

**IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE**

**IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE  
UN SELLO DE CALIDAD TERRITORIAL**

**SEMILLA MÁS TERRITORIO**

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

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

### Decreto reglamentario 556/09

#### Objetivos

- Promover la diferenciación de los productos por su identidad particular, debida a su lugar de producción y/o métodos de elaboración locales
- Proteger el “saber hacer” local y los recursos naturales.
- Fomentar el desarrollo rural

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Producido **y** procesado **y** preparados en el área geográfica mencionada

Calidad o características se derivan esencialmente del origen geográfico

#### INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Producido **o** procesado **o** preparados en el área geográfica mencionada

Calidad, reputación, características o Tipicidad atribuibles al área geográfica mencionada

¿Por qué una **identificación geográfica** para el **tomate platense**?

## Histórico

- Por el vínculo con el territorio: Natural

## Humano

- Por sus atributos particulares de sabor, rusticidad, adaptado al suelo y al clima local, reconocido por la comunidad como propio:
  - las características del tomate platense según trabajo grupal 2º y 3º encuentros,
  - ensayos 2008
- Por que es diferente a otros tomates y se lo confunde...
  - degustaciones 2007
  - la “tarea para el hogar” 4º Encuentro: preguntas a los verduleros.

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

1925	1944	1950	1951
Hoja crespá	Santa Clara	Marglobe	Clark's
Ponderoso violeta	Marglobe	<b>Platense</b>	<b>Platense</b>
Ponderoso genuino	Perdrigeón	Genovés	<b>Platense</b>
Invulnerable	Enano violeta	San Marzano	<b>Platense</b>
Durazno	Durazno		
	Conserva	1953*	
Rey amarillo	Rojo Grande		
	San Marzano	Ponderosa	1974
Conserva (de tierra)		Pierret	<b>Tipo Platense</b>
Perdrigeon de Monthlery		Genovés	Tipo Criollo
Incomparable		<b>Platense</b>	Tipo redondo
Maravilla		Raya Verde	

[volver](#)

## IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

**“La historia del tomate empieza en la Boca, con los genoveses de la Boca...”**

**“Tomate francesito”**

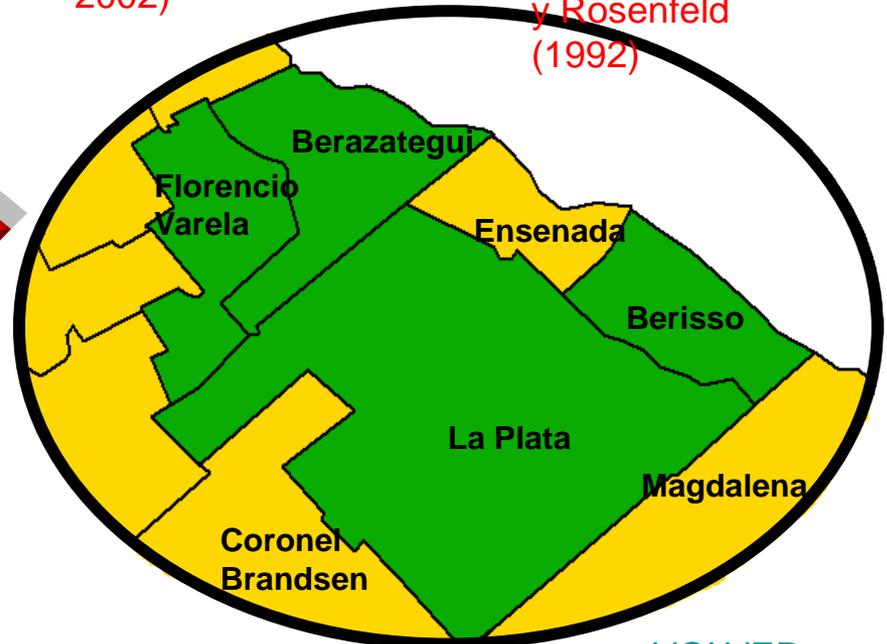
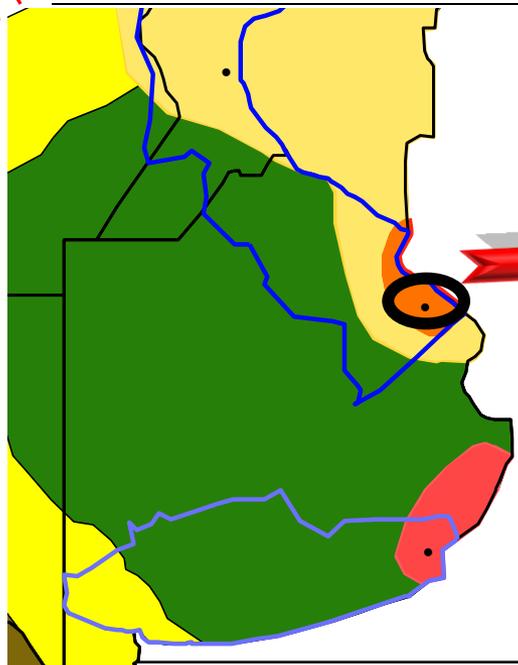
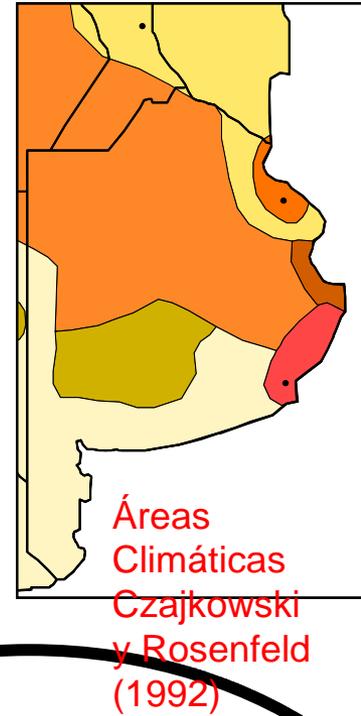
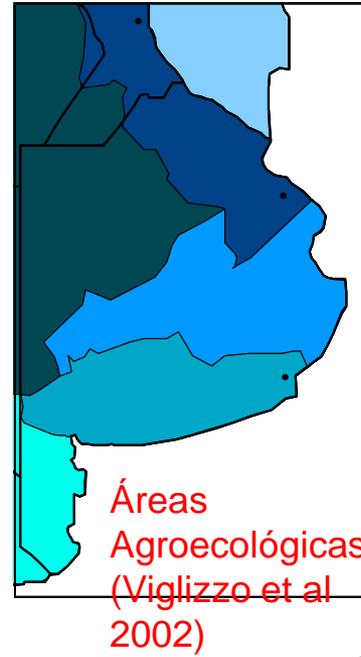
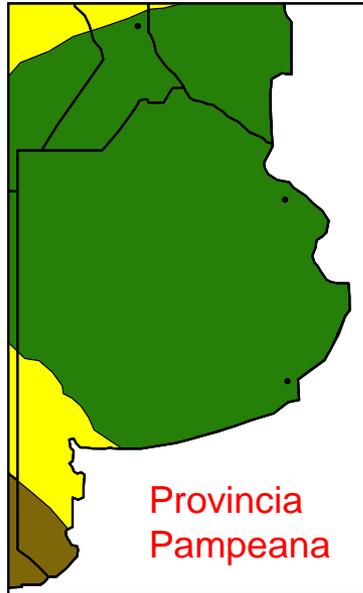
**“Tomate de tierra”**

**“... al tomate platense un quintero muy famoso en aquel entonces, que se llamaba Papalardo, quintero muy famoso en aquel entonces, que fue a pasear e Italia... no era tomatero, era apiero y coliflorero... en esa época, hace 50 años, se hacía poco tomate por acá.**

**Fue a Italia y vio un tomate hermoso, chato con raya negra, que le llamó la atención.. No sabía nada de tomate. Lo trae y se desparrama y se le pone platense por que fue en la zona de City Bell...”**

**Antonio Gentile, 1999**

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

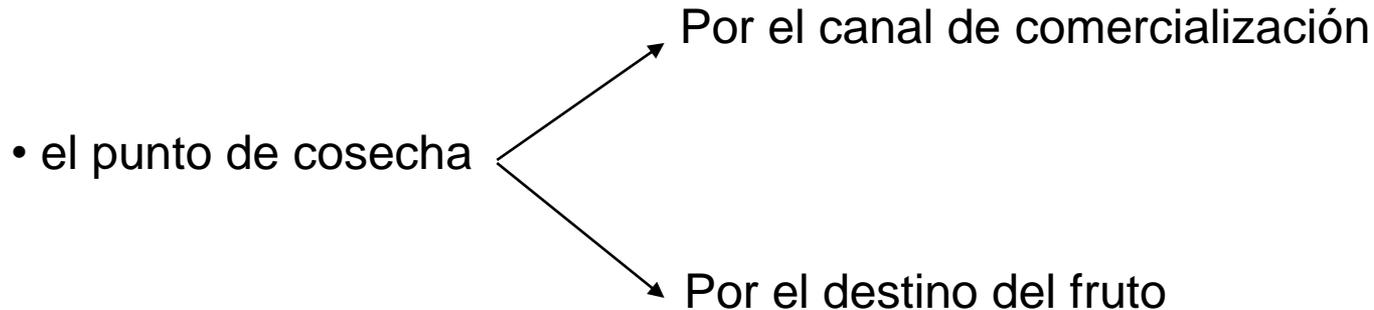


# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

El saber hacer: la producción, el procesamiento y el consumo

## La producción:

- la producción de semilla
- el transplante y el encañado/el hilo
- el tratamiento de plagas y enfermedades



## El procesamiento:

- el dulce
- la salsa

## El consumo:

- el reconocimiento del fruto
- el aprovechamiento: fresco/procesado

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

Las características particulares del tomate platense

## 2º encuentro

Consigna:

**“La esencia del tomate platense”**  
**“Características del tomate platense”**

### **Con respecto al fruto:**

- sabor (no lo puede perder),
- jugoso, que sea gelatinoso,
- color intenso,
- achatado,
- acostillado,
- con el hombro verde
- maduro afuera, maduro por dentro

### **Con respecto la cultivo:**

- natural
- que sea local
- uso limitado de agroquímicos

### **Con respecto a la comercialización:**

- cadena de comercialización corta

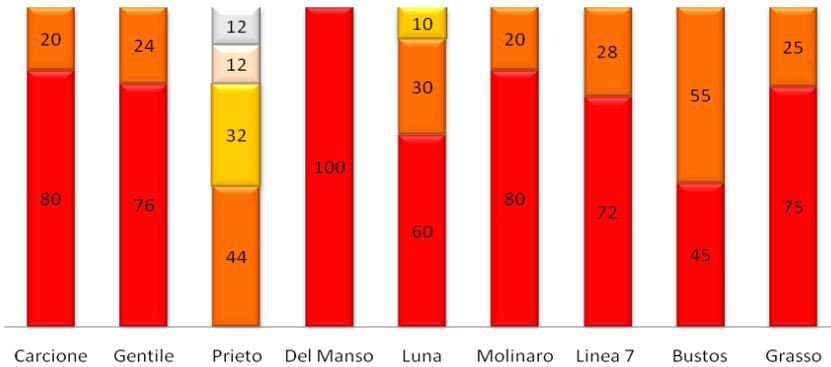


# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

## ENSAYOS 2008

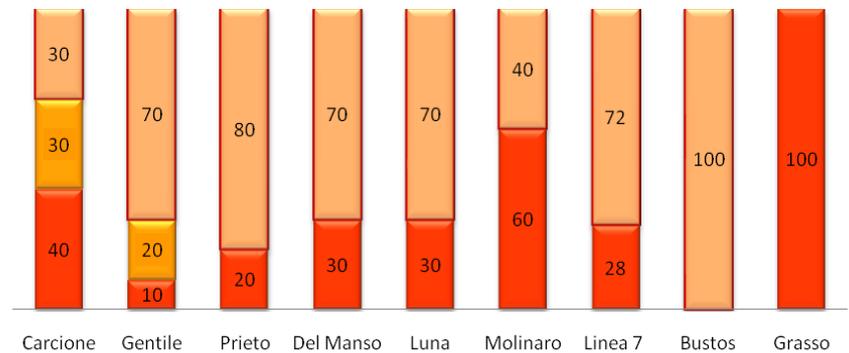
### Forma long del fruto

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5

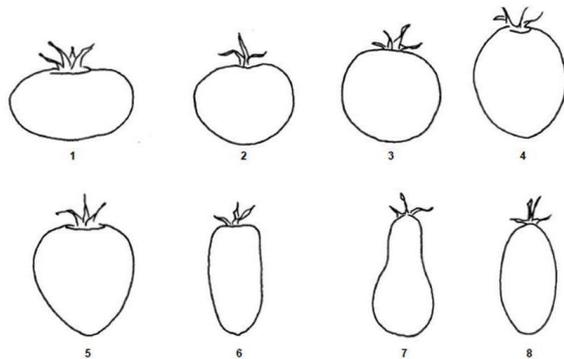


### Poblaciones de Tomate PLatense

■ Acostillado si ■ Acostillado no ■ Acostillado poco



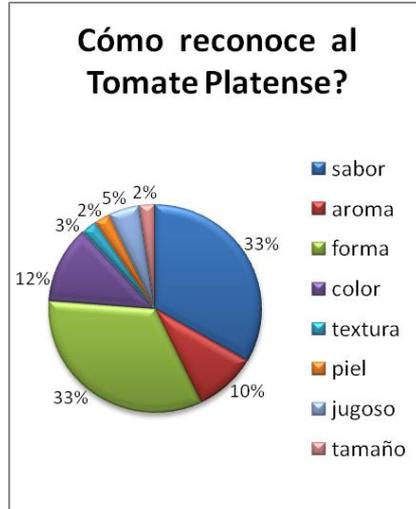
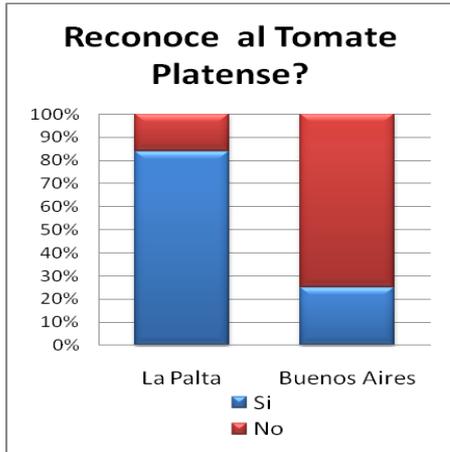
1 Chato; 2 Redondo, 3 Redondeado; 4 Alargado; 5 Acorazonado



# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

## DEGUSTACIONES

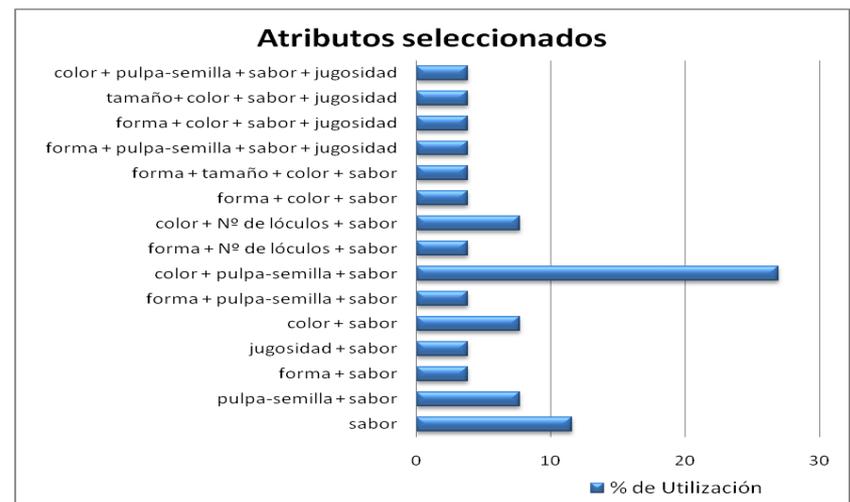
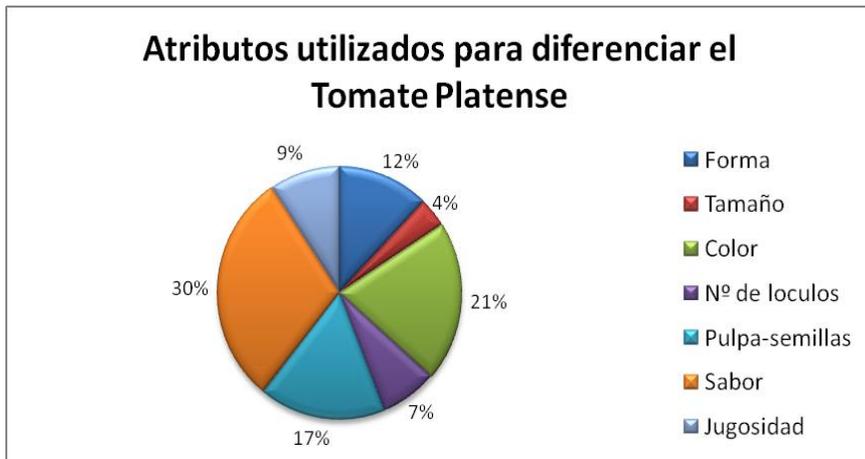
ENCUESTAS A CONSUMIDORES 2004



ANÁLISIS SENSORIAL 2008



DEGUSTACIONES 2007



## LOS VERDULEROS

**“verduleros le dicen platense al de la zona “**

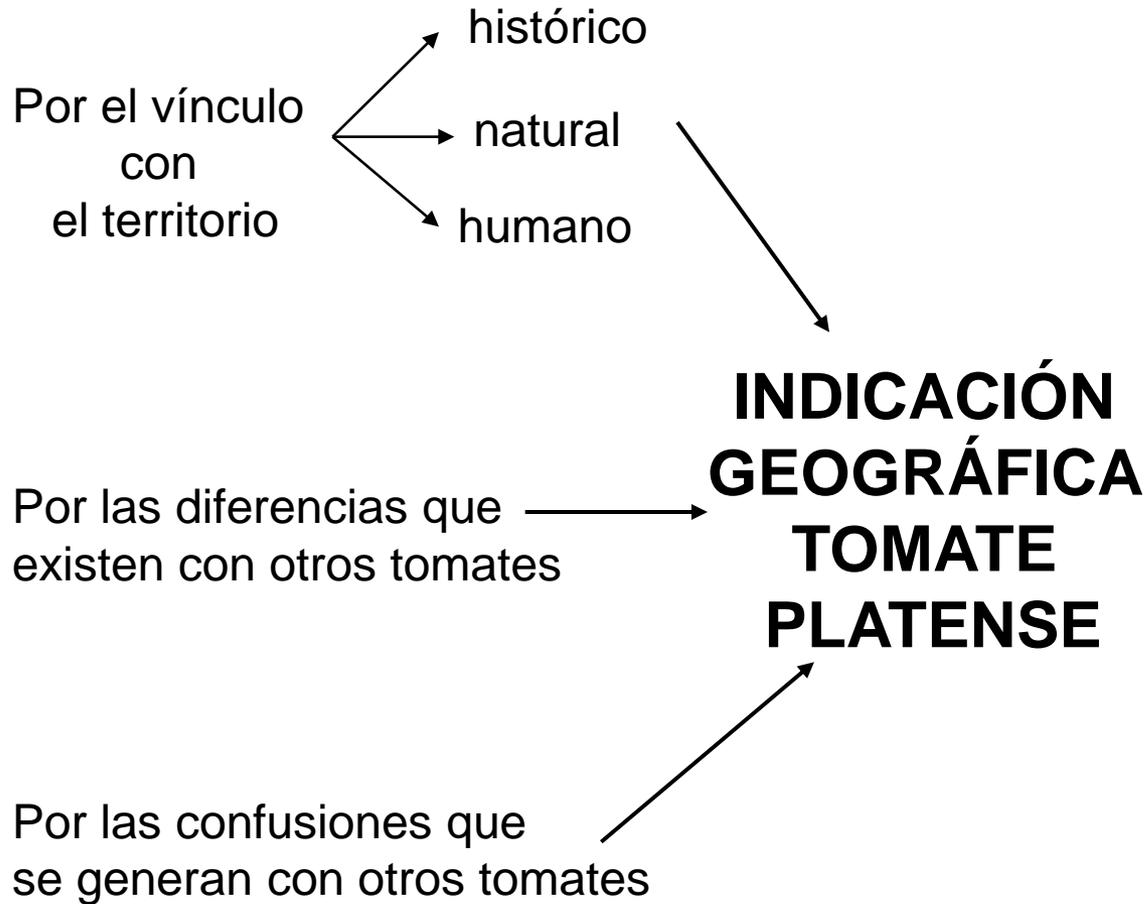
**“otros le indican el “de la zona”, sólo un verdulero lo reconoce pero no lo trae porque es difícil de conseguir en el mercado”**

**“...lo confunden con el de la zona”**

**“los verduleros jóvenes o bolivianos lo confunden con el de la zona“**

**“No lo conocen, lo confunden con el “de la zona”. Sólo un verdulero de City Bell lo conoce y lo trae porque compra verdura fresca en quintas”**

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE



# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

¿Y cuales son los requisitos para trabajar con un sello de **identificación geográfica** -tomate platense-?

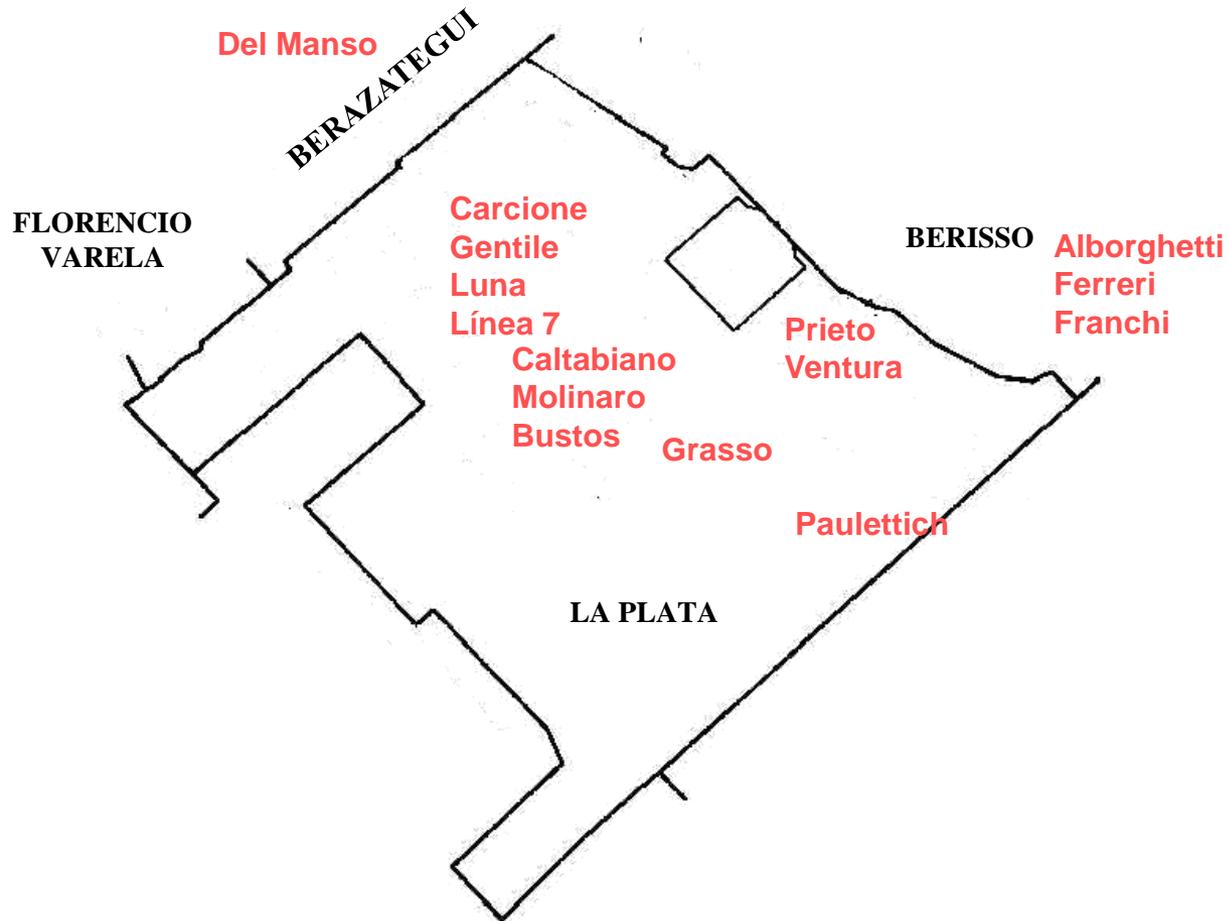
Delimitación del área de producción

Protocolo de producción

Pautas para producción de semilla

Logo

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE



# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

## PRODUCCIÓN DE TOMATE PLATENSE

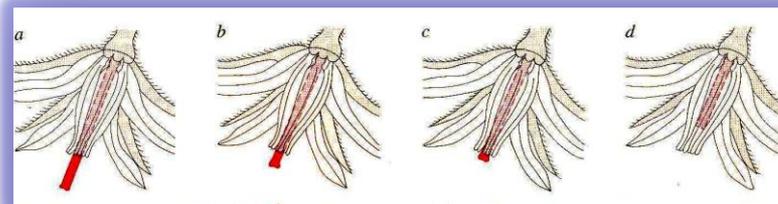
	<b>Prod. de semilla</b>	<b>Almácigo</b>	<b>Prep. del suelo</b>	<b>Transplante</b>
<b>Susana</b>	Elije los frutos más parecidos al TP de la 3° o 4° corona, corta, exprime, fermenta 2 noches. Extiende capa fina de semillas sobre cajón con arpillera a sol directo. Pasa la mano cada 15' para despegarlas. Cuando secó la deja por 2 días al sol sin revolver, guardando a la noche. Guarda en frascos con diario en el fondo. Frascos en cajas etiquetadas. Guarda en la cochera, en oscuridad	Primera fecha: 24 de JUNIO. Segunda fecha: mediados de OCTUBRE. En spilding con tierra comprada, 1 semilla por celda. Spildings apilados y envueltos con nylon hasta que emerge la plántula	(en invernadero) Bosta de pollo, rotativa, surcos (entre 80 y 90 cm), goteo (2 líneas de manguera por surco)	6/8 hojas.

	<b>Riego</b>	<b>Conducción</b>	<b>Plaguicidas Fertilización</b>	<b>Punto de cosecha</b>	<b>Forma de cosecha</b>
<b>Susana</b>	Por goteo, día por medio, 15 minutos	A +/- 40 cm (un zapín de distancia). 1° riego: ni bien transplanta, por goteo durante 15' 25 días después del transplante desbrotando y pasa el hilo. Con la mano. Va desbrotando y a la vez, enrollando el hilo No ralea flores	Nitrato de Potasio en 2° corona		

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

## LA PRODUCCIÓN DE SEMILLA

- Origen de las semillas
- Número mínimo de plantas en cultivo
- Aislamiento (distancia mínima de otro cultivo de tomate): 50m- 100m
- Seguimiento del cultivo (estado sanitario y durante la primera floración y maduración de los primeros frutos)
- Normas de obtención
- Calidad de la semilla (germinación, pureza, contenido de humedad)



¿Logo?

# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

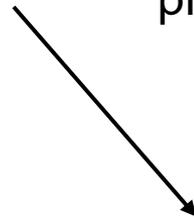
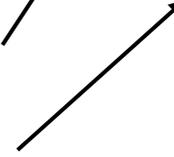
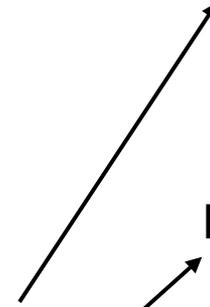
## **INDICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE**

Delimitación de un  
área de cultivo

Protocolo de producción

Restricciones a la  
producción de semillas

Logo identificadorio



# IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA TOMATE PLATENSE

