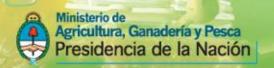


Presentación de las solicitudes de reconocimiento de una IG/DO

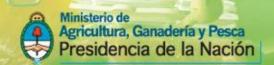


Índice temático



- Marco regulatorio nacional.
- Cómo comenzar: evaluación de la factibilidad de una IG
- Solicitud de diagnóstico.
- Requisitos para la presentación de las solicitudes de registro de una IG/DO.
- Criterios de análisis.

Marco regulatorio nacional



Ley N° 25.380 y su modificatoria N° 25.966 Productos Agrícolas y Alimentarios



Decreto Reglamentario ______ 556/2009

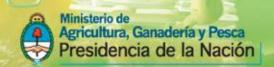
Autoridad de Aplicación SAGyP



DNTCPAF recepción de solicitudes y seguimiento de exptes. Res. 587/2010



Cómo comenzar



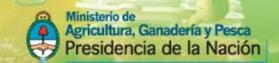
Evaluación de la factibilidad de la IG

- •¿El producto se conoce como resultado del nombre geográfico? ¿Tiene sentido dicho nombre para los consumidores?
- •¿Existe una calidad uniforme, similar?
- •¿En qué zona se produce o se podría producir?
- •¿Quiénes son los integrantes de la cadena de producción?
- •¿Quedarían excluidos algunos productores como consecuencia de algún requisito y/o delimitación?

Reuniones con los integrantes de la cadena

Evaluaciones
sensoriales entre
todos los
productores/
integrantes de la
cadena (para ver
si se reconoce
una calidad)

Encuestas,
evaluaciones
sensoriales, otros
con consumidores



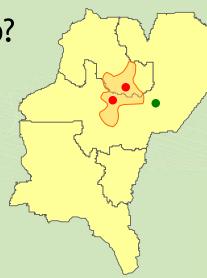
- 1. Solicitud de diagnóstico de la DO/IG
- 2. Evaluación de la potencialidad de la DO/IG
- 3. Solicitud de registro de la DO/IG
- 4. Cumplimiento de requisitos jurídicos y técnicos
- 5. Verificación ante el INPI
- 6. Consulta pública
- 7. Auditoría en la región
- 8. Evaluación por la Comisión Asesora
- 9. Resolución SAGyP



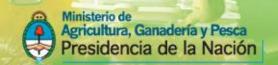
1. Solicitud de diagnóstico de la IG/DO

• ¿Qué herramienta solicita? ¿Nombre propuesto?

- ¿Dónde se produce? Delimitación.
- •¿Las características del producto son homogéneas entre los diversos productores?
- •¿Qué tienen en común y cuál es el factor determinante de su reputación?
- •¿Qué lo diferencia de sus similares?
- •¿Cuál es el vínculo con el territorio? ¿ Se considera al producto parte de la cultura local?
- •¿Existen imitaciones del producto? ¿se puede producir en otra región? www.alimentosa







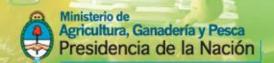
2. Evaluación de la potencialidad de la DO/IG

3. Solicitud de registro de la DO/IG

Tipo de Producto

- Carne fresca
- Embutidos y Chacinados
- Productos lácteos
- Aceites y grasas
- Frutas/ Hortalizas frescas
- Frutas/ Hortalizas procesadas
- Pescados y frutos de mar

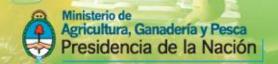
- Harinas
- Oleaginosas (no aceites)
- Alimentos azucarados/ Chocolate/ Miel
- Bebidas fermentadas No vínicas
- Bebidas alcohólicas No vínicas
- Fibras
- Otros productos no alimenticios



3. Solicitud de registro de la DO/IG

Pliego de condiciones:	
a. Nombre de la IG/DO	Región, microregión o área definida de las condiciones agroecológicas.
b. Descripción del producto	Definición por el CAA, descripción MP, características diferenciales y análisis/estudios.
c. Zona geográfica	Mapa – croquis de la superficie donde se desarrollan las actividades de producción.
d. Prueba del origen	Elementos que avalan el origen del producto: trazabilidad. Descripción de los controles del sistema.
e. Método de obtención del producto	Detalle de actividades.

www.alimentosargentinos.gov.ar/ig



3. Solicitud de registro de la DO/IG

f. Vínculo con territorio (histórico, natural, humano) Descripción del entorno geográfico y cómo los factores naturales y/o humanos inciden sobre las características del producto final.

Factores humanos

prácticas enriquecidas por la experiencia y que incorporan costumbres locales y el compromiso de mantener formas de producción tradicionales.

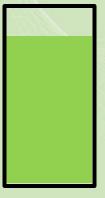
Factores naturales
clima, naturaleza del suelo,
flora nativa y fauna



3. Solicitud de registro de la DO/IG

f. Vínculo con territorio (histórico, natural, humano) Descripción del entorno geográfico y cómo los factores naturales y/o humanos inciden sobre las características del producto final.

Factor natural



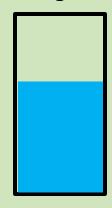
clima, naturaleza del suelo, flora nativa y fauna

Factor humano



prácticas enriquecidas por la experiencia y que incorporan costumbres locales y el compromiso de mantener formas de producción tradicionales.

Factor genético



raza y variedades adaptadas



3. Solicitud de registro de la DO/IG

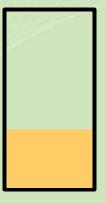
f. Vínculo con territorio (histórico, natural, humano) Descripción del entorno geográfico y cómo los factores naturales y/o humanos inciden sobre las características del producto final.

Factor natural



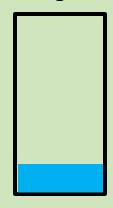
clima, naturaleza del suelo, flora nativa y fauna

Factor humano

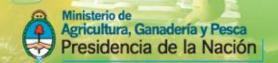


prácticas enriquecidas por la experiencia y que incorporan costumbres locales y el compromiso de mantener formas de producción tradicionales.

Factor genético

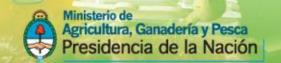


raza y variedades adaptadas



3. Solicitud de registro de la DO/IG

g. Rotulado	Etiquetas – logotipo.
i. Estimación de volumen comerciable anual	Declaración jurada.

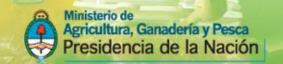


- 4. Cumplimiento de requisitos jurídicos y técnicos
- Ingreso formal: Apertura del expediente.
- Requisitos jurídicos: Aval provincial.
- Análisis Técnico: especificaciones de producto, protocolos, Tipicidad/ Reputación/ Calidad/ Cualidad.
- 5. Verificación ante el INPI

6. Consulta pública







7. Auditoría en la región

Verificación del cumplimiento del protocolo

8. Evaluación por la Comisión Nacional Asesora



Representantes de las provincias, del INTA, INTI, SENASA, miembros de la oficina de registro y MAGyP, otros.

9. Resolución SAGyP

Logos para identificar productos registrados

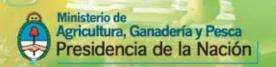


Resolución SAGyP N° 546/2011

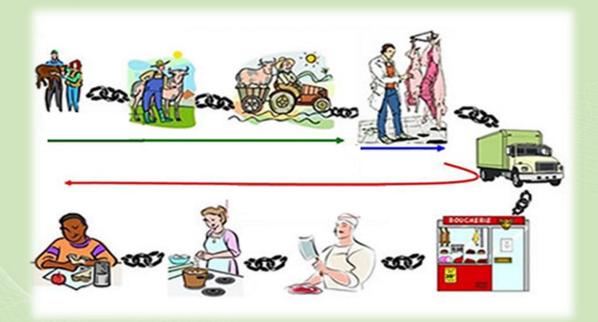




Después del registro...

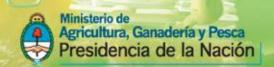


Auditorías Periódicas



- Actualización del volumen comerciable anual
 - Actualización del protocolo
 - Incorporación de nuevos productores

Expedientes iniciados



- Aceite de Oliva Extra de Mendoza y Maipú
- Carne Ovina Patagónica
- Cordero Patagónico
- Lana de Camarones
- Maní de Córdoba
- Miel de la Cuña Boscosa Santafesina
- Miel Patagonia Sur Argentina
- Queso de Tafí del Valle
- Salame de Tandil

<u>Internacionales</u>

- Turrón Alicante
- Turrón de Jijona
- Queso Parmigiano Reggiano





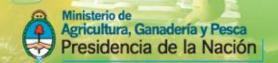








Primera DO de la Argentina



Chivito Criollo del Norte Neuquino

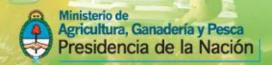








Proyectos Piloto (PROCAL II)



- Melón de Sarmiento
- Ajo de Calingasta
- Tomate Platense
- Alcaucil de La Plata
- Carne Ovina Patagónica
- Queso de Tafí del Valle



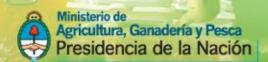








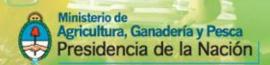




www.alimentosargentinos.gov.ar/ig







Equipo IG

Ing. Alim. Laura Domínguez

Ing. Agr. Ivana Sabljic

Ing. Agr. Lucía Tejada

Tec. María Emilia Lázaro

Dr. Hector Niubo - Coordinador del Registro Nacional de IG y DO

TE: 011-4349-2186 / 2359 / 2236 / 2789

dorigen@minagri.gob.ar

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/ig