



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



El presente formulario busca simplificar el trámite de solicitud de registro de una Indicación Geográfica ante la Autoridad de Aplicación de la Ley 25.380 y su modificatoria. En su elaboración hemos buscado contemplar todos los requisitos previstos en la legislación nacional, reuniendo en una sola presentación y de manera sistematizada dichos requerimientos a efectos que sirva de guía a los solicitantes.

La documentación requerida podrá ser presentada conjuntamente con el aval o dictamen de las autoridades competentes del gobierno provincial respectivo, sobre el cumplimiento de los recaudos indicados.

1. Autoridad de Aplicación:

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA.

Dirección: Av. Paseo Colón 922 - OF. 228 – CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

Teléfono: (005411) 4349-2940/2386 **Fax:** (005411) 4349-2097

Correo electrónico: dorigen@magyp.gob.ar / dorigen.arg@gmail.com

Número de Expediente¹:

2. Datos del solicitante

Nombre: Sr. Mario Hugo Leiva - DNI en representación de la Sociedad Rural del Valle de Uco	
Nombre del grupo solicitante: Sociedad Rural del Valle de Uco (Asociación Civil)	
Dirección: Ruta 40 y Ejército de Los Andes, Villa San Carlos	
Provincia: Mendoza	Localidad/ Dpto.: San Carlos
Código Postal: 5569	
Teléfono: 0054- 2622- 251094 / 2622 451482	
Correo electrónico: https://sociedadruralvdu.com.ar/	
Productor/ transformador <input type="checkbox"/>	otro: X <input type="checkbox"/>

¹ Para completar por la Autoridad de Aplicación



**FORMULARIO DE REGISTRO PARA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA**



- Constituye domicilio en la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES en:
Confederación Rural Argentina, México 628, CABA, 2º piso, C1097AAN
- Acredita Personería Jurídica: **ANEXO I**
- Autorización/ Representación invocada: Presidente de la Sociedad Rural del Valle de Uco Sr. Mario Leiva.
- Nombre completo y dirección de cada uno de los miembros del grupo. Especificar la/s actividad/es de cada uno de ellos.
 - Mardegan SA, Bernardo Quiroga 1014, Eugenio Bustos. Secado y fraccionado de orégano.
 - Gonzalo Apiolazza, Calle Derinosky s/n, Eugenio Bustos. Producción primaria de orégano.
 - Green Scent Company, Pareditas. Secado y fraccionado de orégano, agroturismo y emprendedurismo.
 - Mauricio Pattaro, Calle Luffi s/n, Pareditas. Productor primario de orégano.
 - Elviras Group SAS, Calle Maestra Rene s/n, Pareditas. Secado y fraccionado de orégano.
 - Aromas Mendocinos SA, productores primarios y fraccionadores.
 - Especias Cortijo SAS, Del inmigrante 1236, Parque industrial, San Carlos. Productor primario y fraccionador.
 - Damián Luffi, Calle El Paramillos s/n, Pareditas, San Carlos. Productor primario y fraccionador.
 - Moronta José Ceferino, Ruta 40 km 3180, Chilecito. Productor primario y Fraccionador.
 - Moronsan SRL, Ruta 40 km 3182, Chilecito. Productor primario y Fraccionador.

- Aval/ Informe técnico expedido por la/s provincia/s: **ANEXO II**

Tipo de Producto

Seleccionar la categoría a la que pertenece el producto a registrar:

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|
| • Carne fresca | <input type="checkbox"/> | • Harinas | <input type="checkbox"/> |
| • Menudencia | <input type="checkbox"/> | • Cereales | <input type="checkbox"/> |
| • Embutidos y Chacinados | <input type="checkbox"/> | • Oleaginosas (no aceites) | <input type="checkbox"/> |
| • Productos de la caza | <input type="checkbox"/> | • Productos farináceos | <input type="checkbox"/> |



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



• Conservas (cárnicas, mixtas vegetales)

• Alimentos precocidos y/o Alimentos listos para consumir

• Productos lácteos

• Alimentos azucarados/ Chocolate/ Miel

• Otros productos de origen animal

• Bebidas sin alcohol

• Aceites y grasas

• Bebidas fermentadas No vínicas

• Frutas/ Hortalizas frescas

• Bebidas alcohólicas No vínicas

• Frutas/ Hortalizas procesadas

• Aromáticas X

• Pescados y frutos de mar

• Otros productos no alimenticios

4. Pliego de condiciones:

a. Nombre de la IG

ORÉGANO DE SAN CARLOS

b. Descripción del producto

✓ Definición del producto según las normas vigentes.

El artículo 1226 del capítulo XVI del Código Alimentario Argentino, describe el orégano y dice:

Artículo 1226 (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 48/2008 y N° 147/2008): con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgare* L. y sus diversas variedades e híbridos. El orégano debe responder a las siguientes exigencias:

- Agua (a 100-105 °C), Máximo 12%.
- Cenizas Totales a 500-550 °C: Máximo 10%.
- Cenizas Insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 2%.

Oru



- Esencia por destilación: Mínimo 1%.
- Materias extrañas:
 - a) Máximo 3% del tallo de la misma planta,
 - b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas),
 - c) Libre de contaminantes.

✓ **Descripción detallada del producto final y de sus materias primas: características físicas; químicas; microbiológicas, biológicas; organolépticas según corresponda.**

El orégano (*Origanum vulgare*) es una especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Perteneció 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.

Caracteres Botánicos

El orégano es una planta vivaz (que vive más de dos años), de tallo recto, que alcanza entre 30 y 80 centímetros y no es redondo sino, curiosamente, cuadrado, ramificado en la parte más alta, totalmente cubierto de pelusilla blanca. Posee un rizoma rastrero.

Las hojas brotan de dos en dos en cada nudo, enfrentadas, son enteras, ovaladas, acabadas en punta, también se recubren de pelusilla por ambas caras y su longitud es de hasta 4 centímetros. Poseen pecíolo y aparecen cubiertas también de glándulas.

Las flores se disponen en verticilastos que forman espiguillas de hasta 3 centímetros; las flores son muy pequeñas (los pétalos no sobrepasan los 2 ó 3 milímetros de longitud), de color violeta rosado, rezuman unas gotitas de un líquido amarillento aromático. Están protegidas por bractéolas de hasta 5 milímetros, de contorno oval y color verdoso o purpúreo. Los cálices se presentan amarillentos y las corolas son bilabiadas de color blanco, rojizo o purpúreo.

Los oréganos que se cultivan en el país pertenecen a tres taxones, con sus respectivas variedades:





FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



- *Origanum vulgare* L.ssp. *vulgare*. Son los que denominamos tipo “compacto”. La única variedad de este tipo inscripta en el INASE es “Don Bastías”.
- *Origanum vulgare hirtum*. Llamados comúnmente del tipo “cordobés”, está constituido por dos variedades inscriptas: “Alpha Suma” y “Magna”.
- *Origanum x majoricum*. Conocidos como “mendocinos” o “criollos” del que hay inscriptas 2 variedades: “Aguaña” y “Emma”.

Tipo	Criollo		Compacto	Cordobés	
	Origanum x majoricum		O. vulgare vulgare	O. vulgare hirtum	
Nombre científico	Origanum x majoricum		O. vulgare vulgare	O. vulgare hirtum	
Variedades	Aguaña	Emma	Don Bastías	Alfa Suma	Magna
Provincia de referencia	Mendoza	Córdoba	Mendoza	Mendoza	Mendoza
Vida útil	2 años		3 años	5 años	5 años
Rendimiento	1.500 kg/ha	5.000 kg/ha	3.500 kg/ha	4.000 kg/ha	6.000 kg/ha
Floración cosecha	Fino de diciembre Marzo	Noviembre febrero Mayo	Fin de diciembre	Mediados de enero Mayo	Mediados de enero Mayo
Numero de cortes	2 de flor	3 de flor	1 de flor y 1 de hoja	2 de flor	2 de flor
Plagas	Trips		Trips, pulgones	Trips, pulgones	Trips, Pulgones
Enfermedades	Rhiz		Fusarium	Ocasionalmente botritis	Ocasionalmente botritis
Contenido de aceite esencial sobre materia seca	Hasta 3,5 %	1 %	2 %	Menos de 2 %	Menos de 2%
Fertilización	250 kg/ha urea		200 kg/ha urea más 100 kg/ha 18-46-00 opcional	250 kg/ha urea	250 kg/ha urea
Insecticidas	Acetamiprid, Esfenitr, ahamectina				
Fungicidas	Azoxistrobina				

Cuadro: Variedades y tipos de orégano presentes en la Argentina. Fuente: INTA La Consulta, 2023.

En este sentido, cabe mencionar que el orégano que se comercializa puede tener 3 componentes esenciales: las brácteas de la inflorescencia deshidratadas (que son las que concentran la mayor cantidad de aroma y sabor), las hojas deshidratadas y molidas y finalmente puede estar presente en mayor o menor medida, lo que definimos como “palo” que son los restos de tallo o el eje central de la inflorescencia. En algunos casos, la presencia de polvo es también un elemento importante en el contenido de los envases de orégano. Conforme el proceso de trillado y limpieza, el producto final puede tener diferentes proporciones de cada uno de estos componentes.

El orégano es una especia que se utiliza para agregar un sabor diferencial a las comidas. Normalmente se lo utiliza en su forma natural deshidratada, pero es también frecuente la venta de aceite esencial de orégano, el cual se utiliza para la industria medicinal y cosmética, o combinado con otras especias (por ejemplo, mezclas tipo “chimichurri”), o para cocinar como vegetal fresco.

El orégano de San Carlos 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.

Por otro lado, durante los talleres realizados con los actores representativos del sector (ver ANEXO IV) se definieron el tipo de producto, las características diferenciales, etapas de proceso, zona

Origanum



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



delimitada y contenido del manual de procedimiento para obtener el Orégano a reconocer bajo indicación geográfica.

Para establecer los factores diferenciales entre el orégano de San Carlos, y el producido en otros lugares (de la misma provincia de Mendoza, de otras provincias argentinas y de otros lugares del mundo), y al mismo tiempo validar el perfil sensorial típico del orégano de San Carlos, fue necesario realizar un trabajo previo de desarrollo metodológico de análisis sensorial o cata de oréganos, el cual se describe el **ANEXO III** del presente documento.

✓ **Mencionar la/s característica/s del producto que lo hace diferente a otros similares producidos en otras zonas o regiones.**

En base a la CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DEL ORÉGANO DE SAN CARLOS presentada en el **ANEXO III** y lo relevado en distintas entrevistas respecto del orégano producido y procesado en San Carlos, se destaca que cuenta con una intensidad aromática superior al de otros lugares del país y del mundo. *“La intensidad del aroma característica del orégano de San Carlos, se fundamenta en la mayor concentración de aceites esenciales, resultantes de la amplitud térmica, característica de la zona”* (entrevista al Ing. Agr. Pablo Bauza, Magíster en Extensión y Desarrollo Rural, del AER INTA La Consulta).

Diferentes estudios han demostrado que el genotipo, y el ambiente dado por la localidad, otorgan características diferenciales en los distintos oréganos: *“además de poner en evidencia las diferencias existentes entre los distintos clones de orégano evaluados, el análisis de la varianza muestra que existen diferencias significativas entre las localidades de cultivo y que la interacción clon x localidad también es significativa...”*²

Es importante señalar que en el caso del orégano, dado su método de propagación por esquejes, se trata de un cultivo donde adquiere particular importancia la impronta o carga genética, ya sea que se trate de variedades diferentes o ecotipos diferentes, tanto sobre los rendimientos cuantitativos, como sobre las calidades cualitativas. *“La calidad y propiedades organolépticas están determinadas por la presencia de timol y carvacrol”*³. Estos dos compuestos, presentes en determinadas cantidades conforme la carga genética, son responsables de gran parte de los caracteres sensoriales que se perciben en el consumo de orégano.

² Caracterización y evaluación de genotipos de orégano cultivados en las principales zonas de producción de Argentina. Lorena Elizabet Torres, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba 2011 - pág 107.
<https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/4675>

³ Análisis de la calidad de aceites esenciales de orégano. Natalia Gómez et al., CONICET, Tercer Congreso Internacional Científico y Tecnológico de la provincia de Buenos Aires.
https://repositoriosdigitales.mincyt.gov.ar/vufind/Record/CICBA_8de5a03fae067889692cac2818dabdb1



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Diversos autores han desarrollado técnicas para la determinación de estos compuestos y han establecido diferencias entre los genotipos a partir de los mismos: *“Los genotipos de orégano argentino pueden diferenciarse por sus características físico-químicas”*⁴.

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 reprocesadas.
- **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 muy homogéneo.**
- **Color verde brillante.**
- **En boca no es picante.**
- **En boca es intenso.**
- **Cultivado y fraccionado en San Carlos, provincia de Mendoza.**

⁴ Genotipo de orégano de la provincia de Mendoza: Caracterización físico-química y su empleo como aditivos alimentarios naturales. Claudia Amadio. Universidad Nacional de Cuyo.
<https://bibliotecas.uncuyo.edu.ar/explorador3/Record/OAGSID012684>



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



✓ **Presentar la/s cualidad/es del producto que los consumidores/clientes identifican como específico del mismo por la región donde se produce.**

Como ya se mencionó y se presenta en el **ANEXO III**, la metodología propuesta para realizar las catas de orégano permitió realizar una descripción analítica correcta de las muestras, siendo además un mecanismo práctico, sencillo de realizar y replicar en un número importante de repeticiones.

La misma permitió además construir los perfiles sensoriales del orégano, diferenciando los de lugares de producción diferentes y manteniendo el perfil cuando las muestras compartían el lugar de origen.

Los perfiles descritos para el orégano producido en San Carlos se repitió con muy ligeras diferencias entre marcas y paneles, demostrando que el mismo es propio, característico y típico del orégano de San Carlos y estable.

Se definen como características diferenciales:

- una intensidad aromática importante (en la escala entre 3 y 4 de un máximo de 5 puntos) y además aroma típico y característico a orégano, con muy poca presencia de aroma a pasto seco, a hierba fresca, a polvo, madera o menta.
- en boca, su sabor se define como intenso y con poca sensación picante. (Ver **ANEXO III**)
- a la vista, se destaca por sus partículas medianas de tamaño y color muy homogéneo, con muy poco polvo y poca presencia de palo.
- el color, se describe con un verde muy intenso y brillante. (Ver **ANEXO III**)

El gráfico siguiente muestra el perfil sensorial típico del orégano de San Carlos, resultante de promediar en forma ponderada conforme el número de integrantes de cada panel, las distintas muestras de orégano cuya procedencia fuese San Carlos. Cabe mencionar en este sentido que, la misma tuvo en consideración también diferentes marcas comerciales y partidas dentro de la misma marca. Ver **Anexo 3**.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

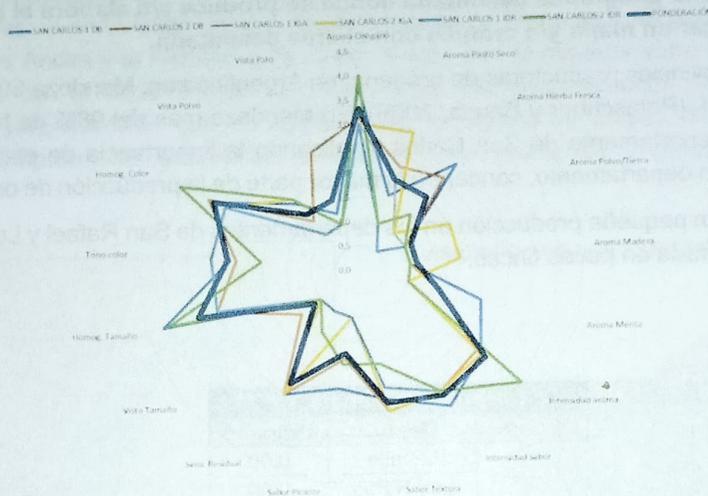
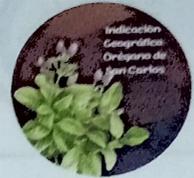


Gráfico 1: Perfil sensorial de las diferentes catas para el orégano de San Carlos y promedio de las

mismas.

✓ Forma de presentación.

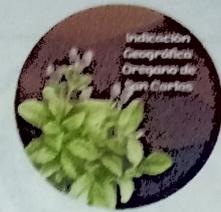
El sello de la IG solamente podrá emplearse en envases de venta directa al público, de material plástico, de vidrio o papel, de 1 kg o menos, correctamente identificados conforme a la legislación vigente.

Envases especiales, es decir para venta en mayor volumen, requerirán oportuna evaluación y autorización. Dentro de estas excepciones, se contemplan envases de hasta 15 kg destinados exclusivamente al uso de restaurantes, pizzerías y para las industrias elaboradoras de chacinados. Estos envases, deberán especificar en la etiqueta que el producto no es apto para su fraccionamiento.



Imagen 1: Distintos envases de orégano de una misma marca comercial.

Handwritten signature or initials.



c. Zona geográfica

✓ Presentar la zona geográfica delimitada donde se produce y/o elabora el producto a distinguir. Adjuntar un mapa y/o croquis con el área delimitada.

Las principales provincias productoras de orégano, en Argentina son: Mendoza 50 %, Córdoba 25 % y San Juan 15% (Potaschner y Bauzá, 2009). En Mendoza más del 98% de la producción se concentra en el departamento de San Carlos, explicando la importancia de esta región a nivel nacional, ya que un departamento, concentra la mayor parte de la producción de orégano del país.

Además, existe una pequeña producción en los departamentos de San Rafael y Luján de Cuyo en Mendoza, concentrada en pocas fincas.

Superficie en ha		
Zona	Depto.	Orégano
Norte	Lavalle	0,00
	Las Heras	0,00
Total Zona Norte		0,00
Centro	Maipú	0,00
	Guaymallén	0,00
	Luján	22,67
Total Zona Centro		22,67
Este	San Martín	0,00
	Junín	0,00
	Rivadavia	0,00
	Santa Rosa	0,00
	La Paz	0,00
Total Zona Este		0,00
Valle de Uco	San Carlos	833,00
	Tupungato	0,00
	Tunuyán	0,00
Total Valle de Uco		833,00
Sur	San Rafael	2,89
	Gral. Alvear	0,00
	Malargüe	0,00
Total Zona Sur		2,89
Total Provincial		858,56

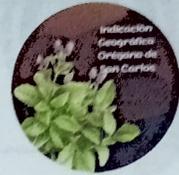
Cuadro 1: Distribución de la superficie cultivada (ha) con orégano, en Mendoza. Temporada 21/22.

Fuente: "Estimación de la superficie cultivada con hortalizas de verano en Mendoza. Temporada 2021/22".

044



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



El departamento de San Carlos cuenta con una superficie de 11.785 km². Límites: al norte limita con los departamentos de Tunuyán y Rivadavia, al oeste por la Cordillera de los Andes y la República de Chile, al este con el departamento de Santa Rosa y hacia el sur limita con el departamento de San Rafael. Del departamento de Tunuyán, lo separa el Río Tunuyán, mientras que de Santa Rosa lo separa un amplio desierto sin carreteras que lo comuniquen y con San Rafael lo separan varios kilómetros de desierto que se cruzan por la ruta 40.



DIVISION POLITICA DE SAN CARLOS

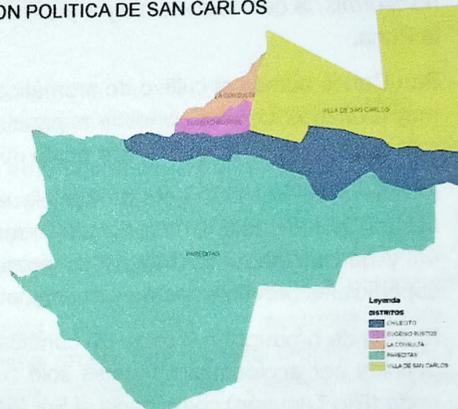


Imagen 2: Croquis de la provincia de Mendoza, resaltando el departamento de San Carlos - División política de San Carlos.

El cauce más importante del departamento, aprovechado para riego y otros usos, es el Río Tunuyán. Este proporciona agua para riego desde el dique Valle de Uco. También se encuentran los arroyos Yaucha y Aguanda, además de otros menores.

Dada su extensión, en San Carlos se encuentran representadas todas las unidades estructurales de la provincia. Así, hacia el Este se ubica una amplia cuenca de sedimentación, cubierta con materiales aluviales y fluviales denominada Llanura de la Travesía. Las Huayquerías pertenecen a esta formación; es una gran depresión rellena por sedimentos del Terciario Superior y atravesada por una enorme cantidad de canales y arroyos que la recorren en distintos sentidos. La Depresión de los Huarpes constituye una fosa de hundimiento, formada en compensación al levantamiento de la Cordillera de los Andes. La Cordillera Frontal corresponde a un relieve agreste cuyas alturas máximas superan los 4.000 metros. Finalmente, la Cordillera Principal, con alturas máximas por encima de los 5.000 m, alberga importantes glaciares que alimentan a los principales ríos mendocinos.

Handwritten signature

FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



La vegetación predominante en las llanuras corresponde a una estepa arbustiva representada fundamentalmente por dos especies de "jarilla": *Larrea divaricata* y *Larrea cuneifolia*. Los bosques naturales están constituidos principalmente por *Prosopis flexuosa* var. *flexuosa*, que puede alcanzar los 10 m de altura. Otro tipo de vegetación bien representado en las llanuras son las especies psamófilas como algunas de los géneros *Gomphrena*, *Portulaca*, *Ibicella*, etc.

Las comunidades halófilas cubren grandes extensiones en las cuencas endorreicas, dominadas por *Frankenia juniperoides* y *Limonium brasiliensis*. También se puede encontrar *Bulnesia retama* ("retamo") y *Chuquiraga erinacea* ("uña de gato"). En las áreas cordilleranas y de piedemonte se presentan comunidades arbustivas y entre los pastizales, de poca extensión, se encuentran *Poa holciformis*, la que cubre la mayor parte del sector andino, y *Stipa chrysophylla* o *Stipa vagnata* en la Puna.

San Carlos admite el cultivo de aromáticas en gran parte de su territorio. Estas requieren suelos muy drenados, pero se concentran principalmente en los distritos de Pareditas y Chilecito, siendo más apto el primero, desde este punto de vista.

El cultivo del orégano solo es posible en condiciones de riego, no siendo factible hacerlo en seco, por lo que el área cultivada se restringe a una franja angosta que corre paralela a la Ruta 40 y que se riega con aguas de pozo para extracción de agua subterránea, o bien aguas superficiales provenientes de los arroyos Yaucha y Aguanda.

El área de producción factible de certificar como origen del orégano de San Carlos se encuentra definida por accidentes naturales solo superables mediante la Ruta Nacional 40, tanto hacia el norte (Río Tunuyán) como hacia el Sur (desierto), e imposibles de salvar hacia el Oeste (Cordillera de Los Andes) ni hacia el Este (desierto).

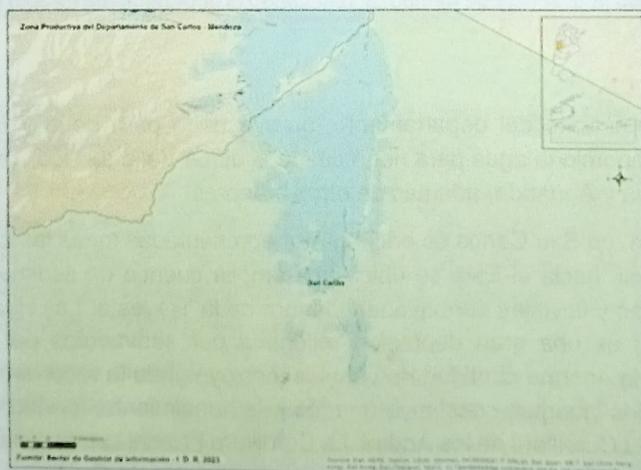
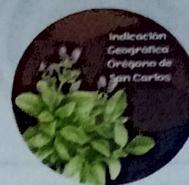


Imagen 3: Croquis del departamento de San Carlos, resaltando las áreas cultivadas.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Conclusión

Por lo expuesto anteriormente, **la zona delimitada es el departamento de San Carlos con sus 5 distritos: La Consulta, Eugenio Bustos, Villa de San Carlos, Chilecito, Pareditas** (ver imagen 2), 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.

✓ **Especificar las áreas donde se desarrollan las actividades de producción.**

Se describe el departamento de San Carlos en la provincia, como un conglomerado productivo de orégano, concentrándose la producción, en un espacio geográfico determinado, dónde, además de que las condiciones agroecológicas lo permiten, se concentran en dicha zona: las plantas fraccionadoras (con todos los insumos que significa), una infraestructura logística importante, servicios de aduana, financiamiento, tecnología de manejo (Estación Experimental INTA La Consulta), etc. Aprovechando economías de escala y sinergias entre empresas (independientemente del tamaño), del mismo grupo, que permite reducir costos y maximizar eficiencias en la gestión (infraestructura, provisión de insumos y servicios, etc.). Conclusión, 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.

✓ **En el caso que corresponda, detallar las actividades que no se realizan en el área definida. Especificar qué otras áreas están involucradas.**

Como se mencionó en el apartado anterior, en la actualidad la mayor parte del de orégano es producido, cosechado y secado en el mismo departamento de San Carlos, pero luego se vende a granel a acopiadores ubicados en otros lugares de Mendoza o del país, los que lo mezclan con orégano de otra procedencia o bien lo combinan con otras especias; para luego fraccionarlo en envases menores y llevarlo a la venta para los consumidores.

En el caso del orégano con el sello de Indicación Geográfica Orégano de San Carlos, es un requisito exigido que el fraccionamiento se realice en San Carlos, por lo cual no existen actividades que se desarrollen fuera de esta área.

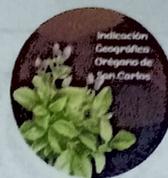
d. **Prueba del origen**

✓ **Descripción del sistema de trazabilidad a lo largo de la cadena.**

Olag



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Cabe aclarar que la certificación aplica sobre el producto, no sobre las empresas o marcas comerciales. De esta manera una misma empresa puede tener diferentes marcas comerciales y en una de ellas puede tener diferentes partidas, donde solo una de ellas se corresponda con la indicación geográfica Orégano de San Carlos.

Para que esto sea posible, se emplearán logotipos que podrán ser bajo el formato de etiquetas de seguridad o impresos sobre la misma etiqueta o envase del producto, de forma tal que aseguren que no se pueden trasladar, quitar o duplicar, sobre el envase final de comercialización.

Solo se autorizará el producto cuando el mismo se presente como cadena integral, es decir cuando se pueda establecer el productor primario, el secadero o galpón de limpieza, el fraccionador y el envase final.

Además, solo se avalará a empresas que cumplan con todos los parámetros exigibles desde el punto de vista legal y sanitario (habilitaciones y permisos municipales, locales y nacionales que correspondan).

En todos los casos, el programa de verificación incluye controles previos y post-cosecha, incluyendo además controles sobre los puntos de venta. Para ello, se ha diseñado el **Manual de Procedimiento** establecido en el **ANEXO V** del presente, el cual detalla el procedimiento a seguir para alcanzar la autorización al uso del Sello de la IG (en dicho Manual en el Anexo G se presenta la Lista de Chequeo).

Toda la trazabilidad debe quedar registrada en un cuaderno de campo durante la etapa de producción primaria, y luego mediante un cuaderno de ingreso de materia prima y egreso de producto terminado.

Ambos cuadernos serán provistos por la Sociedad Rural del Valle de Uco a cada productor/empresa certificante, a los efectos de periódicamente controlar el correcto llenado del mismo.

✓ Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de las condiciones de la IG.

Todos los controles a seguir para que un producto reciba la autorización a llevar en su envase y/o etiqueta, el logotipo y simbología correspondiente a un producto certificado con Indicación Geográfica Orégano de San Carlos, se puede encontrar en el **ANEXO V** del presente documento.

Se prevé realizar auditorías de control, las que se pueden definir como:

- **Ordinarias:** Estas se realizarán al inicio del proceso de certificación, contra el llenado del formulario de inscripción y solicitud del productor primario/transformador.

Estas auditorías son de diferente naturaleza conforme el eslabón de la cadena a controlar y el momento del ciclo del que se trate.

Clu



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Producción primaria inicial: Durante estas auditorías iniciales, se realizará la entrega y capacitación al productor del cuaderno de campo, se digitalizará y georreferenciará la parcela cultivada con orégano a reconocer con IG. En todos los casos se documentarán las visitas mediante un acta específica y la toma de fotografías.

Secadero-acopio-fraccionamiento inicial: Durante esta primera auditoría, la que se llevará a cabo una vez llenados los formularios *on-line* de inscripción y solicitud de certificación, se realizará la georreferenciación del predio, se controlarán las características específicas del orégano IG San Carlos.

También se prevé una auditoría ordinaria durante la cosecha del orégano a certificar, momento en el cual se documentará el proceso mediante fotografía digital, y se controlará el llenado del cuaderno de campo, el volumen de orégano efectivamente cosechado y el destino del mismo.

- **Extraordinarias:** Estas auditorías podrán actuar bajo el mecanismo de "auditoría sorpresa". No requerirán concertar una visita en forma previa, sino que todo establecimiento (producción primaria, secadero, acopio o fraccionamiento), deberá estar disponible para recibir al auditor. Durante la misma se podrá realizar además del control de cuaderno de campo y de ingreso y egreso de materia prima, toma de muestras y en todos los casos se deberá labrar un acta, la que será rubricada por el auditor y un responsable por la empresa.

Además de las auditorías, toda partida comercial que se libere de orégano certificado IG San Carlos, será previamente analizado mediante la toma de una muestra en forma anual, la que se enviará a INTI Regional Cuyo, para determinar porcentaje de polvo y palo, presencia de restos vegetales de otras especies, y la correspondencia con las exigencias legales del Código Alimentario, descritas en el **ANEXO V** (Manual de Procedimientos).

Deberá además pasar por un proceso de análisis sensorial, previo a su autorización, y con posterioridad a la misma (dos o tres momentos al año), ante un panel con jueces de reconocida trayectoria en el análisis sensorial de alimentos, y su perfil sensorial deberá ser similar al antes descrito en este formulario.

✓ **Responsable de Control de Genuinidad del producto:**

Organismo de certificación: Profesional independiente.

✓ Nombre del Profesional y matrícula habilitante en el caso que corresponda.

Ing. Agr. Alfredo Baroni, Matrícula 9700-A.

✓ Datos de contacto:

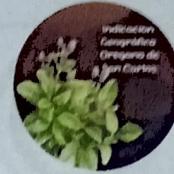
Domicilio: Roma 6480, Maipú, Mendoza.

Teléfono +54 0261 6407028

Correo electrónico: alfredo.baroni@gmail.com



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



e. **Método de obtención del producto**

✓ **Detalle de la forma de producción y elaboración del producto, incluida todas las actividades pertinentes. Presentar diagrama de flujo.**

El orégano (*Origanum vulgare*) es una planta semiperenne, de tipo arbustiva baja, que se mantiene productiva hasta 5 años.

Su reproducción es agámica, se suele realizar mediante esquejes o estaquillado. Se planta en surcos, distanciados unos 70 cm entre surcos y la misma distancia entre plantas.

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. Orégano significa (proviene del griego) "esplendor de la montaña" y las condiciones ideales de clima y suelo las encuentra en el piedemonte de la Cordillera.

Una vez cosechado o cortado, se lo seca, normalmente al sol, durante unos días y luego se lo muele y despalilla previo al fraccionado.

El siguiente esquema muestra las principales actividades de la producción del orégano:

Orégano



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Preparación del suelo: El suelo se rastrea en forma cruzada, para luego realizar los retoques de nivel que sean necesarios de manera de asegurar la pendiente que permita el riego.

Plantación: se realiza en forma manual con estacas herbáceas colocadas en el borde, del bordo. A medida que se desarrollan se van aporcando para que queden en el centro del bordo. El momento de plantación normalmente coincide con la primavera u otoño, evitándose las heladas invernales o las grandes calorías. En una densidad de 4-5 plantas por metro.

Fertilización: se fertiliza con úrea a la salida del invierno, cuando reanuda la brotación y se realiza una segunda aplicación 20 días después.

Riego: El riego debe ser frecuente, especialmente en verano. La cantidad de riegos depende del sistema de riego utilizado.

Manejo de plagas: comúnmente se utiliza Imidacloprid y Dimetoato, para combatir ácaros y pulgones.

Cosecha y secado: la cosecha se realiza en dos momentos al año, en enero/febrero (1º corte) abril/mayo (2º corte). Se cortan los brotes y las flores a 5 cm del suelo, con segadoras. El rendimiento varía entre los 1.800 kg y los 2.500 kg, según tipo y año del cultivo. El secado se realiza al sol entre 24 h y 48 h según tipo de orégano.

Limpieza: se debe trillar, esta consiste en separar las hojas y las flores de los tallos, con máquinas trilladoras. Luego se debe zarandear, para eliminar el resto de palos y polvo, además de lograr un tamaño uniforme de la hoja.

Fraccionado: se realiza con diversas tecnologías, aunque normalmente se comercializa en sachet plástico, bolsitas plásticas o frascos de vidrio. El correcto etiquetado es también parte del proceso final. Es importante evitar contaminaciones en el proceso.

Caal



Productores y equipo de trabajo en finca de orégano con el fondo de la Cordillera.



Cultivo de orégano típico.



Imagen 5: Galpón de despallido y limpieza del orégano. Máquina trilladora/cosechadora de orégano.

024



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Vínculo con el territorio

✓ **Natural.** Descripción de la cualidad o característica del producto atribuida a los factores naturales de la región.

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.

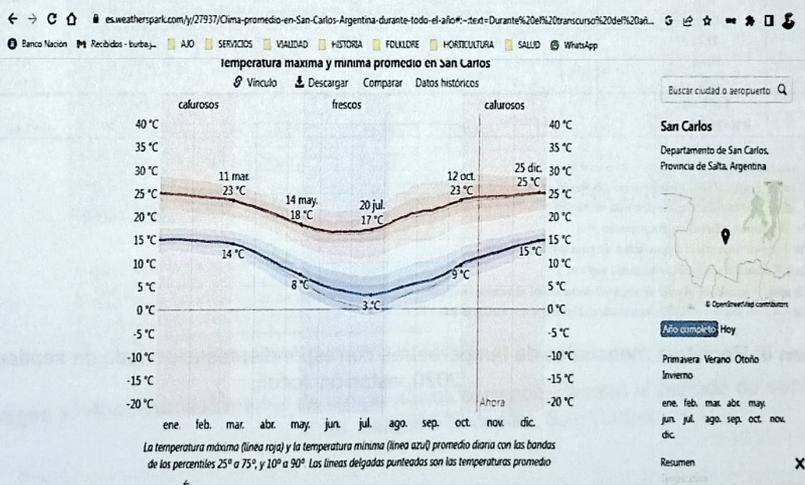


Gráfico 2: Temperaturas máximas y mínimas promedio en San Carlos

En relación a la variable temperatura, se analizaron diferentes estaciones meteorológicas ubicadas en diferentes localidades, pero a modo de muestra, nos centraremos en las estaciones ubicadas en El Cepillo (departamento de San Carlos) y Jocolí (departamento de Lavalle), ambas dependientes de la Dirección de Agricultura y Contingencias Climáticas de Mendoza (www.contingencias.mendoza.gov.ar):

Cuh



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



ESTACION JOCOLÍ

Tabla N° 1: Registros mensuales correspondientes al periodo Setiembre 2019 - Abril 2020

Mes	T máx	T med	T mín	Hr	Pp	Rad	Th moh	Gd
set	22,70	13,20	4,10	27,10	2,2		5707,00	117,6
oct	25,70	17,60	9,40	27,50	0,2		2432,00	239,9
nov	31,90	23,90	16,10	36,00	11,4		5296,00	416,5
dic	33,50	25,00	15,90	27,60	0,6		637,00	435,3
ene	35,00	26,50	18,70	40,00	27,2		2326,00	385,0
feb	31,40	23,80	17,00	47,70	35,4		7594,00	398,9
mar	30,80	22,90	15,40	47,10	13,4		9524,00	321,3
abr	24,80	16,70	9,40	42,00	6,0		14613,00	201,8
TOTAL					96,4			2516,3
PROMEDIO	29,48	21,20	13,25	36,88		0,00	6016,13	

Tabla N° 2: Registros medios mensuales correspondientes al periodo 2006 - 2019

Mes	T máx	T med	T mín	Hr	Pp	Rad	Th moh	Gd
set	22,40	14,02	5,72	8,37	2,77		3058,81	129,37
oct	26,12	18,15	9,70	11,21	8,68		2746,62	250,71
nov	29,97	21,68	13,05	14,45	13,20		2876,66	349,68
dic	32,52	24,39	16,16	18,02	14,51		2330,43	445,77
ene	33,50	25,63	17,89	19,80	40,08		4479,20	480,95
feb	31,67	23,98	17,04	19,28	29,71		3541,99	387,98
mar	28,92	21,12	13,85	15,74	25,23		5434,10	349,90
abr	24,74	16,54	9,31	12,45	2,15		6585,15	196,53
TOTAL					134,2			2394,3
PROMEDIO	28,73	20,69	12,84	14,91		0,00	3881,62	

- T. máx. Temperatura máxima media mensual (°C)
- T. med. Temperatura media promedio mensual (°C)
- T. mín. Temperatura mínima media mensual (°C)
- Hr. Humedad relativa media mensual (%)
- Pp. Totales mensuales acumulados de precipitación (mm)
- Rad. Radiación promedio mensual (watt m²)
- Th moh. Tiempo en el cual se registró rocío sobre el sensor (minutos)
- Gd. Grados día acumulados mensuales. Temperatura media diaria - 10 (°C día)

Imagen 6: Registros mensuales de temperaturas correspondientes al periodo de septiembre 2019-abril 2020, estación Jocolí.

J. G. G.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Tabla N°1: Registros mensuales correspondientes al periodo Septiembre 2019- Abril 2020

Mes	T° máx	T° med	T° mín	Hr.	Pp.	Gd
Septiembre	21,53	11,36	1,57	52,17	7,60	82,70
Octubre	23,67	14,94	5,97	52,97	16,70	164,90
Noviembre	29,51	20,95	11,85	51,83	18,80	328,40
Diciembre	31,58	22,66	12,28	45,26	14,10	392,60
Enero	33,56	24,88	15,54	51,10	13,00	433,80
Febrero	29,99	21,47	12,88	63,55	51,90	332,60
Mazo	30,50	21,30	12,06	61,90	0,00	350,40
Abril	24,00	14,54	5,93	73,27	5,40	136,30
Promedio/suma total	28,04	19,01	9,76	56,51	127,50	2221,70

Tabla N°2: Registros medios mensuales correspondientes al periodo 1998 - 2018:

Mes	T° máx	T° med	T° mín	Hr.	Pp.	Gd
Septiembre	21,51	11,84	2,96	57,46	17,33	76,73
Octubre	22,00	13,99	6,25	62,17	63,33	132,81
Noviembre	26,47	17,98	9,71	61,44	64,08	237,28
Diciembre	29,36	20,87	11,86	56,63	39,49	334,84
Enero	30,68	22,53	14,42	59,79	51,65	375,99
Febrero	30,25	21,89	13,61	63,49	31,37	290,60
Mazo	27,19	18,06	9,36	61,29	9,35	231,23
Abril	22,54	14,03	6,83	64,02	3,88	106,67
Promedio/suma total	26,25	17,65	9,37	60,79	280,46	1786,14

T. máx: Temperatura máxima media
 T. med: Temperatura media promedio mensual (°C)
 T. mín: Temperatura mínima media mensual (°C)
 Hr: Humedad relativa media mensual (%)
 Pp: Totales mensuales acumulados de precipitación (mm)
 Gd: Grados día acumulados mensuales = Temperatura media diaria · 10 °C

Imagen 7: Registros mensuales de temperaturas correspondientes al periodo de septiembre 2019-abril 2020, estación El cepillo, San Carlos.

Los registros históricos de estas estaciones, que datan del año 1998 a 2020, divididos en dos períodos diferentes, muestran que siempre la temperatura máxima es mayor en Jocolí⁵ que en San Carlos, pero dichos valores son especialmente dispares cuando analizamos la mínima, llegando en muchos casos a diferencias de hasta 4°C, lo que repercute en la temperatura promedio⁶.

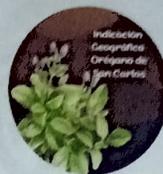
⁵ Análisis agrometeorológico oasis norte campaña vitícola 2019-20. Ministerio de Economía y Energía. Gobierno de Mendoza.2020.

⁶ Análisis agrometeorológico oasis centro campaña vitícola 2019-20. Ministerio de Economía y Energía. Gobierno de Mendoza.2020.

C. P. C.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



- **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.
- **Un paisaje único,** dado por el fondo de la Cordillera de Los Andes. 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.

Un genotipo (el Compacto) que, si bien no es exclusivo de la zona de San Carlos, encuentra en este ambiente las condiciones ideales para dar una expresividad absoluta.

✓ **Histórico - humano.** Presentar la reputación del producto asociada al lugar y el reconocimiento del producto por los habitantes de la región

"Se sabe que en los 70` estaba muy difundida en la zona el cultivo de la menta, pequeños productores la cultivaban para una empresa que la comercializaba. Pero por razones comerciales la empresa cierra y los productores dejan de tener comprador para su producción. En la búsqueda de otro rumbo productivo, aparece el orégano como cultivo posible, debido a su adaptabilidad y fácil manejo, pasa a ser una nueva oportunidad para los productores.

En esa época era conocido el cultivo de la mejorana, aromática parecida al orégano, de mucho menor sabor, pero de mejor rendimiento. Y por este motivo durante muchos años se mezcló con el orégano, generando un producto de poca calidad. Desde hace años, se abandonó este cultivo para producir únicamente orégano de la calidad actualmente conocida y reconocida, en otros lugares del mundo" (testimonio de Diego Araya, productor y fraccionador de orégano "Las Elviras").

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.

El tamaño medio de las propiedades, promediaba en pocas hectáreas (entre 1 y 5 ha). Esto hace que el manejo sea mucho más directo por parte del productor, con muy poca o ninguna mano de obra contratada, sino que en general es mano de obra propia o familiar. En la que ellos mismos son quienes lo producían, lo cosechaban, secaban, trillaban y vendían a granel a acopiadores que luego lo fraccionaban en otros lugares. Así, el orégano de San Carlos fue creciendo y ganando

Qu



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



reputación entre los consumidores, pero para comprarlo, debían viajar hasta San Carlos y comprarlo a los productores en forma directa.

Recién 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.

Así, por ejemplo, el municipio desarrolló la "Ruta del orégano", una iniciativa que apunta a que los turistas que llegan a San Carlos, puedan visitar productores y diversos emprendimientos agrícolas de este cultivo.

El camino viejo de la Ruta 40, que une los distritos de Pareditas y Chilecito, se lo conoce como Ruta del Orégano (<https://www.diariomendoza.com.ar/mendoza/imperdible-hermosa-ruta-oregano-san-carlos-n48565>) (<https://www.losandes.com.ar/sociedad/vialidad-mendoza-asfalta-la-ruta-que-une-a-la-capital-del-oregano-con-chilecito/>)

Algunos importantes medios se han hecho eco de la importancia del orégano en San Carlos, como puede verse en el link <https://www.youtube.com/watch?v=2li6MGETKds> del Canal Encuentro.

Algunas notas de color que muestran el profundo vínculo existente entre la comunidad de San Carlos y el orégano, se pueden ver por ejemplo cuando los bomberos voluntarios del departamento realizan recaudación de fondos vendiendo bolsitas con orégano (<https://viapais.com.ar/mendoza/los-bomberos-voluntarios-de-san-carlos-venden-oregano-para-recaudar-fondos/>) o, en el hecho de que el famoso cocinero Francis Mallman llame "Orégano" a su restaurant en Mendoza.

Entre los apicultores de Mendoza, es común mencionar que la miel de San Carlos es diferente porque las abejas visitan mucho las flores de orégano y esto le imprime características diferenciales.

Fiesta Nacional del Orégano

La Fiesta del Orégano se realiza todos los años en el pueblo de Pareditas, perteneciente al departamento de San Carlos, provincia de Mendoza, a mediados del mes de enero.

Qu

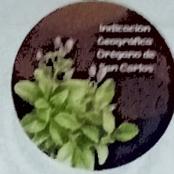


Imagen 8: Fiesta Nacional del Orégano y coronación de la Reina Nacional del Orégano.

Esta fiesta se encuentra fuertemente arraigada en la población local, permite elegir la reina del Orégano.

Además, es una fiesta de fuerte arraigo religioso, vinculado a la Virgen María Auxiliadora, bajo cuya advocación, todos los años se bendicen los cultivos de orégano del departamento.

<https://www.mendoza.gov.ar/prensa/arranca-hoy-en-mendoza-la-fiesta-nacional-del-oregano/>

✓ **Humano.** Mencionar los conocimientos técnicos y prácticos específicos utilizados en la producción y/o elaboración del producto a reconocer que lo vinculan con el origen geográfico.

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. Una mala práctica de secado puede originar la pérdida total o parcial de la cosecha con la consiguiente pérdida económica para el productor.

Los objetivos de esta práctica son: inhibir la destrucción enzimática, fenómeno que puede alterar sustancialmente la calidad del material por destrucción o descomposición de sus componentes; estabilizar el color, el olor, el sabor, la textura, y/o la composición química; y reducir fletes para el traslado de los productos desde los campos de producción hasta los lugares de venta al consumidor final, costos de embalaje y almacenaje.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



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 y muy alto. En otros países productores como por ejemplo Perú, requieren para obtener calidad, onerosas infraestructuras de secado.

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.

f. **Rotulado**

- ✓ Presentación del uso del isologo de la IG en el rótulo.

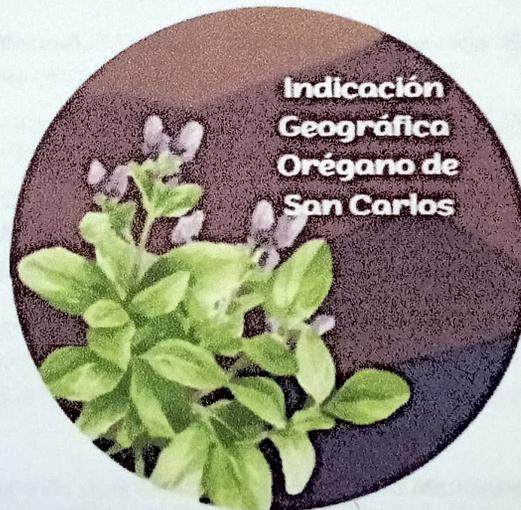


Imagen 9: Isologo para IG.

g. **Estimación de volumen comerciable anual**

Se estima que anualmente se producen y comercializan 1.000 toneladas de orégano en el departamento de San Carlos, por lo que, en función del número de empresas locales que fraccionen el mismo y puedan certificar por trazabilidad su origen, se estima que se certificarán con el sello de orégano de San Carlos unas 15 toneladas el primer año (recordar que existen dos

044



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA



cosechas, una en primavera y otra en verano), y un crecimiento de 15 toneladas adicionales para los próximos dos años a partir de la certificación.

2024: 15 t

2025: 20 t

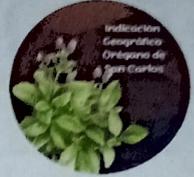
2026: 30 t

2027: 35 t

Cu4



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA



SOLICITUD DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA PARA EL
ORÉGANO DE SAN CARLOS

BIBLIOGRAFÍA

Baroni Alfredo, Antonetti Andrea, Valentina Vázquez et al. **“Caracterización sensorial del orégano de San Carlos”**. Fundación IDR – Don Bosco, 2024. <https://www.idr.org.ar/wp-content/uploads/2024/06/FINAL-CARACTERIZACION-SENSORIAL-DEL-OREGANO-DE-SAN-CARLOS.pdf>

Gobierno de Mendoza, **Informe Ambiental 2006**, Subsecretaría de Medio Ambiente, Ministerio de Ambiente y Obras Públicas, Mendoza, 2006, 240 págs.

García Velázquez, A. **Manual Técnico, “Diseño y Evaluación Económica de secadores ambientales para hierbas aromáticas”**.

<https://es.scribd.com/document/554295357/82-MANUAL-TE-CNICO-DE-SECADORES-AMBIENTALES-PARA-HIERBAS-AROMA-TICAS>

Torres, Lorena Elizabet. **Caracterización y evaluación de genotipos de orégano cultivados en las principales zonas de producción de Argentina**, Universidad Nacional de Córdoba, 2011. <https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/4675>

Gómez, Natalia, et al., **Análisis de la calidad de aceites esenciales de orégano**. CONICET, Tercer Congreso Internacional Científico y Tecnológico de la provincia de Buenos Aires. https://repositoriosdigitales.mincyt.gob.ar/vufind/Record/CICBA_8de5a03fae067889692cac2818da_bdb1

Amadio, Claudia. **Genotipo de orégano de la provincia de Mendoza: Caracterización fisico-química y su empleo como aditivos alimentarios naturales**. Universidad Nacional de Cuyo, 2013. <https://bibliotecas.uncuyo.edu.ar/explorador3/Record/OAGSID012684>

Fernández, Liliana. **“Análisis sobre Preferencia Sensorial de Orégano”**: resultado de encuesta de percepción. Fundación IDR, 2023. Ver ANEXO VI

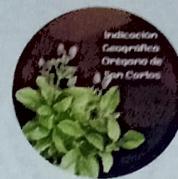
Prensa Gobierno de Mendoza, **Arranca hoy en Mendoza la “Fiesta Nacional del Orégano”**, <https://www.mendoza.gov.ar/prensa/arranca-hoy-en-mendoza-la-fiesta-nacional-del-oregano/>

Vía País, **Los Bomberos Voluntarios de San Carlos venden orégano para recaudar fondos**, <https://viapais.com.ar/mendoza/los-bomberos-voluntarios-de-san-carlos-venden-oregano-para-recaudar-fondos/>

Oan



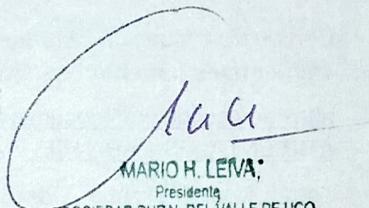
**FORMULARIO DE REGISTRO PARA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA**



Diario Mendoza, **Imperdible: la hermosa ruta del orégano en San Carlos**, <https://www.diariomendoza.com.ar/mendoza/imperdible-hermosa-ruta-oregano-san-carlos-n48565>

Diario Los Andes, **Vialidad Mendoza asfalta la ruta que une a la Capital del Orégano con Chilecito**, <https://www.losandes.com.ar/sociedad/vialidad-mendoza-asfalta-la-ruta-que-une-a-la-capital-del-oregano-con-chilecito/>

Canal Encuentro, **La Ruta de las Especies**. <https://www.youtube.com/watch?v=2li6MGETKds>


MARIO H. LEIVA,
Presidente
SOCIEDAD RURAL DEL VALLE DE UCO



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Documentación personal

Número:

Referencia: Documentación Complementaria

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 28 pagina/s.