

SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO
INDICACIÓN GEOGRÁFICA
ORÉGANO DE SAN CARLOS

ANEXOS



ANEXO III

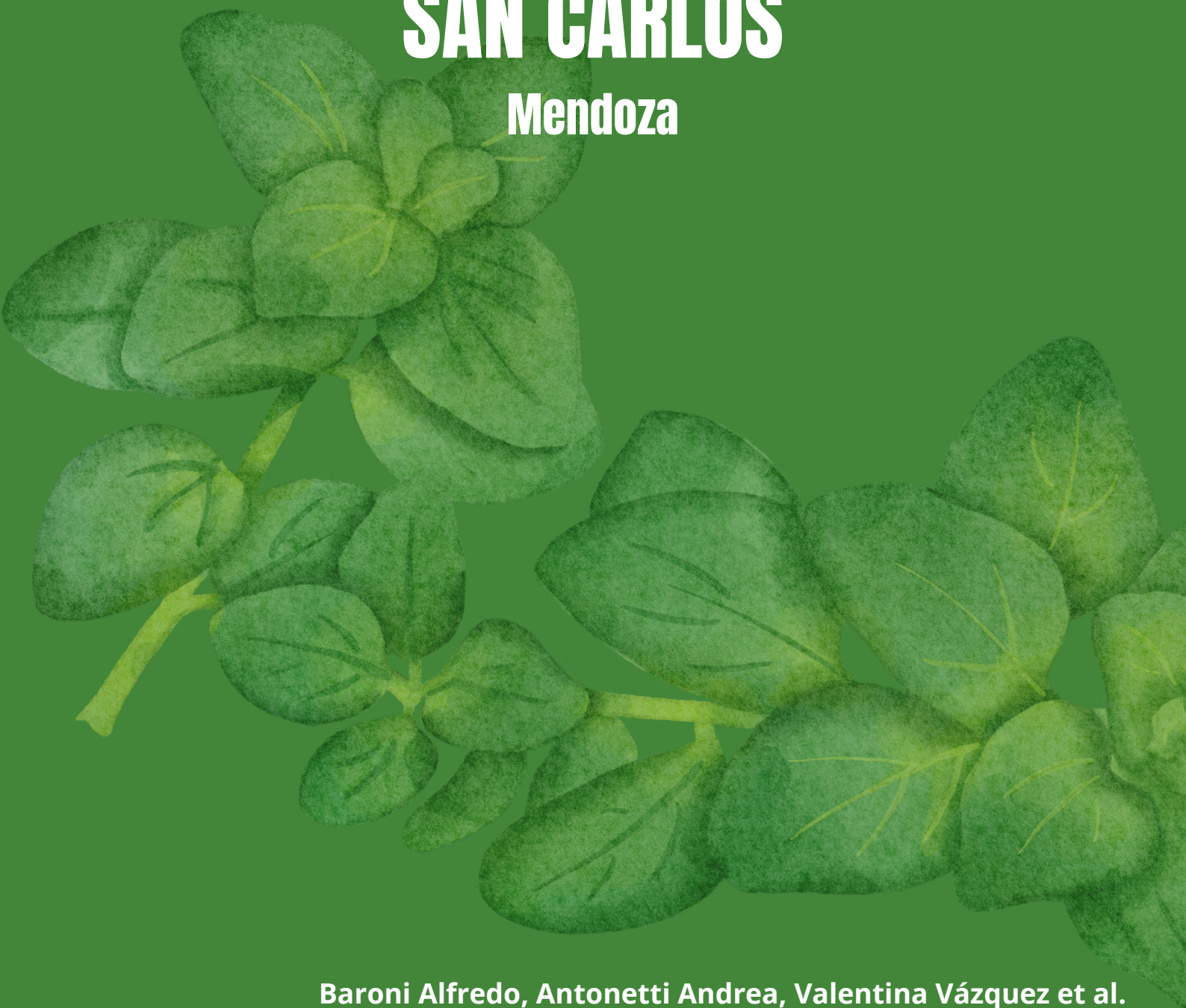


CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DEL ORÉGANO DE SAN CARLOS



CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DEL ORÉGANO DE SAN CARLOS

Mendoza



**Baroni Alfredo, Antonetti Andrea, Valentina Vázquez et al.
Fundación IDR – Tecnicatura en Enología Don Bosco**

CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DEL ORÉGANO DE SAN CARLOS

Baroni Alfredo, Antonetti Andrea, Valentina Vázquez et al.

Fundación IDR – Tecnicatura en Enología Don Bosco

Palabras clave

Origanum vulgare, Mendoza, San Carlos, Sello de calidad vinculado al origen, sensorial, metodología, perfil

Resumen

El presente trabajo busca establecer una metodología para describir sensorialmente al *Origanum vulgare* (orégano), como producto alimenticio de empleo culinario directo y al mismo tiempo que dicha descripción permita caracterizar al mismo.

Para ello se trabajó en conjunto entre el IDR y la Tecnicatura Don Bosco, junto a un importante grupo de productores y referentes del sector de orégano, a los cuales se sumo luego el IGA (Instituto Gastronómico Argentino).

Se realizaron catas en diferentes etapas, de las que participó un gran número de actores, analizándose sensorialmente una gran cantidad de muestras de orégano de diferentes orígenes.

El análisis de estos resultados permitió, por un lado, definir una metodología de análisis sensorial del orégano y, por el otro, establecer un perfil sensorial característico del orégano de San Carlos, el cual resultó ser muy diferente del perfil sensorial del orégano de otros orígenes.

Introducción

El orégano es un cultivo tradicional del departamento de San Carlos, desarrollado por pequeños productores que encuentran en el mismo una alternativa económica rentable y que, en los últimos años se ha actualizado tecnológicamente a partir de la cosecha mecánica y de la mejora del tratamiento poscosecha.

La Sociedad Rural del Valle de Uco, junto a una importante cantidad de instituciones de ciencia y tecnología de Mendoza (IDR, UNCuyo, INTA, Don Bosco, etc.), comenzó en 2022 a trabajar en el reconocimiento de la Indicación Geográfica para el Orégano de San Carlos.

En este contexto, el definir con precisión las características sensoriales típicas que se pueden apreciar en el mismo y que, al mismo tiempo lo hacen particular y diferente a los oréganos obtenidos en otras zonas de cultivo del país y del mundo; es una tarea fundamental que cuenta por otro lado, con pocos antecedentes en la materia.

Definir sensorialmente al orégano es de una complejidad mayor a la de otros productos, dado que no existen paneles de cata o jurados especializados, concursos o metodologías estándar predefinidas.

En definitiva, el presente trabajo persiguió dos objetivos centrales encadenados:

1. Establecer una metodología válida que permita caracterizar sensorialmente al orégano.
2. Describir los perfiles sensoriales del orégano de San Carlos y establecer los aspectos diferenciales para con los oréganos de otros lugares.

Para ello se trabajó en conjunto, entre personal del IDR y docentes y alumnos de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias de los Alimentos Don Bosco, a los efectos de buscar antecedentes, probar y diseñar una metodología de cata sensorial de orégano, y luego aplicar la misma en una gran cantidad de panelistas de diferentes orígenes, con muestras de orégano de San Carlos y de otros lugares de Mendoza, del país y del mundo.

Metodología aplicada

Como se mencionó anteriormente, los objetivos del presente trabajo se pueden definir como “encadenados temporalmente” siendo necesario en primer lugar definir una metodología que permita caracterizar sensorialmente al orégano, y luego aplicar la misma en diferentes ocasiones con un importante número de catadores y muestras para validar los resultados.

Para definir la metodología a aplicar en el análisis sensorial, fue necesario consensuar con los principales referentes de la producción e industrialización del orégano, los descriptores que mejor caracterizaran a los diferentes tipos o cultivares de oréganos, y describir una metodología de trabajo (material de apoyo incluido tal como planillas de análisis sensorial) para llevar adelante catas de orégano en la búsqueda de diferencias y similitudes.

En el caso de otros productos alimenticios tales como vinos, aceites, quesos, té, infusiones, chacinados y otros productos, existen antecedentes importantes en términos de metodología empleada para degustar y catar los mismos; pero no ocurre lo mismo con el orégano, donde existen pocos antecedentes de caracterización sensorial, y normalmente los mismos están sujetos a productos industrializados como el aceite esencial.

Uno de los pocos antecedentes en la búsqueda por normalizar parámetros en este sentido se encontró en un trabajo desarrollado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en la Agencia de Extensión Rural (AER) La Consulta y la Cátedra de Bromatología de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo denominado “Determinación de escala de color en orégano”¹.

Una vez definida esta metodología de cata de orégano, escrita y validada la misma, desarrolladas las planillas de registro y las planillas de análisis de los datos, las gráficas resultantes y los mecanismos de visualización, se buscaron muestras de orégano y paneles de cata que fueran representativos.

En este sentido se decidió trabajar con dos etapas en cada cata: por un lado una prueba triple o falso positivo, en la cual se entregarán tres muestras de orégano a

¹ Determinación de escala de color en orégano, Bauza P. et al, Jornadas de Investigación Facultad de Ciencias Agrarias.

catar, siendo una de ellas diferente y las otras dos iguales; y en la segunda etapa entregar 4 o 5 muestras de orégano a catar, dos de San Carlos (diferentes marcas comerciales) y dos o tres de otros orígenes, uno más cercano y otros más lejanos geográficamente.

Del mismo modo se busco definir diferentes paneles de degustación, orientados a personas entrenadas en el análisis sensorial y a consumidores. Por ello se realizaron tres catas, la primera de ellas en Don Bosco; con un importante número de enólogos, la segunda en IGA, con profesionales de la cocina y productores de orégano; y la tercera con un grupo de consumidores de orégano.

Los datos fueron registrados en planillas papel, y luego cargados en planillas Excel previamente definidas, de manera de obtener gráficos de araña y comparaciones por indicadores promedios.

Resultados

A partir del trabajo conjunto con la Obra Don Bosco de Rodeo del Medio, y con productores e industriales referentes del orégano, se estableció una metodología conjunta con una planilla de análisis sensorial.

La misma se puso a prueba el día 15 de mayo de 2023, durante un taller realizado con productores, acopiadores, técnicos y funcionarios. A partir de una planilla de análisis sensorial modelo, con tres muestras de orégano, se puso a punto la metodología de cata, se definieron y se consensuaron descriptores a incluir, tanto en análisis visual, olfativo como gustativo.



Fig. 1: Prueba de cata de orégano.

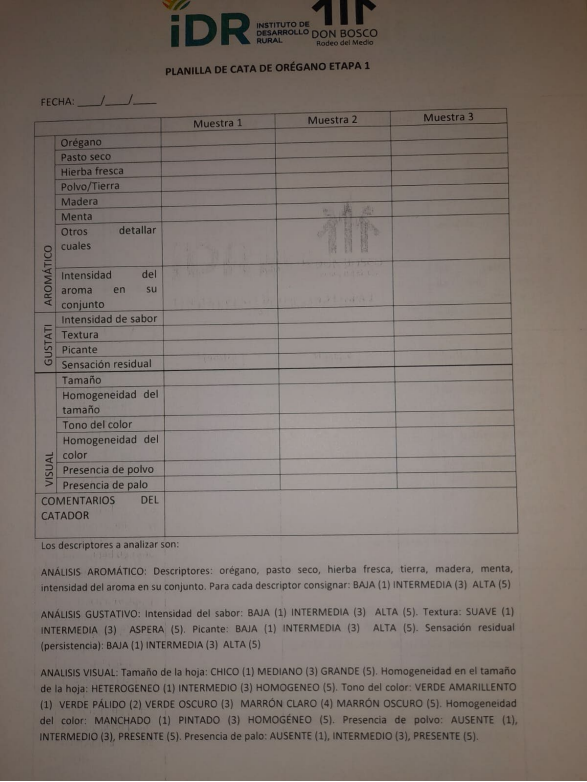


Fig. 2: Modelo planilla consensuada para cata de orégano.

La metodología finalmente consensuada busca los siguientes objetivos:

1. Validar como metodología de análisis para determinar diferencias y semejanzas entre muestras de orégano de diferentes orígenes, el análisis sensorial. Para ello es necesario demostrar que las diferencias que aprecie el panel, son reales y entre dos muestras iguales no se perciben.
2. Establecer el perfil sensorial típico del orégano de San Carlos. Para lo cual es necesario analizar más de una muestra comercial de orégano de San Carlos, y comparar los perfiles resultantes debiendo ser los mismos similares entre sí.
3. Demostrar las diferencias en el perfil sensorial entre muestras de orégano de San Carlos y el orégano de otros orígenes. Finalmente para comprobar esto, es necesario analizar diferentes orígenes de orégano a tres niveles: dentro de la misma Provincia de Mendoza, dentro del País y a nivel mundial.

Las catas se realizaron siempre a ciegas, y se dividieron en dos etapas diferentes, en la primera, se realizaron pruebas triples, es decir dos muestras iguales (mismo origen, misma marca, misma partida) y una muestra diferente; y en la segunda una comparación entre 4 o 5 muestras, donde dos de ellas son de orégano de San Carlos, de diferentes marcas comerciales y las restantes tres de diferentes lugares, de la Provincia de Mendoza, del país y del mundo.

A partir de esta instancia, se desarrollaron 3 sesiones de cata diferentes:

Con alumnos, y docentes de la carrera de enología de Don Bosco: espacio seleccionado debido a que en la carrera, los estudiantes tienen dos asignaturas vinculadas al análisis sensorial, especialmente orientado a vinos y alimentos.

En esta primera sesión participaron más de 40 personas, y tras el proceso de depuración de planillas se alcanzó un total de 25 resultados válidos. Durante la prueba triple se compararon dos muestras de orégano de San Carlos (misma muestra, marca y partida) respecto de una muestra de orégano de Maipú (Mendoza). En la prueba comparativa o segunda etapa se cataron 4 muestras de orégano de: San Carlos (marca comercial A), Maipú (Mendoza), San Carlos (marca comercial B) y Etiopía.

Cata realizada el 22 de mayo de 2023, en la Sala de Análisis Sensorial de Don Bosco.



Preparación de muestras para cata.



Panel de cata analizando muestras.

	
Muestras de orégano analizadas.	Panel analizando muestras.

Con alumnos y docentes de la carrera de gastronomía del Instituto Gastronómico de las Américas (IGA) sede Mendoza, y con productores y fraccionadores de orégano de San Carlos: En esta ocasión el panel fue mixto, compuesto de 12 personas en total, 6 productores y 6 gastronómicos. Durante la primera etapa se compararon: dos muestras de San Carlos idénticas y una muestra de Córdoba. Durante la segunda etapa se compararon dos muestras de San Carlos de diferentes orígenes, una muestra de México, una de Córdoba y una de Etiopía.

Realizado en las instalaciones de IGA Mendoza, el día lunes 3 de julio.

	
Preparación de muestras de orégano para cata.	Muestras de orégano de diferentes orígenes.
	
Panel de catadores analizando.	

Con consumidores compradores habituales de orégano: Finalmente, este último panel se utilizó para terminar de contrastar los resultados obtenidos en las instancias previas. Con este panel solo se realizó la segunda etapa con un total de 12 panelistas consumidores finales, que no residen en el departamento de San Carlos.

Panel realizado en las instalaciones del IDR el 3 de julio de 2023.



En el gráfico de araña número 1, se puede observar cómo se comportaron sensorialmente los oréganos de 3 orígenes durante la cata triple o de falso positivo para los diferentes descriptores elegidos.

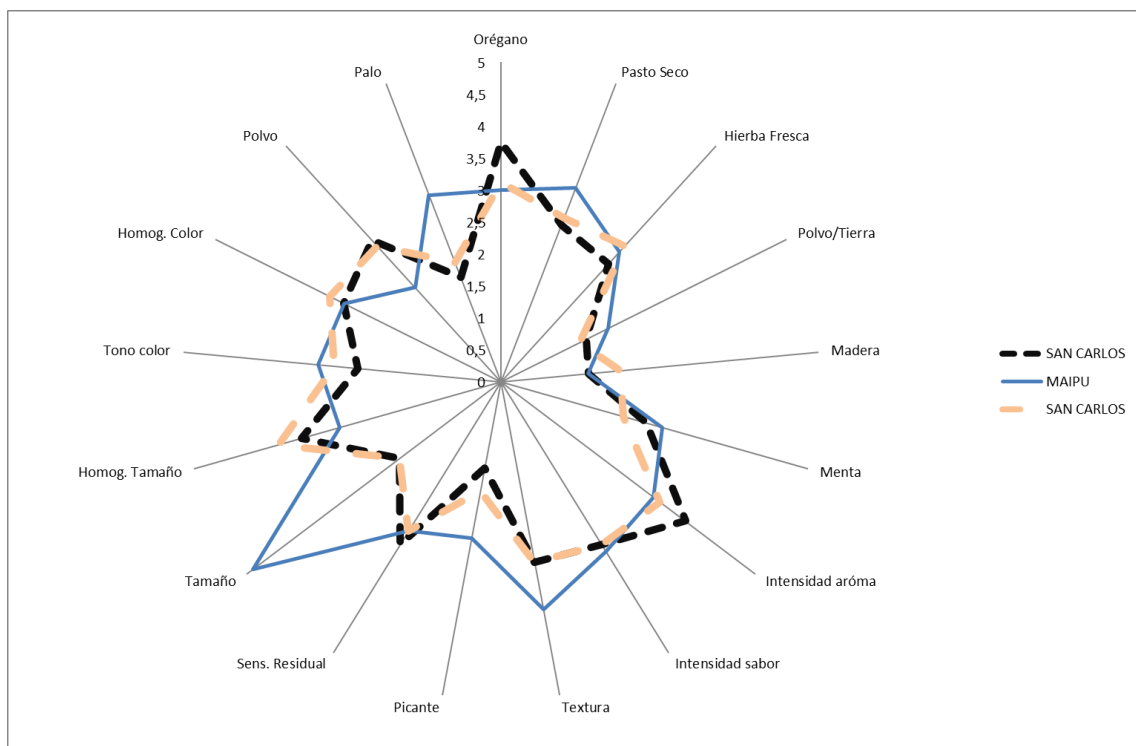


Gráfico 1: Comparación entre dos muestras iguales y una diferente durante prueba triple en Don Bosco.

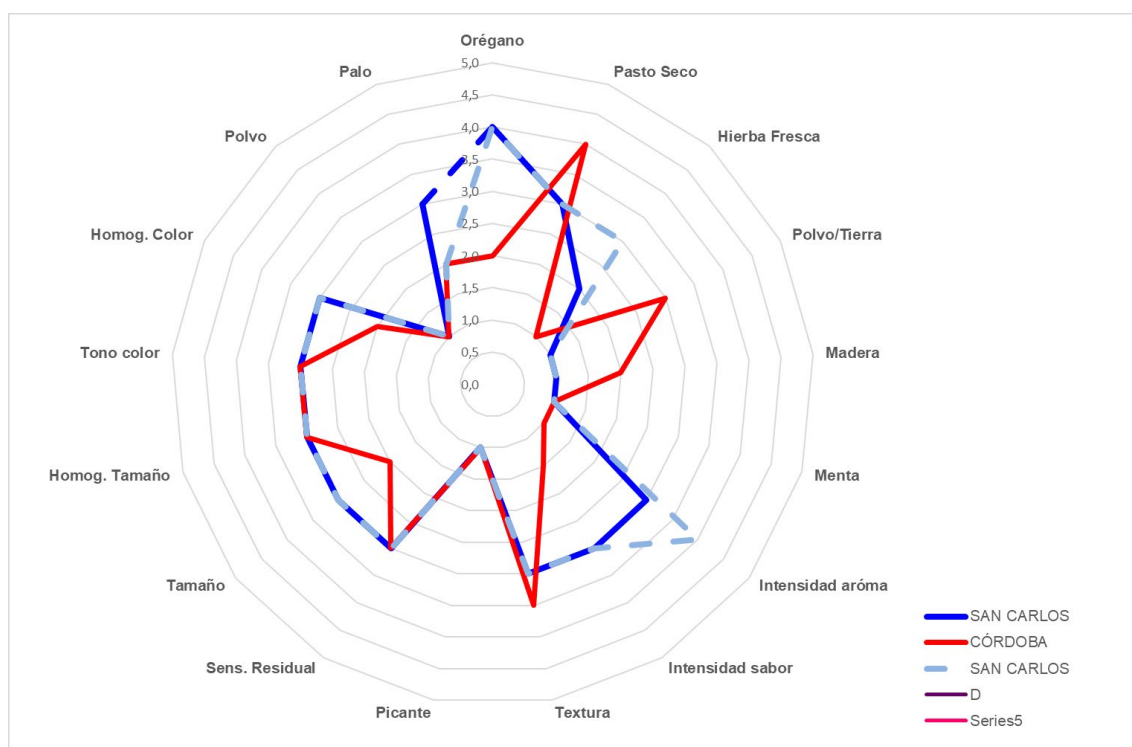


Gráfico 2: Comparación entre dos muestras iguales y una diferente durante prueba triple en IGA.

Los resultados de las pruebas triples realizadas (gráficos 1 y 2) muestran claramente que la herramienta del análisis sensorial, tal como fue planteada en la metodología antes descrita, es válida para caracterizar las muestras de orégano, determinando semejanzas y diferencias entre ellas.

En los dos casos analizados, con casi 40 catadores en total, las dos muestras correspondientes a orégano de San Carlos de la misma partida, fueron descritas con patrones casi idénticos, con muy ligeras diferencias para algunos descriptores.

En ambos casos, la intensidad aromática se muestra como un factor diferencial, sostenido entre los diferentes panelistas, pero al mismo tiempo muy diferente respecto de las otras muestras.

También el tamaño de las partículas es un factor diferencial, que tiene un claro fundamento en que el orégano de San Carlos, dado por su proceso de trillado y limpieza, está compuesto en su casi totalidad de inflorescencias; mientras que las muestras de otros orígenes incluyen en mayor o menor medida restos de hojas y palos.

Otro factor diferencial que se puede observar en estos casos, es que en ambos paneles el aroma a “pasto seco” es inferior en las muestras de orégano de San Carlos comparada con las de otros orígenes.

Cabe mencionar que durante el desarrollo de las catas, varios integrantes de las mismas, pese a que se les había informado al inicio que se trataba de muestras diferentes, indicaron que a su parecer se trataba de las mismas muestras cuando analizaban las muestras duplicadas en el panel o prueba triple.

Estos resultados permiten concluir que la metodología del análisis sensorial es válida y suficiente para establecer patrones sensoriales, toda vez que las muestras iguales fueron descritas en forma idéntica o muy similar, y diferenciada de la muestra de otro origen.

Si analizamos ahora los resultados alcanzados en la segunda etapa de las catas, podremos observar que en todos los casos las muestras de diferente origen, tienen un gráfico de araña que las describe en forma diferente.

Así, podemos observar en el gráfico 3 que, en lo referente a la intensidad aromática, las muestras de San Carlos son clasificadas con el doble de intensidad de las muestras de otros orígenes (Córdoba o Etiopía) y si bien son inferiores a las del orégano de México, si superan notoriamente a esta última en la tipicidad del aroma a orégano.

En general existe una mayor cercanía en cuanto a la forma gráfica sensorial en cuanto se achican las distancias geográficas, siendo muy parecidas las dos muestras de San Carlos, con diferencias respecto de la muestra de Córdoba, que se exasperan cuando se las compara con México y Etiopía. Cabe mencionar en este punto que varios catadores, describieron en las observaciones que a su parecer las muestras de México y Etiopía no se correspondían con orégano.

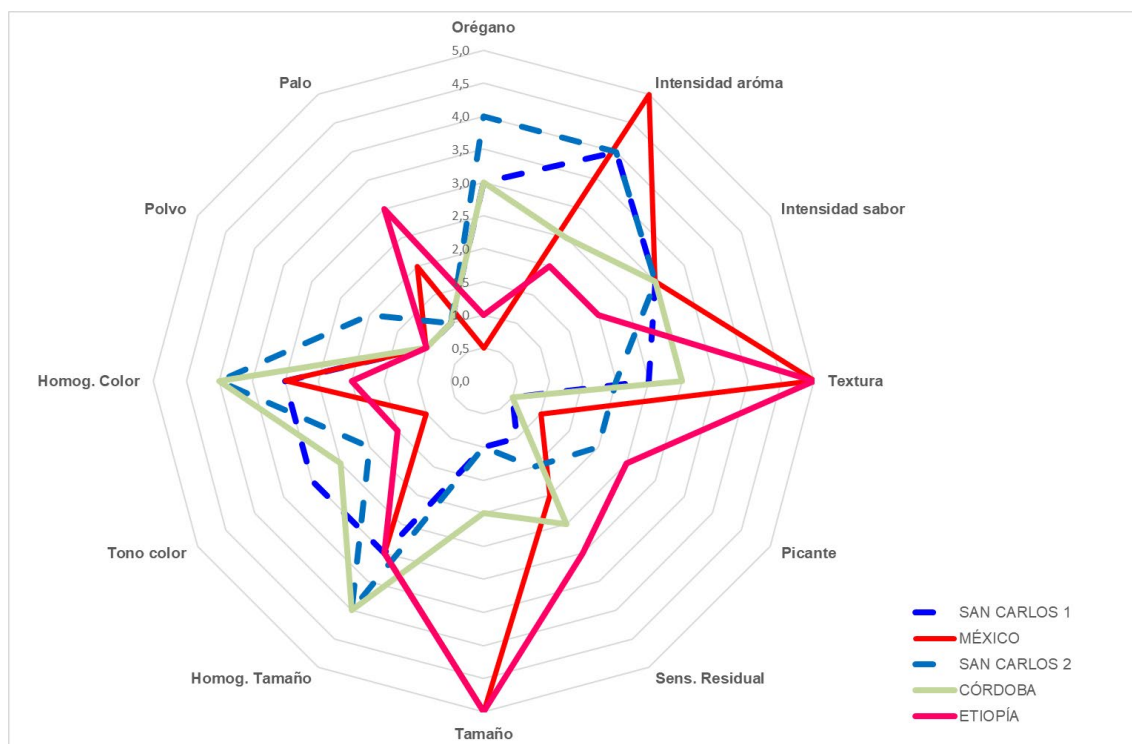


Gráfico 3: Resultados de la cata realizada en IGA con productores y cocineros sobre muestras de orégano de diferentes orígenes.

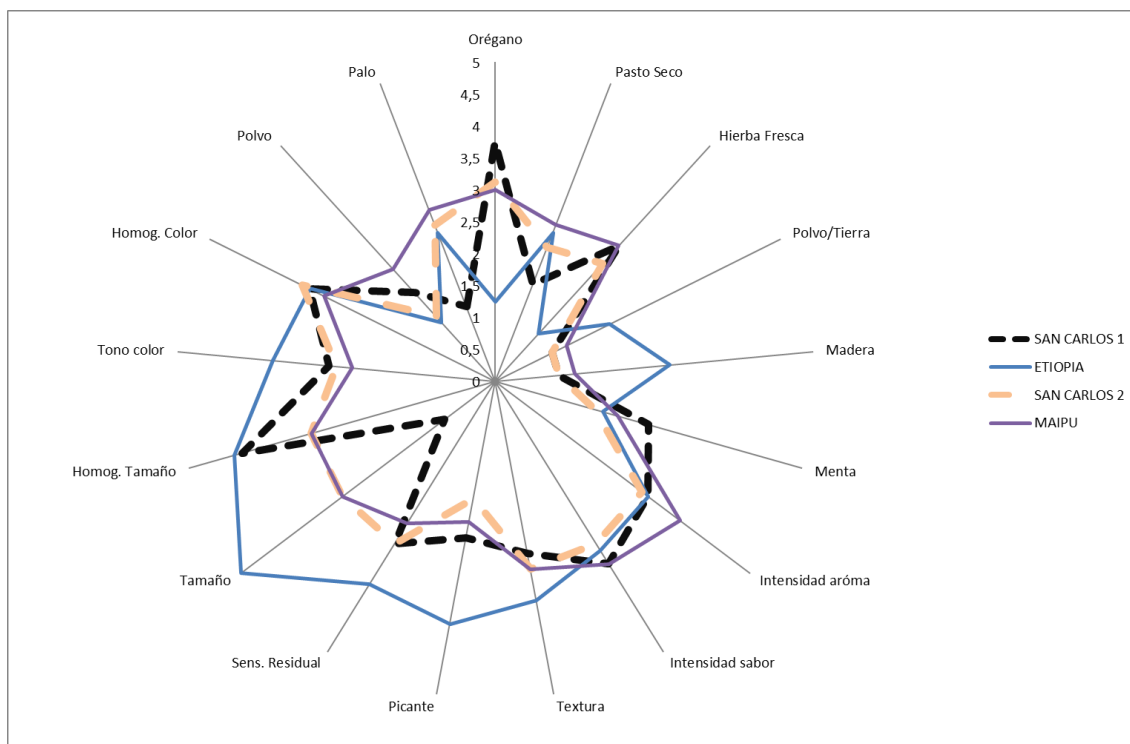


Gráfico 4: Resultados de la cata realizada en Don Bosco con panel sensorial sobre muestras de orégano de diferentes orígenes.

En el caso de la degustación realizada en Don Bosco, se incorporó una muestra de Maipú, Mendoza, otra zona de producción de Mendoza distante 100 km de San Carlos (gráfico 4) y en este caso se pudo observar que las mayores diferencias se presentaron sensorialmente en el polvo y madera determinados por olfato, y en el tamaño visual, picante y textura en sabor respecto de la muestra de Etiopía, lo que se corresponde con lo anteriormente observado en el panel de IGA.

Conclusiones

La metodología propuesta para realizar las catas de orégano permitió realizar una descripción analítica de las muestras correcta, 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 descriptos para el orégano producido en San Carlos se replicó con muy ligeras diferencias entre marcas y paneles, demostrando que el mismo es propio, característico y típico del orégano de San Carlos y estable.

Las diferencias percibidas en los perfiles analíticos descriptos sensorialmente entre muestras de distintos lugares de origen, se incrementan en tanto se incrementan las distancias en los lugares de producción, siendo las mayores diferencias en los oréganos provenientes de otros países y, si bien dentro del mismo país, las diferencias son menores, se reconocen y pueden apreciar de manera de diferenciar las mismas.

Claramente la intensidad aromática y la correspondencia de este aroma con los que los catadores describen como un descriptor aromático típico de orégano son características propias del orégano de San Carlos, al igual que la ausencia de polvo y palo, así como partículas “chicas” y ausencia de hoja.

Bibliografía

“Análisis sobre Preferencia Sensorial de Orégano”: resultado de encuesta de percepción / Liliana Fernández. - 1a ed. - Mendoza: Fundación IDR, 2023. Libro digital, PDF <https://www.idr.org.ar/wp-content/uploads/2023/08/Analisis-sensorial-del-oregano.pdf>

Determinación de escala de color en orégano. Bauza P. et al., INTA. Jornadas de Investigación y Extensión FCA – UNCuyo. 2017.

Identificación Sensorial del Orégano de San Carlos. Vázquez López, V., Tecnicatura Don Bosco. Biblioteca Don Bosco. 2023.

ANEXO IV



**TALLERES DE VALIDACIÓN
CONSULTORÍA**



.UBA
Universidad de
Buenos Aires

.UBA AGRONOMÍA
Facultad de Agronomía

MINUTA

REUNIÓN TÉCNICA PRO SELLO DE CALIDAD VINCULADA AL ORIGEN EN OREGANO DE MENDOZA

FECHA: 28 de febrero de 2023.

LUGAR: Sociedad Rural del Valle de Uco, San Carlos.

PARTICIPANTES:

- Natalia Basso, Coordinadora Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen del Ministerio de Agricultura de la Nación.
- Pablo Pintus, Representante del Ministerio de Agricultura de la Nación en Mendoza.
- Valentina Navarro Canafoglia, Directora de Agricultura de Mendoza.
- Mario Leiva, Presidente Sociedad Rural del Valle de Uco.
- Mariano Villani, Coordinador equipo consultor Universidad Buenos Aires.
- Gustavo Apiolaza, Productor de orégano y Dueño de la firma Mardegan.
- Alfredo Baroni, IDR.

DESARROLLO:

Durante la reunión se empezó realizando una descripción del proceso de reconocimiento de los sellos de calidad vinculados al origen, a lo cual se discutió acerca de la conveniencia de una indicación geográfica o una denominación de origen, optándose por la primera para el caso del orégano.

A continuación se dio un intercambio de opiniones acerca del alcance territorial de dicho sello, coincidiendo todos los presentes en circunscribirlo al departamento de San Carlos y, que el nombre sea Indicación Geográfica Orégano de San Carlos.

Se pide buscar los trabajos desarrollados por el Ing. Miguel Lechosa de INTA, quien trabajo sobre caracterización del orégano de San Carlos (Mario Leiva ofrece la biblioteca de la Sociedad Rural de San Carlos en este sentido).

Se hace mención también a que el orégano de la variedad Cordobesa, se parece a la Mejorana, siendo de inferior calidad y mucho menos intenso el aroma. En cambio el aroma de la variedad Criolla (la de mayor intensidad), mezclada en poca cantidad con el orégano de variedad tipo compacta, da un producto de excelente calidad que es el que caracteriza al producto de San Carlos.

Se propone en este sentido que se restrinja al orégano de variedad Compacta con, hasta un 30% de orégano de variedad criolla, al que se describa como típico de San Carlos y que lleve el sello.

Se consulta asimismo si es conveniente, restringir la calidad típica en función de los años de la planta (planta perenne de hasta 7 años) y la respuesta es que no hay diferencia entre los diferentes años de edad de la planta en cuanto a la calidad del orégano, por lo que no sería una variable a considerar.

También se discute acerca de las formas de presentación del producto que a futuro se certifique, expresándose que el mismo debe ser siempre en envases de menos de 1 kg, y



.UBA
Universidad de
Buenos Aires

.UBA AGRONOMÍA
Facultad de Agronomía

que debe ser un requisito a exigir que el fraccionamiento sea realizado en el mismo territorio de San Carlos, para evitar las adulteraciones del mismo.

Finalmente se cierra la reunión con una visita al establecimiento de procesamiento y fraccionado de la firma Mardegan en San Carlos.



[Handwritten signature]
JUAN I. PINA

TALLER DE VALIDACIÓN CON PRODUCTORES- INDICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ORÉGANO

Fecha: 30/3/23

Asistentes 36 personas, productores, industriales y técnicos vinculados a la producción de orégano de San Carlos.

Disertantes: Lic. Pablo Pintus (Sagyp de la Nación) Ing. Andrea Antonietti (Instituto de Desarrollo Rural).

Referentes institucionales: Ing. Valentina Navarro Directora de Agricultura del Gobierno de Mendoza. Sr. Mario Leiva Presidente de la Sociedad Rural del Valle de Uco.

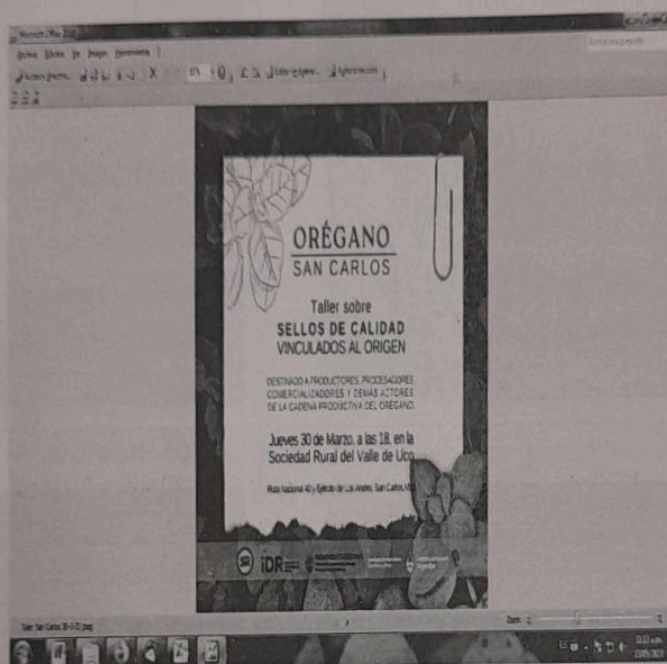


Imagen 1: flyer taller sobre sellos de calidad vinculado al origen

En la sede de la sociedad rural del Valle de Uco (San Carlos) se llevó a cabo un taller de validación con los actores integrantes de la cadena productiva del orégano.

El temario incluyó la presentación del proyecto de indicación geográfica del orégano y se expuso el ejemplo de la IG aceite de oliva de Mendoza, que fue obtenida en 2022.

Disertaron el Lic. Pablo Pintus de la Secretaría de Agricultura de la Nación, quien explicó el proceso de obtención de una indicación geográfica y dio algunos ejemplos nacionales y la Ing. Agr. Andrea Antonietti del IDR quien presentó el ejemplo de la IG aceite de oliva virgen extra de Mendoza.

Luego se dio espacio a preguntas y se armó un debate entre los asistentes sobre las ventajas del proyecto para los productores y la comunidad, hablando de temas tales como el desarrollo de una ruta turística del orégano, una mejora productiva en el sector, los aspectos culturales tales como la fiesta del orégano, y el posicionamiento no solo del producto sino de la región.

Participaron de la reunión 36 personas: entre productores, técnicos, industriales y comercializadores, todos pertenecientes al sector orégano.

La Directora de Agricultura Valentina Navarro y el presidente de la Sociedad Rural del Valle de Uco Mario Leiva, dirigieron unas palabras a los asistentes y apoyaron la iniciativa. El encuentro se realizó en forma mixta presencial y virtual.

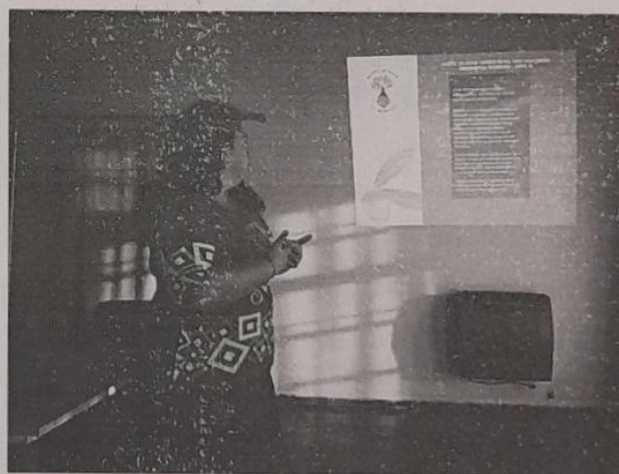
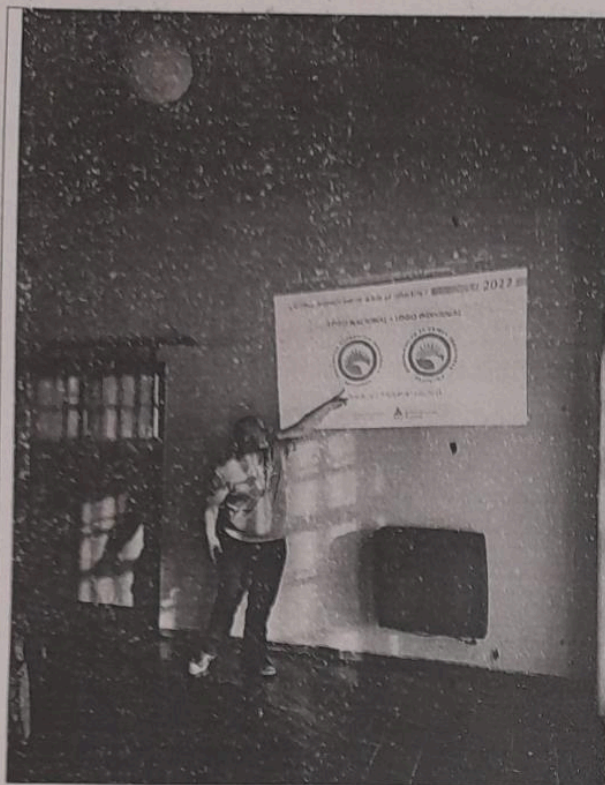


Imagen 2: taller Sociedad Rural del Valle de Uco

Handwritten signature in blue ink.

VALIDACIÓN INSTITUCIONAL INDICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ORÉGANO DE SAN CARLOS

FECHA: 23 de mayo 2023, 9 h, modalidad virtual.

ASISTENTES: 16 personas, referentes de las instituciones involucradas en el proceso.

Natalia Basso (Coordinadora Nacional Oficina de Sellos de Calidad Vinculados al Origen)

Valentina Navarro Cannafoglia (Dirección de Agricultura de Mendoza)

Pablo Pintus (Secretaría de Agricultura de la Nación)

Alfredo Baroni (IDR)

Andrea Antonietti (IDR)

Victoria Farmache (IDR)

Juan Ignacio Pina (FAUBA)

Jorge Cortijo (Productor- industrial de orégano empresa AROMAS MENDOCINOS)

Gonzalo Apiolazza (Productor- industrial de orégano empresa MARDEGAN)

Diego Araya (Productor- industrial de orégano COOPERATIVA LAS ELVIRAS)

María Bertolo (INTI)

Luciana Poggi (INTA)

Silvina Panonto (INTA)

Mariela Pontín (INTA)

Pablo Bauza (INTA)

Claudia Amaddio (FCA-UNCuyo)

OBJETIVO DE LA REUNION:

Validar el proceso de indicación geográfica del orégano de San Carlos con todos los referentes de las instituciones de asistencia técnica, sector productivo y entes gubernamentales relacionados con el tema, para poder lograr acuerdos y alianzas que favorezcan el proceso.

DESARROLLO:

Se da comienzo a la reunión con una introducción por parte de Alfredo Baroni, relatando las diferentes instancias transcurridas en pos de lograr el reconocimiento de la Indicación Geográfica para el Orégano de San Carlos, los consensos alcanzados y las instancias a seguir trabajando, los temas que restan por definir y acuerdos que hay que alcanzar.

Hace especial mención a los resultados de los trabajos de cata de orégano, ya desarrollados en el caso de las etapas 1 y 2 en Don Bosco, indicando que en los próximos días se coordinará la cata con IGA- Instituto Gastronómico de las Américas (etapa 3), mostrando los resultados alcanzados hasta el momento.

También se hace mención a los alcances de la consultoría realizada desde la FAUBA durante 7 meses para acompañar el proceso y la próxima finalización de la misma a fin de mayo.

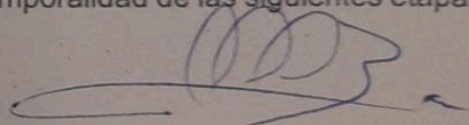
Se realizan consultas por parte de los presentes respecto de los trabajos realizados hasta el momento, y se plantea la invitación a participar por parte de todas las instituciones en las instancias futuras.

Se pide ampliar la cata a los productores primarios, aunque los resultados no se empleen en los análisis respectivos.

El INTI pone a disposición el instrumental y personal disponible para realizar descripción analítica en aceites esenciales y vincular de ese modo los caracteres sensoriales con composición química, y se hace mención a que será Cecilia Espejo la persona de referencia por dicha institución.

El INTA menciona algunos trabajos que se han realizado en orégano y su vínculo sobre todo con los productores primarios en cuanto a asistencia técnica en la etapa de cultivo.

También se plantean algunas consultas en lo referente a la temporalidad de las siguientes etapas.



Todos los asistentes quedan a disposición para brindar colaboración en las instancias posteriores del proceso de certificación de la IG, y también para dar acompañamiento a los productores.

Siendo las 10:30 hs se da por finalizada la reunión.

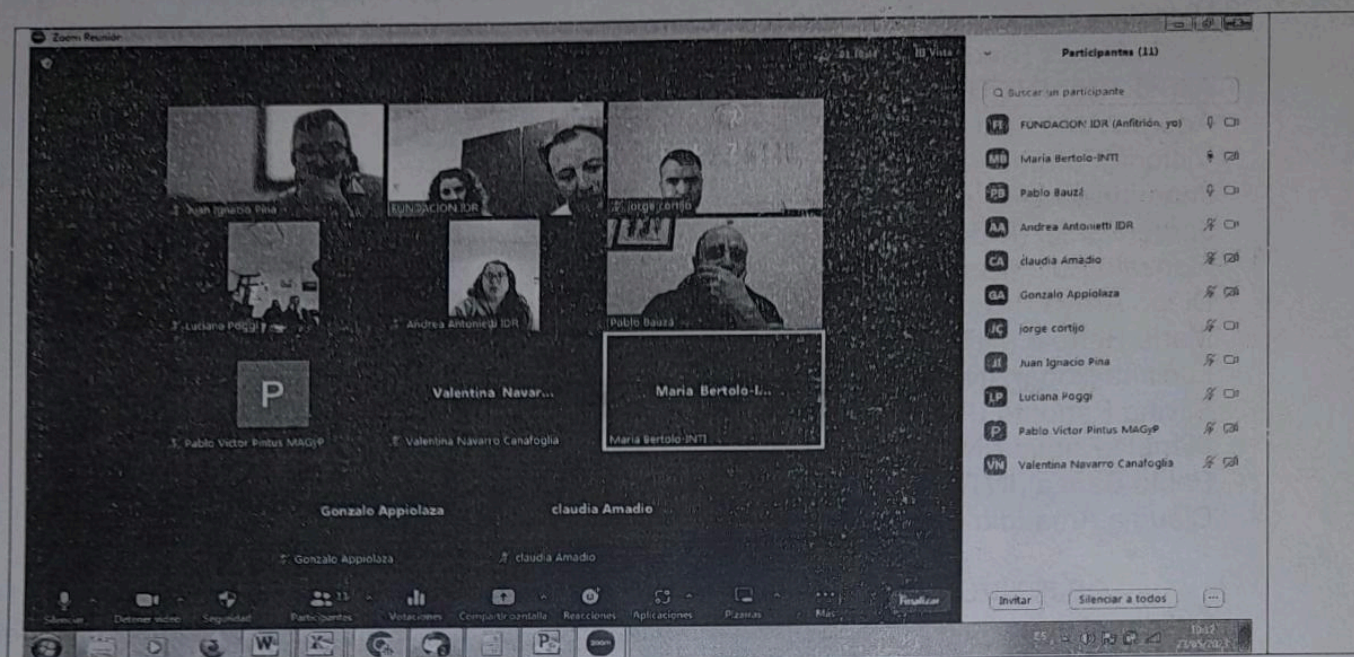
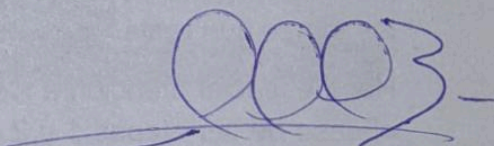


Imagen 1: reunión virtual para validación Institucional de la IG "Órgano de San Carlos"


Ing. Agr. Alfredo Baroni
Mat. 9700- A

CONSULTORIA FUNDACION FACULTAD DE AGRONOMIA DE BUENOS AIRES (FAUBA)

OBJETIVO: Desarrollar los requisitos técnicos y legales, en función de la normativa nacional en materia de indicación geográfica, con el fin de lograr la adopción de estrategias de diferenciación basadas en calidad vinculada al origen.

PLAZO DE LA CONSULTORIA: 7 meses iniciando en diciembre de 2022 y finalizando en mayo de 2023

METODOLOGIA:

Se asigna un consultor a cada grupo, en el caso de la IG orégano de San Carlos, se asignó al Lic. Juan Ignacio Pina.

Talleres grupales:

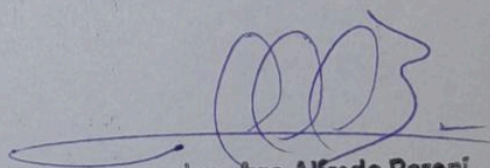
The screenshot shows a Zoom meeting in progress. The main window displays a presentation slide titled "Contenidos generales de los talleres grupales serán:" (General contents of the group workshops will be:). The slide lists several topics:

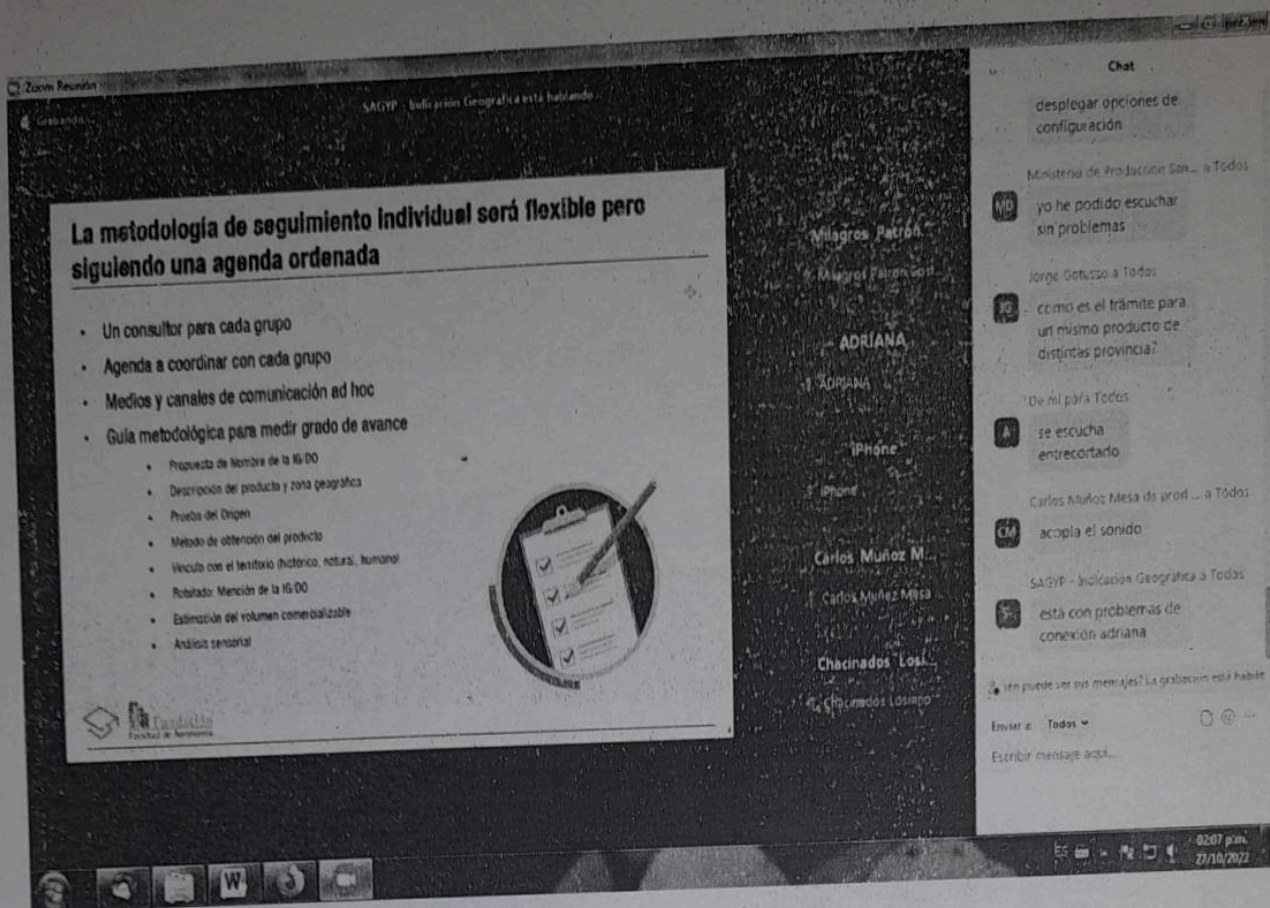
- Tendencias internacionales de mercado: el nuevo consumidor
- Las IG / DO bajo el paradigma de la nueva economía institucional
- Marco regulatorio de Argentina. El proceso de registro de una IG.
- Alimentos con identidad territorial experiencias y casos
- Análisis sensorial y descripción del producto
- Comunicación y marketing de alimentos con identidad territorial / marketing sensorial
- Capital social, activos colectivos y trabajo en equipo

Below the list, it mentions "Plataforma Principal:" and "Archivo de Material de trabajo:" with logos for Zoom, CED (Centro de Estudios y Documentación), and Google Drive.

The Zoom interface includes a top bar with "Zoom Reunión" and "Usted está viendo la pantalla de SAGYP - Indicación Geográfica". On the right, there is a "Chat" panel with messages from participants like "Miliagros Patron...", "ADRIANA", "iPhone", "Carlos Muñoz M...", "Chacinados Los...", and "Chacinados Lojuno". The bottom bar shows various Zoom controls like "Audio", "Encendido", "Participantes", "Chat", "Compartir pantalla", "Galería", "Reacciones", and "Aplicaciones". The system clock at the bottom right indicates "02:05 p.m. 27/10/2022".

Encuentros individuales para cada grupo:


Ing. Agr. Alfredo Baroni
Mat. 9700- A



RESULTADOS OBTENIDOS:

Durante 7 meses los técnicos y referentes del sector IG orégano participaron de los talleres grupales obteniendo herramientas para desarrollar la diferenciación de su producto, sobre todo viendo otros ejemplos a nivel nacional y asesorados por especialistas en marketing. Se realizaron 7 talleres virtuales.

También se realizaron encuentros individuales con el consultor designado, donde se iba realizando la planificación de las tareas a realizar para obtener toda la información pertinente para completar el formulario de solicitud de IG.

[Handwritten signature]

Ing. Agr. Alfredo Baroni
Mat. 9700-A

ANEXO V



MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN.



IG Orégano de San Carlos



**MANUAL DE PROCEDIMIENTO
PARA LA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ORÉGANO DE SAN CARLOS**

AÑO 2024



IG Orégano de San Carlos



INDICE

1 INTRODUCCIÓN

2 ASPECTOS BÁSICOS

3 PROCESO

A- TRAZABILIDAD – SISTEMA DE AUDITORÍAS

B- ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICOS

C- ANÁLISIS SENSORIAL

ANEXOS

ANEXO A: SOLICITUD DE ADMISION PARA SECADERO / DESPALILLADOR
/ FRACCIONADOR

ANEXO B: SOLICITUD DE ADMISION PARA EL PRODUCTOR

ANEXO C: NOTA MODELO INFORMANDO INICIO DE COSECHA DEL
PRODUCTOR PRIMARIO

ANEXO D: INFORME MODELO FINAL DE FRACCIONAMIENTO DE
ORÉGANO

ANEXO E: ACTA DE VISITA DE CONTROL Y AUDITORÍA

ANEXO F: PROTOCOLO DE VISITAS

ANEXO G: LISTA DE CHEQUEO

1 INTRODUCCIÓN

El presente documento ha sido elaborado para que sirva de base, al procedimiento que se debe seguir para certificar que un envase de orégano, puede llevar el sello de Indicación Geográfica “Orégano de San Carlos”.

Cabe señalar que todo el procedimiento debe ser llevado a cabo por personal designado por la Sociedad Rural del Valle de Uco (inicialmente el Ing. Agr. Alfredo Baroni matrícula 9700-A o quien en el futuro se designe a tal fin, con el acuerdo y aprobación de la Secretaría de Agricultura de la Nación), debiendo ser siempre profesionales independientes, matriculados ante el Consejo respectivo, o a quien este delegue algún proceso o análisis; todo ello de acuerdo a la aprobación de IG por parte de la Secretaría de Agricultura de la Nación.

Es importante señalar que el sello de IG Orégano de San Carlos va impreso sobre el mismo envase o en la misma etiqueta comercial del producto, pudiendo, además, ser colocado como un adicional o como etiqueta de seguridad en caso de así resolverlo.

2 ASPECTOS BÁSICOS

Conforme lo establecido en el Código Alimentario Argentino en el artículo 1226 del mismo, se entiende por orégano a:

“Art 1226 - (Res. Conj. 48/2008 SPReI y 147/2008 SAGPyA) 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%.

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.”

El mismo código establece que la presencia de Mejorana, no es parte del orégano y se lo considera impurezas o materias extrañas.

Por otro lado, la cosecha del orégano es fuertemente estacional, durante los meses de diciembre-enero y los meses de marzo-abril, y los rendimientos promedios son relativamente estables a lo largo de los años. Del mismo modo son conocidos los rendimientos industriales a partir del volumen de orégano fresco, que puede obtenerse luego del proceso de secado y limpieza del mismo.

En consecuencia, es factible determinar la producción aproximada de orégano que cada productor puede disponer cada año, quién la procesó, y el destino de los mismos.

El aislamiento geográfico del Valle de Uco en términos generales, y del departamento de San Carlos dentro de este, así como la presencia de barreras fitosanitarias a cargo de ISCAME, dispuestas al ingreso del Valle de Uco desde la zona Norte, hacen casi imposible el ingreso de orégano de otro origen para ser secado por los establecimientos fraccionadores ubicados allí.

3 PROCESO

El sistema de control que asegure la genuinidad, trazabilidad, y correspondencia con el perfil sensorial y demás características del orégano con Indicación Geográfica de San Carlos; se basa en tres pilares esenciales: auditorías, análisis físico-qcos y análisis sensoriales.

La certificación aplica sobre producto, no sobre empresa o marca, sino sobre producto, y tiene una vigencia anual, pudiendo comprender hasta dos cosechas anuales.

D- TRAZABILIDAD – SISTEMA DE AUDITORÍAS

A los efectos de garantizar la trazabilidad se dispone:

1. Las empresas que deseen certificar su orégano, deberán inscribirse ante la Sociedad Rural del Valle de Uco, hasta el mes de noviembre de cada año en el registro específico que elabore la Sociedad Rural del Valle de Uco a tal fin.
2. En dichas solicitudes deberán contar:
 - a. Secadero/despallador/Fraccionador: datos identificatorios, copia de las habilitaciones municipales, datos del volumen de orégano para el que se solicita el sello, envase final (tipo y cantidad), mercado de destino y lugar de depósito asignado a la operatoria, momento aproximado de inicio del secado y despallado y fraccionamiento. Además se identificarán los datos de contacto y en especial correo electrónico para seguir las operatorias.
 - b. Productor primario: datos identificatorios, superficie implantada, volumen aproximado comprometido y tipos comerciales.
3. Una vez realizada la inscripción, el profesional asignado a tal fin (auditor) realizará una visita a cada establecimiento inscripto en forma anual, a los efectos de controlar los datos vertidos en la inscripción, así como las condiciones generales del establecimiento fraccionador. Esta visita deberá darse en el lapso de los 10 días hábiles posteriores al pedido. En el caso de secaderos/fraccionadores, la inspección debe darse en cada solicitud, mientras que, en el caso de propiedades agrícolas de producción primaria de orégano,

- esta visita deberá darse siempre en el primer año de inscripción, y año por medio en los sucesivos.
4. La cosecha del orégano en finca deberá ser informada al auditor, con una antelación de 24 horas hábiles. El auditor podrá disponer de visitas sobre la misma sin necesidad de aviso previo.
 5. El orégano cosechado (indicando variedad), el cuadro de origen del mismo, el volumen, la fecha de cosecha, y el camión empleado para el transporte serán registrados en las planillas provistas por el auditor a tal fin. Dichas planillas, así como copia de todos los anexos, análisis y actas de auditoría estará integrando un libro de registros IG. El mismo deberá estar lleno y actualizado, disponible en la propiedad ante cualquier visita o requerimiento por parte de los auditores, de la Sociedad Rural del Valle de Uco o de la Secretaría de Agricultura de la Nación.
 6. El orégano cosechado será transportado hasta el secadero en forma directa, y solo se admitirán paradas intermedias, consolidaciones de carga con otros productos, etc., cuando las mismas hayan sido notificadas y autorizadas previamente.
 7. El responsable de fraccionamiento deberá notificar en modo fehaciente el inicio de la misma con 24 horas de antelación al auditor, indicando fecha y hora estimada de inicio, así como la duración estimada de la misma.
 8. Al finalizar la temporada de elaboración, se informará por nota, el volumen total de orégano procesado y fraccionado y los productores que proveyeron la materia prima. Todos estos datos en referencia al orégano involucrado en la IG Orégano de San Carlos.

Los mecanismos de registro de la operatoria que aseguran la trazabilidad son:

- a. Planilla de solicitud de admisión al sistema de secadero/despalladora/fraccionador.
- b. Planilla de solicitud de admisión al sistema de productor primario.
- c. Nota informando inicio de cosecha de productor primario.
- d. Nota informando inicio de proceso de fraccionamiento de orégano, indicando volumen, recipiente de origen, envases (tipo, material y cantidad).
- e. Informe final de campaña.

Todos estos documentos podrán aceptarse en su presentación en formato digital, pero deberán siempre estar acompañados de la firma de un responsable de la empresa certificante.

E- ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

Los análisis físico – químicos a realizar comprenden los tendientes a determinar purezas (determinación de polvo, restos de otras especies vegetales, etc.) y humedad. También contendrá los porcentajes de inflorescencias o partes, hojas y palos.

Serán realizados sobre muestras tomadas por el auditor (previo labrado del acta respectiva) y sobre producto final, pudiendo este estar o no fraccionado.

Serán realizados en organismos de reconocida trayectoria específica, tales como INTI Regional Cuyo o INTA La Consulta.

Los resultados podrán ser públicos e informados a la empresa solicitante de la certificación, al auditor y a la Sociedad Rural del Valle de Uco.

F- ANÁLISIS SENSORIAL

Siguiendo la metodología antes descripta, desarrollada en conjunto con la Obra Don Bosco, se analizará cada muestra de orégano que aspire a certificar la Indicación Geográfica, en un panel integrado por profesionales de la materia, los auditores, y los propios solicitantes de IG (a razón de una persona por empresa).

Las catas se realizarán a ciegas, con planillas siguiendo el modelo antes citado, y los datos, una vez procesados, deberán corresponderse con los del perfil sensorial citado en el formulario de solicitud como típico del orégano de San Carlos, admitiéndose desvíos solo en un 25% del valor de referencia (escala 1 a 5).

Las muestras a analizar, también deberán ser tomadas por el auditor, durante la última visita previa a la certificación, labrándose en el momento el acta respectiva.

Cada sesión de cata deberá comprender a, al menos dos paneles, de un mínimo de 6 y un máximo de 9 jurados cada uno de ellos, de manera que el perfil sensorial sea el resultado de un mínimo de 12 evaluadores.

Toda vez que se solicite una cierta cantidad de sellos autorizados correspondientes a la Indicación Geográfica Orégano de San Carlos, y una vez se hayan cumplimentado todos los pasos anteriores, se haya chequeado y completado en forma positiva la lista de chequeo del anexo g, se procederá a emitir una nota de recomendación (sugiriendo o no la aprobación) por parte del auditor hacia la Sociedad Rural del Valle de Uco, y esta última emitirá un certificado, dirigido, hacia la empresa solicitante, autorizando la inclusión de dicho sello en las etiquetas respectivas.

Dicha autorización deberá ser específica en cuanto al número de etiquetas a imprimir con el sello, el tipo de envases en los cuales se colocará y el expediente de solicitud que dio origen a la autorización. Deberá además ser coherente con la recomendación técnica que le dio origen, y en caso de surgir discrepancias, deberán justificarse técnicamente las mismas.



IG Orégano de San Carlos



Podrá, además, el auditor asignado, realizar auditorías en cualquier momento del ciclo comercial, y tomar muestras de diferentes espacios comerciales (por ejemplo comercios minoristas), y realizar análisis sensorial y físico químico sobre estas muestras. Los resultados de estos controles no tendrán efecto sancionatorio directo (es decir retiro del sello) sobre el producto, pero deberán informarse y archivar-se en el legajo los resultados, a los efectos de tomar medidas correctivas en caso de corresponder.



IG Orégano de San Carlos



ANEXOS



IG Orégano de San Carlos



ANEXO A

SOLICITUD DE ADMISION PARA SECADERO/DESPALILLADOR/FRACCIONADOR

DATOS ESTABLECIMIENTO

Empresa/Razón social:

Representante / Apoderado

Domicilio fiscal:.....

Domicilio sede productiva

Domicilio depósito IG

Latitud/ longitud:.....

Localidad:Departamento: San Carlos

Tel/cel.:E-mail:

Capacidad de procesamiento: Máximo histórico (en kg):.....

Destinados IG (en kg):.....

Envases en los que se fraccionará el orégano que aspira a la IG Orégano de San Carlos,
tipo y capacidad:

Cantidad de etiquetas que incluirán el sello:



IG Orégano de San Carlos



ANEXO C

NOTA MODELO INFORMANDO INICIO DE COSECHA DEL PRODUCTOR PRIMARIO

Datos del productor

Nombre:.....

Razon social:.....

Para llevar a cabo el proceso de cosecha del orégano destinado para IG Orégano de San Carlos, se solicita el inicio de la fecha estimativa de la cosecha desde/....../.....

Hasta/....../.....

- Finca a cosechar:.....
-
- Cosecha (mecánica o manual):.....
- Kg estimados a cosechar :

Fecha

Firma

Aclaración



IG Orégano de San Carlos



ANEXO D

INFORME MODELO FINAL DE FRACCIONAMIENTO DE ORÉGANO

DATOS

Nombre:

Razón social.....

Por la presente se deja expresa constancia, con carácter de declaración jurada, de que la empresa antes citada, a la cual represento en el presente acto, declara haber procesado Kg de orégano de las variedades, procedentes de las siguientes propiedades:

Propiedad	Propietario	Variedad	Kg orégano fresco cosechado	Fecha de cosecha

Fecha

Firma

Aclaración



IG Orégano de San Carlos



ANEXO E

ACTA DE VISITA DE CONTROL Y AUDITORÍA

En _____, Mendoza a los ____ días del mes de _____ del año 20____, yo _____ me hago presente en el establecimiento denominado: _____, ubicado en la siguiente dirección: _____ con el fin de verificar la existencia y funcionamiento del establecimiento en mención, auditoría realizada en el marco de la certificación de la IG Orégano de San Carlos.

La visita fue atendida por el (la) señor(a): _____ en su calidad de _____

OBJETIVOS DE LA VISITA Y OBSERVACIONES DE LA VISITA

Firma Quien Realiza la visita

Nombre

Firma Quien atiende la visita

Nombre

Se entrega una copia a la visita atendida el (la) señor(a)

ANEXO F

Protocolo de acta de visitas:

La inspección o auditoria puede ser una vez terminado el proceso o durante el mismo, varias veces, dentro de ellos cabe destacar los pasos a realizar:

- El Inspector debe determinar que el establecimiento posea y mantenga en funcionamiento un sistema de trazabilidad que garantice que los productos terminados cumplan en todo momento con los requisitos correspondientes a lo exigido para la Indicación geográfica orégano de San Carlos.
- Se procede a identificarse ante el responsable del establecimiento, dar a conocer los motivos de la visita e ingresar a las instalaciones con quien lo recibe, teniendo los datos/planillas del expediente que se corresponden con el establecimiento.
- Se verifica la existencia del orégano y se verifica la cantidad aproximada del mismo.
- De considerarlo oportuno y necesario, el inspector podrá solicitar la toma de muestras al propietario, dejando tal situación asentada en el acta respectiva. Dichas muestras deberán identificarse de modo fehaciente, y las mismas podrán derivarse al laboratorio de INTI o INTA para controlar los parámetros analíticos en caso de duda. Los resultados alcanzados por las muestras se deberán informar al propietario e incorporar al expediente de la empresa. También podrá derivarse una muestra de orégano para el análisis sensorial en el panel específico
- Durante y al finalizar la visita se confeccionará el acta respectiva, copia de la cual se firmará en forma cruzada por los participantes, quienes se dejarán sendas copias.

Estas visitas podrán ser informadas en forma previa o no, a la empresa por parte del inspector.

ANEXO G

LISTA DE CHEQUEO

Fecha:/...../.....

Empresa:

Ítem	Cumple	No Cumple
A) Planilla de solicitud de admisión al sistema de secadero/fraccionador.		
El establecimiento se encuentra ubicado en San Carlos.		
El secado del orégano se realiza al sol		
El establecimiento cuenta con las habilitaciones legales para funcionar		
Cuenta con depósitos separados, identificados y suficientes para trabajar los diferentes tipos comerciales de orégano		
El proceso desde la recepción hasta el fraccionamiento cuenta con trazabilidad		
B) Planilla de solicitud de admisión al sistema de productor primario.		
La propiedad se encuentra ubicada en San Carlos		
La propiedad cuenta con las habilitaciones correspondientes		
La propiedad cuenta con orégano de tipo "compacto" plantado, y en proporción suficiente al volumen declarado		
C) Nota informando inició de cosecha de productor primario.		
G) Nota informando inició de proceso de fraccionamiento de orégano.		
H) Informe final de temporada.		
Existe correspondencia volumétrica entre los volúmenes a certificar, y lo procesado		
I) Informe análisis físico-químico.		
No se determinan partículas cuyo tamaño sea superior a los 5 mm.		
No se determinan partículas inferiores a 1,5 mm		
No se determinan restos de otros vegetales como por ejemplo olivo		
No se determina un porcentaje de tierra y palo mayor a 3% peso seco		



IG Orégano de San Carlos



J) Informe análisis sensorial.		
Intensidad aromática entre 3 y 4 (se percibe el olor a 30 cm)		
Color muy homogéneo		
Color verde brillante		
En boca no es picante		
En boca es intenso		

Responsable chequeo:.....

Firma:



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexos

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 40 pagina/s.