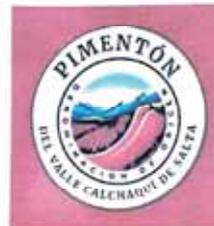




FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



El presente formulario busca simplificar el trámite de solicitud de registro de una Denominación de Origen 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 DE LA NACIÓN

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

Teléfono: (005411) 4349-2940/2386

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

Número de Expediente¹:

Nombre: Osvaldo Daniel Fabián- DNI N° 28.251.106, en representación del Consejo de la Denominación de Origen Pimentón del Valle Calchaquí de Salta.	
Nombre del grupo solicitante: Asociación Civil Abierta Consejo de la Denominación de Origen del Pimentón del Valle Calchaquí de Salta.	
Dirección: Calle Belgrano s/n Barrio FONAVI .	Provincia: Salta
Localidad: Payogasta	Código Postal: 4415
Teléfono: 0054-3874513144	Correo electrónico: dofdanicho@gmail.com
Productor/ transformador <input checked="" type="checkbox"/>	otro <input type="checkbox"/>

2. Datos del solicitante

• Constituye domicilio en la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES en: se deja constancia que la cuenta TAD constituye el domicilio especial electrónico para aquellos trámites que se gestionen por la plataforma TAD. Dicho domicilio es la sede electrónica del usuario habilitado por la administración para el ejercicio de sus derechos y obligaciones

• Acredita Personería Jurídica (ANEXO I).

¹ Para completar por la Autoridad de Aplicación



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



- Autorización/ Representación invocada: Osvaldo Fabian, en representación del Consejo de la Denominación de Origen Pimentón del Valle Calchaquí de Salta.
- Nombre completo y dirección de cada uno de los miembros de la comisión directiva. (ANEXO I).
- Aval/ Informe técnico expedido por la/s provincia/s (ANEXO II).

3. 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"/> |
| • Conservas (cárnicas, mixtas vegetales) | <input type="checkbox"/> | • Alimentos precocidos y/o Alimentos listos para consumir | <input type="checkbox"/> |
| • Productos lácteos | <input type="checkbox"/> | • Alimentos azucarados/ Chocolate/ Miel | <input type="checkbox"/> |
| • Otros productos de origen animal | <input type="checkbox"/> | • Bebidas sin alcohol | <input type="checkbox"/> |
| • Aceites y grasas | <input type="checkbox"/> | • Bebidas fermentadas No vínicas | <input type="checkbox"/> |
| • Frutas/ Hortalizas frescas | <input type="checkbox"/> | • Bebidas alcohólicas No vínicas | <input type="checkbox"/> |
| • Frutas/ Hortalizas procesadas | <input checked="" type="checkbox"/> | • Fibras | <input type="checkbox"/> |
| • Pescados y frutos de mar | <input type="checkbox"/> | • Otros productos no alimenticios | <input type="checkbox"/> |

4. Pliego de condiciones:

a. Nombre de la DO

Denominación de Origen Pimentón del Valle Calchaquí de Salta.

b. Descripción del producto

Definición del producto según las normas vigentes.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Código Alimentario Argentino (CAA)² – Capítulo XI: Alimentos Vegetales. Hortalizas. Artículo 873 – (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) “Con el nombre de pimiento, se entiende al fruto de *Capsicum annuum* L. Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).”

Artículo 873 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) “Con el nombre de Pimiento para pimentón, se designa los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.”

CAA – Capítulo XVI: Correctivos y Coadyuvantes. Artículo 1233 – (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N°92/2008 y N° 355/2008). Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de pimiento para pimentón. El pimentón deberá expenderse en sus envases originales, con la indicación del origen (argentino, español, húngaro, etc), quedando prohibido fraccionar los envases para su venta al detalle. Los pimientos, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

	Extra	Seleccionado	Común
	Porcentajes máximos		
Agua a 50 °C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/ Sustancia seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Sustancia seca	15	18	20
Fibra bruta, s/ Sustancia seca	23	26	31
Color ASTA	Mínimo 120	Mínimo 90	Mínimo 70

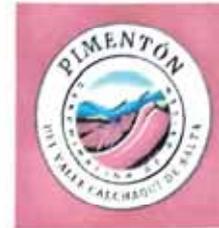
Debe encontrarse libre de agregados de aditivos o sustancias extrañas. El agregado de aceites vegetales en una proporción máxima de hasta 2%, deberá estar indicado en el envase. Queda expresamente prohibido el agregado, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción del *Capsicum annuum* L.

Asimismo, deberá cumplimentarse la Resolución SENASA nro. 735/2011, referida al Reglamento Técnico sobre Identidad y Calidad de Pimentón, la cual define las características de identidad, calidad, acondicionamiento, envasado, almacenamiento, transporte y presentación de pimentón

² Fuente Código Alimentario Argentino: Capítulo XI: Alimentos Vegetales. Hortalizas. Artículo 873 – (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) y Artículo 873 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013): <http://www.conal.gob.ar/sitio/pdf/20240815162508.pdf> Capítulo XVI: Correctivos y Coadyuvantes. Artículo 1233 – (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N°92/2008 y N° 355/2008): <http://www.conal.gob.ar/sitio/pdf/20240828140611.pdf>



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



destinado al consumo humano, en el mercado interno, importación y exportación
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-735-2011-188305/texto>

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

El pimiento (*Capsicum annuum* L.), es originario del continente americano específicamente de la zona de México, Bolivia y Perú. En la actualidad se cultiva en los cinco continentes. Existen variedades dulces y picantes de *Capsicum annuum* L., sin embargo, para obtener el pimentón se utilizan las dulces.

En Argentina, la zona agroecológica por excelencia para la producción de pimiento para pimentón es la región de los Valles Calchaquíes, localizados en las provincias de Salta, Catamarca y Tucumán a 2000 m.s.n.m.

Taxonomía

Reino: VEGETAL

División: SPERMATOPHYTES (Espermatófitas o Fanerógamas: Plantas con semillas)

Subdivisión: MAGNOLIOPHYTINA (Angiospermas: Plantas con óvulos encerrados en un ovario y doble fecundación)

Clase: MAGNOLIATAE (Dicotiledóneas: Embrión con dos cotiledones)

Subclase: ASTERIDAE (Sympetalae tetracyclae)

Orden: SCROPHULARIALES (Escrofulariales: Fruto en baya)

Familia: SOLANACEAE (Solanáceas)

Género y especie: CÁPSICUM *annuum* L.

Nombre vulgar: Pimentón o Páprika

Características generales botánicas (*Capsicum annuum* L.)

El pimiento es una planta herbácea que se cultiva en forma anual en zonas templadas, aunque puede presentarse como perenne en las áreas tropicales, ya que es sensible a las heladas. Su porte es erguido, con una altura y desarrollo muy variable en relación al cultivar. Si toma gran desarrollo de la parte aérea, se torna decumbente, ya que cae por su peso.

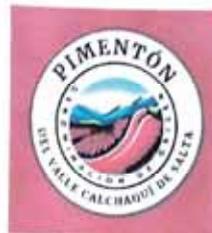
Posee una raíz principal pivotante que puede llegar hasta 1,2 m y provisto de un gran número de raíces secundarias ramificadas. Horizontalmente puede desarrollar hasta unos 50 cm de distancia del eje principal. Con siembras directas y sin perturbaciones puede alcanzar una profundidad de 3 m. El crecimiento del sistema radicular de una planta transplantada, se reduce sustancialmente, es mucho más superficial y mucho más ramificada, con un 80 % de la parte activa en los primeros

4

IF-2024-139368410-APN-DGDAGYP#MEC



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



75 cm de suelo. El tallo tiene un tipo de crecimiento simpodial, donde el pequeño tallo o simpodio formado por nudos, entrenudos y hojas, remata en flor y ramifica en dos tallos secundarios, los cuales a su vez ramifican nuevamente en forma dicotómica. Este patrón de crecimiento se mantiene mientras las condiciones ambientales lo permitan. El tallo es circular en la base y anguloso en las partes más altas, con costillas en los ángulos. Es glabro y adquiere consistencia semileñosa en la base, que le otorga un porte erecto o semierecto. Las hojas son glabras, enteras, lanceoladas o ovoides, de borde liso, con largos peciolo.

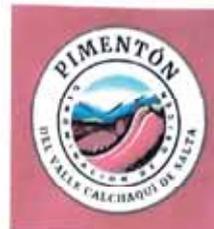
Las flores son solitarias, de tamaño mediano, ubicadas en las bifurcaciones de las ramificaciones, hermafroditas. El pedicelo o pedúnculo puede ser más o menos largo, acostillado, y cada flor está constituida por el cáliz en forma de tubo de color verde, la corola está formada por pétalos de color blanco (casi todas las especies) soldados en la base, el androceo, formado por los estambres, que consta cada uno de un filamento en cuyo extremo lleva una antera con dos lóbulos o tecas, con dos sacos polínicos con los granos de polen. Estas tecas tienen dehiscencia longitudinal. Por lo general cada uno de estos órganos es pentámero, y el gineceo está constituido por 2 a 4 carpelos. Los carpelos o pistilos están soldados, en cuya base se encuentran los nectarios, el estilo es de longitud variable (3,5 a 6,5 mm) y en su extremo el estigma está adaptado para facilitar la germinación del grano de polen en la polinización, recubierto de una epidermis glandular papilosa que segrega un exudado de naturaleza compleja para facilitar la integración con los granos de polen. La polinización es principalmente autógama, aunque puede presentar distintas situaciones entre la autogamia y la alogamia (polinización cruzada), esta última puede variar entre un 1 % y 40 % aproximadamente, según variedades. Contiene nectarios, lo que indica una adaptación filogenética a la alogamia.

El fruto es una baya semicartilaginosa, de estructura hueca, llena de aire, con forma de cápsula. La baya está conformada por un pericarpio grueso (formado a su vez por el epicarpio, mesocarpio y endocarpio) y un tejido placentario al que se unen las semillas. Es de color verde al estado inmaduro que vira al color rojo a la madurez (si es una variedad roja). El grosor del pericarpio varía mucho con el tipo de uso: en los pimientos para consumo en fresco se prefiere grueso y jugoso; en los usados como condimento, el grosor puede ser menor dependiendo del cultivar, y se prioriza el porcentaje de materia seca. El color del pericarpio más difundido es el rojo, pero hay pimientos que viran al amarillo, o al blanco o al morado también, mucho menos frecuentes en Argentina. La forma, el tamaño y el peso del fruto muestran una gran diversidad. El fruto por lo general mantiene el pedúnculo rematado por el cáliz y su prolongación dentro del fruto, está formado por el tejido placentario y las semillas. Las semillas se encuentran insertas en la placenta. Son redondeadas y ligeramente reniformes, abundantes, glabras, de color amarillo pálido a anaranjado, ubicadas en el centro del fruto en las variedades dulce, y en las picantes pueden llegar hasta el ápice a través de septos y costillas. El poder germinativo es de 3 a 4 años. En un gramo pueden encontrarse alrededor de 150 semillas.

D



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Tipificación del producto

El Pimentón del Valle Calchaquí de Salta, obtenido de la molienda del fruto totalmente rojo de pimiento para pimentón *Capsicum annuum L.*, para el reconocimiento de la DO deber cumplir con las siguientes características:

- Derivados de semillas criollas obtenidas y seleccionadas en la zona delimitada.
- Redondo y largo, provenientes de semillas criollas obtenidas y seleccionadas en el área definida.
- Secados naturalmente, mediante exposición directa del sol en las laderas inclinadas con orientación norte y noroeste.
- Acceso al agua de riego proveniente del Río Calchaquí y de sus afluentes y arroyos de deshielo, subsuelo o de diques y embalses, mediante turnos de riego.
- Todo el proceso para su obtención es realizado en forma manual por los productores y sus familias.
- Molienda del fruto entero de pimiento, totalmente rojo si es de primera o parcialmente rojo si es de segunda. Al moler el fruto completo con sus semillas se garantiza la estabilidad porque eso le da protección natural.
- Perfil sensorial:
 - Color rojo con tintes anaranjados que perdura en el tiempo,
 - Aroma suave, pimiento puro, principalmente por la forma en la que el pimiento es secado mediante exposición directa al sol sobre las laderas inclinadas.
 - Sabor dulce levemente pungente hacia el final, con notas herbales y terrosas.
 - Textura ligeramente gruesa.

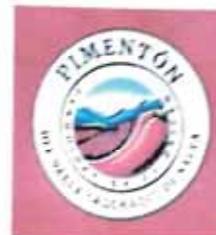
Tanto su sabor, aroma y color son altamente estables a lo largo del tiempo, debido principalmente, al lento proceso de secado al que los frutos son sometidos.

En su conjunto, el pimentón del Valle Calchaquí remite a la templanza con la que es producido, en estrecho lazo con la tradición y el trabajo de su gente, que se expresa en cada una de sus características distintivas.

En el marco de la consultoría con la Fundación Facultad de Agronomía - FAUBA "Anexo informe final consultoría IG/DO, Producto: Pimentón del Valle Calchaquí de Salta", se realizó un **Taller de Caracterización Sensorial** cuyo informe se agrega en el Anexo III. y que se tomó como base para la definición incluida en el párrafo anterior.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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

El pimiento que se cultiva en la zona delimitada se realiza bajo riego con agua proveniente de los afluentes del río Calchaquí, siendo su fruto levemente pungente. El área de cultivo presenta factores agroecológicos excelentes: el clima seco y ventoso, característico del clima del Valle de altura, sumado a que se encuentran a una altura superior a los 1500 msnm, permiten obtener un pimentón de alta calidad. La diferencia de temperatura diurna/nocturna, la alta heliofanía y baja humedad relativa del ambiente favorecen su secado natural.

Su aroma y sabor dulce característicos, junto con su color rojo con tintes anaranjados y extractable la elevada amplitud térmica diaria, la baja incidencia de plagas y enfermedades que afectan al cultivo, las áreas edafológicamente apropiadas, las aguas de riego de ríos y arroyos de deshielo, subsuelo o de diques y embalses, las técnicas de cultivo y procesamiento ligadas a la tradición ancestral de sus habitantes, la escasa utilización de insumos para la deshidratación hacen del Pimentón del Valle Calchaquí de Salta uno de los productos emblemáticos de la región, constituyéndose esta zona en el territorio más importante de Argentina en relación a la producción de pimentón².

Otra característica que lo distingue de los pimentones producidos en otras regiones, es la utilización de semillas criollas, para los tipos redondo y largo, obtenidas y seleccionadas únicamente en la zona geográfica delimitada.

En cuanto a la metodología de secado que se utiliza en el Valle Calchaquí de Salta, este se realiza en canchas cercadas ubicadas en laderas inclinadas con orientación norte o noroeste, de forma tal de recibir la mayor cantidad de radiación solar. Este método de secado difiere del implementado por ejemplo en Catamarca donde utilizan tendaleros⁴ cubiertos con plásticos, incidiendo esto en las características finales del producto.

El pimentón del Valle Calchaquí de Salta se diferencia de otros del país y del mundo en lo siguiente:

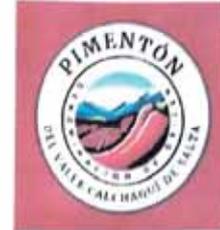
-Color: su color rojo con tintes anaranjados y uniforme, que perdura en el tiempo, se debe principalmente a las condiciones de mayor exposición solar y altitud, lo que favorece una mejor

² Fuente: Revista TIP 2021 - Savor-faire // La cooperación descentralizada entre Francia y América Latina: Caso Pimentón de Cachi y Esqueleto, pág. 55 a 57
https://esui.com/eqequiparaciondiplomacia/docs/revista_tip-savor_faire_2_esp

⁴ Tendaleros: estructura rectangular formada por postes de madera de los cuales se extiende una media sombra a una altura determinada del suelo. Sobre esta se disponen los pimientos para ser secados y se coloca una cubierta plástica para agilizar el tiempo de secado.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



concentración de carotenoides. En Catamarca y Tucumán y en otras zonas del país, aunque tienen un buen nivel de color, es menos intenso y menos perdurable debido a una altitud media más baja, menor amplitud térmica y mayor humedad relativa en sus zonas productivas.

-Aroma: su aroma es más dulce y persistente debido al uso de semillas criollas asociadas a la forma artesanal de producción y las técnicas de secado al sol, en otras regiones productoras del país utilizan variedades con aromas que no resultan tan intensos y las técnicas de secado también repercuten en esto.

-Pungencia: el Pimentón del Valle Calchaquí de Salta se caracteriza por una leve pungencia, a diferencia de los pimentones de otras regiones que suelen tener un nivel de pungencia mayor.

Cualidad/es del producto que los consumidores identifican como específico por la región donde se produce

El Pimentón del Valle Calchaquí de Salta es identificado por su aroma a pimiento puro. Un aroma suave, no invasivo, que reúne los perfumes del territorio gracias al proceso de secado solar natural. Su color rojo con tintes anaranjados también lo hace distintivo. Al tratarse de un pimentón puro, su color perdura más, incluso presenta un grado de dilución/ extractabilidad importante, trasladando su color característico a las preparaciones en las que se emplea. Esto se debe a la alta presencia de pigmentos naturales, principalmente xantófilas.

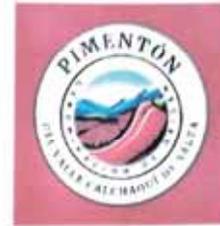
Se realizó un testeo en un grupo de 40 personas a la que se le presentaron cuatro muestras de pimentón distintas colocadas en tubos de ensayos de vidrio tapados a rosca (Ver imagen debajo). Se les pidió que escojan la muestra que representaba al Pimentón del Valle Calchaquí de Salta, basándose en las características más sobresalientes. El 90% de los participantes reconoció la muestra correspondiente al Pimentón del Valle Calchaquí de Salta, por su aroma y color.—En el **Anexo III** se describe el taller de Caracterización sensorial realizado.



Foto 1. Muestras de pimentones utilizados en el perfil sensorial.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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.

La región delimitada para la DO abarca parte de los municipios de La Poma, Payogasta, Cachi, Seclantás, Molinos, Angastaco, San Carlos, Animaná y Cafayate, esta delimitación obedece a que es en esa área definida donde se dan las condiciones agroecológicas aptas para el cultivo (temperatura y período libre de heladas principalmente); esto se observa en los límites Norte, Oeste y Este; en la zona Sur el límite está dado por la fuente de agua de riego, por la menor altitud a nivel del mar y la menor amplitud térmica; en este caso, si bien se produce pimentón, las características del producto son diferentes.

En la zona Norte, el límite se extiende hasta el Paraje El Rodeo en el municipio de La Poma, a partir de allí, hacia el Norte, las temperaturas descienden y el período libre de heladas es muy corto por lo que la planta no puede cumplir adecuadamente todo su ciclo productivo. Tanto hacia el Oeste como al Este, los límites están dados también por las temperaturas inferiores y por la existencia de heladas tempranas y tardías. La zona delimitada limita hacia el Este con el Parque Nacional Los Cardones y hacia el Oeste limita con las altas cumbres, en ambos casos las condiciones ambientales no permiten el desarrollo del cultivo de pimiento para pimentón.

Se considera al Valle Calchaquí como una unidad por sus características geomorfológicas, climáticas y un proceso histórico regional común. En la provincia de Salta, el Valle Calchaquí se posiciona en la zona oeste como una franja de 200 km de largo a lo largo del río Calchaquí desde la zona del nevado de Acay en el sector sur del departamento de La Poma, pasando por los departamentos de Cachi, Molinos, hasta la confluencia de los ríos Calchaquí y Santa María (Quebrada de las Conchas), en las localidades de San Carlos y Cafayate, en los departamentos del mismo nombre, abarcando también el departamento de Cafayate.

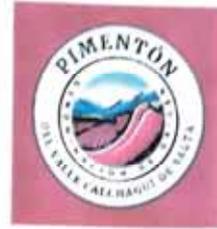
El Valle Calchaquí salteño tiene una superficie de 17.667 km² y está ubicado en el llamado borde de la Puna, al pie de las estribaciones orientales de las sierras Subandinas, pudiendo ser dividido en dos sectores con diferencias morfológicas y climáticas. El Valle de Amba o sector norte que se extiende hasta la quebrada del río Angastaco y Sierra de Apacheta y el Valle de Abajo, al sur de Angastaco cuando el río Calchaquí toma dirección oeste-este. Las alturas varían, siendo más altas en el sector norte, zona de La Poma con alturas promedio de los 3000m donde el valle es más angosto con 1.5 km., hasta el punto más bajo, Cafayate a 1680 m donde el valle alcanza la máxima amplitud transversal de unos 10 km.⁵

R

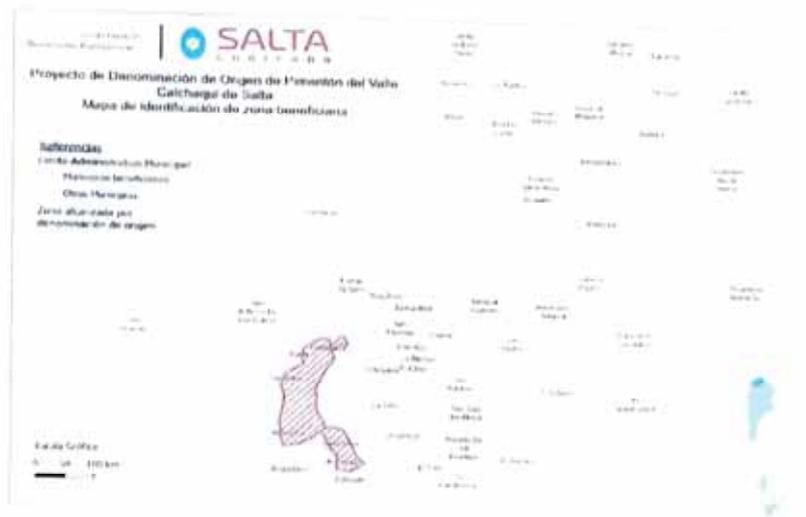
⁵ Fuente: BENITEZ, J.D., "La organización cooperativa de productores de pimiento para pimentón en los Valles Calchaquíes: El caso de la Cooperativa Agropecuaria y Forestal San Carlos", Tesis para la otorgar el título de magister de la Universidad de Buenos Aires. 1995. pp 16-17.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



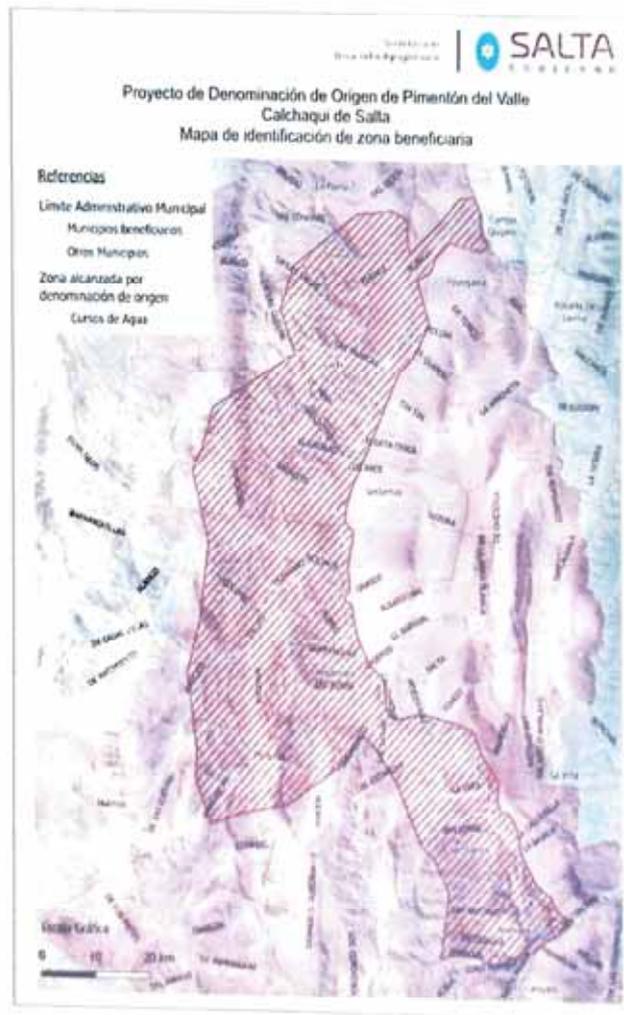
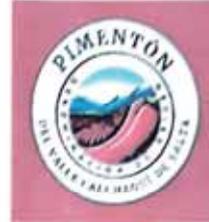
A continuación se presentan mapas



D



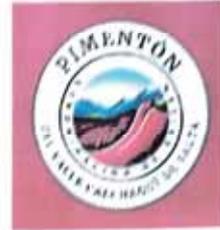
FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



(Handwritten signature)



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Especificar las áreas donde se desarrollan las actividades de producción.

Todas las actividades de producción, desde la obtención de las semillas, el proceso de producción primaria, secado, molido, envasado y etiquetado, se realizan dentro de la zona delimitada.

d. Prueba del origen

El pimentón de esta zona presenta las características descritas en el apartado correspondiente (4b), las que están relacionadas con su medio natural, con las condiciones de cultivo, de elaboración, aplicando saberes ancestrales. En todas las etapas del cultivo, desde la obtención de las semillas, incluyendo la cosecha, el secado y la molienda.

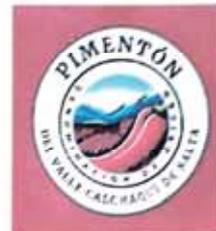
Descripción del sistema de trazabilidad a lo largo de la cadena.

La garantía de que el producto es originario de la zona vendrá avalada por los controles y registros que se indican:

- 1.- El Consejo de Promoción establecerá un Registro de Explotaciones en el que figuran aquellas entidades y/o productores independientes que soliciten su inscripción y cumplan con los requisitos de calidad, según lo descrito en el formulario. El mantener su calidad de inscripto tras las inspecciones que se llevarán a cabo por el personal técnico de la D.O. será la prueba que determine su capacidad para la expedición de pimientón con destino a pimentón de la D.O.
- 2.- Asimismo, se establecerá un Registro de Industrias (Secaderos, Molinos y Envasadoras) en el que figuran aquellas entidades y/o productores que soliciten su inscripción y que cumplan con los criterios de calidad según lo descrito en el presente formulario y en el Manual de procedimiento (Anexo IV).
- 3.- Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de Pimentón del Valle Calchaquí de Salta deberán ser realizados dentro del área delimitada en el formulario.
- 4.- Todas las entidades y/o productores participantes en el proceso de elaboración de la Denominación de Origen "Pimentón del Valle Calchaquí de Salta" están obligadas a llevar libros de control en los que se detallan las salidas y entradas, procedencia y destino del "Pimentón del Valle Calchaquí de Salta" a disposición del personal técnico de la D.O.
- 5.- Cualquier entidad y/o productor inscripto puede perder su condición si se demuestra que ha incumplido alguno de los requisitos que le fueron solicitados cuando se otorgó la certificación.
- 6.- El pimentón procederá de plantaciones inscriptas situadas en la zona delimitada, derivadas de semillas criollas y regadas con aguas del Río Calchaquí y/o sus afluentes.
- 7.- Las prácticas de cultivo serán las indicadas en el Manual de Procedimiento (Anexo IV) y las autorizadas por la estructura de control.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



8.- Deberán contar con registros de cada una de las actividades realizadas a lo largo de toda la cadena de producción, de acuerdo a lo que determine el Consejo de Promoción.

9.- La cosecha, secado y posterior procesamiento también contarán con un registro y serán autorizadas por el Consejo de Promoción.

10.- El producto se conservará en las condiciones establecidas en el presente formulario y en el Manual de Procedimiento (Anexo IV) y que previamente se hayan inscripto.

11.- El producto se someterá a análisis sensorial y organoléptico en cada campaña a fin de que garantice su calidad.

12.- Solo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de origen avalada con la contra-etiqueta numerada, los pimentones que superen todos los controles a lo largo del proceso.

13.- El Consejo de Promoción facilitará las contra-etiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación, en función del producto controlado y teniendo en cuenta la capacidad de los envases.

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

Puntos críticos de control:

1 -Existencia de los libros de registros, los mismos deberán realizarse de acuerdo al modelo que entregará el Consejo de Promoción al inicio de cada campaña agrícola, pudiendo el Consejo realizar modificaciones a su criterio a fin de garantizar el adecuado control. El registro se actualizará todos los años al inicio de la campaña agrícola.

2- Semillas: se controlará el origen de las mismas y si la selección realizada se ajusta a lo indicado en el formulario y en el Manual de Procedimiento (Anexo IV). Registros y control de almácigos.

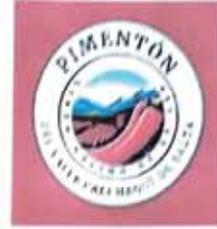
3- En caso de que el productor opte por la compra de plantines, los mismos deben ser originados en la zona de la DO y deberán ser producidos bajo las condiciones descritas en este formulario y en el Manual de Procedimiento (Anexo IV), en todo caso se exigirá la trazabilidad de los mismos. La persona que se dedique a la venta de plantines deberá inscribirse en el registro que a tal fin habilite el Consejo, para poder certificar la producción de los mismos.

4- Almácigos: se controlarán los registros de acuerdo a lo consignado en el punto 1 y se podrán realizar inspecciones a campo a fin de constatar la veracidad de los mismos. Se prestará especial atención al cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas.

5- Riego: se controlará el origen del agua de riego a fin de que se ajuste a lo descrito en el formulario y el Manual de Procedimiento (Anexo IV).



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



6- Cultivo: croquis de ubicación del mismo, deberá coincidir con el declarado en el Registro del Consejo de DO, origen del agua de riego, aplicación de fertilizantes y productos fitosanitarios; verificar los registros y cumplimiento de las BPA, asesoramiento técnico. Verificar el plan de fertilización y su cumplimiento.

7- Cosecha: inicio y fin de cosecha, se controlará que esté dentro del plazo que determinará anualmente el Consejo de Promoción. Los frutos deben estar completos, maduros y con coloración rojo intenso, en ningún caso podrán cosecharse frutos que no cumplan estas condiciones.

8- Secado y clasificación: inspección de las canchas de secado y de la clasificación de los frutos.

9- Molienda: se controlará especialmente el ingreso de los frutos secos al establecimiento de molienda y que el proceso que se realice cumpla con todo lo indicado en el Manual de Procedimiento (Anexo IV). En el caso que se trate de molinos que compren pimiento en vaina seco para moler, se controlará que posean los certificados correspondientes a fin de extender el sello al producto molido.

10- Se deberá controlar la trazabilidad correspondiente a lo largo de la cadena.

TRAZABILIDAD

Registro de productores, molinos y fraccionadores en los diferentes niveles de la cadena: se realiza en forma anual, a cargo del Consejo de la DO o de quien el Consejo determine. El registro deberá contener la ubicación del predio y un croquis del mismo, otorgándole un número de registro.

Registros de campo: cada establecimiento contará con libro de registros numerados, estableciendo cada proceso de campo: desde la obtención de la semilla, almácigos, preparación del suelo, manejo de cultivo y cosecha. El Consejo de la DO determinará los datos a registrar y la forma en que deberán estar consignados, garantizando la trazabilidad en todo momento.

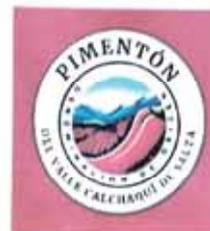
Secado: las canchas de secado deberán ser registradas y contar con las características descriptas en el formulario a fin de garantizar que el producto final sea el característico de la zona, contando con registros de las partidas: origen del fruto, N° de bolsas y fecha de cosecha.

Almacenamiento: el fruto una vez seco se debe clasificar según la normativa vigente y almacenar en bolsones identificando las partidas: origen del establecimiento, fecha de cosecha y fecha de finalización de secado; garantizando la trazabilidad en todo momento.

Molienda: el Consejo de DO contará con un registro donde se inscribirán los molinos de la Región delimitada por la DO, interesados en prestar los servicios de molienda del fruto seco que haya cumplido hasta el momento con todos los requisitos. Los molinos deberán estar habilitados por la autoridad competente y deberán garantizar la trazabilidad del producto en todo momento, conservando siempre la individualidad de cada partida con el número de registro correspondiente.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Fraccionamiento y envasado: cada productor y/u organización podrá conservar la individualidad de su marca y envase. Los envases deberán ser autorizados por el Consejo de la DO y cumplir con la normativa vigente.

Etiqueta: deberá contener todos los requisitos que indique la normativa vigente. Se incluirá la clasificación de acuerdo al CAA, y la misma deberá contar con la autorización del Consejo de la DO.

Datos del Consejo de Promoción: Asociación Civil Abierta Consejo de la Denominación de origen (DO) del Pimentón del Valle Calchaquí de Salta

Nombre del contacto Osvaldo Daniel Fabián

Domicilio: Calle Belgrano S/N Barrio FONAVI. Payogasta

Teléfono: 00543874513144

Correo electrónico: dofdanicho@gmail.com

El control estará a cargo del mismo Consejo, pudiendo para lo mismo realizar convenios con instituciones públicas como la Secretaría de Desarrollo Agropecuario de la provincia y/o contratar a privados para que realicen el mismo.

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.

Se ha desarrollado el Manual de Procedimiento, tal como se indica en el Anexo IV de este documento. Este manual describe detalladamente el proceso necesario para obtener la autorización para el uso del Sello de la DO, y complementa en detalle las etapas del proceso, desde el campo hasta el producto final. Además, incluye en el Anexo III la Lista de Chequeo correspondiente.

- Tipo de pimiento: Se utilizan principalmente dos: redondo y largo.

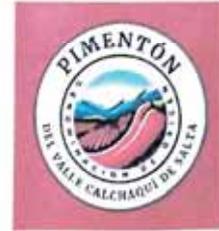
- Obtención de semillas: Se seleccionan aquellas plantas que presentan la mejor arquitectura foliar, el mejor porte, se encuentran sanas y con mayor cantidad de frutos.

1.- ALMÁCIGOS:

La mayoría de los productores realizan sus propios almácigos, denominados también "pozos o cajones", existen diferentes modalidades siendo la más extendida la denominada tradicional, pero siendo posible también utilizar otros tipos de almácigos como las siembras en bandejas.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Las semillas utilizadas corresponden al tipo redondo o largo, provenientes de semillas criollas obtenidas de la primera cosecha del año anterior, para lo cual deben seleccionarse en el cultivo las plantas más productivas y con mejores características agronómicas.

Los almácigos son pequeñas parcelas o sitios donde se siembran las semillas y se controlan las condiciones de humedad y temperatura para que las plántulas crezcan adecuadamente, con el objeto de obtener plantines sanos con un tamaño y calidad apropiados para ser trasplantados al terreno definitivo. Una planta sana y vigorosa proveniente de un buen almácigo; es el punto de partida que marca una parte importante de la productividad y el futuro de la cosecha.



Foto 2. Almácigos.

La temporada de almácigos, en la región del Valle Calchaquí de Salta, ocurre entre los meses de junio a comienzos de diciembre. Teniendo en cuenta que en la época invernal e inicios de la primavera es normal la ocurrencia de heladas muy intensas, los resguardos aéreos de los almácigos deben hacerse acordes en condiciones de extrema protección. Para ello, se utilizan coberturas, que en la mayoría de los casos son films plásticos de diferentes espesores y en algunos casos reforzados con malla antihelada por debajo del film y/o usando otros plásticos de refuerzo en los días más fríos.⁶

El sitio debe estar protegido contra vientos fuertes, no debe estar sombreado, debe contar con disponibilidad y cercanía de las fuentes de agua y el cierre perimetral seguro, para evitar el ingreso de personas ajenas al predio y de animales.

⁶ Fuente: Ministerio de Agroindustria, Presidencia de la Nación; "Manual de Buenas Prácticas de Almácigos en el cultivo de pimiento para pimentón"; Edición 2018, pp 13.
https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/bibliografia/BPA_pimenton.pdf



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



El terreno debe tener un drenaje adecuado.

El suelo debe ser suelto y poroso: si es necesario, agregar materia orgánica en forma de humus, mantillo o estiércol compostado.

El suelo debe desinfectarse contra nematodos, plagas, enfermedades y malezas siguiendo las indicaciones de un ingeniero agrónomo. Se deben preferir aquellos métodos de desinfección que tengan menor impacto sobre el medio ambiente, cumpliendo con la normativa vigente y las Buenas Prácticas Agrícolas.

Se debe contar con un croquis o esquema donde se indique la ubicación de los almácigos indicando tipo, fecha, densidad, entre otros datos; todo lo cual se indicará en el registro pertinente de acuerdo a lo determinado por el Consejo de Promoción.

El manejo de los almácigos debe realizarse de acuerdo a las indicaciones de un ingeniero agrónomo empleando Buenas Prácticas Agrícolas y de acuerdo a las normativas vigentes. Los productos fitosanitarios a utilizarse pueden ser preventivos o curativos, siendo los autorizados por la autoridad competente para la familia del cultivo.

2.- TRANSPLANTE

El suelo se debe preparar con la antelación suficiente a fin de incorporar los restos de vegetales y favorecer su descomposición. El abonado y la incorporación de fertilizantes deben hacerse según las indicaciones del asesor técnico a fin de incorporar los nutrientes necesarios cuando el cultivo lo requiera.



Foto 3. Plantines a transplantar (izquierda) y trasplantados en suelo preparado (derecha).



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



3.- RIEGO

El cultivo necesita de riego a lo largo de todas sus etapas, el más utilizado es el riego por surco utilizando la gravedad, de usarse este método es indispensable que el suelo esté bien nivelado a fin de evitar encharcamientos que producen la asfixia radicular de las plantas, debido a la gran sensibilidad de esta especie al anegamiento. Se están incorporando en forma paulatina sistemas de riego más eficientes como el riego por mangas y el riego por goteo que permite además la incorporación de fertilizantes y productos fitosanitarios.

En todos los casos, para poder obtener la Denominación de Origen, el agua debe provenir del Río Calchaquí y/o sus afluentes.



Foto 4 (izquierda). Toma de agua, afluentes del río Calchaquí (izquierda). Foto 5 (derecha). Se observa a un grupo de productores del Paraje Buena Vista, Payogasta, colocando el sistema de riego en las parcelas con cultivo.

4.- MANEJO DEL CULTIVO

Las prácticas culturales incluyen el control de malezas, generalmente los deshierbes se realizan en forma mecánica y/o manual, y se recomienda hacer rotaciones de cultivo y el manejo integrado a fin de disminuir la presencia de las mismas.

D



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

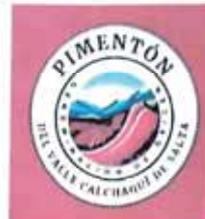


Foto 6. Cultivo de pimiento para pimentón en Payogasta

5.- COSECHA

La cosecha se inicia generalmente en el mes de febrero en la zona baja de los Valles Calchaquíes y en marzo en el Alto Valle, dependiendo de la fecha en las que se realizaron los trasplantes y de las condiciones climáticas.

Las fechas tanto de inicio como de fin de cosecha pueden variar según los distintos años, dependiendo principalmente de las fechas de las últimas heladas (inicio del cultivo) y las primeras (fin de cosecha), estos períodos abarcan desde mediados de febrero a mediados de mayo.

El Consejo de promoción definirá cada año la fecha de inicio y de finalización de la cosecha, la cual dependerá de las condiciones ambientales en esa campaña productiva.

D



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

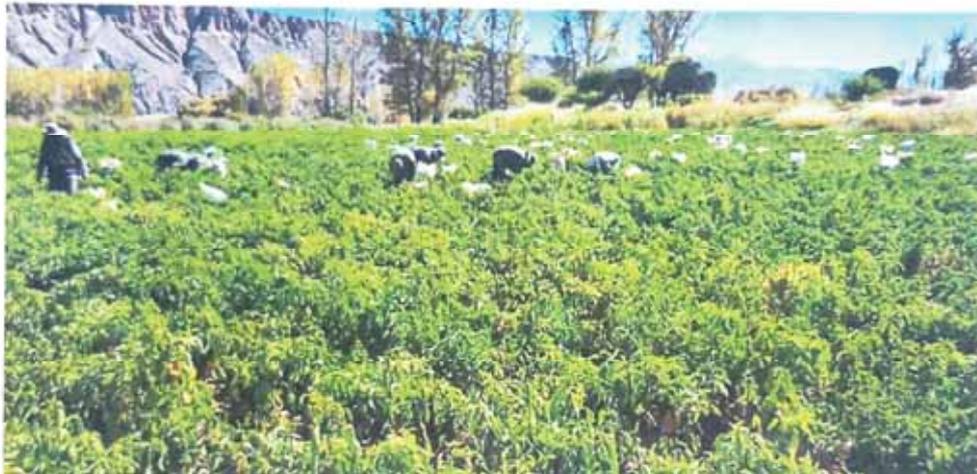


Foto 7. Cosecha manual.

6.- SECADO

Una vez recolectado el pimiento se procederá a su deshidratación o secado para obtener el fruto seco.

La forma tradicional conocida como "secado en cancha", le da gran parte de las características distintivas a nuestro producto y es la utilizada para el Pimentón del Valle Calchaquí de Salta.

El proceso de secado en todo el valle, es al sol directo, es el método tradicional, al igual que la mayoría de las etapas del proceso. En primer lugar se disponen las bolsas de pimientos en hileras, las cuales se van desembolsado, según se observa en las foto 8 y 9, para su extendido en "canchas".

En ellas, se disponen los pimientos a secar al sol sobre piedras o lajas, en laderas inclinadas que presentan una orientación norte / noroeste, lo que favorece una mayor exposición del sol (Foto 10) Representa una práctica casi artesanal con un gran arraigo cultural.⁷

Una vez llegado al punto de deshidratación óptimo, siendo el máximo permitido del 12%. El producto se embolsa y se conserva en un lugar seco y oscuro, evitando todo posible agente contaminante, permaneciendo allí hasta su comercialización y/o posterior molienda.

D

⁷ Fuente: BELMONTE, S.; PEYLOUBET, P. y PÉREZ DOMÍNGUEZ, K. "Diálogo de saberes para la gestión del territorio". 1ª Ed. Salta: Instituto de Investigación de Energías No Convencionales – INENCO. 2018. pp. 75-76.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

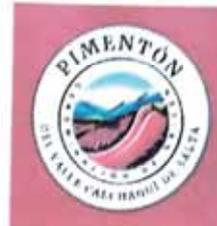


Foto 8 (izquierda): Formación de hileras de bolsas de pimiento. **Foto 9 (derecha):** Hileras de pimientos previo a su extendido.



Foto 10. Cancha de secado.

Embolsado y almacenado: una vez secado el pimiento, se guarda en bolsones de aproximadamente 60 kg, el fruto debe permanecer entero, para resguardar la calidad del producto final. Los bolsones son almacenados en depósitos secos y oscuros. Allí permanecerán hasta el momento de su molienda.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



7.- MOLIENDA

Una vez que se obtiene el fruto seco se procede a la molienda del fruto entero dándose la primer pasada para producir el "triturado" posteriormente se lo vuelve a moler hasta conseguir la granulometría deseada, la misma debe ser inferior a 420 micrones en cumplimiento de la normativa vigente (Res SENASA N° 735/2011). En estos procesos se debe controlar que el aumento de la temperatura no exceda los 45° a fin de proteger la calidad del producto.

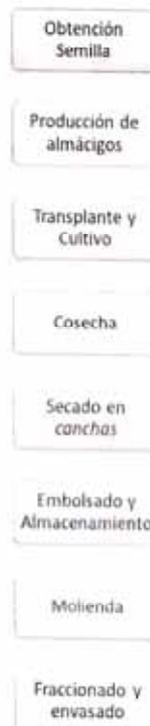
La molienda se realiza del fruto entero, es decir además de la cápsula, incluye el cabo y las semillas. Las semillas poseen un efecto antioxidante en el producto final, permitiendo que éste conserve por mayor tiempo sus características organolépticas. A su vez, son los responsables de las notas herbales y terrosas descritas en el perfil sensorial.

8.- ENVASADO Y FRACCIONADO

Se prevé utilizar envases como lata, frasco de PET, o vidrio oscuro que no permita el paso de la luz con contenido neto menor a 200 grs, previamente autorizados por el Consejo de Promoción.

9.- ETIQUETADO. Colocación de etiquetas y de las contra-etiquetas numeradas en el envase.

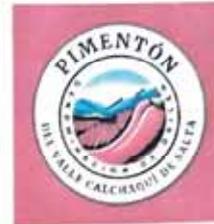
DIAGRAMA DE FLUJO: Obtención de Pimentón



Fuente: Elaboración propia.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



f. *Vinculo con territorio*

Natural. Descripción de la cualidad o característica que revela la tipicidad del producto atribuida a los factores naturales de la región.

Las condiciones climáticas de la región del Valle Calchaquí salteño caracterizadas por su clima seco y ventoso, la existencia de una gran diferencia térmica entre el día y la noche, que junto a la baja humedad relativa del ambiente, propicia el secado natural de los pimientos aportando características sensoriales únicas al producto final. A esto se suma, el acceso al agua de riego proveniente del río Calchaquí, sus afluentes y arroyos de deshielo, que le confieren al producto un sabor, aroma y color distintivos.

La zona geográfica delimitada se encuentra ubicada en la parte media y superior de la cuenca del río Calchaquí, cuyo valle es una fosa tectónica emplazada entre el macizo puneño y parte de la cordillera oriental, en un ámbito semiárido, con grandes extensiones de mantos rocosos, extensos depósitos de piedemonte, conos aluviales y bajadas, y varios niveles de terrazas en las depresiones de la región. Estos depósitos, de época cuaternaria, están constituidos por sedimentos fluviales medianos a finos, originados en los periodos de mayor precipitación, distribuidos en los flancos de los ríos principales que drenan la región. El río Calchaquí es tributario de la cuenca del río Juramento o Salado en la zona denominada superior que llega hasta el embalse El Tunal. El río Calchaquí fluye por su propio valle hasta unirse con el río Santa María para luego seguir su curso por la quebrada de las Conchas y aportar su caudal al dique Cabra Corral.

CLIMA. El clima del valle, determinado por el ingreso de los vientos procedentes del Atlántico ya desprovistos de humedad, es seco y templado a frío, con un periodo libre de heladas relativamente largo en el ámbito de valle, condiciones que se modifican hacia las serranías y zonas altas. Las temperaturas no tienen gran amplitud, con promedios anuales que varían entre los 12, 16 y 18°C en La Poma, Molinos y Cafayate respectivamente; por el contrario la amplitud térmica diaria es notablemente mayor.⁸

El clima en el noroeste argentino está condicionado por los anticiclones subtropicales semi estacionales provenientes de los océanos Pacífico y Atlántico, que por diferencias de presión, producen masas de aire caliente y frío (Buitrago y Larrán, 1994).

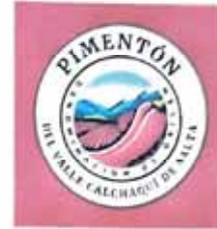
Las principales masas de aire son:

- Ecuatorial continental que nace en la cuenca del Amazonas, en verano, es inestable y muy húmeda.

⁸ Fuente: RAMOS VERNIERI, F. J., ZUNINO, F. M. "Plan Hídrico Ruta 40 – Programa Multisectorial de preinversión IV. Secretaría de Planificación de la Provincia de Salta. Año 2022. pp.23, 26.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



- Masa tropical continental: se origina al este de la cordillera de los Andes y sur del trópico de Capricornio, es inestable y de poca humedad.
- Masa tropical marítima: procede del océano Atlántico e ingresa a la región con poca humedad.
- Masa polar: son masas de aire frío y seco cuando provienen del continente y frías y húmedas si proceden del mar.

Los principales factores reguladores de la fenomenología climática en la Alta Cuenca del Juramento (Salta), son las barreras orográficas que se comportan como distribuidoras de las masas de aire. Los cordones montañosos con disposición sub meridiana, la Cordillera Oriental y las Sierras Subandinas actúan regulando el paso de los vientos húmedos, y la orientación de las laderas y quebradas determinan que los sitios ubicados a barlovento presenten mayor pluviosidad que los que se encuentran a sotavento. Las precipitaciones de marcada estacionalidad ocurren casi exclusivamente en verano, entre los meses de noviembre a marzo, bajo la influencia del centro ciclónico estival denominado "Baja Térmica" (Bianchi, 1981) que atrae los vientos que provienen del este desde el anticiclón del Atlántico sur.

Subsistema Santa María-Las Conchas-Guachipas: La región se encuadra como de clima árido de sierras y bolsones en las quebradas de Las Conchas y en los Valles Calchaquíes. La temperatura máxima media anual es de 18°C y la mínima media de 5°C. Las precipitaciones son inferiores a los 300 mm anuales. En las nacientes de los ríos Calchaquí y Santa María el clima corresponde al Desierto Andino⁹.

GEOLOGÍA. La Subcuenca del Sta. María-Guachipas: comprende en la porción meridional de los Valles Calchaquíes la provincia de las Sierras Pampeanas. En general hay un neto dominio de rocas del Precámbrico y Paleozoico. El río Calchaquí discurre mayormente sobre sedimentos cuartáricos, pero entre las localidades de La Poma y Payogasta también atraviesa sedimentos terciarios, al igual que el Santa María que recibe la influencia de tributarios que atraviesan rocas terciarias cargando sus aguas de sales en disolución como son el Amaicha y Colalao del Valle.¹⁰

HIDROGRAFÍA. El río Calchaquí nace en los nevados del Acay y recibe las aguas de los ríos Salado, de las Conchas y Cachi. Este último se origina en los arroyos que bajan de los nevados de Palermo y de Cachi, a más de 6.000 m.s.n.m. Aguas abajo, el Calchaquí recibe aportes de los ríos Molinos y Angastaco, entre otros.

La subcuenca se encuentra ubicada en la porción meridional de los Valles Calchaquíes en la provincia geológica de las Sierras Pampeanas. En general hay un neto dominio de rocas del

⁹ Fuente: SALUSSO, M.; Tesis Doctoral "Evaluación de la calidad de los recursos hídricos superficiales en la Alta Cuenca del Juramento (Salta); Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires – Biblioteca Digital; Año 2005. pp. 20.

¹⁰ Fuente: SALUSSO, M.; Tesis Doctoral "Evaluación de la calidad de los recursos hídricos superficiales en la Alta Cuenca del Juramento (Salta); Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires – Biblioteca Digital; Año 2005. pp. 29.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Precámbrico y del Paleozoico (Parsons et al., 1955). Los ríos Calchaquí y Santa María discurren mayormente sobre sedimentos cuartáricos, pero también atraviesan en parte de su recorrido sedimentos terciarios, que cargan sus aguas de sales en disolución. Existen en esta subcuenca las geformas de origen fluvial como los abanicos, depósitos y conos aluviales aunque predominan las geformas eólicas como las características dunas en las cercanías de Cafayate.

La sub-cuenca del río Calchaquí de 13.111 km² de superficie ubicada principalmente en la provincia de Salta y una pequeña parte en la provincia de Catamarca. La misma está comprendida dentro de la Alta cuenca del río Juramento.

Esta sub-cuenca forma parte de la Alta Cuenca del río Juramento; limita al norte con la cuenca Salinas Grandes, y parte de la sub-cuenca del río Rosario con la que a su vez limita al este; al oeste con la cuenca Salar Pocitos y al sur con las cuencas de Antofagasta de la Sierra y la sub-cuenca del río Santa María. Con un desarrollo predominantemente norte-sur se extiende latitudinalmente desde los 24°24' S hasta los 26°22' S en el sur, abarcando principalmente los departamentos de Cachi y La Poma en la provincia de Salta. Está delimitada en el este por la Sierra de San Miguel en la que se localizan alturas mayores a 5.000 msnm culminando en el norte con uno de los picos más importantes de la región (el Nevado de Acay de 5.716 msnm). Conformando el borde oeste de la cuenca se encuentra el emblemático cordón de Cachi-Palermo donde se encuentra la concentración más importante de cuerpos de hielo, y en la que se ubican cumbres que alcanzan grandes alturas como la del Libertador Gral. San Martín (6.380 msnm), el Morro del Quemado (6.184 msnm) y el Nevado de Palermo (6.150 msnm). En el sur, la sub-cuenca se encuentra enmarcada por los Nevados del Catreál limitando con la provincia de Catamarca y en los que se destaca el Cerro Chucha de 5.512 msnm.¹¹

El sector de la subcuenca Calchaquí Superior tiene sus nacientes en la quebrada de Aguas Negras, recibe por margen izquierda y derecha diferentes cursos de agua, algunos de cuales poseen caudales de escurrimiento permanente, mientras que otros lo hacen durante el periodo de lluvias. Entre los afluentes de mayor interés por sus singularidades, se destacan el río Salado, que ingresa por la margen derecha y aporta un importante contenido de sales al cauce principal del río Calchaquí. Aguas abajo, también por margen derecha, un conjunto de cauces formados por quebradas y arroyos surgen con aportes importantes de origen nival. Entre ellos se destacan: los ríos Arcas, Pailas y de las Cuevas y Trancas. Todos estos cursos de agua son aprovechados aguas arriba, con obras de tomas fijas y/o precarias para el riego de la zona de Cachi, Molinos y La Poma.

La red fluvial que compone esta subcuenca se alimenta de escasas precipitaciones de carácter torrencial, que caen durante los meses de diciembre, enero y febrero. Sin embargo, algunos cursos de agua de importancia como la Quebrada de las Conchas, Quebrada de las Arcas y Quebrada

¹¹ Fuente: Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Presidencia de la Nación "Informe de la subcuenca del río Calchaquí, Alta Cuenca del río Juramento – provincias de Salta y Catamarca". IANIGLA-CONICET Inventario Nacional de Glaciares (ING) Año 2018. Pp. 16, 18.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



de las Cuevas, relacionadas con los ríos Arcas y Trancas, tienen sus nacientes en zona de hielo permanente. Es decir que existe un importante aporte por derretimiento de nieve en estos ríos, que escurren y desembocan en la margen derecha del río Calchaquí superior.

Los principales afluentes del río Calchaquí son captados para riego mediante obras de características precarias, ubicadas sobre los ríos Trancas, Arcas, Cachi, Palermo; y otros de menor importancia como los ríos: Potreros, Belgrano, Salvear, Las Cuevas, La Paya, El Condado y Pum Pum, en La Poma. Las obras de conducción de agua son canales a cielo abierto, la mayor parte revestidos con piedra bola emboquillada y junta tomada; en otros casos se trata de acequias sin revestir. El agua se distribuye por gravedad en surcos o melgas, en general con sentido del riego en dirección a la máxima pendiente. En algunos casos, en riego de pasturas, el agua se aplica desde el punto más alto y escurre según lo demande la pendiente disponible: "Riego Tendido". Entre las especies más cultivadas se destacan alfalfa, pimiento para pimentón, arvejas, haba, maíz para choclo y grano, hortalizas de hoja y fruto, y frutales como durazno, peral, manzano, nogal y vid¹².

Se inventariaron un total de 220 cuerpos de hielo, ocupando una superficie de 13,16 km², indicando que el 0,10% de la subcuenca del río Calchaquí está cubierta por glaciares. El 92% de los cuerpos de hielo identificados corresponden a geformas periglaciales (glaciares de escombros), es por ello que adquieren gran importancia como reserva hídrica estratégica en la zona.¹³

Humano. Presentar los saberes locales, los conocimientos técnicos y prácticos específicos utilizados en la producción y/o elaboración del producto a reconocer que lo vinculan con el origen geográfico.

Relevamiento de los distintos actores de la cadena productiva en la zona geográfica delimitada.

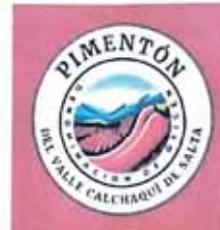
El pimiento para pimentón es un producto emblemático, representa un legado ancestral de enorme valor inmaterial que se transmite de generación en generación, basado en técnicas de producción tradicional y en una agricultura respetuosa del territorio y del medio ambiente. La producción del pimiento agrupa a productores locales y es fundamental para el mantenimiento de las explotaciones familiares y para la creación de empleo del mundo campesino, favoreciendo también al sector turístico, a través de la organización de eventos culturales, gastronómicos y folclóricos, como lo es la Fiesta del Pimentón.

¹² Fuente: Paoli H., Elena H., Mosciaro J., Ledesma F., Noé Y.; "Caracterización de las cuencas hídricas de las provincias de Salta y Jujuy. Cuenca "Alta del Río Juramento" Sub-cuenca "Calchaquí Superior", INTA EEA Salta. Año 2011. pp. 1, 4 y 6.

¹³ Fuente: Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Presidencia de la Nación "Informe de la subcuenca del río Calchaquí, Alta Cuenca del río Juramento – provincias de Salta y Catamarca". IANIGLA-CONICET Inventario Nacional de Glaciares (ING) Año 2018. pp. 18.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



El Valle Calchaquí salteño mantiene viva sus tradiciones, ritos y costumbres.

Labrar la tierra por el cultivo de pimiento para pimentón es una de esas labores ancestrales que se han ido transmitiendo de generación en generación, tornándose la misma un eje estructurador de la economía de subsistencia regional y constituyendo parte fundamental de su paisaje biocultural.

El pimiento, como cultivo tradicional de los Valle Calchaquí, es una de las principales actividades agrícolas de la región, agrupando fundamentalmente a pequeños productores, los cuales pertenecen al perfil de agricultura familiar. El área es de cultivo bajo riego integral, el cual se realiza sobre las terrazas vecinas a los ríos o aprovechando algunos conos aluviales y utilizando el agua de los arroyos en un sistema propio de la cultura agrícola andina.¹⁴

El esquema de trabajo implementado, denominado TORNA, vincula la forma de acceso al agua de riego, dado por turnos entre 12 ó 18 días, y la forma de producir, que finalmente se refleja en el producto final. **Una familia va a otro campo a trabajar para luego recibir a la otra familia en su campo cuando es su turno de riego.**

Todas o casi todas las labores involucradas en la producción de pimentón se realizan manualmente por las familias de los productores. Demuestra un gran sentido de pertenencia. Para los pobladores locales, el pimiento para pimentón no solo es un modo de subsistencia y una fuente de ingresos, sino que determina su forma de vida, sus costumbres, sus valores y la forma de mirar el mundo que los rodea, visión que heredarán a sus hijos también.

La mayoría de los productores vienen de 3era generación en la producción de pimentón. Al pensar en pimiento aparece en la memoria colectiva esa postal única del Valle Calchaquí y sus "canchas" de secado que pintan las laderas de los cerros con un color rojo vibrante, inconfundible del pimiento recién cosechado.

Se busca transmitir sus conocimientos en cuestiones que hacen al manejo agroecológico del producto y los bioinsumos que los mismos pobladores producen que tornan al producto altamente natural, como así también la revalorización de los saberes ancestrales y métodos de cultivo tradicional, arraigados fuertemente en la comunidad y vinculados a la cultura de la tierra, haciendo que el pimiento para pimentón de la región se constituya como parte de la identidad territorial.¹⁵

En relación a la caracterización productiva del sector pimentonero de Salta, según los datos informados por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Ministerio de Producción y Desarrollo Sustentable del Gobierno de la provincia de Salta, **se producen alrededor de 640 toneladas, en 475 ha. implantadas y cosechadas (campana 2021-2022) con un rendimiento por hectárea de 1500 kg, producto del trabajo de 800 familias dedicadas a la producción de pimentón.**

¹⁴ Fuente: Revista TIP 2021 - Savoir-faire II. La cooperación descentralizada entre Francia y América Latina. El Caso del Pimentón de Cachi y Espelette. (pág. 55 a 61).

¹⁵ Fuente: Revista TIP 2021 - Savoir-faire II. La cooperación descentralizada entre Francia y América Latina. El Caso del Pimentón de Cachi y Espelette (pág. 55 a 61).



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Los actores que intervienen en la cadena de pimiento para pimentón principalmente son: 1. Pequeños productores, que cuentan con 0.5 a 2 ha que destinan al cultivo y secado del pimiento para pimentón, en una actividad que involucra a toda la familia. Muchos se encuentran organizados en distintas cooperativas. 2. Molinos, existen diversos molinos ubicados en el Valle Calchaquí Salteño, en los cuales se realiza la molienda para la obtención del pimentón y su fraccionamiento. 3. Intermediarios, son individuos que se encargan de comprar el pimiento seco en vaina a los productores y/o cooperativas, para luego comercializarlos a grandes empresas especieras.

La mayoría de los productores venden el pimiento seco en vaina a intermediarios que a su vez lo venden a grandes empresas especieras ubicadas en las provincias de Buenos Aires y Santa Fe, algunos de estos intermediarios muelen el producto antes de su venta. Una pequeña parte de los productores que cuentan con la posibilidad de trasladar parte de la producción hacia los molinos, y que tienen tiempo para esperar su venta con mayor margen de ganancia, lo hacen moler para vender fraccionado a los negocios locales o a los turistas. Mientras que la mayor parte de los productores lo venden en vaina desecado por kilo a intermediarios que llegan a comprar la producción, estando sujetos al precio que ofrecen de acuerdo a la calidad del pimiento.

Es un producto, que también se comercializa localmente, a turistas y consumidores que se acercan al lugar, así como también en almacenes y ferias locales.

Desde el año 2008 se trabaja en la Mesa de Pimiento para Pimentón, encabezada por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario de la provincia y en la que participan principalmente instituciones públicas relacionadas con el sector, autoridades municipales, organizaciones de productores, productores independientes y molineros locales. En esta mesa además de otras acciones tendientes a mejorar la producción, se determina todos los años el "precio sostén", se trata de un precio de referencia de venta acordado entre los presentes, una vez acordado ese precio se publica y se recomienda a los productores no vender a un precio inferior.

En la provincia de Salta se producen en promedio 600 toneladas de pimentón por año, siendo la principal provincia productora, en segundo lugar se encuentra Catamarca, con un volumen bastante menor y luego otras provincias que producen en pequeñas cantidades como Tucumán y La Rioja.

El país importa aproximadamente 2 millones de toneladas de pimentón por año, en los últimos años esta producción proviene principalmente de China, a un precio muy bajo con el cual es difícil competir y tornando no rentables las producciones locales, pese a esto este cultivo está tan arraigado a la región, a sus habitantes y a su cultura que persisten en producirlo y cuando algún productor toma la decisión de no cultivarlo lo lamenta todo el año por el nexo que lo une a ese cultivo y en la campaña siguiente vuelve a producir aunque "no le cierran los números."

Desde el gobierno provincial, en el ámbito de la mesa, se realizan distintas acciones tendientes a mejorar la rentabilidad, siendo algunas de ellas el Programa Más y Mejor Pimentón que consiste en el otorgamiento de créditos con tasa subsidiada a los molineros locales con el fin de que



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



compren respetando el precio estipulado en la mesa y que el pago se realice de contado, también este programa otorga créditos con mínimos requisitos y a tasa subsidiada a los pequeños productores a fin de que puedan adquirir todos los insumos necesarios para la producción. En los últimos años se realizaron parcelas demostrativas en conjunto con los gobiernos municipales, a fin de acercar a los productores algunas técnicas de cultivo y brindarles asistencia técnica y se ejecutaron proyectos productivos de distinta índole mediante los cuales se adquirieron maquinarias, herramientas y otros insumos necesarios para la producción.

En los dos últimos años se formalizaron algunos grupos de productores constituyéndose en cooperativas, la existencia de las mismas permitió instalar molinos y otras instalaciones tratando con esto de mejorar los precios de venta.

- Proyecto de cooperación descentralizada Franco-Argentina: iniciativa de intercambios sobre la producción de pimiento para pimentón entre la Comuna de Espelette y el Municipio de Cachi. Se aspira mediante la generación de vínculos entre Cachi y Espelette y canalizados a través de este proyecto, alcanzar la creación de un espacio sinérgico de transferencia de conocimientos que genere estrategias de revalorización, asociativismo local y de promoción que permitan asociar formación, asistencia y capacitación en torno a la producción del pimiento para pimentón. Para ambos territorios la iniciativa llega para potenciar lo que cada uno ha desarrollado en torno a este producto. Se vislumbra a través del mismo el intercambio de saberes y prácticas entre productores a partir de la movilización de los recursos del patrimonio biocultural, todo esto a fin de contribuir al desarrollo sostenibles socio-económico de la región y la mejora de la calidad de vida de sus pobladores, lo cual contribuye al alcance de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.¹⁶

- **Fiesta Provincial del Pimiento:** Se celebra en la segunda quincena de julio (fin de cosecha) en Payogasta. Este año 2024 fue su 51^{ra} Edición. Es un evento que conjuga tradición, folclore y gastronomía. Al mismo tiempo que se rinde un homenaje a la labor de todas las personas dedicadas a esta producción. Se hacen carrozas alegóricas y desfiles. Se entrega un premio a la mejor carroza.

¹⁶ Fuente: Revista TIP 2021 - Savoir-faire II - La cooperación descentralizada entre Francia y América Latina. Caso Pimentón de Cachi y Espelette (pág. 55 a 61)



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**FIESTA NACIONAL
DEL PIMIENTO**



Esquema del escudo del Municipio de Payogasta. Creación del artista Simón Castro, recientemente instalado en la localidad, durante la Fiesta del Pimiento.

PAYOGASTA (C) Preside en esta localidad la buena impresión por la acción Municipal desarrollada por la intendencia a cargo del señor Dionisio Aramayo. En efecto, la Fiesta del Pimiento, que alcanza en ocasión de la inauguración del amplio Salón de Fiestas y dependencias municipales, trae agenciado el entusiasmo de los pobladores de la zona. En la oportunidad el Secretario Municipal, señor José Díaz así de la palabra para referirse a la personalidad del pionero e introductor del pimiento en los Valles, que en vida fuera Sr. Eduardo Lallibe a quien el municipio rinde homenaje desgranando una calle con su nombre. Concomitantemente anunció la creación de la Fiesta Nacional del Pimiento, para el último sábado de noviembre de todos los años.

**EL PODER I
A CARGO DI**

Muchas veces a nuestra ciudad el ex Gobierno, Justo, Intendencia Pablo Trabajo, doctor Julio Díaz Villalba, residentes en la Capital Federal en diversas gestiones, después de haberse una intervención quejosa. En el Cabildo en que se preside el doctor Díaz se ausentaron a Buenos Aires a industrial de la provincia, señor Alberto Rosetti y el señor de Finanzas y Obras Públicas, señor Miguel Cordeiro Rosetti con lo que se presentó un informe al profesor Rodolfo, ministro general Juan Cordeiro sobre la actividad del pimiento durante el año. También se realizaron otras reuniones.

Certamen de

La Comisión Municipal de Cultura y recreación de un concurso de villancicos y coplas para participar todos los niños y niñas de edad inferior a los 14 años y que se efectuó en la plaza 9 de Julio. Para este fin se han previsto premios de 40.000 pesos y hasta 20.000 pesos para el ganador.

Labor Cumplido Municipalidad

DR CALDERA (C) El señor Rafael David Corzo Intendente Municipal de La Caldera, alista a la Dirección de C y M de la Nación. Es Municipalidad en trámite de labor cumplido el presente.

Ofrecen Terreno para

Imagen. Recorte de diario salteño, en el cual se anuncia la Creación de la Fiesta Nacional del Pimiento.

(Handwritten mark)



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Histórico. Trayectoria del producto, incluyendo cualquier evidencia histórica. Demostrar la reputación y el reconocimiento del producto por los habitantes de la región.

Según los registros, Don Eduardo Lahitte fue quien en 1922 introdujo e impulsó el cultivo del pimiento en la región del Valle Calchaquí. Luego de investigar métodos de cultivo y fabricación, en el año 1933 se inicia la fabricación del pimentón argentino.

AYER [•] fuimos los primeros [•]

LOS PRIMEROS CULTIVOS Y LA PRIMER FABRICA DE PIMENTÓN

Don Eduardo Lahitte inició sus actividades comerciales en la ciudad de Salta en el año 1922. Compenetrado de las posibilidades que ofrecía ese cultivo y de la posterior aparición de una nueva industria, con la colaboración de su hermano Carlos Alfredo, estimuló y ayudó económicamente a los agricultores de los Valles de Lerma y Calchaquíes para que impulsaran el cultivo del pimiento, que hasta ese entonces se desconocía en la región.

Al carecer de antecedentes de esta industria, fue necesario investigar técnicas, métodos de cultivo y fabricación que se desarrollaban en España, principal productor de pimentón en el mundo.

En el año 1933 se inicia la fabricación del pimentón Argentino, elaborado con las técnicas más modernas de esa época.

LA INDUSTRIA PIMENTONERA ARGENTINA Y LAS ESPECIAS "LAICO"

Eduardo Lahitte S.A.I.C.E.A. está estrechamente vinculada al desenvolvimiento de la industria pimentonera y de las especias en el país, por haber sido la precursora de esta pujante actividad que hoy ha adquirido importantes proyecciones.

Ello motivó que se instalara en 1939 una nueva planta industrial en la Ciudad de Buenos Aires, incorporando a su línea de productos todas las variedades de especias nacionales e importadas.

A través de los años esta industria se fue ampliando y consolidando, llegando en la actualidad a ser una de las líderes del ramo, tanto por la insuperable calidad de sus productos, como por la moderna presentación de los mismos.



EDUARDO LAHITTE
Fundador y creador de la marca "LAICO"





FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

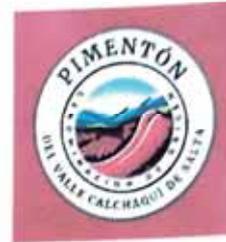


Imagen. Planta industrial instalada en la Ciudad de Salta en 1939.



Imagen: Recorte de la Revista Caras y Caretas. N°2000, 30/01/1937- Buenos Aires

El pimiento para pimentón es el principal cultivo de renta de los Valles Calchaquies salteños en la actualidad, siendo la zona pimentonera más importante del país. Se calcula que más de 800 productores se dedican a esta actividad en el Valle. En este sentido, Cachi es el departamento que más hectáreas destina a su producción, desarrollada en mayor medida en pequeñas explotaciones agropecuarias. Su introducción en Cachi se puede rastrear hacia la década de 1930, donde fue relevada una explotación con este cultivo en el Censo Agropecuario Nacional de 1937. El cultivo de pimiento para pimentón en este contexto, dada la estructura agraria y características ecológicas y productivas del área, fue impulsada hacia 1935-1940 por los grandes terratenientes, difundiéndose ampliamente en los años siguientes, debido a su buen rendimiento. De acuerdo a



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



trabajos realizados en la zona, su implantación comienza en la Finca Hacienda de Cachi –en el municipio de Cachi-, se afianza en la década de 1940 y difunde años después también entre los productores menos capitalizados en parajes como Las Trancas y Las Pailas, también en Cachi, hacia 1950.

En relación a Payogasta, las referencias al origen del cultivo de pimiento provienen de los trabajos etnográficos realizados en el área. De acuerdo a los relatos orales de los vecinos de mayor edad que participaron en los primeros años de producción, lo introdujeron los dueños de las fincas de la zona que poseían capital económico como para emprender una nueva actividad, aunque hay disonancias con respecto a quién fue el primero de ellos y en qué finca. Por otro lado, todos coinciden en que la tierra poseía una gran fertilidad al haber estado cultivada durante muchos años con alfalfa, por lo que el pimiento en esos primeros años alcanzaba un óptimo rendimiento y, por lo tanto, un buen rédito económico que atrajo el interés de otros productores en el cultivo. Con posterioridad, y acompañando a este proceso de difusión, se fue gestando una identificación con el cultivo y a partir de 1964 se celebra allí la Fiesta Provincial del Pimiento. Los relevamientos censales indican que recién para 1988 es notoria la importancia que adquiere frente a otros cultivos. El procesamiento de este producto requiere un trabajo anual, dado que su período de cultivo se realiza aproximadamente en ocho meses. Tras la cosecha debe secarse al sol previo a la molienda. En el Valle Calchaquí de Salta todo este proceso es manual y si bien existen algunas plantas de secado no son utilizadas. Con posterioridad, se lo clasifica y embolsa para su venta¹⁷.

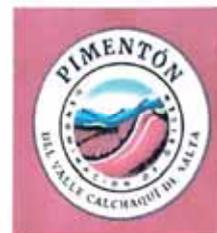
En la localidad de Payogasta, sobre la parte histórica del pueblo, que mantuvo su ubicación en proximidades del río Calchaquí hasta la construcción de la ruta nacional N° 40, se ubican un conjunto de habitaciones de adobe en buen estado de conservación. Una de ellas contiene la maquinaria de molienda de funcionamiento hidráulico, en tanto en las otras tuvieron lugar actividades como el depósito de granos y harinas, cocina, herrería, descanso y demás acciones cotidianas de quienes trabajaban en el molino, o acudían allí. Ambas piedras de moler se encuentran en excelente estado de conservación, con evidencias de desgaste propio del uso. En una de ellas se registra la fecha 1908-5, que da cuenta de una cronología aproximada en que esta muela entró en funcionamiento. No obstante, en la entrada del sitio hay otra muela colocada verticalmente, con un desgaste mayor que las que vemos montadas en la estructura, por lo cual es posible que esta sea anterior y haya sido abandonada al entrar en desuso¹⁸. Del análisis de los microvestigios vegetales presentes en las muelas de moler se identificaron un conjunto de células vegetales que se corresponden con la presencia de *Capsicum annum*. Esto se logró a partir de la comparación con estructuras tisulares publicadas, tal como se mencionó previamente, donde

¹⁷ Fuente Pifano, P.J., Giovannetti, M.A., Alé Marinengeli, G. y Páez, M. C.: "Molienda de pimiento rojo en el molino histórico de Payogasta (Cachi, Salta). Aporte desde la arqueobotánica", *Andes, Antropología e Historia*. Vol. 33 N° 1, Enero – Junio 2022, pp. 145 -147.

¹⁸ *Idem*. pp. 149, 152.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



se puede observar agrupamientos de cromoplastos de morfología circular, con un tamaño grande y color rojizo¹⁹.

Considerando que los registros censales indican que hacia la década de 1980 cobra importancia el cultivo de pimiento en relación a los rangos de producción que se venían manteniendo con anterioridad, es probable que la utilización del molino para la obtención de pimentón molido coincida con los últimos momentos de funcionamiento de la instalación. Concomitantemente, hacia finales del siglo XIX y los primeros años del siglo XX la producción de harinas de trigo y maíz para Cachi habría alcanzado los valores más altos en su historia, disminuyendo paulatinamente a partir de 1910, y con mayor notoriedad aún a partir de 1960, dada la disminución de la superficie destinada a estos cultivos, lo que hace probable que casi toda su historia de producción haya estado atravesada por estos dos cereales. De esta manera, es posible que sólo en los momentos finales, antes de entrar en desuso (décadas de 1970-1980), se haya utilizado el molino para la molienda del pimiento²⁰.

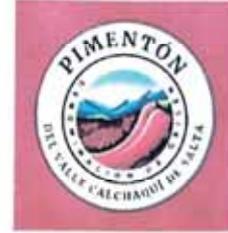
El departamento de Cachi se encuentra al centro-oeste de la provincia de Salta, República Argentina. Está conformado por los municipios de Cachi y Payogasta, con dichas localidades como cabeceras, y varios parajes que se caracterizan por su gran proporción de población rural –64%– (Dirección General de Estadísticas de Salta 2013). Integra una zona agroeconómica homogénea denominada Valle Calchaquí Salteño (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria [INTA] 2008), cuyas actividades principales se orientan a las labores agropecuarias, siendo preponderante la agricultura bajo riego y, en menor medida, la ganadería de ovinos y caprinos como complemento de las economías familiares. La Finca Hacienda de Cachi, tiene su origen al fin de la etapa colonial y es particularmente relevante, debido a su gran extensión –llegó a abarcar a fines del siglo XIX gran parte del municipio de Cachi– y la preponderancia que adquirió para la configuración de la localidad de Cachi durante la organización del Estado (Lera 2005). Esta finca fue expropiada por parte del gobierno provincial en 1949 y mediante un proceso que duró 8 años hasta 1957, ocasionó la expansión de los límites jurisdiccionales de Cachi pero fundamentalmente el acceso a la propiedad de la tierra por parte de más de cien de sus arrendaderos al fragmentarse en parcelas rurales de entre 4 y 8 hectáreas (Lera 2005, Lanusse 2007, Pais 2011). Este proceso fue representativo para la conformación de la estructura agraria de la zona que, sin embargo, continúa siendo muy desigual y se caracteriza por una gran cantidad de explotaciones agropecuarias menores a 10 hectáreas a cargo de pequeños productores, mientras que la mayor cantidad de superficie está concentrada en grandes fincas de unos pocos dueños. Por otro lado, la expropiación motivó la participación directa de los arrendaderos de la finca en la comercialización de los cultivos de renta, que estaba circunscrita en sus inicios principalmente a las grandes haciendas de la zona, para poder pagar la propiedad de su tierra. También accedieron a la compra de

¹⁹ *Idem*. pp. 160.

²⁰ Fuente Pifano, P.J., Giovannetti, M.A., Alé Mannengeli, G. y Páez, M. C.: "Molienda de pimiento rojo en el molino histórico de Payogasta (Cachi, Salta). Aporte desde la arqueobotánica", *Andes. Antropología e Historia*. Vol. 33 N° 1, Enero – Junio 2022, pp. 162, 165, 166.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



parcelas productores que no eran arrenderos de la finca y comenzaron a producir para el mercado (Pais 2011). De esta manera, los productores se orientaron a la comercialización de pimiento para pimentón –*Capsicum annum var. annum*– como principal cultivo de renta, que era una producción reciente en ese momento y de gran importancia, ya que hacia mediados del siglo XX reemplaza la comercialización de ganado vacuno como actividad central (Manzanal 1995).

Las evidencias arqueológicas de los sitios presentes en la zona dan cuenta de la prevalencia de grandes superficies de cultivo –canchones– asociadas a los poblados, estructuras de andenes, sistemas de irrigación, recintos para el almacenamiento de productos; además de corrales y otras evidencias de crianza y pastoreo de animales (Díaz 1983, Lanusse 2007, Páez y Giovannetti 2014, Páez et al. 2012, Páez et al. 2014, Páez y López 2016, Prieto et al. 2012, Raffino y Baldini 1983, Tarragó 1974, 1977, Tarragó y Díaz 1972, Tarragó y De Lorenzi 1976, Williams et al. 2011, Williams y Castellanos 2014).

Hacia fines de dicha centuria y primera mitad del siglo XX la producción forrajera reemplaza la harinera como principal actividad, con la alfalfa como cultivo predominante, debido a la especialización de las haciendas en la producción y comercialización de ganado vacuno. De esta manera, Cachi se establece como zona de paso cordillerano en el comercio de ganado vacuno a Chile, Bolivia y Perú, y la producción agrícola entonces se centra en el cultivo de grandes extensiones de pasturas para abastecer el engorde de animales que llegaban de las provincias del sur previo al cruce de la cordillera (Lera 2005). Pasado el cuarto del siglo XX la comercialización ganadera decae (Manzanal 1995, Pais 2011) y se extienden diversos cultivos orientados en gran parte al autoconsumo como variedades de cereales y frutales; y se instala Las prácticas agrícolas de la unidad productiva familiar en la actualidad están dirigidas tanto hacia los cultivos de autoconsumo como a los de renta y adquieren diversas configuraciones de acuerdo principalmente con el grado de irrupción que hayan tenido actores como el mercado y el Estado y su articulación con las configuraciones locales. El pimiento para pimentón como producción comercial alternativa. Hay una gran diversidad de cultivos con los que abastecen el consumo familiar.

La introducción del pimiento para pimentón como cultivo de renta, desplazando en proporción a cultivos tradicionales como la papa, el trigo y el maíz en sus distintas variedades (Marinangeli, Platiné Pujadas y Páez 2016). Así, las primeras referencias censales de este cultivo en el departamento de Cachi datan de 1937 –una sola explotación de 2 hectáreas– (Ministerio de Agricultura 1939), que de acuerdo con los entrevistados habría sido iniciativa de patrones de fincas asentadas en los alrededores de Payogasta para introducir un cultivo de renta proveniente de Rosario de Lerma que reemplazó la producción de alfalfa, y que obtuvo gran difusión entre los grandes finqueros de la región por los rindes exitosos que otorgaba. A partir de allí, el pimiento para pimentón adquiere gran desarrollo y extensión en todo el Valle Calchaquí, convirtiéndose en el principal cultivo comercial (Arqueros y Manzanal 2004; Cieza 2010; Frere 2004; Manzanal 1987; Pais 2011) y posicionando al área como la principal productora de pimentón del país (Cieza 2010).

D



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



La participación de los productores familiares en el circuito mercantil con el cultivo de pimiento para pimentón está asociada, como se explicitó anteriormente, a las condiciones de acceso a la propiedad de la tierra con la expropiación de la Finca Hacienda de Cachi en 1949. De esta manera, los antiguos arrenderos comenzaron a comercializar de manera directa el pimiento con los intermediarios que se acercaban a comprarlo o con los propietarios de las fincas, pero buscando obtener dinero para poder abonar la compra de las pequeñas parcelas adquiridas luego de la expropiación. Para mediados de siglo XX Cachi había logrado una mayor articulación con el mercado regional, lo que se vio favorecido por la construcción de la ruta 40, posibilitando la afluencia de nuevos actores y productos en el escenario local. El pimiento también requiere una mayor mecanización –que agiliza los tiempos pero a su vez aumenta los costos– principalmente para la preparación del suelo, en lugar de herramientas más manuales o de tracción a sangre con las que se realizaba la labranza anteriormente. La inversión de trabajo también ha tenido que ser mayor, comprometiendo a gran parte del núcleo familiar. El mayor individualismo al que hacen referencia los entrevistados tiene que ver también con las condiciones de comercialización, ya que los productores deben acordar los precios con los intermediarios que llegan a comprarles el pimiento, aceptando muchas veces el precio que los mismos les imponen.

Cachi es el único pueblo salteño incluido en el Programa de Pueblos Auténticos impulsado por el Ministerio de Cultura y el Ministerio de Turismo de la Nación para promover su desarrollo turístico y que sea por tanto una herramienta de desarrollo cultural que procure "revalorizar la identidad de pequeños pueblos, promoviendo la apropiación de la comunidad local y la revalorización del patrimonio natural y cultural".

El cultivo de esta especie representa la forma de inserción de la población local en el mercado hortícola regional, formando parte de una cadena de comercialización en donde el precio pagado a los productores locales dista notablemente de los valores en los que el producto se inserta en los mercados nacionales e internacionales. La consolidación de inversiones extranjeras orientadas al turismo y la industria vitivinícola ha significado la pérdida de territorios comunales, así como de aquellos que, mediante diferentes formas contractuales, eran utilizados por los pequeños productores para el cultivo²¹.

Links videos sobre Pimentón Valle Calchaquí, Salta

<https://youtu.be/1qIb9KU13QQ>: Pimiento para pimentón

<https://youtu.be/s3TmIYVO1IU>: Producción de pimentón en Salta

<https://youtu.be/daKLMxaJNOY>: La Ruta de las Especies: El Pimiento

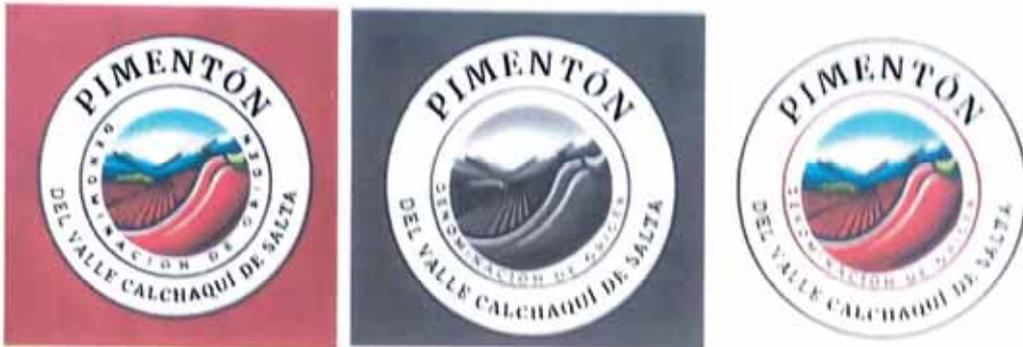
²¹ Fuente: Alé Marinangeli, G. y Páez, M.C.; "Transformaciones en la organización agrícola de pequeños productores del Valle Calchaquí Norte (Departamento de Cachi, Salta)"; *Diálogo Andino* N° 58, Año 2019, pp. 101-113.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

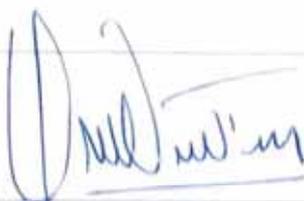


g. Rotulado



h. Estimación de volumen comercial anual.

Aproximadamente 600 toneladas/año, existiendo potencial para alcanzar las 2000 toneladas/año

Firma: 	Fecha: 18/12/24
Aclaración: Fabian, Osvaldo Domech	



FORMULARIO DE REGISTRO PARA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

1. "Análisis de las Campañas de Pimiento para Pimentón 2004- 2020". Ing. Agr. Fernanda López Morillo- Programa de Desarrollo Territorial. Secretaría de Desarrollo Agropecuario Salta (Anexo V)
2. "Aplicación de la herramienta de análisis del modo de fallas y efectos en cadenas de suministro agroindustriales de pequeña escala." Silvana Elizabet Castillo - Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de Salta, Argentina- 2022 <https://doi.org/10.36895/>
3. "Atlas Climático de la República Argentina".- Alberto Rubí Bianchi y Silvia Ana Carla Cravero- INTA- 2010 <https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/16040>
4. "Calidad y adulteración en muestras en muestras comerciales de pimentón". Wierna R.V1; Davies L.E1; Orell R.E2; Colodro V1; Nazareno M3; Bonini N.A- CONICET <https://n.conicet.gov.ar/handle/11336/62846>
5. "Caracterización de las cuencas hídricas de las provincias de Salta y Jujuy- Cuenca Alta del Río Bermejo Sub Cuenca Calchaquí Medio". Paoli H., Elena H., Mosciaro J., Ledesma F., Noé Y.- INTA- Salta-Argentina. 2011 https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/18_nueva.pdf
6. "Complejidades y transformaciones socio-territoriales en los Valles Calchaquíes: reflexiones para el diseño de un observatorio territorial" - ISBN 978-987-575-164-4 Jorge Luis Morandii , Rodolfo Dante Cruz- !* Jornadas Nacionales de Investigación en Ciencias Sociales de la UNCuyo2016 https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/9960/morandi-cruz.pdf
7. "Consejos Reguladores de Indicaciones Geográficas. Casos de Éxito". ASIPI, OrIgin 2021 <https://asiipi.org/biblioteca/es/download/consejos-reguladores-de-indicaciones-geograficas-casos-de-exito/>
8. "Diálogo de saberes para la gestión del territorio", El secado solar del pimiento para pimentón en Cachi: experiencias, percepciones y aprendizajes - Silvina Belmonte, Paula Peyloubet, Karla Pérez Domínguez- CONICET - 2018 https://nenco.unsa.edu.ar/dialogo_de_saberes_para_la_gestion_del_territorio_libro_final.pdf
9. "Diferenciar productos locales, contribuyendo al desarrollo territorial". Marcelo Champredonde, INTA / Argentina. Marcos Flavio Silva Borba, Embrapa / Brasil- <https://repositorio.ica.int/bitstream/handle/11324/8159/BVE19040272e.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
10. "Estrategia Provincial para el Sector Agroalimentario (EPSA) 2023"-Res del Ministerio de Producción y Desarrollo Sustentable Salta N° 159/23 <https://boletinooficialsalta.gob.ar/anexos2/SA100046166.pdf>
11. "Evaluación de la calidad de los recursos hídricos superficiales en la Alta Cuenca del Juramento (Salta)" Tesis Salusso, María Mónica (2005) Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires https://bibliotecadigital.exactas.uba.ar/download/tesis/tesis_n3872_Salusso.pdf
12. "Guía de evaluación de las condiciones e impactos de las Denominaciones de Origen en Colombia." Guillén Calvo, Director, Cristina Consuegra y Laura Estrada, Consultoras- INSUCO, IPI, COLIPRI- 2017.





FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



<https://www.researchgate.net/publication/341381354> Guía de evaluación de las condiciones e impactos de las denominaciones de Origen en Colombia

13. "Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles". Uniendo personas, territorios y productos. FAO 2010.

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/bdec3601-f6d1-463b-97d5-f432ed4e4af9/content>

14. "Identificación de posibilidades de ampliación del riego en los Valles Calchaquíes. Caracterización de los sistemas de riego de los Valles Calchaquíes". Jorge Luis Morandi 2014- INTA-FAO

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1a5eab1e-362b-4996-8aa2-5719c5d2cc4b/content>

15. "Informe de la Sub Cuenca del Río Calchaquí- Alta Cuenca del río Juramento. Inventario de Glaciares" CONICET- Director del IANIGLA: Dr. Fidel Roig, Coordinador del ING: Ing. Gustavo Costa Director técnico: Téc. Mariano Castro Profesionales: Ing. Melisa Giménez - 2018

https://www.glaciaresargentinos.gob.ar/wp-content/uploads/provincias/Salta/docs/informes/informe_final_calchaqui_25-04-2018.pdf

16. "La marca: herramienta de identificación y protección de la valorización de la producción local." Astrid Uzcátegui Angulo

<https://www.researchgate.net/publication/333745538> La marca herramienta de identificación y protección de la valorización de la producción local

17. "La organización cooperativa de productores de pimiento para pimentón en los Valles Calchaquíes: el caso de la Cooperativa Agropecuaria y Forestal San Carlos". Tesis Jorge Daniel Benítez. Universidad de Buenos Aires - 1995.

<http://ri.agro.uba.ar/files/download/tesis/maestria/2021benitezjorgeandaniel.pdf>

18. "Los campos agrícolas de Las Pailas (Cachi- Salta)" María Eugenia Prieto¹, Yamila Carla Besa², Gimena Alé Marinangeli³, Eduardo Francisco Riegler⁴ y María Cecilia Páez⁵

<https://plarci.org/index.php/lazarandadeideas/article/view/489/500>

19. "Manual de Buenas Prácticas de Almácigos en el cultivo de pimiento para Pimentón". 2018. Ministerio de Agroindustria. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía.

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/bibliografia/BPA_pimenton.pdf

20. "Molienda de pimiento rojo en el molino histórico de Payogasta (Cachi, Salta). Aportes desde la arqueobotánica" Artículo de Pablo José Pifano, Marco Antonio Giovannetti, Gimena Alé Marinangeli y María Cecilia Páez. Andes, Antropología e Historia. Vol. 33, N° 1, Enero - Junio 2022, pp. 140-168- CONICET

<https://www.researchgate.net/publication/363383198>

21. "Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina." Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casabianca

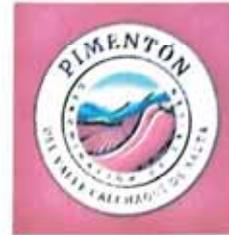
https://revistarivar.cl/images/vol3-n8/2_RIVAR%208%20Carduza_Champredonde_Casabianca.pdf

22. "Pimiento para pimentón" E. Maggi, Revista Alimentos Argentinos. Cadenas Alimentarias

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/revista/ediciones/43/cadenas/r43_07_Pimenton.pdf



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



- 23 "Plan Hídrico Ruta 40" Secretaría de Planificación de la Provincia de Salta- DINAPREN Programa Multisectorial de Preinversión IV - Ramos Vernieri Francisco Javier, Zunino, Florencia María https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/proyectos_estrategicos_para_el_desarrollo_de_la_microrregion_de_la_ruta_40.pdf
- 24 "Plan Provincial de Gestión de Riesgos Agropecuarios.- Provincia de Salta" https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2019/07/salta_plan_girsar_final_-_mayo_21.pdf
- 25 "Pobreza y marginalidad en el Agro Argentino. La producción agrícola y su comercialización en Salta, Argentina". Mabel Manzanal. Cuadernos del CEUR 1987 <http://biblio.economicas.uba.ar/Record/30671/Similar>
- 26 "Procesos organizativos y acceso a la tierra en el Valle Calchaquí. El Caso "El Churcal", departamento de Molinos, Salta Gervasio L. Cieza. UNLP <https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/18177>
- 27 Revista TIP ." La cooperación descentralizada entre Francia y América Latina"- Savoir - Faire II *Trabajos de Investigación en Paradiplomacia* - Año 10, Número especial | ISSN: 1853-9939. Cachi y Espelette: dos territorios con un producto en común. Solana Cornejo y María de la Paz Ibáñez https://www.observ-ocd.org/sites/observ-ocd.org/files/2018-04/paradiplomacia_cooperacion_descentralizada.pdf
- 28 Salta, principal productora de pimiento para pimentón del país. <https://agronoa.com.ar/salta-principal-productora-de-pimiento-para-pimenton-del-pais/>
- 29 "Territorio y Desarrollo en la Argentina- Las brechas estructurales de desarrollo en la Provincia de Salta". A. Amar y Erbes, Documentos de Proyectos (LC/TS.2019/102), Santiago, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), 2019 <https://www.cepal.org/es/publicaciones/45024-territorio-desarrollo-la-argentina-brechas-estructurales-desarrollo-la-provincia>
- 30 "Transformaciones en la organización agrícola de pequeños productores del Valle Calchaquí Norte (Departamento de Cachi, Salta)". Gimena Alé Marinangeli* y María Cecilia Páez*-Nº 58, 2019. Páginas 101-113 Diálogo Andino. <https://n.conicet.gov.ar/handle/11336/118068>
- 31 Valles Calchaquíes: Reunión de la Mesa del Pimentón. <https://www.eltribuno.com/nota/2023-3-9-0-0-0-valles-calchaquies-reunion-de-la-mesa-del-pimenton>

NORMATIVA

-Código Alimentario Argentino <http://www.conal.gob.ar/sitio/pdf/20240815162508.pdf>

-Resolución Nº 76/2006 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Reglamento Técnico sobre identidad y calidad de frutos de pimiento para pimentón <https://servicios.infoleg.gob.ar/infoleginternet/anexos/110000-114999/114117/norma.htm>

-Resolución 735/2011- SENASA- Reglamento Técnico sobre Identidad y Calidad del Pimentón <https://digesto.senasa.gob.ar/items/show/348>



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

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2024-139368410-APN-DGDAGYP#MEC

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Jueves 19 de Diciembre de 2024

Referencia: Otra Documentación

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

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2024.12.19 14:15:50 -03:00

FABIAN OSVALDO DANIEL FABIAN OSVALDO DANIEL
20282511062
-

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL
ELECTRONICA - GDE
Date: 2024.12.19 14:15:51 -03:00