

**Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos
PROCAL II**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS
ALIMENTOS**

DESARROLLO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PARA EL TOMATE PLATENSE

Mayo de 2011

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

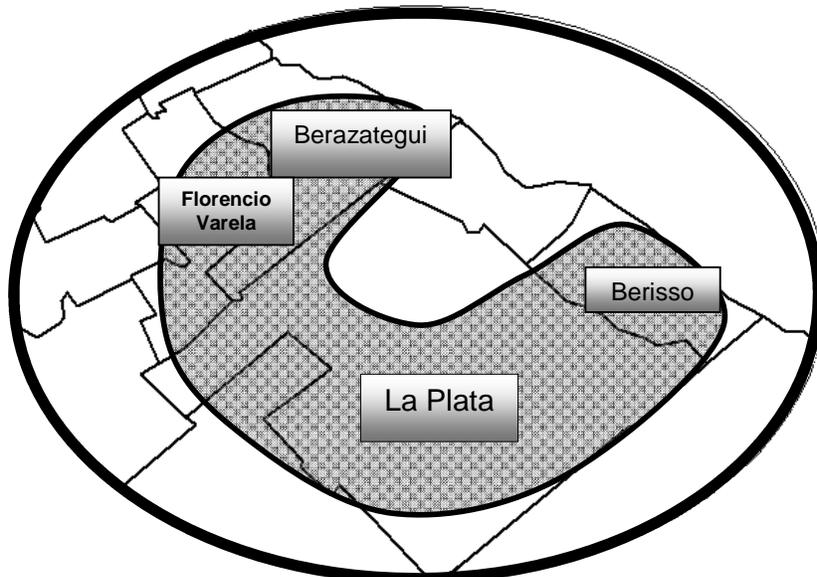
A. Denominación del Proyecto

Desarrollo de la Indicación Geográfica para el Tomate Platense.

B. Personal que interviene en la formulación

- Técnicos del Programa de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II)
- Técnicos de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales - MAGyP.
- Consultor Proyecto Piloto

C. Localización y área geográfica de influencia



**Cinturón Verde Platense, formado por los partidos de
La Plata, Berisso, Florencio Varela y Berazategui**

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

La zona de influencia de la producción de tomate platense se circunscribe al Cinturón Verde Platense, distribuyéndose los productores entre las distintas localidades rurales de los partidos que lo conforman. Esta área ha sido definida en función de la historia y la continuidad de su cultivo en la actualidad.

D. Justificación

La producción hortícola en el Cinturón Verde Platense tiene los años de la ciudad. Al momento de su fundación, se dispone una superficie que rodea a la misma en sus límites norte, oeste y sud oeste en los que deberían producirse hortalizas para proveer a la recientemente fundada capital de la provincia de Buenos Aires. Y así nace la horticultura local. Con el tiempo entre la diversidad de cultivos que se producen en la región se destaca uno en particular, denominado años después tomate platense. Ya se producían algunas variedades de tomate en la región, pero la irrupción de materiales más adaptados para el transporte, con rendimientos superiores y sanitariamente más tolerantes a las enfermedades más difundidas entre los tomates, hizo que se optara por su producción. Su apropiación y cultivo hizo que los materiales nuevos se estabilizaran y que el originalmente denominado tomate *raya negra* o *raya verde* simplemente se pasara a conocer como tomate platense, haciendo referencia a la zona de donde provenían. Fueron el mercado y la demanda quienes lo bautizaron, iniciando un vínculo muy estrecho entre producto y territorio. Según se pudo indagar entre viejos quinteros y la bibliografía disponible todo esto comienza por los fines de los años '20 y los '30.

Fueron alrededor de 60 años en que el cultivo de tomate platense dominó la producción de tomate fresco, pero por los años '80 -'90, las transformaciones producidas por la irrupción de materiales genéticos modernos, así como la difusión de sistemas de producción como paquetes tecnológicos, sumados los cambios en los sistemas de distribución y comercialización, desplazaron paulatinamente el cultivo de

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

tomate a unas pocas quintas, canalizándose en circuitos cortos de comerciales y el autoconsumo.

Pero la dinámica del consumo y la demanda vuelven a poner en los primeros planos a producciones agroalimentarias que se reconocían como productos inevitablemente asociadas al territorio y a la cultura locales. Entre otros comienza a reconocerse al tomate platense como un cultivo ligado a la historia y a la tradición del cinturón verde platense, muy presente en la memoria de los quinteros y de los vecinos de la ciudad. Paralelamente, desde diversos organismos se posiciona al tomate platense como parámetro del tomate con sabor, confirmando estas observaciones diversas pruebas de degustación, hechas en los últimos años.

En los últimos tiempos se han localizado alrededor de una decena de poblaciones de tomate platense, denominándose así a aquellas semillas que han permanecido en cultivo en diversa quintas y que, para preservar su identidad y origen, se conocen según el apellido de la familia que los supo conservar. Así tenemos a las poblaciones Carcione, Gentile y Luna, en la localidad de Gorina, Pdo. de La Plata; Del Manso, en la localidad de Hudson, Pdo. de Berazategui; Alborghetti, Ferreri y Franchi, en Los Talas, Pdo. de Berisso; Grasso en Olmos, Pdo de La Plata; Paulettich, de Arana, Pdo. de La Plata; Ventura y Prieto, del Barrio Aeropuerto, también del Pdo. de La Plata, entre otras.

Origen Institucional del Grupo de productores beneficiarios:

El Grupo de Productores de Tomate Platense (GTP) se consolida como tal alrededor del año 2006, luego de la realización de una serie de eventos (1º Degustación Popular de Tomate Platense, 1º y 2º Fiesta del Tomate Platense) en los cuales se implican de manera activa, así como por el involucramiento campaña tras campaña en la producción de tomate platense. En general, los productores que conforman este grupo, caracterizados como familiares no capitalizados y con experiencia en su cultivo, regresan a la producción de tomate platense, luego de haber sustituido su producción

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

por materiales modernos varios años atrás. Asimismo, más allá de este grupo, existe un número creciente de quinteros, caracterizados también como familiares no capitalizados, que retoma o se inicia en su cultivo, incrementando la superficie y la oferta de tomate platense en la región. De alguna manera, estas situaciones van definiendo el perfil de productores que se le dan continuidad al cultivo.

E. Objetivos

e.1. Objetivo General

Iniciar el registro de la Indicación Geográfica Tomate Platense.

e.2. Objetivos Específicos

- Recopilar información sobre los aspectos que demuestren la pertenencia al territorio del tomate platense.
- Convocar a la comunidad para que aporte información sobre la historia y sus experiencias entorno al tomate platense.
- Describir y definir los aspectos técnicos relevantes de la producción del tomate platense.
- Sistematizar información y organizar según los requerimientos establecidos.

F. Descripción del proyecto y sus Actividades

La propuesta metodológica para iniciar el registro de la Indicación Geográfica Tomate Platense consiste básicamente en tres tipos de acciones: la revisión bibliográfica y entrevistas a informantes clave, los talleres con la comunidad (ver Anexo I) y los encuentros con productores. Respecto de la primera, se basa en la necesidad de contar con información referida al devenir del tomate platense a lo largo de su historia y su presente; en cuanto a los talleres con la comunidad, se busca que quede reflejada la representación que tiene el tomate platense para la comunidad en general. Estos talleres constan de 4 encuentros abiertos a la comunidad. Este objetivo se completa con la revisión de una serie de encuestas y pruebas de degustación que se realizaron a

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

lo largo de los últimos años. Finalmente, los encuentros con los productores, centrados en reuniones con el Grupo de Productores de Tomate Platense tienen como propósito la sistematización de las técnicas de producción con las que llevan a cabo el cultivo.

A modo de síntesis, las actividades propuestas con las siguientes:

1. La historia del cultivo en la región. Relevamiento de información a través de entrevistas a productores y otros informantes clave y la revisión bibliográfica.
2. Los productores de tomate platense. Listado de productores, localización de las quintas, vinculación con el cultivo.
3. Delimitación del área de producción, histórica y actual. Taller con productores.
4. Reuniones con el Grupo de Productores de Tomate Platense.
5. Sellos de calidad e indicaciones calificadas en la región y en el país. Antecedentes. Revisión bibliográfica.
6. Hacia la producción y revalorización del tomate platense: presentaciones, encuentros con diversos actores del territorio, municipalidad, institutos de investigación (INTA, IPAF, Universidad), consumidores.
7. Talleres de trabajo en el ámbito local sobre las características y los antecedentes de las indicaciones calificadas con diversos actores.
8. Sistematización de la información generada en las diversas acciones de la propuesta.
9. Protocolo "0" de producción de tomate platense. Definición de pautas de manejo, acuerdos.
10. Informes parciales y final.

A continuación se informan las distintas actividades realizadas:

Fecha	Actividad	Objetivo
varias	Listado de actividades, cronograma de actividades, revisión bibliográfica, etc.	Diseño de la propuesta.
6/05/10	Encuentro con representantes del MAGyP con productores del Grupo de Productores de Tomate Platense (GTP).	Presentación de la propuesta. Sensibilización del grupo de productores.
2/06/10	Reunión equipo de trabajo	Puesta en común de los objetivos del

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

		proyecto. Posibles líneas de trabajo.
22/06/10	Reunión equipo de trabajo	Repaso entrevistas. Organización análisis de entrevistas.
2/07/10	Reunión equipo de trabajo	Propuesta encuentros Productores-Consumidores. Objetivos, convocatoria. Temas a tratar. Diseño.
23/07/10	Reunión equipo de trabajo	Puesta en común de la información relevada.
12/08/10	Reunión equipo de trabajo ampliada	Organización 1º Encuentro Productores y Consumidores
13/08/10	Reunión equipo de trabajo	Definiciones Encuentros Productores y Consumidores. Ajustes 1º encuentro.
varias	Revisión bibliográfica, revisión y análisis preliminar de entrevistas.	Definición del producto según normas Código Alimentario Argentino. Revisión y análisis de entrevistas. Historia y descripción de la especie.
14/08/10	Nota Diario El Día, de La Plata	Difusión entre la población.
15/08/10	Gacetilla de prensa Diario El Día, de La Plata	Difusión del 1º encuentro.
17/08/10	Diario El Día. Gacetilla de prensa	Difundir las acciones del proyecto
18/08/10	1º Encuentro Abierto con Productores y Consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Difundir la propuesta • Involucrar a la comunidad en la propuesta • Revisión de información en torno a los sellos de calidad • Revisión de información en torno al tomate • Relevar la imagen que tiene la comunidad en torno al tomate platense
28/08/10	Reunión equipo de trabajo	Evaluar el 1º Encuentro Abierto
4/09/10	Reunión con GTP	Avanzar en la discusión y definiciones alrededor del sello de calidad territorial: ¿Qué es lo que garantiza la semilla? ¿Qué tipo de manejo representa al tomate platense?
10/09/10	Reunión equipo de trabajo	
8/09/10	Nota Diario Diagonales	Difundir la experiencia y la propuesta IG Tomate Platense
14/09/10	Nota Diario Hoy	Difundir el proyecto
	Diario El Día. Gacetilla de prensa	Convocatoria a Encuentros Abiertos
15/09/10	Diario El Día. Gacetilla de prensa	Convocatoria a Encuentros Abiertos
	2º Encuentro Abierto con Productores y Consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Informar sobre: <ul style="list-style-type: none"> ○ la historia del tomate platense ○ la biología del tomate

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

		<ul style="list-style-type: none"> • Discutir y analizar grupalmente cuál es la esencia del tomate platense.
24/09/10	Reunión equipo de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar 2º informe de avance • Diseñar y organizar el 3º Encuentro Abierto • Organizar reunión GTP 2/10/10
8/10/10	Reunión equipo de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar el 3º Encuentro Abierto • Repasar las acciones realizadas en torno a la IG Tomate Platense • Planificar nuevas acciones
13/10/10	3º Encuentro Abierto Productores-Consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Difundir la propuesta • Involucrar a los asistentes en la propuesta IG Tomate platense • Revisar y poner en común la producción de tomate platense: técnicas, semillas, etc. • Informar sobre la historia reciente del Tomate Platense • Relevar “las historias” del tomate platense.
15/10/11	Reunión equipo de trabajo	Evaluar el 3º Encuentro Abierto
29/10/11	Reunión equipo de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar reunión con GTP • Discutir y acordar diversos puntos entorno a la IG Tomate Platense • Revisión bibliográfica
30/10/10	Reunión con GTP	Relevar el sistema de producción del tomate platense: almácigo, obtención de semilla, preparación del suelo.
5/11/10	Reunión equipo de trabajo	Varios
12/11/10	Reunión equipo de trabajo	Varios
13/11/10	Reunión con GTP	Relevar el sistema de producción del tomate platense: de transplante a cosecha.
Varias	Revisión bibliográfica en bibliotecas y hemerotecas locales	Buscar antecedentes e historias sobre tomate platense
17/11/10	4º Encuentro Abierto Productores-Consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Repaso del encuentro anterior • La delimitación del área de cultivo. La caracterización agroecológica del área de cultivo. • Los condicionantes del cultivo. • ¿Fecha de comienzo y cierre de cosecha? • Puesta en consideración del área que limitaría el cultivo de tomate platense.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

		<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cómo define al tomate platense?
15/12/10	5º Encuentro Abierto Productores-Consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de la síntesis de los encuentros.

G. Impactos esperados (económicos, sociales, ambientales e institucionales)

La posibilidad de promover un sello de calidad territorial para el tomate platense tiene 3 objetivos fundamentales: la valorización del cultivo a través de un sello como un producto diferenciado, la preservación de un material genético con un fuerte anclaje territorial y el evitar el fraude con la oferta de productos similares o con denominaciones engañosas. En este sentido, los impactos esperados tienen directa correlación con los objetivos planteados, ya sea desde el punto de vista económico –por la revalorización y la diferenciación- y ambiental –por la preservación de un material genético local-.

H. Beneficiarios (Productores)

Los beneficiarios directos del proyecto son los productores agrupados en el Grupo de Productores de Tomate Platense y aquellos que adopten los criterios definidos para la producción de tomate platense. Pero es también importante mencionar a los beneficiarios indirectos. Por un lado tenemos a los consumidores, al poder garantizarse en la compra de tomate platense con un sello de calidad, la identidad del producto adquirido. Asimismo, entendemos como beneficiario indirecto a la comunidad toda por la preservación de un material genético con un vínculo muy fuerte con el territorio.

A la fecha, los productores que le dan continuidad al cultivo de tomate platense se encuentran localizados en distintas localidades del partido de La Plata (Gorina, Colonia Urquiza, Abasto, Olmos y Los Hornos), de Berisso (Los Talas) y de Berazategui (en el Parque Pereyra).

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

I. Cronograma de actividades IG Tomate Platense

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
La historia del cultivo en la región. Relevamiento	X	X	X			
Listado de productores, localización de las quintas		X	X			
Delimitación del área de producción		X				X
Reuniones con grupo de productores	X	X	X	X	X	X
1º informe parcial		X				
Sellos de calidad e indicaciones calificadas			X	X		
Hacia la promoción de la producción y revalorización			X		X	
2º informe parcial				X		
Protocolo "0" de producción de tomate platense					X	
Talleres de trabajo					X	
Sistematización de la información generada				X	X	
Talleres de evaluación y puesta a punto de la propuesta.						X
Informe Final						X

J. Organismo Ejecutor

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

K. Riesgos y sostenibilidad

Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.

Retiro de productores por no poder cumplir con los requisitos exigidos en el protocolo, o que no se sumen más productores no pertenecientes al grupo dada la onerosidad de la implementación.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

ANEXO I

INDICACION GEOGRAFICA TOMATE PLATENSE

HACIA LA DEFINICION DE UN SELLO DE CALIDAD PARA EL TOMATE PLATENSE

ENCUENTROS ABIERTOS CON PRODUCTORES Y CONSUMIDORES

El tomate platense es un producto típico de nuestra región, construido desde hace más de 70 años a través de una relación muy fuerte entre actores y territorio, dando por resultado un producto reconocido por su sabor, su aroma y su rusticidad entre muchos de los que lo conocen y conocieron.

Como tal ha dominado por décadas la producción de tomate fresco en la región rioplatense, pero desde los `80, ha sido paulatinamente desplazado por materiales modernos, hasta tener una presencia muy menor tanto en las quintas como en el mercado. No obstante, la revalorización y el reconocimiento que desde hace unos años tienen los productos típicos, de la tierra, resultó en el redescubrimiento de sus atributos más destacables, que lo distinguen de otros tomates comerciales.

Ahora, la necesidad de preservar y proteger a productos patrimoniales, el interés por mejorar la diferenciación del producto en el punto de venta y por proporcionar confianza en los consumidores, nos induce a trabajar esta problemática. La pregunta que nos hacemos es como llegar a un sello de calidad que nos permita distinguirlo y preservarlo, asegurando la calidad y los atributos que lo caracterizaron por décadas, de manera consensuada.

Para esto proponemos realizar una serie de encuentros abiertos en el marco del proyecto de indicación geográfica, que tienen por objetivo involucrar a la comunidad en la definición de un sello de calidad que identifique al tomate platense. En este sentido se busca incluir en un debate a un número amplio de personas en la definición de los atributos más destacables que hacen del tomate platense un producto local, anclado territorialmente, síntesis de un saber hacer local.

En los encuentros (4) se buscará avanzar desde la información básica referida al tomate en general –su evolución, su biología-, los antecedentes de sellos de calidad, la historia y la construcción del tomate platense, etc., así como se reservan espacios para la intervención de los asistentes con el sentido de enriquecer y debatir la propuesta. En cada uno de estos encuentros se utilizarán distintas técnicas para promover la participación y el involucramiento de los asistentes.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Durante los encuentros se trabajan 3 tipos de información:

- La información concreta, definida, que puede ser enriquecida por el aporte de los asistentes a los talleres. Ej: la historia del tomate, los antecedentes a los sellos, la biología de la especie, etc.
- La información que se pone a consideración de los participantes. Ej: la delimitación del área de cultivo, la forma de producción, los condicionantes de la producción, como la semilla, el listado de productores, la fecha de cierre del listado, etc.
- Los temas que se someten a discusión, como las respuestas a la pregunta ¿Qué es el tomate platense? ¿Cómo identifico al tomate platense? ¿Qué es lo que se busca cuando se produce/adquiere tomate platense?

Cada encuentro se divide en 2 partes: un primer momento, en el que se brinda información de distintos aspectos vinculados con el tomate platense (fundamentalmente, información del 1º tipo) y en un segundo momento se trabaja con los asistentes, con diversas técnicas que le permiten expresarse en torno al producto tomate platense (2º y 3º tipo).

Las técnicas a trabajar, de acuerdo con las necesidades de la propuesta serán:

- Presentaciones plenarias
- Lluvia de ideas y nubes, de modo de trabajar apreciaciones/ideas personales y avanzar hacia definiciones de los grupos.
- Graficación, para analizar distintos aspectos que hacen a la representación que tienen los asistentes del producto.
- Trabajo en grupos, para promover la discusión en torno a diversos aspectos relacionados con el producto tomate platense.

1º ENCUENTRO

Momento informativo

- La propuesta de la IG Tomate Platense
- La propuesta de trabajo: cuatro encuentros con presentaciones y trabajo en grupos.
- La presentación de los asistentes.

- Los sellos de calidad en productos agroalimentarios. las DO-IG en la Argentina y en el mundo:
 - El chivo del norte de Neuquén
 - El tomate La Cañada-Níjar
 - El tomate alemán
 - El pimientito de Espelette (*Ezpeletako Biperra*)
 - Otros productos latinoamericanos

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Otros posibles productos argentinos (ver la lista que dieron los del Ministerio de Asuntos agrarios)

- El alcaucil “¿?” de La Plata
- El salamín de Colonia Caroya
- El salame de Tandil

El tomate: el origen del tomate. El origen del nombre. Hasta que llega a La Plata...

Momento participativo

Consigna: tomate platense

Técnica: graficación. 3 momentos:

1. consigna y conformación de los grupos
2. trabajo en grupo
3. presentación y exposición por grupo

Termina con preguntas y/o dudas que se resuelven en el encuentro o se dejan para el próximo encuentro.

2º ENCUENTRO

Momento informativo

- Repaso del encuentro anterior
- La historia del tomate platense, según la prensa y de acuerdo a las entrevistas.

Momento participativo

Consigna: Defina con una palabra cómo debería ser el tomate platense.

Técnica: lluvia de ideas y nubes; trabajo individual y a plenario. Una idea por tarjeta y las ideas similares conforman nubes.

Termina con preguntas y/o dudas que se resuelven en el encuentro o se dejan para el próximo encuentro.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

3º ENCUENTRO

Momento informativo

- Repaso del encuentro anterior
- La historia reciente.
- La biología de la especie.
- El cultivo de tomate platense: La obtención de la semilla. La producción de tomate platense.

Momento participativo

Construyendo al tomate platense. Buscando al tomate platense

Termina con preguntas y/o dudas que se resuelven en el encuentro o se dejan para el próximo encuentro.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

4º ENCUENTRO

Momento informativo

- Repaso del encuentro anterior
- La delimitación del área de cultivo. La caracterización agroecológica del área de cultivo.
- Los condicionantes del cultivo: el posible cruzamiento con otros tomates, el listado de productores anual con fecha de cierre, listado de semilleros.
- Fecha de comienzo y cierre de cosecha.

Momento participativo

- Puesta en consideración del área que limitaría el cultivo de tomate platense.
- ¿Cómo define al tomate platense?

La síntesis de lo trabajando. Algunas definiciones y acuerdos. Los puntos a seguir trabajando.