

Nueva Denominación de Origen para un producto exclusivo

Más tandilero que nunca



De acuerdo a lo establecido en la Ley N° 25.380, su modificatoria Ley N° 25.966 y el Decreto N° 556/2009 que regula la adjudicación de las Denominaciones de Origen a los productos agrícolas y alimentarios típicos de una región, el 29 de septiembre el Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación aprobó el protocolo de producción y elaboración que reconoce, registra y protege a la segunda Denominación de Origen de la Argentina: “*Salame de Tandil*”, mediante la Resolución N° 986/11.

Con su publicación en el Boletín Oficial, el 5 de octubre, quedó abierta una etapa absolutamente nueva para un producto que hunde sus raíces en la identidad local, y que cuenta ahora con renovadas oportunidades comerciales y posibilidades de posicionamiento en los mercados.

La identificación mediante una Denominación de Origen (DO), permite al consumidor conocer inmediatamente las virtudes y bondades de un producto y asegura su procedencia geográfica, evitando así falsificaciones y engaños.

La protección

Además de mostrarse ante el consumidor con la seguridad de lo auténtico, un producto regional que cuente con una DO tiene varias otras ventajas, entre ellas:

- Indica que tienen una calidad que los hace especiales por el lugar del cual provienen.
- Asegura el cumplimiento de un protocolo controlado.

- Promueve la protección de especies autóctonas.
- Protege los procedimientos de elaboración propios de la zona.

Los productores que oportunamente conformaron la Asociación Civil encargada de promover y proteger la Producción del Salame de Tandil son: Cabañas Las Dinias, Estancias Integradas, La Charcutería, Granja el Reencuentro y Cagnoli.

Los productos que pueden identificarse con el ícono de la Denominación de Origen Salame de Tandil, cumplen los estrictos procedimientos establecidos en el protocolo de producción, verificado por dicho Consejo, y sus particulares características surgen de una combinación especial de los recursos naturales y culturales, transmitidos durante generaciones en un territorio determinado que vincula el producto con su población y el origen geográfico.

Representa, a su vez, un sistema socio-productivo integrado localmente, que asocia productores de materias primas, elaboradores de salames y al sector comercial, y que proporciona empleo

aproximadamente a 1000 familias, de manera directa e indirecta.

En conjunto esta cadena productiva es capaz de absorber anualmente unos 2.000.000 de Kg. de carnes porcinas y vacunas provenientes de animales criados dentro del área protegida, los que son utilizados en la elaboración de aprox. 1.500.000 Kg. del salame de Tandil DO, bajo procesos y técnicas transmitidas de una generación a la otra.

Como resultado de este proceso de integración, que incluye a productores de diferentes tamaños y capacidades productivas, se logra quintuplicar el valor generado localmente, calculado como el valor agregado desde el origen de las materias primas cárnicas hasta que el producto final llega al consumidor.

Aquellos inmigrantes...

La tradición de elaborar embutidos surgió en Tandil junto con la corriente inmigratoria proveniente de las regiones de Italia y España, entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX. El inicio de la elaboración de los salames



Ministro de Agricultura, Julián Domínguez: “Queremos producir, rescatando nuestra propia historia”.

tandileros tiene, en esta región, una impronta particular, asociada al asentamiento de pequeños establecimientos elaboradores urbanos.

Las particularidades del espacio geográfico de producción del salame se encuentran ligadas a variables naturales relacionadas con la utilización, calidad y disponibilidad del recurso hídrico; un clima templado y húmedo, el desarrollo de suelos propicios para actividades agropecuarias, así como el valor forrajero de la vegetación que crece en la región.

Afirman los elaboradores de este producto que son *“el aire y el agua dos elementos clave en el proceso de fabricación de los salames, especialmente durante la fase de maduración, donde el contacto con el aire y el proceso de deshidratación definen el aroma y sabor que distinguirán al producto final”*.

A las características agroecológicas de la comarca se suman las recetas familiares tradicionales, que contemplan raíces históricas comunes transmitidas de una generación a la otra y que repre-



De izquierda a derecha: El Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Lorenzo Basso; el director Ejecutivo del ANSES, Diego Bossio; el ministro de Agricultura, Julián Domínguez; el Presidente del Consejo de Dominación de Origen Salame de Tandil Asociación Civil, Pablo Cagnoli, y el actor oriundo de esa ciudad, Víctor Laplace.

sentan una identidad local típica. Los conocimientos adquiridos permiten que los productores logren:

- la selección de las materias apropiadas,
- el preparado de la receta que implica la combinación precisa de carnes, especias y demás ingredientes,
- el embutido y atado de los productos, y

- el seguimiento de la maduración para asegurar el producto final con el cual se sienten identificados.

El proceso de obtención del Salame de Tandil se inicia con la selección de cerdos y vacunos que reúnen características especiales en cuanto a, entre otros factores, el peso, alimentación, higiene y sanidad. De esta manera se obtienen carnes de cualidades que responden con exactitud a la obtención del producto final deseado. Asimismo, la utilización de especias y el control de cada una de las fases del proceso de elaboración, aseguran que el Salame de Tandil reúna características que fueron surgiendo con la tradición elaboradora de salames en la región.

“Rescatar nuestra historia”

Esa faceta histórica, que convierte a un alimento en un vasto entrelazado de esfuerzos, sacrificios, pruebas, errores, éxitos y mejoramiento fue destacada por las declaraciones que realizó



el Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca, Julián Domínguez, en oportunidad de la presentación pública de la flamante D.O., el 10 de noviembre: *“Queremos producir rescatando nuestra propia historia, retomando nuestras raíces. Esta Denominación es ejemplo del trabajo y del sueño de muchos tandilenses, pero que engrandece a todo el país (...), representa la recuperación de nuestra propia autoestima, de la capacidad de construir a partir de nuestra propia identidad”*.

En la misma oportunidad, el Presidente del Consejo de Dominación de Origen Salame de Tandil Asociación Civil, Pablo Cagnoli, destacó las expectativas con que trabajarán de ahora en más con esta nueva herramienta: *“La denominación de origen genera mayor competitividad de la producción agroalimentaria en los mercados externos, da valor agregado, aumenta el empleo genuino, suma calidad higiénico - sanitaria a los productos y estimula el crecimiento de*



las economías. Con la denominación de origen se protege el futuro de las generaciones venideras, se genera empleo y se promueve el desarrollo regional”.

En rigor, el objetivo principal de las Denominaciones de Origen es construir entre todos la protección de nuestro “saber hacer” y la diferenciación de los productos argentinos con identidad te-

ritorial. Es decir reconocer y proteger el valor de producciones regionales y “especialidades alimentarias” diversas, tan renombradas como carentes –hasta hoy- de una protección legal efectiva. Esto, por lo demás, impulsa el progreso de las áreas protegidas porque fortalece la integración entre diferentes sectores económicos, promueve las inversiones a nivel local y -entre otros impactos- abre el horizonte a nuevos negocios y fortalece la generación de empleos.

Desde el punto de vista comercial, el uso de estas diferenciaciones apunta a consolidar una estrategia competitiva eficaz que satisfaga plenamente las expectativas de los consumidores que buscan mayor naturalidad, autenticidad y calidad en los alimentos que adquieren. Y, juzgadas desde el ángulo productivo, responden al criterio que el Ministro Julián Domínguez resumió con pocas palabras en una de sus declaraciones: *“permiten generar mayor valor agregado en origen, más producción, más tecnología, y todo eso favorece el crecimiento del país”*.

