

**Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos  
PROCAL II**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA  
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)  
PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS**

**DESARROLLO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SALAME DE TANDIL**

**Diciembre de 2010**

## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

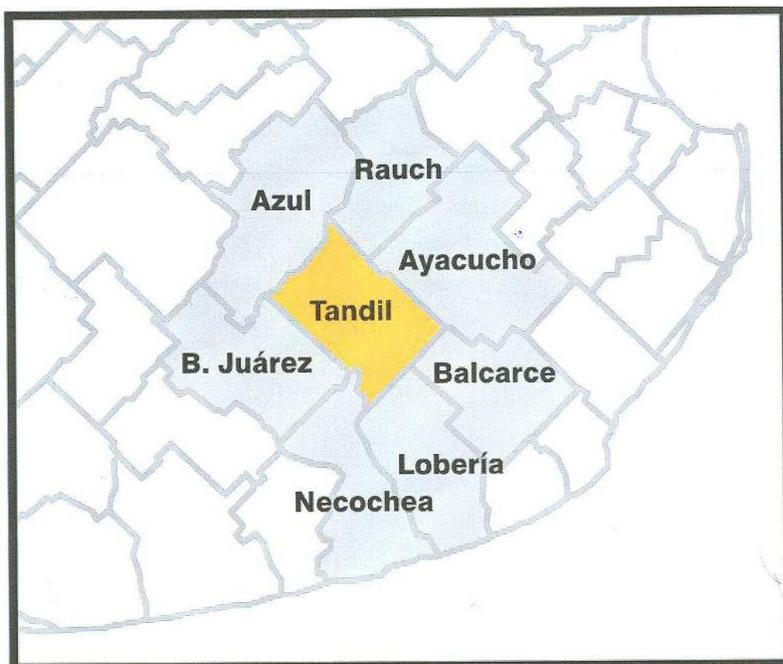
### **A. Denominación del Proyecto**

Desarrollo de la Denominación de Origen Salame de Tandil.

### **B. Personal que interviene en la formulación**

- Técnicos del Programa de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II)
- Técnicos de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales del MAGyP.
- Consultor del Proyecto Piloto

### **C. Localización y área geográfica de influencia**



## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

La zona de influencia de la producción de salame tandilense se circunscribe al Partido de Tandil.

### **D. Justificación**

La elaboración de salames en el Tandil es la consecuencia de aproximadamente 100 años de producir el mismo producto bajo determinadas condiciones climáticas y siguiendo la receta de una generación a otra.

Lograr posicionar en el imaginario colectivo un producto proveniente de un territorio particular, a lo largo de tantos años de historia y tradición es posible a través del genuino anclaje territorial y cultural donde la combinación de factores humanos, climáticos y las materias primas tuvieron a lo largo del tiempo una característica e impronta particular que ha quedado grabada en forma permanente en el inconsciente colectivo a lo largo de distintas generaciones.

La industria chacinera, característica del partido, vino con los primeros inmigrantes europeos que trajeron consigo sus métodos de conservación de la carne y encontraron en esta región un clima ideal para practicarla.

En esta actividad cada productor/elaborador puso de sí las recetas que habían traído consigo desde sus pueblos natales y que a lo largo del tiempo fueron mestizándose y dándole un sabor característico, más o menos uniforme a ciertos embutidos, al amparo del aire serrano que proporcionaba las características necesarias para un desarrollo más confiable y constante. Esta industria que inicialmente fue practicada para el consumo familiar, comenzó a evolucionar debido, entre otros elementos, a los fríos inviernos que favorecían la maduración de los embutidos y a la aparición de familias que comenzaron a desarrollar de manera más constante su elaboración.

## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

### **E. Objetivos**

#### **E.1. Objetivo General**

Iniciar el registro de la Denominación de Origen Salame de Tandil.

#### **E.2. Objetivos Específicos**

- Recopilar información sobre los aspectos que demuestren la pertenencia del salame al territorio tandilense.
- Convocar a la comunidad para que aporte información sobre la historia y sus experiencias en torno a este producto.
- Describir y definir los aspectos técnicos relevantes de la producción de salame de Tandil.
- Sistematizar información y organizar según los requerimientos establecidos.

### **F. Descripción del proyecto y sus Actividades**

La propuesta metodológica para iniciar el registro de la Denominación de Origen Salame de Tandil consiste básicamente en tres tipos de acciones:

- la revisión bibliográfica y entrevistas a informantes clave,
- los talleres con la comunidad y
- los encuentros con productores.

Respecto de la primera, se basa en la necesidad de contar con información referida al salame de Tandil a lo largo de su historia y su presente; en cuanto a los talleres con la comunidad, se busca que quede reflejada la representación que tiene el salame de Tandil para la comunidad en general. Este objetivo se completa con la revisión de una serie de encuestas y pruebas de degustación. Finalmente, los encuentros con los productores/elaboradores tienen como propósito la sistematización de las técnicas de producción y elaboración con las que llevan a cabo este embutido.

A modo de síntesis, las actividades propuestas con las siguientes:

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

1. La historia del producto en la región. Relevamiento de información a través de entrevistas a productores/elaboradores y otros informantes clave y la revisión bibliográfica.
2. Los productores/elaboradores de salame de Tandil. Listado de productores/elaboradores, localización de establecimientos de producción de carne, frigoríficos, plantas de elaboración y maduración del salame.
3. Delimitación del área de producción, histórica y actual. Taller con productores.
4. Encuentros: presentaciones, reuniones con diversos actores del territorio, municipalidad, institutos de investigación (INTA, Universidad), consumidores.
5. Talleres de trabajo en el ámbito local sobre las características y los antecedentes de las indicaciones calificadas con diversos actores.
6. Sistematización de la información generada en las diversas acciones de la propuesta.
7. Protocolo inicial de elaboración de salame de Tandil. Definición de pautas de manejo, manufactura, acuerdos.
8. Informes parciales y final.

A continuación se informan las distintas actividades realizadas:

### A- Investigación – Recopilación de Información y Análisis-

- Visitas y entrevistas a las plantas de chacinadores, comercio minorista y criadero de cerdos, involucradas en el Consejo de la DO Salame de Tandil, para determinar el cumplimiento:
  - i. De las pautas técnicas establecidas en el Pliego de Condiciones
  - ii. De los requisitos del sistema de trazabilidad
  - iii. De los requisitos del sistema de gestión de calidad
  - iv. Prácticas y procedimientos de elaboración del producto
  - v. Procesos de la cría y manejo de animales
  - vi. Cumplimiento de los requisitos asociativos del Consejo

## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

- vii. Nivel de compromiso de los actores involucrados
- viii. Nivel de asociación e integración de los actores
- ix. Anclaje territorial
- x. Vinculo del producto con el medio geográfico.

➤ **Recopilación de información consistente en:**

- xi. estudios e informes técnicos del INTA
- xii. Búsqueda de información por internet sobre DO de otros lugares del mundo (Italia).
- xiii. estudios realizados por instituciones académicas,

**B- Consultas – reuniones – comunicaciones y entrevistas**

- Consultas, entrevistas y reuniones con funcionarios y técnicos de organismos de fiscalización involucrados, experto de institución académica, responsables técnicos del sector del MAGyP,
- Consultas vía telefónica y mail a experto de instituciones técnicas (INTA – SENASA- FAUBA- UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA y del CENTRO).
- Reuniones e intercambio de información con técnicos del Consejo Nacional Asesor.
- Reuniones con los funcionarios del MAGyP responsables de la temática en consideración.

**C- Asesoramiento y Asistencia Técnica**

- Solicitud de realización de una encuesta (básica) a consumidores, por el Consejo.
- Revisión del Protocolo – Pliego de Condiciones- y documentación anexa al mismo: estudios de mercado.

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

- Asesoramiento al CR para la re-orientación y revisión de la redacción del Pliego de Condiciones.

### G. Impactos esperados (económicos, sociales, ambientales e institucionales)

La posibilidad de promover un sello de calidad territorial para el salame de Tandil tiene 3 objetivos fundamentales: la valorización del producto a través de un sello que lo diferencia, la preservación de una técnica de elaboración con un fuerte anclaje territorial y el evitar el fraude con la oferta de productos similares o con denominaciones engañosas. En este sentido, los impactos esperados tienen directa correlación con los objetivos planteados, ya sea desde el punto de vista económico –por la revalorización y la diferenciación- y social –por la preservación de técnicas particulares.

### H. Beneficiarios (Productores/Elaboradores)

Los beneficiarios directos del proyecto son los productores/elaboradores de salame de Tandil y aquellos que adopten los criterios definidos para la producción de este embutido. Pero es también importante mencionar a los beneficiarios indirectos. Por un lado tenemos a los consumidores, al poder garantizarse en la compra de salame tandilense con un sello de calidad, la identidad del producto adquirido.

### I. Cronograma de actividades DO Salame de Tandil

Actividades	MES 1 Junio	MES 2 Julio	MES 3 Agosto	MES 4 Setiembre	MES 5 octubre	MES 6 Nov
Investigación y recopilación de información	X	X	X			
Visitas y entrevistas a las plantas de chacinadores, comercio minorista y criadero de cerdos, involucradas en el Consejo de la DO Salame de Tandil.		X	X	X		

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

<p>Evaluación y elaboración: estudios e informes técnicos del INTA Búsqueda de información por internet sobre DO de otros lugares del mundo (Italia). estudios realizados por instituciones académicas,</p>			X	X	X	
<p><u>Consultas – reuniones – comunicaciones y entrevistas</u> Consultas, entrevistas y reuniones con funcionarios y técnicos de organismos de fiscalización involucrados, experto de institución académica, responsables técnicos del sector del MAGyP, Consultas vía telefónica y mail a experto de instituciones técnicas (INTA – SENASA- FAUBA- UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA y del CENTRO). Reuniones e intercambio de información con técnicos del Consejo Nacional Asesor. Reuniones con los funcionarios del MAGyP responsables de la temática en consideración.</p>	X	X	X	X	X	
<p><u>Asesoramiento y Asistencia Técnica</u> Solicitud de realización de una encuesta (básica) a consumidores, por el Consejo. Revisión del Protocolo – Pliego de Condiciones- y documentación anexa al mismo: estudios de mercado. Asesoramiento al CR para la re-orientación y revisión de la redacción del Pliego de Condiciones.</p>					X	X

## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

### **J. Organismo Ejecutor**

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto.

### **K. Riesgos y sostenibilidad**

Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.

Retiro de productores/elaboradores por no poder cumplir con los requisitos exigidos en el protocolo, o que no se sumen más productores/elaboradores no pertenecientes al grupo dada la onerosidad de la implementación.