

Sello de Calidad

A stylized graphic featuring a yellow sun with rays and green plant stems with leaves, set against a light blue background. The sun and plant are positioned in the upper right and lower left corners, respectively. The text 'Una respuesta adecuada' is centered in a green, sans-serif font. The background also features faint, large, blue text that reads 'Argentina' and 'SOS ARGENTINA' in a circular arrangement.

Una respuesta adecuada

María Julia Gentile
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

El año 2009 fue pródigo en acciones tendientes a fomentar la diferenciación de nuestros alimentos en el país y en el mundo. A los protocolos de calidad aprobados se sumaron 14 empresas que lograron obtener la cesión de uso del sello de calidad “*Alimentos*

Argentinos, una elección natural” para 22 productos que se comercializan tanto en el mercado nacional como en el exterior. En el último tramo de ese año se incorporaron a la nómina las siguientes cuatro firmas:

ENDIVIAS BELGRANO S.A. Buenos Aires

Esta empresa recibió el derecho de uso de la marca para las endivias frescas que se comercializan con la marca “Fleming” a través de la Resolución SAGPyA N° 477/2008.



Fundada en 1998, la firma se dedica al cultivo, empaque y comercialización de hortalizas frescas, y tiene su planta en el partido bonaerense de General Belgrano. Destina su producción al mercado local y al exterior. En el mercado interno, entrega en forma directa a los supermercados y al Mercado Central, como así también a restaurantes, distribuidores y servicios de catering. Sus principales

exportaciones se dirigen a Brasil, Chile, Uruguay y también algunos países de Europa.

Como productor de hortalizas de alta calidad, ha implementado las normas europeas de buenas prácticas en su cultivo. Además, cuenta con el asesoramiento de técnicos holandeses, complementado por consultores externos en producción a campo y en calidad.

La obtención del Sello de Calidad, es un incentivo importante para garantizar los procedimientos de Seguridad e Inocuidad en la producción de Endivias frescas. Haber incorporado el protocolo que requiere la obtención del “Sello Alimentos Argentinos una elección natural” implica la continuidad de nuestro compromiso con la producción y empaque de hortalizas seguras y confiables para nuestros consumidores.

Cecilia M. Noble
Presidente Endivias Belgrano S.A.

Más información: www.endiviasbelgrano.com.ar

3 MG S.A. San Juan

Esta firma recibió el derecho de uso del Sello para su producto pasas de uva marca “Tetengo”, mediante la Resolución SAGPyA N° 142/2009.

Ubicada en la provincia de San Juan, la empresa cultiva distintas variedades de vid destinadas a la obtención de pasas de uva y su empaque. Cuenta con personal capacitado que opera con lineamientos de calidad específicos y tecnología de punta. La producción de uva en finca se realiza en base a una gestión integrada de calidad, que incluye un sistema

de trazabilidad desde el cultivo hasta su desecado gradual en secaderos naturales propios.

Hace ya varios años que el grado de estandarización y calidad productiva alcanzado le permiten a la empresa estar presente en tiempo y forma tanto en el mercado nacional como internacional.

Más información: www.meloalimentos.com

AGRÍCOLA COMERCIAL SÁNCHEZ SÁNCHEZ S.R.L. San Juan

Recibió el derecho de uso de la marca para su producto pasas de uva “Pasamar” y “Calle Mayor”, bajo la Resolución SAGPyA N° 480/2009.



La empresa está situada en la provincia de San Juan y se dedica a producir, elaborar y comercializar pasas de uva obtenidas a través de la desecación natural al sol. Posteriormente el producto es trasladado a la planta industrial donde, bajo la aplicación de estrictas normas de calidad e higiene (Análisis de Peligros y Puntos Críticos

de Control), y el uso de alta tecnología, logra un producto homogéneo y de alta calidad.

Brasil, España, Portugal, EEUU, Rusia y Polonia son algunos de los destinos comerciales de estas pasas.



Más información: www.sanchezsanchez.com.ar

QUEQUÉN S.A. Río Negro

Mediante la Resolución SAGPyA N° 636/2009, esta empresa obtuvo el derecho de uso del Sello para las cebollas frescas que comercializa con la marca “Quequén”.



Ubicada en Viedma, Río Negro, la firma vende la mayor parte de su producción en el mercado interno, en el que opera a través del Mercado Central. Una proporción es derivada al exterior, donde se destacan por sus compras la



Unión Europea y Brasil. Los cultivos se realizan de acuerdo a los requisitos de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y bajo normas Global-GAP. Asimismo, el establecimiento ha implementado las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Sistema Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), en tanto que realiza el empaque bajo certificación de las normas BRC (British Retail Consortium).

Más información: www.quequensa.com.ar

Los protocolos de calidad que deben cumplir los productos que obtienen el sello *Alimentos Argentinos una Elección Natural* están elaborados según atributos de producto, de proceso, y de envase, y en ciertos casos también se consideran los atributos de funcionalidad de uso. Los protocolos contemplan y establecen requisitos de calidad que deben reunir la materia prima y el producto final, y fijan parámetros físico-químicos, organolépticos y microbiológicos, según corresponda. Asimismo, se incorporan los sistemas de gestión de calidad alimentaria, como las Buenas Prácticas Agrícolas, de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y sistemas de trazabilidad, que deben estar implementados por las empresas.

Actualmente suman una veintena los protocolos aprobados, entre los cuales los siguientes fueron finalizados en 2009:

- Protocolo de calidad para Orégano
- Protocolo de calidad para Té Negro
- Protocolo de calidad para Cebolla fresca
- Protocolo de calidad para Preparaciones Culinarias Industriales
- Protocolo de calidad para Palta variedad Hass
- Protocolo de calidad para Queso Tybo y Holanda

Además se hallan en proceso de elaboración los protocolos correspondientes a higos frescos, naranjas frescas y pimiento para pimentón.

Difusión del Sello

A principios de 2009, se realizaron comerciales en medios masivos de comunicación de alcance nacional, para promocionar esta herramienta de diferenciación, y destacar el esfuerzo por mejorar cumplido por las empresas que alcanzan la calidad máxima. También se continuó con charlas informativas en distintas provincias del país.

En el plano de la difusión internacional, el Sello fue promocionado en más de 25 ferias internacionales del sector alimentario, entre ellas el Salón Internacional del Club de Gourmet, el SIAL China; Apimondia y ANUGA. También se lo difundió en exposiciones y eventos realizados en Argentina tales como ExpoAgro, Mercoláctea, el SIAL MERCOSUR, Alimentaria MERCOSUR, etc.

RECONOCIMIENTOS A EMPRESAS QUE SON CESIONARIAS O ESTÁN EN PROCESO DE OBTENCIÓN DEL SELLO “ALIMENTOS ARGENTINOS”.

La empresa Finca Del Río de Mendoza S.A., elaboradora de aceites de oliva en la ciudad de Maipú, provincia de Mendoza con su marca *Patagonia Gourmet* fue galardonada en los siguientes eventos, con las distinciones mencionadas a continuación:

- Concurso internacional de Aceites de Oliva en Latinoamérica 2009 “**OLIVINUS 2009**”, premio Gran Prestigio Oro para el producto *Patagonia Gourmet Frantoio Aceite de Oliva Extra Virgen*; Prestigio Oro para *Patagonia Gourmet Coupage Aceite de Oliva Extra Virgen*.
En el concurso sobre 221 aceites, pertenecientes a 17 países, fueron premiados alrededor de 102 productos en distintas categorías.
- “**CUYOLIVA 2009**”, galardón Olivo de Oro en la categoría *Varietal Arauco*, y en la categoría *Varietal Frantoio*.
En el certamen se presentaron 86 muestras, a las cuales se les realizó evaluación sensorial y evaluación química.

Otras empresas fueron distinguidas en el marco del Premio a la Excelencia Agropecuaria. Este premio galardona a hombres y mujeres de campo que se destacan en su actividad por medio de la innovación y el esfuerzo sostenido, en la edición 2009 se presentaron más de 200 casos.

- Premio a la Excelencia Agropecuaria 2009, organizado por La Nación y Banco Galicia.
- Categoría “Mejor Apicultor” galardonada Cooperativa de Provisión Apícola Cosar Limitada;
- Categoría “Mejor Horticultor” ternada Quequén S.A.;
- Categoría “Mejor Fruticultor” galardonado Faro Capital S.A.;
- Categoría “Mejor Industria Agroalimentaria” ternada Endivias Belgrano S.A.

Felicitaciones a todas ellas por el trabajo y los esfuerzos realizados.

Varias firmas cesionarias del Sello estuvieron presentes en los distintos stands institucionales montados por la Secretaría de Agricultura en las ferias mencionadas, y también se les facilitó la participación, sin costos, en diversas rondas de negocios.

Una respuesta adecuada

La aplicación de normas internacionales de calidad está siendo requerida en forma creciente en los distintos mercados mundiales dónde se comercializan productos argentinos. Más del 60% de nuestras exportaciones del complejo agroalimentario están alcanzadas por los condicionamientos normativos de la calidad.

Tanto en la UE, como en Estados Unidos, Canadá y en general los países desarrollados, se exige que los productos que ingresan a esos mercados tengan algún tipo de garantía de inocuidad y calidad. Por esta razón el número de regulaciones técnicas y estándares se incrementa constantemente.

De ahí que la aplicación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad y calidad en los productos alimentarios se haya convertido en un factor de creciente importancia para mejorar las posibilidades de exportar alimentos. El Sello "*Alimentos Argentinos, una elección Natural*" brinda una clara respuesta a esas exigencias y apuntala la competitividad de la vasta oferta que ofrece la Argentina al mundo.

La capacidad de reacción frente a la situación actual en cuanto a los requerimientos de inocuidad y calidad será clave para que nuestro país pueda enfrentar con éxito el proceso de transformación que promueven los mercados agroalimentarios.

Los beneficiarios del Sello confiaron en que la adopción de una marca oficial de calidad, facilitaría la identificación de los alimentos argentinos por parte de los consumidores, que potenciaría la buena imagen que tienen de los mismos y que, al mismo tiempo, el cumplimiento de los protocolos disminuiría los costos de no calidad.

Los resultados ponen de manifiesto el esfuerzo desplegado por todos los actores del sector, desde los pequeños productores y los técnicos, Cámaras e instituciones afines, hasta los consumidores, que día a día optan por alimentos de mejor y mayor calidad.

