un sello de calidad es tener un valor agregado que otorga un distintivo especial.

En diciembre del año pasado, el Senado de la Nación aprobó el proyecto de *Ley del Sello Alimentos Argentinos*, una estrategia en la que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca viene traba-

Staff

Norberto Gustavo Yauhar

Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Lorenzo Basso

Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

Alimentos Argentinos

Publicación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Consejo Editorial

Lorenzo Basso
Lucrecia Santinoni
Pablo Morón
Carlos Curci González
Luis Grassino

Coordinación General

Carlos Curci González

Producción Editorial

Luis Grassino

Diseño, Diagramación y armado

Sebastián Álvarez Valdés
Colaboración: María Agustina López

Escriben en este número

Lic. Amalie Ablin - Lic. Natalia Basso - Lic. Nutr. Mariana Brkic - Ing. Agr. Ivana Colamarino - Ing. Alim. Daniel Franco - Ing. Alim. Adrián García Rosolén - Marisa Giráldez - Ing. Alim. Elizabeth Lezcano - Téc. Magali Parzanese - Cdor. Ambrosio Pons Lezica - Federico Rossato - Ing. Agr. Ivana Sabljic - Dra. Elena Schiavone.

Los artículos y datos pueden ser reproducidos libremente citando la fuente. Las notas firmadas son responsabilidad de los autores.

Paseo Colón 922 - (C1063ACW) - CABA

Tel. (54-11) 4349-2156 - 4349-2367.

Fax (54-11) 4349-2097

alimentos@minagri.gov.ar

Oficina de Prensa MAGyP:

(54-11) 4349-2588/89

prensa1@minagri.gov.ar

Distribución gratuita

© SAGyP - República Argentina - 2013
ISSN 0328-9168

Portada. Vino, roble y tecnología

El empleo de barriles o toneles de madera para el transporte y almacenamiento de vino se remonta al Imperio Romano. Con el tiempo el roble pasó a integrar el proceso de elaboración, ya que los vinos criados dentro de estas cubas resultaban más agradables al paladar.

La legión de recursos analíticos y conocimientos convocada durante el siglo pasado en torno de los procesos de elaboración permitió descifrar los mecanismos que regulan la interacción del roble y el oxígeno con las sustancias que contienen los vinos y terminan por adjudicarles los aromas, colores y sabores y deseados. Fue así como la crianza del vino en barriles de esta madera se convirtió en una suerte de estrella de la calidad.

En los años '80 del siglo pasado alguien decidió probar lo que sucedía si se introducían fragmentos de madera de roble en vinos almacenados en recipientes de otro material. Se comprobó así que en contacto directo con el mosto en fermentación, las duelas, trozos o virutas de roble (denominados comercialmente "chips") le transmiten características que mejoran el producto.

Puesto a punto y experimentado en EE.UU y Australia, el procedimiento fue resistido por la vieja Europa, pero finalmente se extendió a las bodegas de todo el mundo, catapultado por la reducción de tiempos y costos de producción que posibilita. En nuestro país esta técnica fue autorizada en 2008 por una Resolución del Instituto Nacional de Vitivinicultura que establece, entre otros aspectos, la obligación de los bodegueros de efectuar una diferenciación clara entre los vinos obtenidos por maduración en barricas de roble y los que resultan del uso de chips en alguna etapa del proceso, a fin de informar a los demás elaboradores y al público.

El hecho es que emplear *chips* de roble arroja muy buenos resultados y abrió alternativas nuevas a la producción vinícola. Modificó los procedimientos, redujo costos y acortó los tiempos de elaboración, pero respetando la calidad y los viejos y nobles sabores. Una fotografía casi perfecta de lo que se le pide al progreso.

57 | Contenido

4 | Compromiso renovado

Proyecciones de la tarea que ejerce la Comisión Nacional de Alimentos, que este año será nuevamente presidida por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

6 | Proyectos, esfuerzos y mejoras

Síntesis de los resultados obtenidos por los 57 Proyectos Piloto de gestión de calidad y diferenciación de alimentos llevados adelante por el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II).

14 | Un cultivo ancestral para apuntalar el futuro

Características y perfil productivo de un cultivo andino cuyas extraordinarias cualidades nutricionales impulsaron a la FAO a declarar 2013 como Año Internacional de la Quinua.

22 | Cadenas Alimentarias

Duraznos en conserva	22
Whisky	30
Pastas alimenticias	41

56 | Montañas, sol, agua pura: los ajos de Calingasta

Los ajos blancos producidos en el valle sanjuanino de Calingasta tienen ahora la protección de una Indicación Geográfica. Se trata de un logro facilitado por una naturaleza excepcional, pero propulsado por el esfuerzo de productores tan tenaces como dispuestos al cambio.

62 | Chips de madera en la elaboración de vino

Informe sobre un recurso tecnológico que permite aprovechar las inmejorables condiciones del roble para la crianza de vinos, prescindiendo de los toneles y barricas que históricamente caracterizaron a las bodegas.

71 | Información estadística

Cifras y cuadros sobre comercio exterior, producción nacional y mundial, y exportaciones por producto.

76 | Otro eslabón en la cadena alimentaria

El impresionante desperdicio de comida que se registra en el mundo ha convertido la recuperación de alimentos en una suerte de "último eslabón" de la cadena alimentaria. Testimonio de quienes hace tiempo encararon tareas y métodos para darle a los alimentos el destino para el que son producidos.

80 | Nueva herramienta para la producción orgánica nacional

La creación del isologotipo "Orgánico Argentina" suma estatura a los productos orgánicos elaborados en el territorio nacional, que verán facilitada su identificación en góndolas y estanterías luciendo ese sello en la cara principal del envase.

