



DOCUMENTO RESUMEN

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



PIMENTÓN DEL VALLE CALCHAQUÍ DE SALTA

Denominación de Origen – Resolución 52/2025

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Subsecretaría de Economía Regionales y de Pequeños y Medianos Productores – Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. 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

Consejo de la Denominación de Origen (DO) Pimentón del Valle Calchaquí de Salta.

Contacto

dofdanicho@gmail.com

Descripción general

Descripción de las características que otorgan tipicidad al producto.

El pimiento que se cultiva en la zona delimitada se realiza bajo riego con agua proveniente de los afluentes del río Calchaquí, siendo su fruto levemente pungente. El área de cultivo presenta factores agroecológicos excelentes: el clima seco y ventoso, característico del clima del Valle de altura, sumado a que se encuentran a una altura superior a los 1500 msnm, permiten obtener un pimentón de alta calidad. La diferencia de temperatura diurna/nocturna, la alta heliofanía y baja humedad relativa del ambiente favorecen su secado natural.



Su aroma y sabor dulce característicos, junto con su color rojo con tintes anaranjados y extractable, la elevada amplitud térmica diaria, la baja incidencia de plagas y enfermedades que afectan al cultivo, las áreas edafológicamente apropiadas, las aguas de riego de ríos y arroyos de deshielo, subsuelo o de diques y embalses, las técnicas de cultivo y procesamiento ligadas a la tradición ancestral de sus habitantes, la escasa utilización de insumos para la deshidratación hacen del Pimentón del Valle Calchaquí de Salta uno de los productos emblemáticos de la región, constituyéndose esta zona en el territorio más importante de Argentina en relación a la producción de pimentón .

Otra característica que lo distingue de los pimentones producidos en otras regiones, es la utilización de semillas criollas, para los tipos redondo y largo, obtenidas y seleccionadas únicamente en la zona geográfica delimitada.

En cuanto a la metodología de secado que se utiliza en el Valle Calchaquí de Salta, este se realiza en canchas cercadas ubicadas en laderas inclinadas con orientación norte o noroeste, de forma tal de recibir la mayor cantidad de radiación solar. Este método de secado difiere del implementado por ejemplo en Catamarca donde utilizan tendaleros cubiertos con plásticos, incidiendo esto en las características finales del producto.

Requerimientos específicos

El Pimentón del Valle Calchaquí de Salta, obtenido de la molienda del fruto totalmente rojo de pimiento para pimentón *Capsicum annum* L., para el reconocimiento de la DO deben cumplir con las siguientes características:

- ▶ Derivados de semillas criollas obtenidas y seleccionadas en la zona delimitada.
- ▶ Redondo y largo, provenientes de semillas criollas obtenidas y seleccionadas en el área definida.
- ▶ Secados naturalmente, mediante exposición directa del sol en las laderas inclinadas con orientación norte y noroeste.
- ▶ Acceso al agua de riego proveniente del Río Calchaquí y de sus afluentes y arroyos de deshielo, subsuelo o de diques y embalses, mediante turnos de riego.



► Todo el proceso para su obtención es realizado en forma manual por los productores y sus familias.

► Molienda del fruto entero de pimiento, totalmente rojo si es de primera o parcialmente rojo si es de segunda. Al moler el fruto completo con sus semillas se garantiza la estabilidad porque eso le da protección natural.

Respecto al Perfil Sensorial, el mismo es de:

► Color rojo con tintes anaranjados que perdura en el tiempo,

► Aroma suave, pimiento puro, principalmente por la forma en la que el pimiento es secado mediante exposición directa al sol sobre las laderas inclinadas.

► Sabor dulce levemente pungente hacia el final, con notas herbales y terrosas.

► Textura ligeramente gruesa.

Tanto su sabor, aroma y color son altamente estables a lo largo del tiempo, debido principalmente, al lento proceso de secado al que los frutos son sometidos.

Zona geográfica

El Valle Calchaquí salteño tiene una superficie de 17.667 km² y está ubicado en la región delimitada para la DO abarca parte de los municipios de La Poma, Payogasta, Cachi, Seclantás, Molinos, Angastaco, San Carlos, Animaná y Cafayate, esta delimitación obedece a que es en esa área definida donde se dan las condiciones agroecológicas aptas para el cultivo (temperatura y período libre de heladas principalmente); esto se observa en los límites Norte, Oeste y Este; en la zona Sur el límite está dado por la fuente de agua de riego, por la menor altitud a nivel del mar y la menor amplitud térmica; en este caso, si bien se produce pimentón, las características del producto son diferentes.

¹ Fuente: Revista TIP 2021 - Savoir-faire II. La cooperación descentralizada entre Francia y América Latina. Caso Pimentón de Cachi y Espelette (pág. 55 a 61).

https://issuu.com/equipoparadiplomacia/docs/revista_tip-savoir_faire_2_esp

² Tendaleros: estructura rectangular formada por postes de madera de los cuales se extiende una media sombra a una altura determinada del suelo. Sobre ésta se disponen los pimientos para ser secados y se coloca una cubierta plástica para agilizar el tiempo de secado..



Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

El pimiento para pimentón es un producto emblemático, representa un legado ancestral de enorme valor inmaterial que se transmite de generación en generación, basado en técnicas de producción tradicionales y en una agricultura respetuosa del territorio y del medio ambiente. La producción del pimiento agrupa a productores locales y es fundamental para el mantenimiento de las explotaciones familiares y para la creación de empleo del mundo campesino, favoreciendo también al sector turístico, a través de la organización de eventos culturales, gastronómicos y folclóricos, como lo es la Fiesta del Pimentón.

El Valle Calchaquí salteño mantiene viva sus tradiciones, ritos y costumbres. Labrar la tierra por el cultivo de pimiento para pimentón es una de esas labores ancestrales que se han ido transmitiendo de generación en generación, tornándose la misma un eje estructurador de la economía de subsistencia regional y constituye parte fundamental de su paisaje biocultural.

El pimiento, como cultivo tradicional del Valle Calchaquí, es una de las principales actividades agrícolas de la región, agrupando fundamentalmente a pequeños productores, los cuales pertenecen al perfil de agricultura familiar. El área es de cultivo bajo riego integral, el cual se realiza sobre las terrazas vecinas a los ríos o aprovechando algunos conos aluviales y utilizando el agua de los arroyos en un sistema propio de la cultura agrícola andina.

Todas o casi todas las labores involucradas en la producción de pimentón se realizan manualmente por las familias de los productores. Demuestra un gran sentido de pertenencia.

Para los pobladores locales, el pimiento para pimentón no solo es un modo de subsistencia y una fuente de ingresos, sino que determina su forma de vida, sus costumbres, sus valores y la forma de mirar el mundo que los rodea, visión que heredarán a sus hijos también.

La mayoría de los productores vienen de 3era generación en la producción de pimentón. Al pensar en pimiento aparece en la memoria colectiva esa postal única del Valle Calchaquí y sus “canchas” de secado que pintan las laderas de los cerros con un color rojo vibrante, inconfundible del pimiento recién cosechado.



→ Natural

Las condiciones climáticas de la región del Valle Calchaquí salteño caracterizadas por su clima seco y ventoso, la existencia de una gran diferencia térmica entre el día y la noche, que junto a la baja humedad relativa del ambiente, propicia el secado natural de los pimientos aportando características sensoriales únicas al producto final. A esto se suma, el acceso al agua de riego proveniente del río Calchaquí, sus afluentes y arroyos de deshielo, que le confieren al producto un sabor, aroma y color distintivos.

El clima del valle, es seco y templado a frío, con un período libre de heladas relativamente largo en el ámbito de valle, condiciones que se modifican hacia las serranías y zonas altas. Las temperaturas no tienen gran amplitud, con promedios anuales que varían entre los 12, 16 y 18°C en La Poma, Molinos y Cafayate respectivamente; por el contrario la amplitud térmica diaria es notablemente mayor.

La temperatura máxima media anual es de 18°C y la mínima media de 5°C. Las precipitaciones son inferiores a los 300 mm anuales. En las nacientes de los ríos Calchaquí y Santa María el clima corresponde al Desierto Andino.

Por otro lado el río Calchaquí nace en los nevados del Acay y recibe las aguas de los ríos Salado, de las Conchas y Cachi. Este último se origina en los arroyos que bajan de los nevados de Palermo y de Cachi, a más de 6.000 m.s.n.m. Aguas abajo, el Calchaquí recibe aportes de los ríos Molinos y Angastaco, entre otros.

Los principales afluentes del río Calchaquí son captados para riego mediante obras de características precarias, son canales a cielo abierto. El agua se distribuye por gravedad en surcos o melgas, en general con sentido del riego en dirección a la máxima pendiente.

Método de obtención del producto

Se ha desarrollado un Manual de Procedimiento, que describe detalladamente el proceso necesario para obtener la autorización para el uso

¹ Fuente: RAMOS VERNIERI, F. J., ZUNINO, F. M. "Plan Hídrico Ruta 40 - Programa Multisectorial de preinversión IV. Secretaría de Planificación de la Provincia de Salta. Año 2022. pp.23, 26.

² Fuente: SALUSSO, M.; Tesis Doctoral "Evaluación de la calidad de los recursos hídricos superficiales en la Alta Cuenca del Juramento (Salta); Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires - Biblioteca Digital; Año 2005. pp. 20.



del Sello de la DO, y complementa en detalle las etapas del proceso, desde el campo hasta el producto final, no obstante en forma sintética se detallan cada una de las etapas.

- **Tipo de pimiento:** Se utilizan principalmente dos: redondo y largo.
- **Obtención de semillas:** Se seleccionan aquellas plantas que presentan la mejor arquitectura foliar, el mejor porte, se encuentran sanas y con mayor cantidad de frutos.
- **Almácigos:**

La mayoría de los productores realizan sus propios almácigos, denominados también “pozos o cajones”, existen diferentes modalidades siendo la más extendida la denominada tradicional, pero siendo posible también utilizar otros tipos de almácigos como las siembras en bandejas.

Las semillas utilizadas corresponden al tipo redondo o largo, provenientes de semillas criollas obtenidas de la primera cosecha del año anterior, para lo cual deben seleccionarse en el cultivo las plantas más productivas y con mejores características agronómicas.

La temporada de almácigos, en la región del Valle Calchaquí de Salta, ocurre entre los meses de junio a comienzos de diciembre. Teniendo en cuenta que en la época invernal e inicios de la primavera es normal la ocurrencia de heladas muy intensas, los resguardos aéreos de los almácigos deben hacerse acordes en condiciones de extrema protección. Para ello, se utilizan coberturas, que en la mayoría de los casos son films plásticos de diferentes espesores y en algunos casos reforzados con malla antihelada por debajo del film y/o usando otros plásticos de refuerzo en los días más fríos.

2. TRANSPLANTE

El suelo se debe preparar con la antelación suficiente a fin de incorporar los restos de vegetales y favorecer su descomposición. El abonado y la incorporación de fertilizantes deben hacerse según las indicaciones del asesor técnico a fin de incorporar los nutrientes necesarios cuando el cultivo lo requiera.



3. RIEGO

El cultivo necesita de riego a lo largo de todas sus etapas, el más utilizado es el riego por surco utilizando la gravedad, de usarse este método es indispensable que el suelo esté bien nivelado a fin de evitar encharcamientos que producen la asfixia radicular de las plantas, debido a la gran sensibilidad de esta especie al anegamiento. Se están incorporando en forma paulatina sistemas de riego más eficientes como el riego por mangas y el riego por goteo que permite además la incorporación de fertilizantes y productos fitosanitarios.

En todos los casos, para poder obtener la Denominación de Origen, el agua debe provenir del Río Calchaquí y/o sus afluentes.

4. MANEJO DEL CULTIVO

Las prácticas culturales incluyen el control de malezas, generalmente los deshierbes se realizan en forma mecánica y/o manual, y se recomienda hacer rotaciones de cultivo y el manejo integrado a fin de disminuir la presencia de las mismas.

5. COSECHA

La cosecha se inicia generalmente en el mes de febrero en la zona baja de los Valles Calchaquíes y en marzo en el Alto Valle, dependiendo de la fecha en las que se realizaron los trasplantes y de las condiciones climáticas.

Las fechas tanto de inicio como de fin de cosecha pueden variar según los distintos años, dependiendo principalmente de las fechas de las últimas heladas (inicio del cultivo) y las primeras (fin de cosecha), estos períodos abarcan desde mediados de febrero a mediados de mayo.

El Consejo de promoción definirá cada año la fecha de inicio y de finalización de la cosecha, la cual dependerá de las condiciones ambientales en esa campaña productiva.

⁵Fuente: Ministerio de Agroindustria, Presidencia de la Nación; "Manual de Buenas Prácticas de Almácigos en el cultivo de pimiento para pimentón"; Edición 2018, pp 13.



6. SECADO

Una vez recolectado el pimiento se procederá a su deshidratación o secado para obtener el fruto seco.

La forma tradicional conocida como “secado en cancha”, le da gran parte de las características distintivas a nuestro producto y es la utilizada para el Pimentón del Valle Calchaquí de Salta.

El proceso de secado en todo el valle, es al sol directo, es el método tradicional, al igual que la mayoría de las etapas del proceso. En las canchas, se disponen los pimientos a secar al sol sobre piedras o lajas, en laderas inclinadas que presentan una orientación norte / noroeste, lo que favorece una mayor exposición del sol. **Representa una práctica casi artesanal con un gran arraigo cultural.**⁶

Una vez llegado al **punto de deshidratación óptimo, siendo el máximo permitido del 12%**. El producto se embolsa y se conserva en un lugar seco y oscuro, evitando todo posible agente contaminante, permaneciendo allí hasta su comercialización y/o posterior molienda.

Embolsado y almacenado: una vez secado el pimiento, se guarda en bolsones de aproximadamente 60 kg, el fruto debe permanecer entero, para resguardar la calidad del producto final. Los bolsones son almacenados en depósitos secos y oscuros. Allí permanecerán hasta el momento de su molienda.

7. MOLIENDA

Una vez que se obtiene el fruto seco se procede a la molienda del **fruto entero, es decir además de la cápsula, incluye el cabo y las semillas**. Las semillas poseen un efecto antioxidante en el producto final, permitiendo que éste conserve por mayor tiempo sus características organolépticas. A su vez, **son los responsables de las notas herbales y terrosas descritas en el perfil sensorial**.

8. ENVASADO Y FRACCIONADO

Se prevé utilizar envases como lata, frasco de PET, o vidrio oscuro que no

⁶Fuente: BELMONTE, S., PEYLOUBET, P y PÉREZ DOMÍNGUEZ, K. “Diálogo de saberes para la gestión del territorio”. 1ª Ed. Salta: Instituto de Investigación de Energías No Convencionales - INENCO. 2018. pp. 75-76.



permita el paso de la luz con contenido neto menor a 200 grs, previamente autorizados por el Consejo de Promoción.

9. ETIQUETADO

Colocación de etiquetas y de las contra-etiquetas numeradas en el envase

Rótulo

El Pimentón del Valle Calchaquí de Salta se identifica a través del siguiente logotipo:



