



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones
Geográficas y Denominaciones de Origen*

COMISIÓN NACIONAL ASESORA DE INDICACIONES
GEOGRÁFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN

Reunión Plenaria el día 7 de noviembre de 2013

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Anexo al ACTA N° 04

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los siete (7) días del mes de noviembre de dos mil trece (2013), con la presencia de: el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Ing. Agr. Lorenzo BASSO, el Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías Ing. Agr. Oscar SOLÍS, Pablo MORÓN, Héctor NIUBÓ, Elena SCHIAVONE, Alfredo DIAZ, Gabriel LEVY, Vanesa SCARLATTA, Oscar VIDONI, Jorge Fernando ROMERO, Tabaré BASSI, Francisco ECHAGUE, Soledad MIGLIETA, Máximo LOBO, Graciela CERUTTI, Patricia LARRAINZAR, Viviana RENAUD, Rino FORNASARI, Ana GUTMAN, Soledad ECHARRI, Gabriela NASO, Verónica ORTIZ, Gabriela CATALANI, Santiago PANNE, Juan Carlos BATISTA, Laura DOMINGUEZ, Lucía TEJADA, Magali PARZANESE, Mariana ABOUD; se desarrolló la reunión plenaria.

Se dio comienzo a la reunión con las palabras de bienvenida del Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Ing. Agr. Oscar Solís. Posteriormente, el coordinador de la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO), Dr. Héctor Niubó cedió la palabra a los representantes de "Salame Típico de Colonia Caroya" quienes presentaron su producto a través de un video documental.

En dicho video, se describió la zona delimitada, en sus aspectos naturales y socioeconómicos, se pudo visualizar el modo de obtención del producto y sus particularidades y se hizo una clara reseña sobre el arraigo cultural que tiene el producto a proteger en ese territorio. Luego, se continuó con el programa establecido de la reunión, donde el Dr. Héctor Niubó describió las actividades de capacitación realizadas por la oficina de registro durante el corriente año.



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones
Geográficas y Denominaciones de Origen*

Consiguientemente detalló las etapas del proceso de registro de la solicitud de reconocimiento del Salame típico de Colonia Caroya que estuvieron a cargo de la oficina a partir de la apertura del expediente y, con ello, se cedió nuevamente la palabra al grupo solicitante de la IG que estaba presente. Entonces, Fernando Visintín, el presidente del Consejo de Promoción de la IG, y Olga Candussi relataron su experiencia a través de una presentación digital. Una vez finalizada se solicitó al grupo interesado que se retiraran de la sala para dar lugar al debate y evaluación del expediente por parte de los miembros de la Comisión.

Una de las primeras dudas expuestas por la representante del CFI, Ana Gutman, tuvo relación con los sótanos de maduración del salame. Ya que, consultó si el protocolo amparaba la posibilidad de construir nuevos sótanos en caso de que los ya existentes limitaran la producción. Asimismo, varios integrantes de la Comisión preguntaron si sería necesario sembrar en estas nuevas construcciones el hongo característico del emplume.

Para dar respuesta a este planteo, se invitó a pasar a Vanesa Ludemann, especialista en micología de la Universidad Nacional de Quilmes y colaboradora en el proceso de construcción de la IG y a Marcelo Champredonde, investigador del INTA e integrante del grupo solicitante. En primer lugar, la especialista afirmó que está contemplada la posibilidad de construir nuevos sótanos y que efectivamente hay productores que recientemente lo han hecho. Asimismo, agregó que la presencia de estos en las casas de la Colonia es característica, con lo cual es muy común que quienes construyen nuevos hogares, contemplen también la construcción del sótano correspondiente. Por otro lado, con respecto a la necesidad de sembrar el hongo, *Penicillium nalgiovense*, en nuevas construcciones se aclaró que no porque este se encuentra naturalmente presente en el ambiente y que al momento de desarrollarse el emplume predomina por sobre otras especies. También se reafirmó que es el hongo característico del producto, existente en la totalidad de los salames típicos de la Colonia con una frecuencia mayor al 85% con respecto a otras especies y con la particularidad de cubrir la superficie del producto de manera muy pareja y homogénea.

Otra duda planteada, esta vez por parte de Graciela Cerutti, representante por la provincia de Tucumán, fue por qué se solicitaba el reconocimiento mediante una IG y no mediante una DO. Al respecto, el coordinador de la Oficina de Registro, Héctor Niubó, explicó las diferencias entre una IG y una DO y aclaró que desde un primer momento el grupo productor había solicitado una IG como un modo de resguardar el nombre y procedencia del producto.

Aclarado este punto, Gabriela Catalani, a cargo de la Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales del MAGyP, expone que no



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones
Geográficas y Denominaciones de Origen*

comprende por qué la tipicidad del producto reside en el hongo y no en el medio geográfico. Para dar respuesta a esta duda, Vanesa Ludemann y Marcelo Champredonde, explicaron que se trata de una conjunción de factores la que le otorga el carácter de típico al salame, entre ellos, el clima, la presencia del hongo, el saber hacer (manejo de sótano principalmente) y la tradición.

Otro aspecto debatido fue la suficiencia o no de la habilitación municipal para el comercio que poseen los establecimientos elaboradores, y se planteó la necesidad de solicitar la habilitación para el tránsito provincial o federal para suplir estas cuestiones. Frente a esta incertidumbre, se aclaró que para el registro de una IG se parte de la base de que el producto en cuestión cumple con el Código Alimentario Argentino y con la normativa sanitaria vigente. La habilitación municipal sólo indica el alcance de la zona de comercialización y no supone dudas sobre su inocuidad. En este sentido, Vanesa Ludemann explicó que el punto de partida para iniciar el proceso de reconocimiento del salame fue asegurar un producto inocuo. Agregó también que se hicieron todos los estudios correspondientes y que la decisión de establecer los 21 días como mínimo de maduración tiene relación con este aspecto. Por otro lado, se explicó que de todos modos depende del interés de los miembros del grupo solicitante que tramiten en un futuro la habilitación provincial o federal.

Continuando con el debate, Graciela Cerutti, planteó que si en Colonia Caroya hay otros productores que no forman parte del proyecto y que si la tipicidad está dada solamente por el sótano, la IG no es sustentable. En este sentido, se comenzó por explicar que la convocatoria a formar parte del proceso de reconocimiento fue abierta y participativa a todos los productores. Asimismo se aclaró que los elaboradores del salame típico en la Colonia que hoy no formen parte de la solicitud de registro pueden incorporarse en el momento que lo deseen. Por otro lado, de no incorporarse a la IG, se dejó en claro que pueden comercializar su producto indicando que proceden de Colonia Caroya porque no supone error o engaño al consumidor y porque la ley no establece la exclusividad del nombre. Se indicó que lo que no pueden hacer es usar el isologotipo identificatorio de la IG. Luego, Marcelo Champredonde, para fundamentar la sustentabilidad del proyecto, compartió numerosas anécdotas de los productores, narró todo el trabajo realizado en los cinco años que llevó el desarrollo del protocolo. A su vez se invitó al Méd. Vet. Fernando Carduza de INTA Castelar a explicar los análisis sensoriales realizados a fin de identificar el producto típico y a describirlo. Ambos coincidieron en que la maduración en sótano es un elemento que claramente le confiere tipicidad al salame, pero que es la conjunción de numerosos factores los que determinan la identidad del producto. En este sentido, Marcelo Champredonde, Vanesa Ludemann y Viviana Renaud, representante por el INTI Carnes y colaboradora en el proceso de construcción de esta IG, sostuvieron que la



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones
Geográficas y Denominaciones de Origen*

sóla presencia del sótano no basta para conferir tipicidad al producto y que su correcta gestión y la de sus condiciones es todo un arte desarrollado en el tiempo en Caroya.

Para finalizar, Juan Carlos Batista preguntó si el desarrollo del emplume es sólo superficial o si las hifas del hongo penetran en el salame. Vanesa Ludemann respondió al respecto que el hongo utiliza de sustrato al salame, pero que el desarrollo del micelio es sólo superficial.

Finalizado el debate, Héctor Niubó expuso que la solicitud de reconocimiento cumple con todos los requisitos legales y les consultó a los miembros de la Comisión si estaban de acuerdo en elevar a trámite administrativo el proyecto para que sea reconocida oficialmente la IG "Salame Típico de Colonia Caroya". Dado que no presentaron oposición, se invitó a los solicitantes a ingresar a la sala para informarles que la Oficina de Registro del MAGyP en acuerdo con la Comisión Nacional Asesora aprueba el proyecto presentado.

La reunión continuó por la tarde con la evaluación del expediente de la solicitud de registro de la IG "Cordero Patagónico".

Previo a la presentación por parte del grupo solicitante el Dr. Héctor Niubó resumió las etapas del trámite de registro de la IG que se sucedieron desde el 2008 hasta el presente. Entre otras cosas, mencionó que la solicitud fue presentada por dos grupos en momentos distintos por lo cual para completar el trámite administrativo, ambos expedientes fueron acumulados.

Comentó que en el transcurso del proceso se trabajó en la IG "Carne Ovina Patagónica", pero que en función de que las evaluaciones cualitativas de diferenciación de producto, que constaban en el expediente, sólo contemplaban hasta la categoría cordero pesado el área técnica recomendó reorientar la IG a "Cordero Patagónico". Asimismo, informó que recibió nota en el día de la fecha de la Federación de Sociedades Rurales de Río Negro en la cual solicitan que se retome el trabajo para evaluar la IG "Carne Ovina Patagónica". En tal sentido, manifestó que, con las presentaciones correspondientes, se podrá brindar el acompañamiento necesario para su logro.

La presentación del producto estuvo a cargo de Francisco Milicevich, técnico del INTA Río Gallegos y productor, que también colaboró en la construcción del protocolo. Valiéndose de un soporte visual, el técnico hizo una descripción de la zona de influencia del cordero patagónico, expuso gráficos y estadísticas de la actividad ovina en la Argentina y específicamente en la Patagonia y detalló los antecedentes vinculados al reconocimiento que tiene desde hace tiempo el cordero



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones
Geográficas y Denominaciones de Origen*

patagónico en nuestro país y en el exterior. Finalizada la presentación los miembros del grupo interesado se retiraron de la sala para dar lugar el debate.

Para comenzar, Rino Fornasari, el representante suplente por el SENASA, comentó que esta institución y el INTA habían enviado oportunamente observaciones sobre el protocolo a lo cual el Dr. Héctor Niubó respondió que todas las sugerencias fueron tenidas en cuenta para la elaboración del protocolo finalmente presentado.

Luego, Elena Schiavone, representante por la provincia de San Juan, compartió con los asistentes algunas consideraciones. Por ejemplo, comenzó indicando que las Indicaciones Geográficas Calificadas son herramientas de valorización aplicadas habitualmente en territorios de menor escala, con lo cual en este caso habría que adaptarla. Por otro lado, sostuvo que debería describirse con más detalle la práctica de suplementación. En este sentido, la Oficina de Registro responde que de acuerdo a la auditoría de verificación del cumplimiento del protocolo realizada en la zona sur de la provincia de Santa Cruz, los productores de la zona auditada, sostuvieron que esta práctica se aplica principalmente a las ovejas adultas ante eventuales sequías, pero que en el cordero no es habitual por ser poco viable económicamente. Otra consideración expuesta por la representante de San Juan, tuvo relación con la pertinencia de incorporar al protocolo estudios o análisis sensoriales más actuales. Por último sostuvo que el producto goza de varios aspectos a favor como son el antecedente de la indicación de procedencia y la reputación.

Otro aspecto tratado fue el del mecanismo de control de la IG. Al respecto, Pablo Morón, Director de Agroalimentos del MAGyP, y Héctor Niubó informaron que el reglamento de control para cada una de las provincias miembros de la IG será elaborado mediante la colaboración de esta Dirección, dada la gran amplitud de la zona y disparidad de intereses. Se comentó también que la intención de la convocatoria en el caso de este expediente era evaluar y aprobar el protocolo de producción del cordero para luego concluir el sistema de gobernanza de la IG. En este sentido Rino Fornasari sostuvo que es importante apoyar este proyecto y avanzar en la resolución de aprobación del pliego de condiciones.

A continuación, Ana Gutman, comentó que en la documentación que obra en el Expediente se expone que la Patagonia puede dividirse en tres zonas, con sus particularidades y otros participantes se sumaron a este comentario afirmando que el grado de engrasamiento de los corderos varía en función de estas regiones. Teniendo esto en cuenta, planteó si de todas formas se puede englobar a todos los corderos en un único cordero patagónico. Al respecto, se explicó que de la auditoría de verificación resultó que aunque los productores de Río Gallegos



*Comisión Nacional Asesora de Indicaciones
Geográficas y Denominaciones de Origen*

mencionaron que existen diferencias agroecológicas en el Patagonia, ésta se caracteriza por ser una región de clima templado-frío, semidesértico y con bioma de estepa. Todos estos elementos condicionan las posibilidades productivas de la región y si bien los productores perciben variaciones entre los corderos patagónicos pueden claramente diferenciarlos de los corderos de otras partes del país como por ejemplo Buenos Aires.

Luego, Graciela Cerutti planteó si hay productores que no estén asociados y si hay diferencias en el sistema productivo a lo largo del territorio delimitado. En respuesta, Héctor Niubó comentó que las asociaciones solicitantes nuclean a gran número de los productores de la región y que de todas formas todos los corderos de la Patagonia entrarían en la IG ya que las variantes en el sistema productivo, no determinan diferencias en las características del producto.

El debate continuó sobre el tema del control en los frigoríficos. Al respecto, Elena Schiavone planteó que no comprende por qué es tan difícil el control en estas plantas. En respuesta, se le informó que es porque existen diferentes tipos de frigoríficos. Asimismo, el representante por el SENASA insistió con que lo que se intentaba hacer es la evaluación y aprobación del protocolo, es decir del atributo del producto, no del sistema de control. Ante lo cual, la representante por San Juan planteó la necesidad de rever los atributos del cordero presentando estudios actuales. La representante por el INTI, Viviana Renaud, agregó que sería óptimo incorporar documentación que avale la fama que se declara tiene el producto.

Para finalizar, Héctor Niubó, manifestó que para la Oficina de Registro el protocolo cumple con todos los requisitos legales y pidió el consenso a los miembros de la Comisión Nacional Asesora. Asimismo, se dejó en claro, que queda pendiente elaborar el sistema de gobernanza para cada provincia de modo de terminar de aprobar completamente la IG.

A continuación, se invitó a pasar a los miembros del grupo interesado y se les comunicó el veredicto positivo de aprobar el protocolo. No obstante, se les notificó que queda pendiente la diagramación del método de control del sistema.

Para concluir la jornada, el señor Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Ing. Agr. Lorenzo Basso, dedicó unas palabras de felicitaciones al grupo solicitante y los alentó a dar inicio al sistema.