

Ing. Alim. Laura Domínguez

Ing. Agr. Ivana Sabljic

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Productos, calidad y origen

Existe en el mundo un gran número de productos que intuitivamente se pueden asociar a su lugar de origen, donde adquirieron reputación como resultado de la interacción entre la cultura local y el ambiente de la zona de producción, que les confieren características que los hacen especiales y diferentes de sus similares. Se trata de los productos con calidad vinculada al origen. Esta concepción nació en los pueblos del antiguo continente, donde ese lazo entre el territorio y su gente se refleja en el producto. ¿Quién no relaciona el Champagne con Francia?

Tanto en el ámbito internacional como en Argentina estos productos son reconocidos como indicaciones calificadas, y dentro de ellas se encuentran las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO).

Corresponde tomar en cuenta que tanto las IG como las DO son herramientas que *no se crean, sino que se reconocen*, y que la calidad de un producto con DO “*no es mejor ni peor*”

que la de uno con IG. Se trata de dos figuras de protección con requisitos distintos, que poseen el mismo amparo legal y se aplican a los productos cuya calidad diferenciada se halla ligada al origen.

Además de distinguir la calidad de un producto agrícola o alimentario, estas herramientas *protegen legalmente el nombre, producto y grupo interesado, y tienden a promover el desarrollo rural* porque evitan la competencia desleal y el negativo impacto que tiene sobre la imagen del producto la comercialización de imitaciones engañosas para el consumidor.

En Argentina, el marco legal está constituido por la Ley N° 25.380, su modificatoria la Ley N° 25.966 y el Decreto Reglamentario 556/2009 para productos agrícolas y alimentarios¹ en estado natural, acondicionados o procesados, cuya

¹ Los vinos y bebidas espirituosas de origen vírico están contemplados en la Ley N° 25.163 cuya autoridad de aplicación es el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

autoridad de aplicación es la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. El objetivo es proteger los productos argentinos en el mercado, con la aspiración además, de posicionarlos y valorizarlos.

El trámite de solicitud de registro se inicia ante el *Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones*

nes de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, creado por la mencionada Ley, cuyas funciones se encuentran a cargo de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales (Res. 587/2010). La oficina de registro se encarga del asesoramiento, verificación, control y defensa del sistema de protección de las indicaciones geográficas. Asimismo, la autoridad de aplicación

realiza las investigaciones necesarias tanto en el área de influencia como mediante consultas técnicas específicas a través de organismos, instituciones u otras entidades relacionadas con el tema.

El siguiente cuadro resume los pasos que deben seguir los interesados en solicitar una IG o DO para evaluar su potencialidad y lograr registrarla.

1. Solicitud de Diagnóstico (formulario)	<p>En esta primera etapa, el grupo solicitante debe completar una serie de ítems que permitan evaluar la potencialidad de su producto para obtener una Indicación Geográfica o Denominación de Origen. Este formulario es enviado a la oficina de registro.</p>
2. La oficina de registro (OR) evalúa la potencialidad de la DO/IG	<p>Recibida la solicitud completa, el equipo técnico de la OR realiza la evaluación de factibilidad del producto, pudiendo efectuar una visita a la región o efectuar las investigaciones que considere, tanto en el área de influencia como mediante consultas específicas a organismos relacionados con el tema. Aprobada la etapa de diagnóstico, se procede al paso 3.</p>
3. Solicitud de Registro de la DO/IG (formulario)	<p>Para acceder a la protección legal, el grupo interesado debe presentar completo el formulario de Solicitud de Registro de la DO/IG disponible en: www.alimentosargentinos.gob.ar/IG.</p> <p>Principalmente dicho documento debe contener una descripción del producto de acuerdo al Código Alimentario Argentino, describir sus características particulares, el área delimitada (mapa/croquis), y la descripción del vínculo humano, histórico y natural con la región. Para confeccionar este formulario la OR diseñó una guía orientativa que ayuda a completar cada ítem.</p>
4. La OR corrobora el cumplimiento de los requisitos jurídicos y técnicos, realiza la verificación ante el INPI y somete a consulta pública.	<p>Una vez enviado el formulario se inicia el expediente y la OR evalúa el cumplimiento de los requisitos jurídicos y técnicos. En caso de que la información esté incompleta se solicita al grupo interesado el material/documentación necesario.</p> <p>Asimismo, la OR verifica las marcas previas vigentes ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INPI) y somete el caso a consulta pública a través del Boletín Oficial y de un diario de la zona.</p>
5. Se lleva a cabo una auditoría en la región.	<p>Los técnicos de la OR realizan una Auditoría de verificación en la región y emiten un informe conforme al cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ley y Decreto, y de lo definido en el protocolo presentado.</p>
6. En caso de cumplir con todos los requisitos mencionados, el expediente es evaluado por la comisión asesora.	<p>El informe de auditoría junto con el expediente son evaluados por la Comisión Asesora, integrada por representantes de cada provincia y organismos como el INTA, SENASA, INTI, INPI y CFI.</p>
7. Si es aprobado, se confecciona la correspondiente resolución aprobada por la SAGyP	<p>El Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca aprueba el protocolo. La Autoridad de Aplicación reconoce, registra y protege la IG/DO, emitiendo la resolución correspondiente.</p>

El proceso de trámite de registro se halla disponible en:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/igeografica/diagramacontenedor.asp>

PRIMER CASO EXITOSO EN ARGENTINA: DO CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO

Distribuidos en un área que abarca aproximadamente 25.000 km² en la zona Norte de la provincia de Neuquén, desarrollan su actividad más de 1500 familias de pequeños productores denominados localmente “crianceros”.

Se dedican a la crianza extensiva de caprinos, actividad caracterizada por la trashumancia, y con este sistema, sumado al conocimiento heredado de los antiguos pobladores de la región, obtienen un producto típico que ha conseguido un elevado reconocimiento en el mercado: el denominado “*Chivito Criollo del Norte Neuquino*”.

Con la Denominación de Origen *Chivito Criollo del Norte Neuquino* se buscó proteger este sistema tradicional de producción, así como los elementos particulares que lo caracterizan. La siguiente enumeración descriptiva sirve como guía para considerar los elementos tomados en cuenta para su reconocimiento, que fue objeto de la resolución SAGyP N° 950/2010.

Nombre del producto

Chivito Criollo del Norte Neuquino

Descripción y origen de las materias primas

La Raza Criolla Neuquina

La raza caprina predominante en el norte de Neuquén es la Criolla Neuquina, cuyo rasgo sobresaliente es su aptitud para desarrollarse eficientemente en un ambiente extremo.

Se diferencian morfológicamente en dos ecotipos, (“*Peladas*” y “*Chilludas*”)



que se distribuyen acorde a un patrón geográfico (Lanari, Taddeo et al., 2003).

A partir de la caracterización fenotípica y genética en un amplio muestreo, pudo observarse que tanto el ambiente como la selección de los crianceros contribuyeron en el modelado de esta raza. Por otra parte se demostró la existencia de un importante flujo génico probablemente debido a la trashumancia.

Los productos protegidos son:

Carne de “*Chivito mamón*”: aquél

Definiciones

De acuerdo con la legislación nacional, se entiende por:

Indicación Geográfica (IG) a aquélla que “...identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico” (Ley 25.380 y modificatoria 25.966 - Decreto Reglamentario 556/09); y como

que tiene entre 45 y 120 días de existencia.

Carne de “*Chivitos de Veranada*”: aquel que tiene entre 120 y 180 días de existencia.

Zona geográfica

La zona correspondiente a la Denominación de Origen “*Chivito Criollo del Norte Neuquino*” se halla en el Norte de la provincia de Neuquén (Patagonia, Argentina) y comprende la totalidad de los departamentos Minas y Chos Malal, y parte de los departamentos Pehuenches, Ñorquín, Añelo y Loncopue.

El área de la DO está integrada por todas las unidades de producción que hacen trashumancia a los campos de veranada ubicados en los departamentos Minas, Chos Malal, Pehuenches o Ñorquín, comprendidas dentro de la cuenca del río Neuquén y Barrancas – Colorado.

Vínculo

Factores históricos

La actividad, iniciada por los antiguos

Denominación de Origen (DO) ... al nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos” (Ley 25.380 y modificatoria 25.966 - Decreto Reglamentario 556/09).

pobladores nativos se mantuvo durante generaciones, y los productores del territorio continuaron los modelos de ganadería trashumante ya establecidos, optimizando paulatinamente determinados aspectos tales como la selección genética.

Factores naturales

Las características de la región (orografía, clima, suelo, flora nativa y fauna propia) otorgan al producto particularidades originales y específicas. El clima es muy ventoso y seco, con estación fría marcada. Dentro de los pastizales que constituyen la base de la alimentación de los chivos predominan los coirones, y en los mallines de altura trébol blanco y pasto mallín, entre otros.

Factores humanos

Dentro del conjunto de prácticas, enriquecidas por la experiencia y trans-

mitidas de generación en generación y que incorporan los conceptos de costumbres locales, se encuentra la producción de Cabra Criolla Neuquina, síntesis de la selección efectuada por el hombre y las particulares condiciones ambientales, y parte esencial de la identidad cultural de la región.

La especial relación que enlaza al criancero con el animal y el ambiente muestra analogía con la de las sociedades pastoriles. Esta evolución de las prácticas y el saber-hacer de los crianceros con la ya mencionada raíz autóctona del sistema, otorgan un valor cultural significativo a la producción caprina.

La raza, la trashumancia, (ancestral y característica de la región), el pastoreo



extensivo sobre pastizales naturales, el manejo estacional de los piños y el vínculo que mantienen los crianceros –todos ellos pequeños productores- con sus animales poseen características propias que diferencian a este sistema de otros similares. El Chivito mamón y el Chivito de veranada son así productos únicos. Han sido reconocidos mediante una DO y se hallan, en consecuencia, protegidos por la Ley.

Fuentes consultadas

FAO (2010) “Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles” - Schiavone, Elena Marta (2010) “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen” - Daniele Giovannucci, Tim Josling, William Kerr, Bernard O’Connor, May T. Yeung (2009) “Guía de Indicaciones Geográficas: Vinculación de los Productos con su Origen” - Ley 25.380 Régimen legal para las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios. Modificada por Ley 25.966 (B.O. 21/12/2004) - Decreto reglamentario 556/2009. MAPA, España. <http://www.mapa.es/alimentacion/pags/denominacion/documentos/faq.pdf>

Mayor información:

011-4349-2186 / 2359 / 2236 / 2789
dorigen@minagri.gob.ar

La gran diversidad cultural y agroecológica de nuestro país hace posible encontrar productos con características específicas y diferentes de sus similares en muchas regiones. Esta especificidad está relacionada con la tradición y cultura locales, con las prácticas de producción y recursos naturales del lugar que le dan identidad al producto.

Las IG y las DO son vías idóneas para promover el desarrollo sostenible y favorecer el crecimiento económico, que se traduce en efectos positivos de tipo económico, social y medioambiental.

En apretada síntesis las ventajas principales para un producto regional que cuente con IG o DO pueden resumirse en cinco puntos:

- Asegura la procedencia geográfica de los productos, evitando así falsificaciones y engaños.
- Indica que tienen una calidad que los hace especiales por el lugar del cual provienen.
- Asegura el cumplimiento de un protocolo controlado.
- Promueve la protección de especies autóctonas.
- Protege procedimientos de elaboración de productos propios de la zona.
- comprendidos los factores naturales y los factores humanos” (Ley 25.380 y modificatoria 25.966 - Decreto Reglamentario 556/09).