



## GUÍA PARA COMPLETAR EL FORMULARIO DE REGISTRO DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA O DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### Índice

Introducción .....	1
Objetivo .....	2
I) Pliego de condiciones / protocolo .....	4
II) Aval/ informe técnico expedido por la/s provincia/s .....	10
Glosario .....	11
Bibliografía .....	20

### Introducción

Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen constituyen herramientas que permiten diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico. Asimismo, otorgan protección legal al nombre, producto y grupo interesado, y tienden a promover el desarrollo rural.

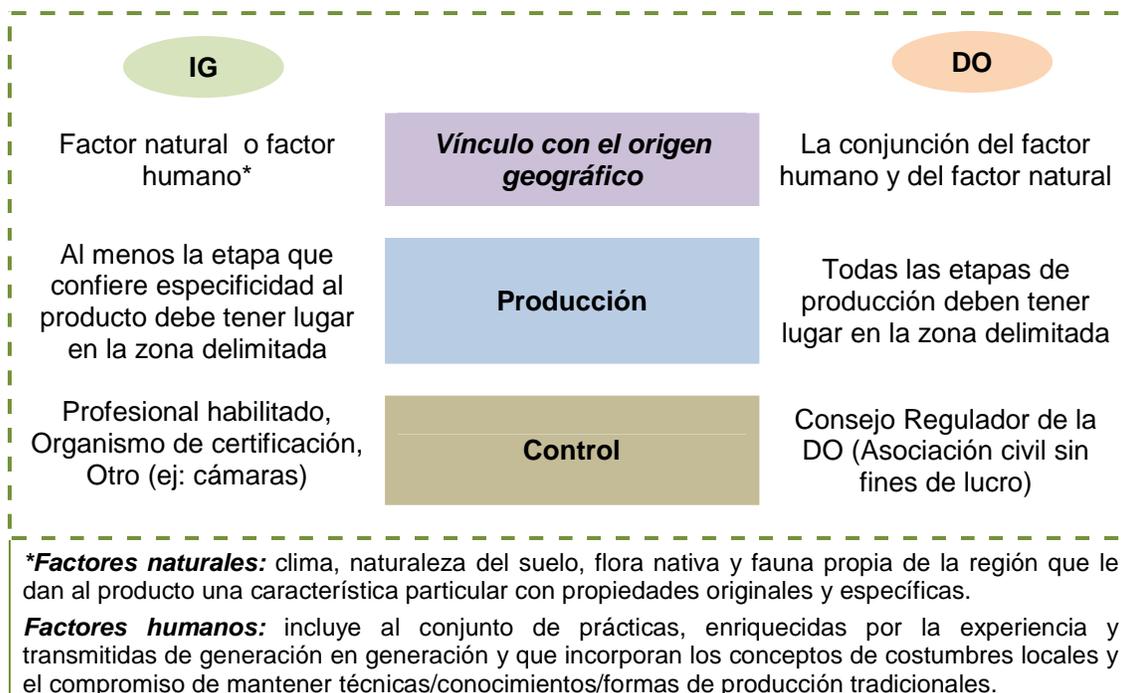
El potencial de los productos ligados al origen radica en su calidad específica, que es resultado de la combinación de recursos naturales y técnicas o prácticas de producción locales relacionadas con la historia y la cultura (FAO, 2010). Es importante destacar que las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen son herramientas que **no se crean, sino que se reconocen**.

De acuerdo con la legislación nacional, se entiende por:

- **Indicación Geográfica (IG)** a aquella que "...identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles *fundamentalmente* a su origen geográfico" (Ley 25.380 y modificatoria 25.966 – Decreto Reglamentario 556/09); y
- **Denominación de Origen (DO)** "...al nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban *exclusiva o esencialmente* al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos" (Ley 25.380 y modificatoria 25.966 – Decreto Reglamentario 556/09).

La calidad de un producto con DO “no es mejor ni peor” que la de uno con IG. Se trata de dos figuras de protección con requisitos distintos, que poseen el mismo amparo legal. Estas se aplican a los diferentes productos cuya calidad diferenciada se debe al origen (MAPA, España).

Si bien gozan del mismo amparo legal, estos términos presentan diferencias en cuanto a intensidad del vínculo entre el producto y territorio, ubicación de las distintas fases de producción y sistema de control:



## Objetivo

La presente guía tiene por objeto orientar en la confección del protocolo, donde se establecen las reglas que deben cumplir aquellos que deseen obtener el reconocimiento. En su elaboración deben contemplarse las características particulares del producto debidas al medio y/o técnicas especializadas de producción vinculadas a su origen geográfico.

En referencia al marco legal, está constituido por la Ley N° 25.380 y modificatoria Ley N° 25.966 – Decreto Reglamentario 556/2009 para productos agrícolas y alimentarios<sup>1</sup> en

<sup>1</sup> Los vinos y bebidas espirituosas de origen vínico están contemplados en la Ley N° 25.163 cuya autoridad de aplicación es el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).



## Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías



**Versión: 1**  
**Enero de 2013**

estado natural, acondicionados o procesados cuya autoridad de aplicación es la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. El objetivo es proteger los productos argentinos en el mercado, con la aspiración además, de posicionarlos y valorizarlos.

El trámite de solicitud se inicia ante el Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, creado por la mencionada Ley, en el que sus funciones se encuentran a cargo de la Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías (Res. 587/2010). Dicha oficina se encarga del asesoramiento, verificación, control y defensa del sistema de registro de las indicaciones geográficas. Asimismo, la autoridad de aplicación realiza las investigaciones que considera pertinentes tanto en el área de influencia como mediante consultas técnicas específicas a través de organismos, instituciones u otras entidades relacionadas con el tema. La oficina de registro representa al sistema ante los organismos internacionales y actuando como cuerpo técnico-administrativo (Schiavone, 2010).

El formulario de registro se elaboró en base a todos los requisitos previstos en la legislación nacional. Dentro de la documentación requerida deberá presentarse el aval o dictamen de las autoridades competentes del gobierno provincial respectivo, sobre el cumplimiento de los recaudos indicados.

Es importante destacar que la presente guía es una orientación para la elaboración del protocolo y que contempla varios aspectos los cuales no necesariamente deben estar presentes en todos los casos. Asimismo se incluyen una serie de preguntas sugeridas por FAO destinadas a ser respondidas por el grupo de productores para que considere los temas planteados en relación a su situación.

## I) PLIEGO DE CONDICIONES / PROTOCOLO

### a. Nombre de la IG/DO

Debe corresponder a una región, microrregión o área definida en la que se exprese la relación producto – territorio.

#### **Preguntas orientativas extractadas de la guía confeccionada por la FAO<sup>2</sup>:**

- 1) ¿Se conoce su producto como resultado del nombre geográfico de la zona de producción o por muchos nombres geográficos? ¿Hay otros elementos que identifiquen el producto?
- 2) ¿Tiene sentido el nombre geográfico para los consumidores? ¿Es positivo o negativo?

### b. Descripción del producto

- ✓ Definición del producto según las normas vigentes. Para alimentos utilizar el Código Alimentario Argentino, y en caso de tratarse de un producto no alimenticio, tales como fibras, lanas, maderas, plantas ornamentales, etc. definir según normas y/o tipificaciones específicas.
- ✓ Descripción de las materias primas:
  - i. Tipo de cultivo (nombre científico y de uso común) o animal (razas), clasificación (categorías, variedades), etc.
  - ii. Procedencia (ej. productos vegetales: origen de las semillas y plantas, etc. / ej. productos cárnicos: origen de los animales, del forraje, etc.).
- ✓ Descripción del producto y su/s característica/s diferencial/es o específica/s:
  - i. Apariencia, forma, tamaño, color, textura, aroma, sabor.
  - ii. Aspectos microbiológicos relevantes (ej: microorganismos cuyo desarrollo se beneficia debido al medio ambiente).
  - iii. Aspectos fisicoquímicos relevantes (ej: componentes que se encuentran en mayor proporción que en otros productos debido al medio ambiente, como azúcares, ácidos, etc.).
  - iv. Características organolépticas relevantes (ej: análisis sensorial, prueba de degustación).
  - v. Otra especificación que se desee agregar.
  - vi. Diferencia del producto con otros similares que se venden en el mercado.

<sup>2</sup> <http://www.foodquality-origin.org/guide/giudesp.pdf>

- vii. Atributos de calidad del producto que gustan más a los consumidores (ej: por medio de encuestas, reconocimiento del producto por comparación con otros similares mediante degustaciones a nivel local, etc.).
- ✓ Adjuntar evidencia que justifique lo expuesto, como estudios, viejos rótulos, recortes periodísticos, entre otros. Citar y referenciar bibliografía.
- ✓ Confeccionar una encuesta local orientada a la forma de elaboración y contenido de ingredientes del producto.

**Preguntas orientativas extractadas de la guía confeccionada por la FAO:**

- 1) ¿Cuáles son las características de los ingredientes? ¿De dónde proceden?
- 2) ¿Cuántos tipos de este producto conoce?
- 3) ¿Cambiarán en un futuro las características del producto? ¿Cuáles? ¿Por qué? Territorio y recursos específicos
- 4) ¿Existen otros signos o características asociados específicos (botella, formas, presentación, etc.) que puedan indicar a los consumidores el origen geográfico de su producto, además del propio nombre?
- 5) ¿Cuál es la reputación de la indicación geográfica (local, nacional, internacional)? ¿Son conscientes los consumidores de la calidad específica del producto? ¿Su producto tiene un precio diferente?
- 6) ¿Existen problemas a consecuencia de la heterogeneidad de los productos que proceden de la zona geográfica designada?

**c. Zona geográfica**

Definir la delimitación de la zona de producción/elaboración/comercialización de un producto local es un paso muy importante. Requiere de una conceptualización colectiva que debe lograr unificarse a partir de los diferentes criterios, siendo de gran importancia reunir un grupo humano para obtener los conocimientos transmitidos de generación en generación. Es recomendable la realización de entrevistas y diseñar mapas con ayuda de facilitadores locales.

No es necesario que el nombre de la IG/DO se corresponda exactamente con el nombre de la zona geográfica. Ésta puede ser más amplia que los límites alcanzados por su nombre o más pequeña.

- ✓ Dónde está localizada el área. Delimitación (tomando en cuenta análisis de suelo, mapas ecológicos, localización del grupo humano que mantiene los saberes). Adjuntar un mapa y/o croquis detallado con el área delimitada.
- ✓ Identificar el área donde se desarrollan las actividades de producción, elaboración, fabricación, comercialización, entre otras.
- ✓ En el caso que corresponda, detallar las actividades que no se realizan en el área definida. Especificar que otras áreas están involucradas.

**Preguntas orientativas extractadas de la guía confeccionada por la FAO:**

- 1) ¿En qué zona se produce o se podría producir?
- 2) ¿Cuáles son los principales tipos de productores y actores de la cadena de producción?
- 3) ¿Podrían los requisitos excluir a algunos productores?
- 4) ¿Quedarían excluidos algunos de los actuales productores a consecuencia de la calidad del producto o por la delimitación de la zona geográfica?
- 5) ¿Pueden los productores de otras zonas estar interesados en la producción de la misma IG?
- 6) ¿Las condiciones ambientales de otras regiones del país permiten la producción del mismo producto IG?

**d. Prueba del origen**

- ✓ Elementos que avalan el origen del producto: trazabilidad a lo largo de la cadena, productores inscriptos en la zona.
- ✓ Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de la condiciones de la IG/DO, abarcando todas las etapas de la cadena de producción. En este sentido se sugiere armar una lista de chequeo, en el *Anexo I* se presentan ejemplos elaborados por la FAO (Food and Agriculture Organization).

Cabe aclarar que los controles en el caso de la DO los realiza el Consejo Regulador. En la IG lo puede hacer una consultora, cámara o entidad que los agrupe (previa modificación de su estatuto), o un responsable técnico con incumbencias en la materia (con título universitario); como también puede conformarse un Consejo Regulador (bajo la forma de asociación civil sin fines de lucro con objeto único, tal cual se hace en la DO).

✓ Responsable de Control de Genuinidad del producto:

- Profesional habilitado, Responsable
- Organismo de certificación
- Consejo Regulador
- Otro (ej: cámaras)

Será necesario incluir los siguientes datos:

- ✓ Nombre del Profesional y matrícula habilitante en el caso que corresponda.
- ✓ Nombre del Consejo Regulador / Organismo.
- ✓ Nombre del contacto.
- ✓ Domicilio.
- ✓ Teléfono/ Fax (Código de país + código de área + número de telefono).

**Preguntas orientativas extractadas de la guía confeccionada por la FAO:**

- 1) ¿Puede averiguar el origen de su producto? ¿Conoce alguna historia (cuentos, leyendas) sobre el producto?
- 2) ¿Es necesario definir reglas comunes sobre el producto con la IG?
- 3) ¿Existe algún problema relacionado con el abuso o la utilización indebida del nombre o la designación de su producto? En caso afirmativo, ¿cuáles son las consecuencias?
- 4) ¿Existen imitaciones de su producto? ¿En qué se diferencian dichas imitaciones del producto "original"? ¿Por qué piensa que esos productos no son auténticos?
- 5) ¿Existe algún riesgo de confusión o conflicto con alguna otra indicación geográfica (nombre, símbolos, características o signos)?
- 6) ¿Están suficientemente especificados los signos o las características? ¿Es necesario regularlos? ¿Qué beneficios se obtendrían de una protección jurídica del nombre del producto?
- 7) ¿Qué documentos serían necesarios para llevar registro de dichos controles?
- 8) ¿Cuándo realizar los controles, con qué frecuencia y con qué alcance (todos los productores o una muestra)?
- 9) ¿Cuáles son los requisitos que deben figurar en la lista de chequeo en cuanto a la especificación del producto?
- 10) ¿Cómo podría ser controlado (aspectos técnicos)?

**e. Método de obtención del producto**

El proceso o método de producción debe ser explicado de modo que cualquier productor del área pueda lograr el producto en cuestión.

- ✓ Detalle todas las actividades para obtener el producto en todas las fases del proceso desde la producción agrícola hasta el procesamiento, transporte, comercialización, etc. Explicar en cada etapa cuando corresponda, los métodos locales o propios del lugar.
- ✓ Diagrama de flujo (incluir las etapas particulares que diferencian al producto).

**f. Vínculo con territorio**

La explicación del vínculo es un elemento importante para la IG/DO. Debe proveer una explicación fundada sobre por qué el producto se encuentra ligado a esa área.

✓ *Histórico:*

- i.* Trayectoria del producto, incluyendo cualquier evidencia histórica (ej: registros municipales, fragmentos de libros), viejas etiquetas, recetas, fotos, entre otros.
- ii.* Origen del producto, historias tales como cuentos, leyendas u otras.

✓ *Natural:*

- i.* Orografía, suelo, vegetación y clima. Citar fuentes.
- ii.* A qué se debe la calidad específica del producto.
- iii.* Recursos naturales que se utilizan en la producción.
- iii.* En qué zona se produce o se podría producir.

✓ *Humano:*

- i.* Saberes locales, los conocimientos técnicos y prácticos específicos utilizados en el producto, vinculados al origen.
- ii.* Relevamiento de todos los productores, elaboradores (incluyendo aquellos que lo hacen solo para consumo propio), comercializadores, otros interesados. El objetivo es reconstruir y definir el producto típico, a partir del aporte de la totalidad o la mayor parte de aquellos que integran y mantienen la cultura local que diferencia el producto

**Preguntas orientativas extractadas de la guía confeccionada por la FAO:**

- 1) ¿De dónde procede la calidad específica de su producto?
- 2) ¿Quiénes son los actores locales que participan en el proceso de producción (cadena de suministro)?
- 3) ¿Quiénes son los actores locales que aunque no participen directamente en la producción pueden estar interesados en la valorización y la protección del producto?
- 4) ¿Quiénes son los actores externos interesados en el producto (por ejemplo, Universidad, Gobierno, minoristas, empresas de procesamiento)?
- 5) ¿Cuáles son las características de estas categorías diferentes de actores? ¿Qué motivos tienen para promover y preservar el producto? ¿Cuáles son sus objetivos en relación con el producto?
- 6) ¿En qué se podría basar para adoptar un criterio común para definir los requisitos que todos los actores deben aplicar relativas a la producción y el procesamiento? (por ejemplo, se podría tomar como base las prácticas más utilizadas o las prácticas más exigentes para garantizar una gran calidad o el saber hacer más auténtico y tradicional o la posibilidad de que las normas puedan ser efectivamente controladas y aplicadas).

**g. Rotulado**

- ✓ Mención de la IG/DO.
- ✓ Desarrollo del isologotipo que acompañe al nombre, con el fin de identificar al producto y al grupo solicitante.

**h. Estimación de volumen comerciable anual**

- ✓ Declaración Jurada del volumen comerciable anual del total de los integrantes de la IG/DO solicitada.

**i. Para solicitantes individuales**

- ¿En qué se diferencia la zona definida de las áreas vecinas?  
Justificar que se trata de la única persona en la zona que produce y/o elabora el producto diferenciado o que posee una participación superior al 30% del volumen total del producto en el área.



## **II) AVAL/ INFORME TÉCNICO EXPEDIDO POR LA/S PROVINCIA/S**

El artículo 7° de la ley 25.380 y su modificatoria 25.966, establece en la parte correspondiente:

“Los gobiernos provinciales a los cuales pertenece el área del territorio nacional correspondiente a la delimitación geográfica de la denominación de origen formularán ante la Autoridad de Aplicación un informe técnico sobre el debido cumplimiento de los requisitos que, para los solicitantes de la Denominación de Origen establece el artículo 6° de la presente ley. (Párrafo incorporado por art. 4° de la Ley N°25.966 B.O. 21/12/2004).”

Los aspectos fundamentales a tener en cuenta en la confección del Aval Provincial son:

- Mencionar si existe la IG/DO reconocida a nivel provincial.
- Mencionar reputación y/o la/s característica/s diferencial/es para la IG/DO solicitada.
- En relación al producto/producción de interés a reconocer, realizar una breve descripción del sistema productivo, regiones involucradas, importancia socio – económica de la actividad en la Provincia, capital humano involucrado, etc. Presentar nómina/relevamiento/estudio de productores/elaboradores/comercializadores.
- Breve reseña histórica.
- Si existen, mencionar programas que otorga la provincia para dicha actividad (ej: programas de financiamiento, asistencia técnica, fomento, etc.), proyectos realizados, etc.



## Glosario

**Calidad específica/particular:** La calidad específica es un conjunto de características asociadas a un bien o servicio reconocidas como aspectos distintivos en comparación con productos estándares, que pueden provenir de unas condiciones de producción o comercialización determinadas. Esas características dan la posibilidad de diferenciar el producto en el mercado en base a un proceso voluntario por parte de los actores económicos, una vez cumplidos los requisitos en cuanto a las normas de calidad genérica (es decir relativa a la protección del consumidor y normas del mercado).

**Consejo Regulador:** es una estructura de coordinación que representa y coordina a todos los miembros del sistema DO. Cumple una función importante en control del sistema de garantía.

**Indicaciones Geográficas:** es un término cuya principal finalidad es la de distinguir el origen de un producto y su vínculo con características determinadas y cuya reputación se atribuya a dicho origen. En algunos casos, dichas características no están formal o legalmente registradas, pero son utilizadas con fines comerciales. Cuando se registra legalmente una IG, ésta adopta diferentes formas, como pueden ser:

- *Indicación Geográfica:* aquella que identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles *fundamentalmente* a su origen geográfico.
- *Denominación de Origen:* El nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban *exclusiva* o *esencialmente* al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

**Lista de chequeo:** consiste en una lista de preguntas definidas para verificar el grado de cumplimiento de las pautas/reglas/normas establecidas con un determinado fin. En el caso particular de las indicaciones geográficas la lista de chequeo se confecciona en función del pliego de condiciones.

**Pliego de Condiciones:** Documento en el que se describen las características específicas del producto IG vinculadas con su origen, mediante la descripción del producto y del modo en que se produce, estableciendo no sólo los requisitos para su producción, sino también para su transformación, acondicionamiento, etiquetado, etc. según sea el caso. Todas las personas que utilicen la denominación IG deberán respetar las disposiciones establecidas

en el pliego de condiciones. Dicho pliego ha de definirse con el consenso de todos los actores de la cadena de producción interesados en la IG.

**Reputación/Nombre:** La reputación se refiere a la notoriedad adquirida por el producto IG en el mercado y en la sociedad, y es el resultado de los antecedentes de consumo y las tradiciones.

En términos generales, el término “reputación” expresa lo que comúnmente se dice o se piensa sobre la capacidad y/o la calidad de algo o de alguien. Desde el punto de vista del intercambio comercial, la reputación denota el renombre o el reconocimiento de una empresa y/o de un producto de ésta. La teoría económica señala la función que la reputación puede desempeñar en la solución de ciertos problemas que surgen de la asimetría de la información entre el productor y el consumidor en los mercados de bienes de alta calidad.

En el caso de los productos vinculados al origen, la reputación es un factor que puede provocar una diferenciación del precio con base en la tradición consagrada y la excelencia del producto. Por consecuencia, suele ser necesario utilizar instrumentos jurídicos para proteger el nombre del producto.

**Tipicidad:** La tipicidad de un producto agrícola o alimenticio es una característica que pertenece a una categoría de productos que puede ser reconocida por expertos, con base en los atributos específicos de dichos productos. Asimismo, expresa la posibilidad de que se puede distinguir de otros de una categoría similar o comparable. Por lo tanto, forma la base de la identidad del producto. Ello comprende un cierto grado de variabilidad interna dentro del tipo del producto, pero que no pone en juego su identidad. Las propiedades del producto se describen por un conjunto de características (técnicas, sociales y culturales) determinadas y definidas por un grupo de personas en base al saber compartido entre los diferentes actores que participan en la cadena alimentaria: los productores de materias primas, los procesadores, los reguladores y los consumidores.

**Trazabilidad:** La Organización Internacional de Normalización (ISO) define la trazabilidad como “la capacidad para realizar un seguimiento de la historia o la localización de lo que se está examinando”. En el caso de los productos IG, la complejidad del sistema de trazabilidad depende de las decisiones adoptadas por los actores y/o por el marco normativo. El sistema permite identificar claramente las diferentes fases del producto hasta que llega a los clientes y consumidores, las empresas que han participado en el proceso de producción y a lo largo de la cadena de valor, así como la proveniencia y las características de las materias primas utilizadas para asegurar que el pliego de condiciones ha sido aplicado correctamente e intervenir en caso de incumplimiento.

**Anexo**

Ejemplo de plan de control establecido para un producto vegetal IG (extracto, Pimienta negra de Kampot, Cambodia).

Punto núm.	Punto Inspeccionado	Princ. Secun.	Control
1	El productor firma un compromiso	P	Comprobar el contrato
2	La cosecha procede de la zona	P	Localización de origen de la cosecha
3	Registro presentado y utilizado: producción, ventas, almacenamiento.	S	Documentación disponible en el lugar
4	Trazabilidad llevada a cabo y eficiencia	P	Documental y visual
5	Registro	P	Registro del miembro y del contrato
6	Calidad defectuosa del lote	P	Examen del análisis del lote - Comité de calidad.
<b>PARCELA</b>			
7	Parcelas en terrenos montañosos o rocosos	S	Situación
8	Parcelas no aptas (suelo, drenaje y situación) para el cultivo de la pimienta	P	Examen de la situación, el suelo y el drenaje de la parcela
9	Pimienta obtenida de las dos variedades permitidas	S	Examen de la variedad presente en la parcela
<b>PLANTACIÓN/ SIEMBRA</b>			
11	Las plantas están separadas al menos 1,8 m	S	Examen visual
12	Las plantas jóvenes están protegidas del sol por una cobertura (hojas de palma) hasta los 3 años	S	Examen visual
<b>MANTENIMIENTO</b>			
13	Solo se utilizan fertilizantes naturales	P	Examen visual - Cavar el suelo - Entrevista
14	Fertilización realizada menos de una vez al año	P	Entrevista y examen visual - Preguntar por el origen (propiedad del agricultor o un proveedor), cantidades y fecha de aplicación
15	Añadir tierra nueva al menos una vez cada dos años	S	Examen visual - Fecha en que se ha realizado y cantidad
16	trabajar con la azada la parcela, al menos una vez al año	S	Examen visual y entrevista - Fecha - Estado del terreno
17	No utilizar herbicidas	P	Examen visual – Entrevista

CONTROL DE PLAGAS			
18	Buscar métodos naturales para luchar contra los insectos	S	Entrevista - Inspección de la parcela - Verificación de la disponibilidad de los ingredientes
19	Utilizar únicamente insecticidas de clase III y IV	P	Entrevista - Análisis - Presencia de insectos y de daños provocados por insectos - Envase del insecticida utilizado
20	Uso de insecticidas con arreglo a prácticas inocuas	P	Entrevista - Herramientas y útiles de trabajo - Ubicación del envase
21	Respeto del tiempo de aplicación y las proporciones	P	Entrevista - Herramientas y medidas - Análisis
COSECHA Y POSCOSECHA			
22	El contenedor para recoger las bayas debe estar limpio	S	Entrevista - Verificación <i>in situ</i> durante la cosecha
23	En el sitio debe haber agua limpia y jabón y se debe utilizar durante la cosecha	S	Entrevista - Visitar el lugar
24	La red o mosquitero no debe tener polvo	S	Entrevista - Verificación <i>in situ</i>
25	Un dispositivo en la zona de secado debe evitar que animales domésticos puedan dañar las bayas	P	Verificación <i>in situ</i> – Preguntas durante la entrevista
26	La pimienta blanca ha sido elaborada y recogida de la manera recomendada	P	Verificación <i>in situ</i> – Calidad de la pimienta blanca
27	La clasificación debe realizarse en buenas condiciones sanitarias	S	Verificación <i>in situ</i> – Entrevista – Revisión de los útiles de trabajo
28	La clasificación es eficiente si el resultado final es de al menos un 90% de bayas de buen tamaño	S	Resultado final después de la clasificación
	La clasificación es eficiente si el resultado final es de al menos un 99% sin impurezas	S	Resultado final después de la clasificación
29	Durante la clasificación se deben almacenar en una tinaja o en un contenedor limpio	S	Verificación <i>in situ</i> – Entrevista – Revisión de los útiles de trabajo
30	El producto final debe ser almacenado fresco en bolsas	P	Verificación <i>in situ</i> de las bolsas para envasar el producto fresco después de la cosecha – Entrevistas – Las bolsas pueden ser suministradas por la asociación
	Almacenamiento del producto final de manera que no se contamine o se dañe	P	Verificación <i>in situ</i> después de la cosecha – Presencia de posibles agentes contaminantes



## Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías



Versión: 1  
Enero de 2013

TRANSFORMACIÓN Y ENVASADO			
31	Limpieza del polvo de las bayas	S	Procedimiento e instalaciones
32	El producto final cumple las normas	P	Análisis
33	Las instalaciones y el procedimiento se ajustan a los métodos APPCC	P	Documentación disponible en el lugar
34	Las instalaciones y el procedimiento se ajustan a los métodos APPCC	P	Estudio del envasado
35	Número del lote en el envase	P	Visual
ETIQUETADO			
36	Utilización de la IG en la etiqueta	P	Visual
37	Utilización del logotipo nacional en la etiqueta	P	Visual
38	No se vende el producto al cliente sin envasar ni etiquetar	S	Entrevista

(Fuente: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. FAO, 2010).

Ejemplo de plan de control establecido para un producto pecuario (extracto, Queso Comté).

Punto de control	Descripción	Método de control
<b>Producción de leche</b>		
1. Localización de la granja	El establo está ubicado en la zona delimitada	Documental
2. Raza de las vacas lecheras	Vacas lecheras de las razas mencionadas en el pliego de condiciones y su cruce	Visual o documental
3. Zona de los pastos	Mínimo 1 ha de pastos por vaca lechera	Documental
4. Cultivos genéticamente modificados	Ausencia total de cultivos genéticamente modificados en toda la superficie agrícola.	Documental
5. Origen del forraje con que se alimentan las vacas lecheras	Procedente de la zona delimitada de la IG.	Documental
6. Estado del forraje existente en la granja	Está prohibido en toda la granja: ensilado, forraje contaminado o húmedo antes de la distribución, conservantes distintos de la sal, paja tratada con amoníaco, tipos de forraje que puedan influir en el olor o el sabor de la leche (col, colza, etc.)	Visual o documental
7. Proximidad con el ganado que se destina a carne con el que se emplea ensilado	Ensilado autorizado sólo para alimentar el ganado de carne. Debe establecerse con antelación una distancia superior a 200 m, que no tenga acceso el ganado lechero, un silo impermeable o abono orgánico de estiércol	Visual o documental
8. Sistema de ordeño	Ordeño no automatizado	Visual
<b>Primera fase de procesamiento</b>		
9. Localización de la unidad de procesamiento	La unidad de procesamiento debe estar ubicada en la zona delimitada	Documental
10. Momento en que se recoge la leche después del ordeño	Inmediatamente después de cada sesión de ordeño o una vez al día	Documental
11. Equipo de recogida de la leche y conformidad de la leche	Ordeña separada de las que no cumplen con las especificaciones de la IG	Documental
12. Distancias limitadas para la recogida de la leche	Todas las granjas que suministren leche a la fábrica de quesos y a la unidad de procesamiento deben estar distribuidas entre sí en una superficie de 25 Km. Se admiten excepciones.	Documental
13. Mezcla de la leche	Es obligatorio mezclar leche procedente de diferentes granjas.	Documental

14. Equipo de la fábrica de queso	No debe tener medios para llevar a cabo la pasteurización ni la terminación de la leche ni otros medios que eliminen su flora natural	Visual
15. Material de los tanques de leche	Tanques de cobre	Visual
16. Sólo ingredientes autorizados en la fase de procesamiento	Cuajo preparado con los estómagos de becerros, plantas especiales, sal y etiqueta de caseína de color verde	Visual o documental
17. Cocción a alta temperatura de la cuajada	Temperatura de cocción	Visual o documental
18. Condiciones de prensado	Presión mínima y temperatura local de presión	Visual o documental
19. Salado y primeros cuidados	Queso con forma de rueda, la parte exterior se sala con sal seca	Visual o documental
20. Identificación Etiqueta de caseína en cada queso	Determinación de la unidad de procesamiento, mes y día de elaboración	Visual
<b>Fase de pre-maduración</b>		
21. Equipo de las bodegas de premaduración	Tablas de píceas	Visual o documental
22. Temperatura de maduración	Temperatura de pre-maduración	Visual o documental
<b>Fase de maduración</b>		
23. Localización de la unidad de maduración	La unidad de maduración está situada en la zona delimitada	Documental
24. Equipo de la unidad de maduración	Tablas de píceas	Visual o documental
25. Duración del período de maduración	Mínimo 120 días.	Documental o visual de la abertura del queso o por medición
26. Temperatura de maduración	Más o menos 19° C	Visual o documental
27. Marcar las ruedas de queso.	Marcar los laterales de las ruedas destinadas a la venta en rodajas: logotipo, con una banda en verde o marrón	Documental
<b>Preenvasado</b>		
28. Localización de la unidad de envasado	La unidad de envasado está localizada en la zona delimitada.	Documental
29. Presencia de corteza	Son obligatorias porciones de más de 40 gramos Se admite un poco de corteza.	Visual
30. Logotipo del envasado		Visual



## Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías



**Versión: 1**  
**Enero de 2013**

Molturación		
31. Localización de la unidad de molturación	La unidad de molturación está ubicada en la zona delimitada	Documental
32. Logotipo del envasado		Visual
Producto final		
33. Calidad del producto final	Conformidad con las características reglamentarias relativas a la composición y la calidad del producto final	Análisis organoléptico

(Fuente: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. FAO, 2010).

Ejemplo sobre requisitos y controles del producto:

1- Requisito	2- ¿Qué se controla?	3- ¿Quién lleva a cabo el control?	4- ¿Qué documento?	5- ¿Cuándo se lleva a cabo el control?	6- Frecuencia /alcance
Ejemplo: Variedad/es obligatorias/s de fruta	Variedades en los huertos existentes	Expertos en variedades de frutas, especialmente en las variedades en cuestión	Inventario registrado, registro como fuente autorizada para injertos	Antes de la certificación inicial de un nuevo solicitante	Una vez todos los productores
	Nuevas plantaciones		Inventario registrado basado en las certificaciones emitidas por un horticultor o los propietarios de los huertos de donde proceden los injertos	Después de que un productor haya notificado una nueva plantación	Una vez todos los productores
	Controles sobre el terreno	Inspectores de la producción anual (inocuidad de los alimentos, rendimiento, etc.) que deben señalar todo cambio que no corresponda con el inventario	Informe del control	Entre el primer y el segundo mes antes del período normal de recolección	Una vez al año al menos el 50% de los productores
	Tipicidad de los productos finales en relación con las variedades de fruta	Comisión de expertos para el análisis organoléptico final	Informe de evaluación de cada muestra	Durante los primeros días de la recolección (fruta fresca) o en un período definido justo antes de iniciar la venta de los productos	Una vez al año todos los usuarios de la IG



## Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías



Versión: 1  
Enero de 2013

### Bibliografía

- FAO (2010). Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles.
- Schiavone, Elena Marta (2010). Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.
- Daniele Giovannucci, Tim Josling, William Kerr, Bernard O'Connor, May T. Yeung (2009). Guía de Indicaciones Geográficas: Vinculación de los Productos con su Origen.
- Ley 25.380 Régimen legal para las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios. Modificada por Ley 25.966 (B.O. 21/12/2004).
- Decreto reglamentario 556/2009.
- MAPA, España. <http://www.mapa.es/alimentacion/pags/denominacion/documentos/faq.pdf>

### Contacto

Ing. Alim. Laura Domínguez  
Ing. Agr. Ivana Sabljic  
Ing. Agr. Lucía Tejada  
Dr. Héctor Niubó – Coordinador del Registro Nacional de IG y DO

TE: 011-4349-2186 / 2940 / 2961 / 2962  
Correo electrónico: [dorigen@minagri.gob.ar](mailto:dorigen@minagri.gob.ar)