



DOCUMENTO RESUMEN

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



QUESO DE TAFÍ DEL VALLE

Indicación Geográfica – Resolución N° 31/2026

Autoridad de aplicación

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

+54114349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Asociación Civil “CONSEJO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE QUESO DE TAFÍ DEL VALLE”

Contacto

Dr. Rubén Oliszewski

0054-3815298858

rubenoli64@gmail.com

Descripción general

El Queso de Tafí del Valle es un queso madurado que se clasifica como queso graso de entre baja y media humedad (queso semiduro a duro). La materia prima es leche bovina proveniente de rodeos radicados en la localidad de Tafí del Valle y Comuna El Mollar.



El Queso de Tafí del Valle con el Sello de IG se caracteriza por:

- ▶ **Forma:** cilíndrica con caras planas.
- ▶ **Corteza:** desarrollada natural menor a 0,5 cm de espesor.
- ▶ **Peso:** Hormas de 0,5 a 3 Kg.
- ▶ **Diámetro:** desde 5 cm los de 0,5 Kg (+/- 2 cm) hasta 25 cm los de 3 Kg (+/- 5 cm).
- ▶ **Altura:** desde 5 cm los de 0,5 Kg (+/- 2 cm) hasta 15 cm los de 3 Kg (+/- 2 cm).
- ▶ **Superficie:** lisa o levemente rugosa y seca.
- ▶ **Masa:** compacta, sin ojos. Se aceptan algunos ojos pequeños dispersos de origen mecánico.
- ▶ **Color:** blanco, o blanco-amarillento uniforme en caso del queso natural, y en el caso de los quesos con condimentos la masa puede adquirir una leve coloración similar a la del condimento usado.

Requerimientos específicos

El Queso de Tafí del Valle amparado por la IG deberá elaborarse con leche bovina fluida proveniente de rodeos radicados en el área delimitada (localidad de Tafí del Valle y la Comuna de El Mollar), no se admite leche reconstituida.



Asimismo, el producto final deberá presentar maduración mínima de 30 días, forma cilíndrica de caras planas, corteza natural desarrollada con espesor menor a 0,5 cm, hormas de 0,5 a 3 kg, con diámetros variables (aprox. desde 5 cm en 0,5 kg hasta 25 cm en 3 kg, con tolerancias) y altura variable (aprox. desde 5 cm hasta 15 cm, con tolerancias), superficie lisa o levemente rugosa y seca, masa compacta (sin ojos, admitiéndose algunos ojos pequeños dispersos de origen mecánico), color blanco o blanco-amarillento uniforme para el queso natural y, en quesos con condimentos, leve coloración asociada al condimento; con aromas típicamente lácticos (manteca/oliva) y notas frutales, sabor equilibrado y textura firme entre semidura y dura; pudiéndose comercializar entero o fraccionado, con cáscara y/o envasado en bolsas plásticas (al vacío o no), y si se aplican ceras protectoras, estas deberán ser incoloras.

Zona geográfica

El área considerada para la IG se encuentra localizada en el departamento Tafí del Valle, al noroeste de la provincia de Tucumán que incluye las localidades de Tafí del Valle y Comuna de El Mollar.

Los límites geográficos de la IG responden a la condición agroecológica de la zona de referencia. Dentro de dichos límites está definido el Valle de Tafí debido al relieve, ya que más allá comienza un relieve de altura donde cambian las condiciones climáticas, referido principalmente a los factores de temperatura y precipitaciones. Por otro lado, los pobladores que fabrican quesos también se encuentran dentro de dichos límites.



Vínculo con el territorio

→ Histórico – humano

El Queso de Tafí del Valle se consolidó como un producto identitario a partir de una extensa tradición quesera, su elaboración se asocia históricamente al período jesuítico en el valle (año 1716), con continuidad posterior, aun cuando cambian las administraciones de las estancias, y se sostiene en un “saber-hacer” transmitido localmente entre generaciones.

Ese recorrido histórico se refuerza con el contexto humano del valle — población rural, tamberos y elaboradores — y con condiciones que favorecieron la preservación de prácticas y estilos propios (incluido el manejo de hormas y la maduración), contribuyendo a una tipicidad reconocible. En síntesis, la reputación del queso no surge sólo de la materia prima, sino de una construcción social e histórica del producto en el tiempo, íntimamente ligada a la vida productiva y cultural de Tafí del Valle y comuna El Mollar.

→ Natural

El vínculo natural del Queso de Tafí del Valle se fundamenta en las condiciones ambientales propias del valle: un microclima particular con veranos cálidos y lluviosos e inviernos secos, y una configuración orográfica encerrada entre sistemas serranos (las Cumbres Calchaquíes y el Abra del Infiernillo), que condicionan suelos, pastizales y el entorno productivo; a esto se suma una red de ríos y arroyos que modela la disponibilidad hídrica y acompaña el desarrollo de la flora local, la cual se vincula directamente con la calidad de la leche utilizada.



Además, el ambiente del valle favorece una microbiota bacteriana adaptada tecnológicamente a las condiciones del valle, lo cuál la hace característica (bacterias lácticas “starter” y “no starter”) que influye en la maduración y contribuye a sabores y aromas propios, señalando a esa microbiota natural como un factor determinante de la tipicidad del producto.

Método de obtención del producto

El Queso de Tafí del Valle se obtiene a partir de leche bovina local (sin leche reconstituida), la cual se controla periódicamente en su calidad composicional, físico-química y microbiológica; la elaboración se enmarca en la metodología aceptada por el Código Alimentario Argentino para quesos semiduros o de mediana humedad, coagulados por acción enzimática y madurados por un mínimo de 30 días, de modo que adquieran características típicas conferidas por la acción ambiental del valle (clima y ecotipos microbianos adaptados), permitiéndose el uso de cultivos lácticos comerciales como iniciadores.

En el proceso, se utiliza leche pasteurizada y se adiciona cloruro de calcio, adición opcional de nitrato de sodio (respetando límites del CAA), fermentos lácticos (naturales y/o comerciales) y cuajo (natural o microbiano); luego del cuajado se realiza el lirado hasta obtener tamaño de grano de maíz, el cocinado de la masa, moldeado y prensado; el salado se efectúa en salmuera o por adición a la masa y posteriormente se realiza la



maduración mínima de 30 días hasta su venta, bajo Buenas Prácticas Ganaderas y Buenas Prácticas de Manufactura (BPG y BPM) y con registros de trazabilidad que permitan reconstruir el proceso y los lotes de insumos utilizados.

Rótulo

El Queso de Tafí del Valle con IG se identifica a través del siguiente logotipo:



