



DOCUMENTO RESUMEN

Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09



CEREZA DEL VALLE DE LOS ANTIGUOS - PATAGONIA

Denominación de Origen – Resolución N° 49/2025

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – Ministerio de Economía de la República Argentina.
Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940/2427 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Asociación Civil sin fines de Lucro Consejo de la Denominación de Origen “CEREZA DEL VALLE DE LOS ANTIGUOS-PATAGONIA”

Contacto

- Ing. Agr. Liliana Martino - INTA AER Los Antiguos

Mail: martino.liliana@inta.gob.ar

- Ing. Agr. Aníbal Caminiti, Gerente general de la Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados (CAPCI)

Mail: acaminiti@smandes.com.ar

Descripción general

Las características intrínsecas que distinguen a la cereza no solo se relacionan con el medioambiente sino también con el manejo particular que se realiza para su producción.



El producto presenta una identidad territorial importante y con un valor simbólico relevante que se transmite a la población del territorio, con el fin de sensibilizar sobre la importancia de preservarlo y promocionarlo frente a los consumidores.

Los factores geográficos que determinan características especiales y diferenciadas para la Cereza de Los Antiguos son:

- Alta luminosidad y baja humedad relativa, dichas condiciones favorecen la acumulación de materia seca.
- Gran amplitud térmica, lo cual tiene impacto en la acumulación de azúcares en frutos.
- El clima influye en la velocidad de síntesis de los distintos constituyentes del fruto durante su desarrollo y, por ende, en su composición a la madurez.

Con respecto a la mayor acumulación de materia seca y de azúcares, la calidad específica es afectada también por el período de formación del fruto.

Requerimientos específicos

La tipicidad de la Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia quedó definida por:

- **Dulzor** (relacionado con el contenido de sólidos solubles o azúcares): mayor a 18° Brix,
- **Firmeza** (que se asocia a la crocancia detectada),
- **Intensidad del sabor y acidez:** relación SST/AT mayor a 18.8,
- **Color de la piel:** color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro) de la tabla CTifl,
- **Apariencia:** la fruta puede ser redondeada, arriñonada o acorazonada, y los pedicelos deben ser frescos, verdes y resistentes a separarse del fruto.

Zona geográfica

La zona geográfica considera la costa sur del Lago Buenos Aires, que incluye al valle de Los Antiguos y zonas aledañas muy cercanas. Es una de las zonas



productoras de cerezas dulces más austral del mundo. Se encuentra ubicada a los 205 m.s.n.m., en el noroeste de la provincia de Santa Cruz y al este del río Jeinimeni, límite natural con la República de Chile. El valle está comprendido entre los 71° 40' y 71° 35' Long. Oeste y entre los 46° 31' y 46° 37' Lat. Sur, mientras que al área de cultivo aledaña se ubica en los 71° 23' LO y 46° 36' LS.

La zona cuenta actualmente con un gran desarrollo en algunos de los aspectos técnicos de la producción de cereza. Los montes han ido cambiando de un manejo de baja densidad (250 a 270 árboles ha), sin conducción, a otros de alta densidad (1250 a 1660 árboles ha-1) con sistemas de conducción en vaso, tatura y eje central.

Además, concomitantemente con las modificaciones en la densidad de plantación y el manejo de los árboles, se está consolidando un cambio en los sistemas de riego, desde los gravitacionales (surcos) hacia los presurizados (goteo), más eficientes, los cuales se utilizan también para el control de heladas (que se realiza por aspersión).

Vínculo con el territorio

→ Natural

Los Antiguos es una pequeña localidad del noroeste de la provincia de Santa Cruz, ubicada en la margen sur del lago Buenos Aires, el segundo más grande de Latinoamérica. La presencia del lago le da a la zona características de microclima, no solo por la gran superficie de agua que actúa como reguladora de las temperaturas, sino por su altitud respecto al mar (205 m.s.n.m., a diferencia de Perito Moreno, ubicada a 60 km, que está a 517 m.s.n.m.).

Se observa esta actividad reguladora del lago sobre las temperaturas extremas.

La zona es tanto el lugar más austral del país, como el único en Santa Cruz, donde se desarrolla el cultivo de cerezas a nivel comercial. A nivel geográfico-ambiental, la zona de valle se diferencia del área ecológica Pastizal Subandino que la rodea. Esta última corresponde a una estepa gramínea (pastizales de festuca, stipa y poa) con intercalaciones de arbustos y subarbustos (neneos, calafate, mata negra), con mesetas volcánicas, planicies glaciarias y cañadones como paisajes dominantes.

Por el contrario, el valle es de origen fluvial, y cuenta con cortinas cortaviento de álamos que rodean las diferentes parcelas.

Las principales características del territorio que permitirían explicar el vínculo, que se da entre el ambiente y las características específicas del producto:



- El clima es templado semiárido y está influido tanto por las cercanías del Lago Buenos Aires como por las corrientes del Océano Pacífico. Presenta alta radiación solar y baja humedad relativa y, debido a su latitud moderadamente alta, cuenta con días largos en verano.
- Las precipitaciones, principalmente invernales, promedian los 190 mm anuales, por lo que es imprescindible que el cultivo de cerezas en el Valle de Los Antiguos se realice bajo riego (el cerezo requiere más de 600 mm/año). El riego, esencial para la producción, se efectúa tanto por surcos, mediante el aprovechamiento de los ríos Los Antiguos y Jeinimeni, como en forma presurizada. Actualmente, también se utilizan perforaciones ubicadas dentro de las chacras, específicamente para el riego presurizado.
- La amplitud térmica influye en la calidad de las cerezas dando como resultado una mayor concentración de azúcares.
- Los suelos son en su mayoría asociaciones entre haploxeroles énticos de diferente textura, torrifluventes y torriortentes. Son pobres en materia orgánica y nitrógeno, muy ricos en fósforo y con pH neutro a ligeramente alcalino.

→ **Histórico - humano**

El valle de Los Antiguos es la única zona de la provincia de Santa Cruz donde se cultiva el cerezo a nivel comercial. Existe un extendido 'saber hacer' de por lo menos dos generaciones de productores que saben producir este cultivo y están altamente especializados a través de los saberes que se transmiten de padres a hijos y también gracias al asesoramiento técnico que brindan instituciones y asesores privados.

La Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia es un producto reconocido en mercados internacionales y también a nivel nacional. En este sentido, desde fines de los '80, Los Antiguos fue oficializada como sede de la Fiesta Nacional de la Cereza, organizada por un grupo de vecinos y autoridades municipales, cuyos festejos comenzaron a fin de darle un marco a la finalización de la cosecha de esta fruta fina, que ya comenzaba a perfilarse como una importante actividad agrícola.

Además, Los Antiguos es considerada la Capital Nacional de la Cereza y, alrededor de este fruto, se propone a los turistas la realización de visitas por las chacras que se dedican a su producción. También se realizan periódicamente eventos de carácter tecnológico, tales como la Jornada Regional de Cereza (2019) que convocó a productores, profesionales, técnicos y empresarios vinculados al sector, provenientes de diferentes partes del país.



Se verifica una transmisión de los saberes, tanto entre generaciones, como a través de asesores técnicos. La experiencia en el manejo del cultivo, el momento de cosecha y las características climático-ambientales se manifiestan en una calidad particular en las cerezas, diferente a las producidas en otras zonas.

Con el tiempo, se han desarrollado empresas vinculadas al sector que contribuyeron a una mejor organización de los productores y comercialización de la cereza.

El 'saber hacer' de los productores de cereza aprovecha las características ambientales y climáticas del valle, se complementa con aportes tecnológicos que mejoran el manejo del cultivo y definen el momento justo de cosecha, que es clave a la hora de comercializar una fruta que mantenga la calidad lograda en el monte. Además, el manipuleo, acondicionamiento, empaque y transporte son cuidadosamente controlados ya que la fruta debe llegar al mercado nacional y diferentes mercados internacionales en las mejores condiciones.

Método de obtención del producto

1. Elección del sitio de cultivo.

El lote para cultivar debe contar con cortinas cortaviento (naturales o artificiales).

2. Prácticas agrícolas

- ▶ Elección de variedades y portainjertos
- ▶ Las plantas de cereza pueden provenir del mismo valle o de viveros alejados de la zona. Deben ser injertadas y de 1 año de edad al momento de la plantación.
- ▶ Plantación y sistemas de conducción

La plantación se realiza en forma manual entre agosto y septiembre. Se pueden utilizar maquinarias para abrir un surco donde colocar la planta o bien realizar cada pozo a pala.

La densidad de plantación depende del sistema de conducción elegido, pero para las conducciones modernas, ronda entre las 900 a 1666 plantas/ha. Se utilizan distintos sistemas de conducción: vaso español modificado o alargado, eje central, tatura, otros.



► **Manejo nutricional.** Las recomendaciones de fertilización se realizan anualmente y se basan en los análisis foliares con los que cuenta cada monte. La aplicación de macronutrientes se realiza principalmente al suelo o por medio del fertirriego, los micronutrientes son aplicados principalmente vía foliar.

► **Manejo del riego.** El riego se realiza según valores de Eto (Evapotranspiración básica). Este valor es corregido mensualmente según la observación del monte y es afectado por un coeficiente de cultivo (Kc), que varía según los diferentes meses y el desarrollo del cultivo. En función del sistema de riego a utilizar a fin se determina su eficiencia. En cualquiera de los casos, se debe completar el requerimiento de entre 600 y 1000 mm/año.

► **Manejo de plagas y enfermedades.** Por las características de la zona, son escasas las plagas y enfermedades que afectan al cultivo.

► **Control de malezas.** Se mantiene un control total de malezas en la línea de plantación. La entrefila se mantiene con cobertura vegetal corta, para disminuir la competencia con el cultivo.

► **Polinización.** Es imprescindible el uso de polinizadores (abejas, bombus) para lograr una buena producción de fruta. Las colmenas ingresan al monte cuando este se encuentra en un 10% de floración, y se utilizan entre 8 y 12 colmenas/ha.

► **Poda.** Se realizan distintos tipos de poda: de formación, de limpieza, de fructificación, de rejuvenecimiento. Se busca lograr buena llegada de luz solar a todas las partes del árbol a fin de influir positivamente en la calidad de la fruta, renovar ramas envejecidas (poda de invierno) y rebajar para controlar vigor (poda de verano).

3. Cosecha. La cosecha se realiza en forma manual, con canastos que no superen los 5 kg de capacidad para no maltratar la fruta. Luego, ésta es colocada en cajones de plástico de fondo liso con capacidad no mayor a 10 kg. Estos cajones permanecen a la sombra hasta que son transportados a las plantas de empaque. La temperatura de la pulpa a su llegada al empaque debe ser inferior a 25°C.

4. Poscosecha (clasificación, empaque, transporte).

La fruta que llega a las plantas de empaque es pesada y enfriada en hidrocooling con agua clorada a 1°C. Posteriormente, pasa a una cámara de frío



a la espera de ser procesada. La fruta es primero revisada manualmente para descartar hojas, cerezas malformadas, picadas, etc. Luego, pasa por calibradoras que la separan por tamaño y color (rojo claro y rojo oscuro).

Rótulo

La Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia, se identifica a través del siguiente logotipo:



