



DOCUMENTO RESUMEN

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



Orégano de San Carlos Indicación Geográfica – Resolución N° 28/2025

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

Sociedad Rural del Valle de Uco (Asociación Civil).

Contacto

www.sociedadruralvdu.com.ar

Descripción general

El orégano de San Carlos de la provincia de Mendoza es conocido por su calidad, atribuida a la intensidad de su aroma y color, y por la poca presencia de palo, polvo y hoja molida, siendo mayoritariamente integrado por las inflorescencias.

El orégano que llevará el sello de “Indicación Geográfica Orégano de San Carlos” aplica solamente sobre el producto deshidratado utilizado con fines alimentarios en forma pura, y deberá reunir las siguientes características:



- El “corte” deberá estar constituido en más del 30 % por el tipo “Compacto”. El volumen restante puede ser integrado por diferentes poblaciones de orégano como los tipos mendocino o cordobés.
- Secado al sol. Las condiciones climáticas características de la zona (alta heliofanía, baja humedad, e intensidad de los vientos) permiten el secado de este producto a campo.
- Limpio: no deberá contener ni tierra ni palos (menor al 3 % en peso seco). Deberá ser trillado con máquina, no pisado y zarandeado correctamente.
- Tamaño de la hoja: deberán estar enteras. Se admiten hojas entre 1,5 mm y 5 mm de tamaño, ya que menores de 1,5 mm corresponden a un orégano muy molido, muy roto, o a polvo, y hojas mayores de 5 mm, requieren ser procesadas.
- Intensidad aromática elevada. evaluada por los valores entre 3 y 4 de un máximo de 5 puntos en la escala en un análisis sensorial. El olor del orégano se percibe a 30 cm de distancia, debe ser muy intenso. Ya que, si no se percibe intenso, puede ser que sea una partida vieja, o que haya estado expuesto a la lluvia en algún momento, o en el peor de los casos se trate de un orégano adulterado.
- Pureza vegetal, no se admite mezclas con otras especies vegetales. Los rastros de otras especies vegetales deben ser 0 % (hoja de olivo molida, etc.).
- Color verde brillante y muy homogéneo.
- En boca es intenso y no es picante.
- Cultivado y fraccionado en San Carlos, provincia de Mendoza.

Requerimientos específicos

El producto reconocido es el Orégano (*Origanum vulgare*) especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Pertenece a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas.

Durante los meses de verano se cosecha, en una o dos oportunidades por año. En el caso de San Carlos se presentan dos cosechas anuales, en diciembre y abril normalmente.



La planta una vez cosechada, rebrota nuevamente para dar una nueva cosecha.

Se cultiva únicamente bajo riego, y su nombre alude a las mejores condiciones para su cultivo. La palabra Orégano proviene del griego y significa “esplendor de la montaña” y las condiciones ideales de clima y suelo las encuentra en el piedemonte de la Cordillera.

El secado es una de las operaciones claves de todo el proceso productivo, de ésta operación depende en gran medida el éxito o fracaso económico. De la forma como se realice el secado depende la calidad del producto final, los cambios que se producen en el material vegetal durante la deshidratación son de carácter irreversible.

Las particularidades de San Carlos en cuanto al clima, de mucho sol y poca humedad en la época de cosecha, permiten realizar el secado a campo, evitando un costo productivo extra, manteniendo una forma natural.

Este proceso de secado a campo se realiza durante 24 h o 48 h según el tipo de orégano, en San Carlos, al aire libre. Se destaca en la zona también, la posibilidad de lograr un producto de calidad, a partir de un manejo tradicional con muy poca o ninguna tecnología.

Tanto la producción primaria como el proceso de acondicionamiento, fraccionado y envasado del orégano con Sello IG se realizarán en el departamento de San Carlos.

Zona geográfica

La zona delimitada es el **departamento de San Carlos** con sus 5 distritos: La Consulta, Eugenio Bustos, Villa de San Carlos, Chilecito, Pareditas, donde se da la mayor concentración de producción de orégano, las condiciones de riego y clima adecuados, para otorgar las características diferenciales presentadas en este informe que argumentan el vínculo con el territorio.

Vínculo con el territorio

→ Natural

Existen componentes naturales que se combinan para lograr que el orégano



de San Carlos adquiera especial notoriedad y fama, dada por las características de tener una intensidad aromática propia muy por encima del resto.

Estos factores son:

- **Amplitud térmica:** una consecuencia de la altitud es la amplitud térmica, es decir, la diferencia de temperatura entre el día y la noche (9 C° y 14 C°). San Carlos se caracteriza por presentar una gran amplitud térmica, favoreciendo la concentración de aromas (aceites esenciales) típicos del orégano de esta zona. Esto se debe a que el metabolismo de las plantas se acelera durante el día y la respiración nocturna es baja y el balance de acumulación de reservas es positivo.

- **Heliofanía:** guarda relación con la cantidad de horas de fotosíntesis.

- **Agua de riego:** Proviene del agua de deshielo de la Cordillera. Ya sea que el agua llegue a las plantas en forma superficial (por arroyos y acequias) o bien bombeada de las napas subterráneas, que se recargan en la cordillera por deshielo. En ambos casos se trata de agua que tiene una alta pureza, ya que la distancia de la zona de cultivo a la zona de acumulación nívea es muy corta y por ende las posibilidades de contaminarse son muy bajas.

Los cultivos de orégano se ubican en un terreno con marcado desnivel, al pie de la Cordillera, tras la cual se oculta el sol en los atardeceres. Se encuentran en un paisaje único, dado por el fondo de la Cordillera de Los Andes.

Por otro lado, la variedad de orégano Compacto, si bien no es exclusivo de la zona de San Carlos, encuentra en este ambiente las condiciones ideales para dar una expresividad absoluta con las características organolépticas que se mencionaron up supra.

→ **Histórico - humano**

El orégano es un cultivo que lleva más de tres generaciones en San Carlos. Cuentan las personas de mayor edad, que era común cuando llegaba el verano y la cosecha del orégano, que las calles de San Carlos se frecuentaban con transportes improvisados con orégano y el ambiente adquiere un aroma típico.

La producción de orégano, se asoció durante años, a la figura de los agricultores descendientes de inmigrantes europeos, que combinaban otros cultivos como la vid o los frutales, con el cultivo del orégano.



A partir del año 2000 aproximadamente, comenzó a darse un proceso de crecimiento de productores, mecanización y cambio de manejo, que trajo aparejada la aparición de las primeras empresas que realizaban íntegramente el proceso y se comenzó a fraccionar y vender orégano de San Carlos, ya no solo en San Carlos, sino en todo el país.

En Mendoza, es común ver en la calle, que se vende “orégano de San Carlos”, y publicitarlo en carteles improvisados. Si bien el cultivo se extendió a otras zonas de la Provincia, el de San Carlos guarda una reputación y fama singular.

El cultivo del orégano se transformó en un símbolo de este departamento que, a lo largo del tiempo desarrolló diversas actividades complementarias vinculadas al mismo.

Método de obtención del producto

Producción primaria:

→ Preparación del suelo

- Plantación: se realiza en forma manual con estacas herbáceas. El momento de la plantación normalmente coincide con la primavera u otoño.

- Fertilización

- Riego

- Manejo de Plagas

→ Cosecha

Se realiza en dos momentos del año, ra en enero/febrero (1° corte) y en abril/mayo (2° corte). Se cortan los brotes y flores a 5 cm del suelo con segadoras.

→ Secado

Se realiza al sol durante 24 h o 48 h según el tipo de orégano.

→ Limpieza y clasificación

Se debe trillar, que consiste en separar las hojas y las flores de los tallos, luego se zarandea para eliminar el resto de palos y polvo, además de lograr un tamaño uniforme de hojas.



→ Fraccionado y envasado

Se realiza con distintas tecnologías, usualmente en sachets de plástico, bolsitas o frascos de vidrio.

Rótulo

Presentación del isologo de la IG en el rótulo:











