

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

### Proyecto Piloto: “Indicación Geográfica Ajos del Valle de Calingasta – San Juan”



#### **INTRODUCCIÓN:**

Los ajos blancos producidos en el Valle de Calingasta, San Juan gozan de gran reputación en los mercados exportadores de ajo, básicamente, con sede en Mendoza.

Desde junio de 2011, se realiza recolección de información para evaluar la potencialidad de estos ajos para su valorización y calificación mediante INDICACION GEOGRÁFICA (IG), según Ley 25.380 modificada por Ley 25.966, para determinar si reputación corresponde a una calidad particular derivada de su origen geográfico

#### **ALCANCE:**

15-20 productores de ajo en el Valle de Calingasta, San Juan; de distinta escala de producción. Dos asociaciones de productores pequeños.

## OBJETIVOS:

- Investigar si la reputación de los Ajos producidos en el Valle (500 ha aprox) se corresponde con parámetros objetivos de calidad, a través de determinaciones analíticas (físico-químicas, sensoriales) que permitan establecer un vínculo calidad-territorio; ya que en el valle se da una combinación única y óptima de CLIMA, AGUA, SUELO, AMBIENTE, que brinda una calidad especial en sanidad, blancura, sabor del ajo blanco calingastino
- Investigar las condiciones agroecológicas que influyen en la calidad particular Valle intracordillerano, altura entre 1400 y 1700 msm: protección de vientos y de otros agentes. Clima: desértico, árido de alta montaña. amplitud térmica es muy grande (tanto a nivel diario como anual). Heliofanía: + de 320 días de sol; Riego: con agua de deshielo de la cordillera de los Andes, 1º toma, no endicadas (fertilización natural). Buena disponibilidad. Suelos franco arcillos, con minerales en suelo (magnesio y potasio)
- Reconstruir la historia y tradición del cultivo en la zona geográfica delimitada por los actores, durante más de 50 años.
- Promover el agregado de valor en origen, a través de la venta del ajo procesado y empacado en las instalaciones existentes en Barreal, poco utilizadas.
- Con sus resultados, presentación ante el Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (SAGyP-MAGyP) de la solicitud de reconocimiento.

## RESULTADOS:

- Se conformó un grupo promotor, con cerca de 15 productores activos.
- Se constituyó un grupo de trabajo interinstitucional e interdisciplinario, con profesionales de: AER INTA CALINGASTA y Plan Nacional de Ajo-INTA LA CONSULTA; Municipio de Calingasta; Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar; Ministerio de Producción y Desarrollo Económico, San Juan; Instituto de Investigaciones Tecnológicas (IIT-MPyDE); el PRODEAR-San Juan; el Proyecto de Desarrollo Comunitario de la empresa XSTRATA COPPER (gran empresa minera) consultores de PROCAL y los productores de Melón.
- A lo largo de 5 talleres con productores, se definieron:
  - producto a calificar (Blanco, con todas sus variedades actuales (Blanco Valenciano, Libre de virus, INCO, Perla Inta, otros). Tamaño grande (5, 6, 7), Textura firme, Color Perla. Tamaño grande (5,6 7), formación de cabeza redonda. Aroma, pungencia (cualidades a determinar)
  - zona geográfica: todo el valle;
  - protocolo de producción, desde la preparación del terreno al embalaje y despacho a mercados de consumo;
- Se estableció un convenio de cooperación para el desarrollo de la IG, en la que participan el INTA, la SAGyA-San Juan; el Municipio, el PROCAL y la empresa XSTRATA COPPER, para el desarrollo de bases tecnológicas: análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos sobre muestras de 5 variedades de ajo, en tres zonas agroecológicas diferentes (Valle de Calingasta- Lavalle y La Consulta, Mza) durante 3 campañas. Los análisis están a cargo del Plan Nacional de Ajo-INTA La Consulta; y la

empresa brinda el financiamiento a través de acciones de RSE.

- Se indagó sobre la historia y tradición productiva, determinando que hace más de 70 años que existe el cultivo comercial de melón en la zona, a través de tres generaciones de pequeños productores de perfil familiar.

**Con sus resultados, se definirá si es factible diseñar una solicitud “preliminar” de registro, o bien, se requiere concluir con la serie de 3 campañas.**

**La ejecución del proyecto permitió, a lo largo de un año de trabajo:**

- Instalar la producción de Ajo en el Valle de Calingasta dentro de la agenda de políticas públicas de apoyo al desarrollo local, particularmente, en un año en que los mercados mundiales de ajo cayeron (el precio disminuyó a menos de la mitad de la campaña anterior)
- Toma de conciencia de parte de los productores en la agregación de valor en origen: salir de la venta a granel, hacia la preparación y embalaje de producto en la zona, utilizando el galpón provisto en 2007 por el Gobierno de San Juan, poco utilizado hasta el presente.
- Generar un espacio de debate –cooperativo, no competitivo- sobre las necesidades de la cadena productiva.
- Asociar en el objetivo del desarrollo competitivo a las autoridades nacionales, provinciales y locales.
- La creación de una nueva cooperativa de productores.

**CONSULTOR A CARGO:**

- **Dra. Elena SCHIAVONE.**