



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



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

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

1. Autoridad de Aplicación:

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA

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

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

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

2. Datos del solicitante

Nombre: José Frias Silva (H), DNI: 28.982.366, en representación del Consejo de la Indicación Geográfica de Queso de Tafí del Valle	
Nombre del grupo solicitante: ASOCIACIÓN CIVIL ABIERTA SIN FINES DE LUCRO "CONSEJO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE QUESO DE TAFÍ DEL VALLE"	
Dirección: Ruta 325 Km 13 Las Carreras	
Provincia: Tucumán	Localidad/ Dpto: Tafí del Valle
Código Postal: 4137	
Teléfono: 0054-3815298858	Correo electrónico: rubenoli64@gmail.com
(Código de país + código de área + número de teléfono. Ej: 0054-11-43492026)	
Productor/ transformador ☒ otro ☐	



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



- Domicilio: 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)
- Autorización/ Representación invocada: (ANEXO I)

Nombre completo y dirección de cada uno de los miembros del grupo. Especificar la/s actividad/es de cada uno de ellos.

➤ **Cultivos y Cosechas S.A.**

CUIT: 30-51218423-1

Dirección: Ruta Provincial 325, Km 13, Tafí del Valle 4137. Tucumán.

Actividad productiva: tambo y elaboración de queso.

Marca Comercial: "Quesos M"

Contacto: Emanuel Lopez Lauría

➤ **Los Pirinchos S.R.L.**

CUIT: 30-71095922-2

Dirección: Ruta provincial N° 307 km 74, T4137 Tafí del Valle, Tucumán.
Actividad productiva: tambo y elaboración de queso.

Marca Comercial: Tambo Señora Sofía

Contacto: Sebastian Murga (h).

- Aval/ Informe técnico expedido por la/s provincia/s. (ANEXO II)



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



3. Tipo de Producto

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

- | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--------------------------|
| • Carne fresca | ☐ | • Harinas | ☐ |
| • Menudencia | ☐ | • Cereales | ☐ |
| • Embutidos y Chacinados | ☐ | • Oleaginosas (no aceites) | ☐ |
| • Productos de la caza | ☐ | • Productos farináceos | ☐ |
| • Conservas (cárnicas, mixtas vegetales) | ☐ | • Alimentos precocidos y/o Alimentos listos para consumir | ☐ |
| • Productos lácteos | ☒ | • Alimentos azucarados/ Chocolate/ Miel | ☐ |
| • Otros productos de origen animal | ☐ | • Bebidas sin alcohol | ☐ |
| • Aceites y grasas | ☐ | • Bebidas fermentadas No vínicas | ☐ |
| • Frutas/ Hortalizas frescas | ☐ | • Bebidas alcohólicas No vínicas | ☐ |
| • Frutas/ Hortalizas procesadas | ☐ | • Fibras | ☐ |
| • Pescados y frutos de mar | ☐ | • Otros productos no alimenticios | ☐ |

4. Pliego de condiciones:

a. Nombre de la IG

Indicación Geográfica Queso de Tafí del Valle



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



b. Descripción del producto

→ Definición del producto según las normas vigentes

De acuerdo a las definiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) el Queso de Tafí del Valle se encuadra como un queso elaborado con leche bovina, madurado, es graso, de mediana humedad y se encuentra clasificado entre los quesos semiduros y duros.

Según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.), en el capítulo VIII “Alimentos Lácteos”, artículo 605 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) del CAA específica:

“Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materiales colorantes.”

“Se entiende por Queso Fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación y por Queso Madurado el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso”.

“Los quesos se clasifican en :

De acuerdo con el contenido de materia grasa del extracto seco, en porcentaje, los quesos se clasifican en: Extra graso o Doble crema: cuando contengan no menos del 60%. Grasos: cuando contengan entre 45,0% y 59,9%. Semigrasos: cuando contengan entre 25,0% y 44,9%. Magros: cuando contengan entre 10,0% y 24,9%. Descremados: cuando contengan menos de 10,0%. Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999”.

“De acuerdo con el contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en: Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9%. Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como de pasta semidura): humedad entre 36,0% y 45,9%. Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanda o macíos): humedad entre 46,0% y 54,9%. Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o mole): humedad no menor a 55,0%”.

“En la elaboración de quesos se utilizarán ingredientes obligatorios: Leche y/o leche reconstituida (integral o entera, semi desnatada o parcialmente descremada, desnatada o descremada y/o suero lácteo). Se entiende por leche la proveniente de especies bovinas. Coagulante apropiado (de naturaleza física y/o química y/o bacteriana y/o enzimática)”.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



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

El Queso de Tafí del Valle es un queso **madurado**, encuadrado por el Código Alimentario Argentino entre los **semiduros y duros, graso y de mediana humedad**; se elabora tradicionalmente en la **localidad de Tafí del Valle y en la Comuna de El Mollar** y expresa atributos ligados a factores geográficos, ecológicos y humanos del valle (clima, forrajes, animales, mano de obra y microbiota adaptada al entorno ecológico).

La materia prima es **leche bovina** proveniente de rodeos radicados en dichas jurisdicciones; no se admite leche reconstituida y la materia prima debe analizarse periódicamente para verificar su calidad composicional, físico-química y microbiológica.

Los rodeos incluyen vacas Holando Argentino, Jersey y sus cruza; la alimentación se basa en pastizales naturales y pasturas implantadas con suplementación proteica y energética. El clima particular del valle genera que las especies forrajeras confieran a la leche características composicionales y sensoriales propias, liberando compuestos de aroma típicos del queso (Ver Anexo III).

Las otras materias primas utilizadas son:

- Coagulante.
- Fermentos lácticos (naturales y/o comerciales).
- Cloruro de calcio.
- Nitrato de sodio. (Opcional, de acuerdo a los límites establecidos en el C.A.A.)
- Sal para consumo. Aplicada por inmersión de los quesos en salmuera al 20% (p/v) o agregada a la masa.
- Especies: Los condimentos utilizados son ají, pimienta negra, orégano, pimentón, páprika quedando abierto a otras posibilidades.

Cualidades del producto que lo identifican como específico por la región donde se produce

El **Queso de Tafí del Valle** se distingue por propiedades y características reconocidas tanto a nivel nacional como internacional. **Se presenta en hormas cilíndricas de 0,5 a 3 kg, con caras planas y corteza natural desarrollada. Su masa compacta, sin ojos**, se aceptan algunos ojos pequeños dispersos de origen mecánico, **exhibe un color blanco-amarillento** en caso del Queso Natural, y en el caso de los quesos con condimentos la masa puede adquirir una leve coloración similar a la del condimento usado.

Sus características singulares se expresan en la forma y tamaño tradicionales de la horma, la corteza natural, la textura firme y el **particular desecado durante la maduración, resultado del clima templado de altura con veranos húmedos e inviernos secos** del Valle de Tafí. Estos



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



factores, junto con la calidad de los forrajes, la microbiota local y la leche, conforman una identidad propia.

El Queso de Tafi del Valle con el Sello de IG se caracteriza por:

- **Materia prima:** leche bovina fluida de animales alimentados a campo o a corral con o sin suplementación de alimentos concentrados.
- **Período de maduración:** mínimo 30 días.
- **Forma:** cilíndrica con caras planas.
- **Corteza:** Posee corteza desarrollada natural menor a 0,5 cm de espesor.
- **Peso:** Hormas que van desde 0,5 a 3 Kg.
- **Diámetro:** variable desde 5 cm los de 0,5 Kg (+/- 2 cm) hasta 25 cm los de 3 Kg (+/- 5 cm).
- **Altura:** variable, desde 5 cm los de 0,5 Kg (+/- 2 cm) hasta 15 cm los de 3 Kg (+/- 2 cm).
- **Superficie:** lisa o levemente rugosa y seca.
- **Masa:** compacta, sin ojos. Se aceptan algunos ojos pequeños dispersos de origen mecánico.
- **Color:** debe ser blanco, o blanco-amarillento uniforme en caso del Queso Natural, y en el caso de los quesos con condimentos la masa puede adquirir una leve coloración similar a la del condimento usado.
- **Aromas y olores:** desarrollados típicamente lácticos, manteca y oliva, presenta aromas frutales refrescantes, es levemente dulce, con un salado intermedio, leves tonos ácidos y amargos y poco picantes.
- **Gusto:** sabor característico, equilibrado, vinculado a la leche y al proceso de maduración.
- **Tacto en boca:** textura firme, entre semidura y dura.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Perfil de apariencia		
Atributos de Apariencia		Promedio [N=24]
Características físicas	Peso (Kg)	Variable
	Diámetro (cm)	Variable
	Altura (cm)	Variable
Apariencia exterior en la horma	Forma	Cilíndrica con caras planas
	Corteza	Bien formada - de 0,5 cm de espesor
	Superficie	Levemente rugosa
Apariencia interior de la horma	Gotitas	No
	Aberturas	Si
	Ojos	Sin ojos pero se tolera algunos ojos mecánicos pequeños
	Cristales	No
	Color	Blanco- amarillo, uniforme
Características táctiles	Rugosidad	Levemente rugosa
	Humedad	No

En función de evaluar la percepción que tienen los consumidores sobre el queso de Tafí del Valle, así como la capacidad de reconocerlo como producto típico del lugar diferenciándolo de otros productos, y a fin de corroborar la identidad territorial de este queso, se realizaron análisis de diferenciación, de preferencia en la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la Universidad Nacional de Tucumán y un análisis de reconocimiento del queso de Tafí del Valle fue realizado en la 8° Expoláctea del Norte (Trancas, Tucumán, Mayo 2017) (Ver **Anexo III**).

En el análisis de **Diferenciación** realizado a 72 panelistas dio como resultado que el 67% de los panelistas diferenciaron al Queso de Tafí del Valle. En referencia al análisis de la **Preferencia** del Queso de Tafí del Valle respecto de otro Pategrás, los resultados mostraron que el 87% de los panelistas prefirió el queso de Tafí del Valle (63 de 72 panelistas) y el 13% prefirió el queso Pategrás (9 de 72 panelistas) .

FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

→ Forma de presentación

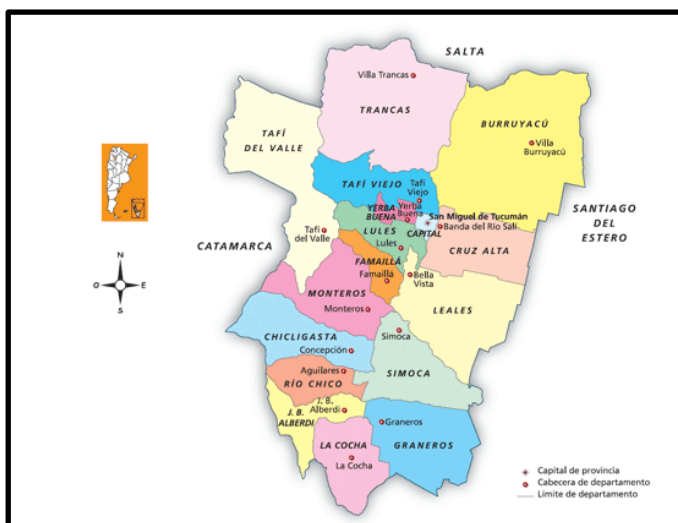
Se presenta tradicionalmente en hormas cilíndricas de 0,5 a 3 kg. Se podrán vender enteros o fraccionados, con cáscara o además envasados en bolsas plásticas, al vacío o no, en caso de aplicar ceras protectoras las mismas deberán ser incoloras.



c. Zona geográfica

La zona geográfica donde se fabrica el **Queso de Tafí del Valle** se encuentra localizada en el **departamento Tafí del Valle**, al noroeste de la provincia de Tucumán. Incluye la localidad de **Tafí del Valle** y **Comuna de El Mollar**.

La localidad de Tafí del Valle se ubica a 105 km de San Miguel de Tucumán, accediendo por la Ruta Provincial 307 a través de la Quebrada La Angostura. Se sitúa en los 26°52' de latitud sur, 65°43' de longitud oeste de Greenwich y a una altura de 1900 a 2300 metros sobre el nivel del mar. Tiene una superficie de 740 km² y una población cercana a los 11.000 habitantes. Incluye centros poblacionales de importancia que están bajo la jurisdicción del municipio de Tafí del Valle y comuna El Mollar.

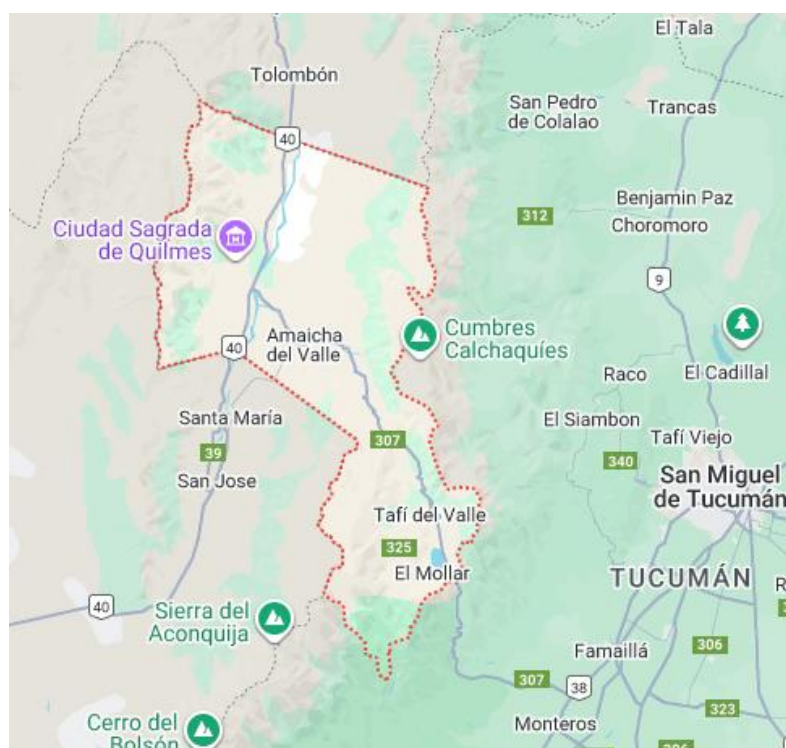


Mapa con división política de la provincia de Tucumán. Al Noroeste se encuentra el departamento de Tafí del Valle, que incluye a la localidad Tafí del Valle.

FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

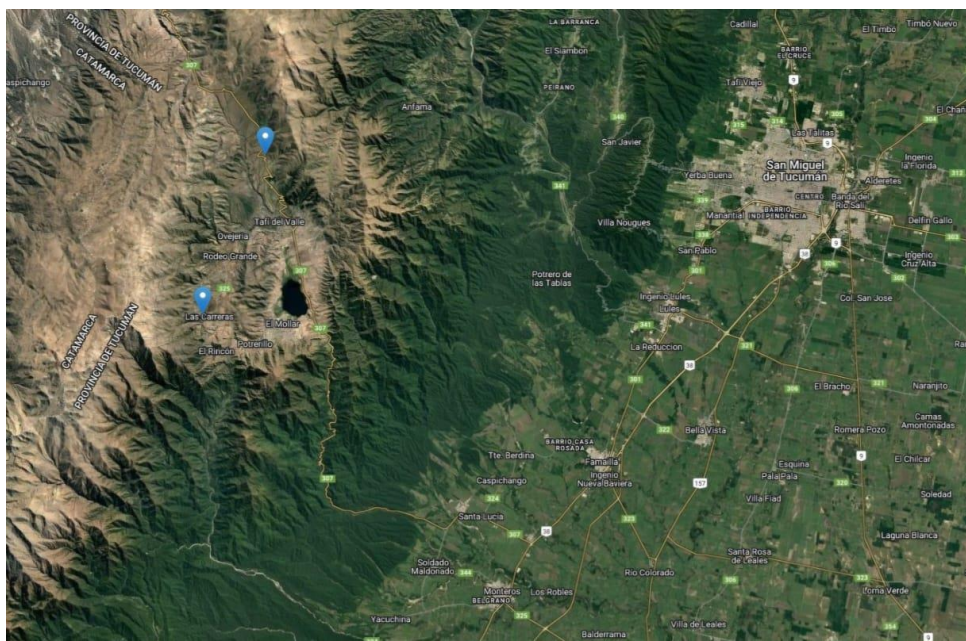


Mapa con división política de la provincia de Tucumán. Sombreado de marrón el Departamento Tafi del Valle.



Mapa del departamento Tafi del Valle

FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



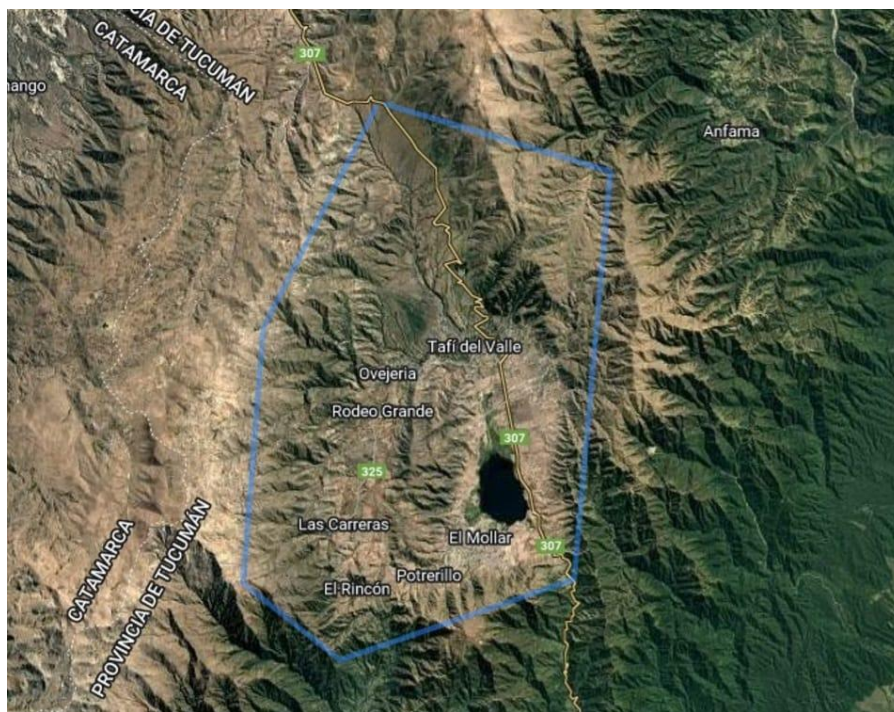
Mapas de Tafi del Valle y El Mollar con geolocalización de *Estancia Las Carreras* y *Tambo La Sofia* (Fuente: RIDES - Visor de Actividades Agropecuarias de Tucumán . Secretaría de Estado de Producción de Tucumán)

Límites de la Indicación Geográfica del Queso de Tafi del Valle

Se ubica a 1.976 m.s.n.m. y sus límites naturales están dados por: al norte Abra del Infiernillo (3.500 m.s.n.m, a 26°44' latitud Sur y 65°47' Longitud Este), al oeste las Sierras del Aconquija, al este las Cumbres Calchaquíes y las de Mala Mala y al sur Cerro Nuñorco Grande.

Los límites de la IG responden a la condición agroecológica de la zona de referencia. Dentro de dichos límites está definido el Valle de Tafi debido al relieve, ya que más allá comienza una relieve de altura donde cambian las condiciones climáticas, referido principalmente a los factores temperatura y precipitaciones. Por otro lado los pobladores que fabrican quesos también se encuentran dentro de dichos límites.

FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Mapas de delimitación de la **Indicación Geográfica del Queso de Tafí del Valle**
(Fuente: RIDES - Visor de Actividades Agropecuarias de Tucumán . Secretaría de Estado de
Producción de Tucumán)

Clima

El valle comparte similares condiciones agroecológicas, su clima semiárido o de estepa, con lluvias en verano y seco en el invierno. La temperatura promedio anual es inferior a 18°C y el mes más caluroso de verano es superior a los 22 °C. Los meses húmedos son Enero y Febrero y los secos desde Abril a Noviembre, siendo Diciembre y Marzo intermedios.

d. Prueba del origen

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

El Queso de Tafí del Valle y la leche utilizada como materia prima se producen íntegramente dentro del área geográfica definida: la localidad de Tafí del Valle y la Comuna de El Mollar.

Los elaboradores que solicitan la Indicación Geográfica (IG) cuentan con un sistema de trazabilidad que permite identificar, seguir el producto y sus materias primas a lo largo de toda la cadena, desde



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



el ordeño y la recepción de la leche hasta la elaboración y la salida del queso terminado. Este sistema se implementa mediante planillas de registro aplicadas en todas las etapas del proceso.

En particular, la planilla de producción diaria registra la información mínima necesaria para asegurar la trazabilidad y la reconstrucción del proceso, incluyendo: fecha de elaboración (vinculada directamente con las planillas de ordeño y/o registro de leche), personal participante, insumos e ingredientes utilizados con su identificación de lote, cantidad y asignación del número de lote del producto final.

Con estos registros es posible trazar cada lote de Queso de Tafí del Valle hasta su día de producción y, a partir de ello, determinar el origen de la leche empleada, sus condiciones y parámetros de calidad registrados, el personal involucrado en la elaboración y la identificación por lote de los insumos utilizados (por ejemplo: cuajo, cloruro de calcio, fermentos lácticos (naturales y/o comerciales), sal, especias y aditivos, cuando correspondan).

El sistema de trazabilidad se encuentra implementado y operativo desde hace varios años, lo que permite, ante la selección de un lote en un punto de comercialización, recuperar en el establecimiento elaborador los registros completos de fabricación correspondientes a dicho lote, asegurando la verificabilidad del origen, del proceso y de los insumos utilizados.

Prácticas aprobadas

Se permite la fabricación del Queso de Tafí del Valle utilizando leche fluida producida localmente, la cual debe responder a las características de calidad exigidas por el Código Alimentario Argentino. La leche debe ser pasteurizada, luego se adiciona cloruro de calcio, nitrato de sodio (respetando las cantidades máximas permitidas por el Código Alimentario Argentino), fermentos lácticos (naturales y/o comerciales) y cuajo (quimosina comercial).

Luego del cuajado se produce el lirado de la masa, en grano del tamaño de grano de maíz, el cocinado de la masa, moldeado y prensado. El salado se produce en salmuera o por adición a la masa y posteriormente se madura el queso, como mínimo 30 días, hasta la venta.

Además todos los productores deberán cumplir con [Buenas Prácticas para establecimientos lecheros](#) , [BPM \(Buenas Prácticas de Manufactura\)](#) lo que será controlado en forma semestral.

Análisis

Se deben realizar análisis periódicos de la leche utilizada como materia prima, a fin de evaluar sus características físico-químicas y microbiológicas. Se solicitarán análisis de quesos con frecuencia semestral.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Por otra parte, toda la leche utilizada en cada fabricación debe someterse en la fábrica a mínimos controles de calidad en cada elaboración, pudiendo seleccionarse algún parámetro de evaluación de calidad de la leche como prueba de alcohol, pH o acidez titulable de la leche (según el Código Alimentario Argentino).

Todos los productores deben asegurar que sus quesos cumplan con la normativa vigente en materia de inocuidad y calidad alimentaria, lo que implica contar con inscripción en el RNE (Registro Nacional de Establecimientos), el RNPA (Registro Nacional de Productos Alimentarios) y cumplir con las disposiciones establecidas por SENASA para su elaboración y comercialización.

Se controlará el cumplimiento de las condiciones de I.G. de la siguiente manera:

1. Exigirá a todos los productores inscriptos la presentación trimestral de todos los registros del establecimiento que permitan constatar el cumplimiento de la I.G., como por ejemplo: registros de producción, registros de materias primas utilizadas, etc.
2. Por otra parte se realizarán auditorías de control en cada fábrica con frecuencia semestral para la fase de producción de leche y fase de procesamiento (localización, condiciones de la fábrica y momento en que se recoge la leche después del ordeño) y mensual para el resto de las etapas de la fase de procesamiento, fases de maduración y envasado
3. Se realizarán controles que aseguren el cumplimiento del protocolo de fabricación del Queso de Tafí del Valle , exigiendo dentro del mismo lo siguiente:
 - Leche obtenida de rodeos de la zona.
 - Cumplir con el diagrama de fabricación.
 - Tiempo de maduración - mínimo de 30 días.

→ **Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de las condiciones de la IG**

Se seguirán las pautas establecidas en el Manual de Procedimiento de Queso de Tafí del Valle, las cuales contemplan la verificación de:

- Localización del Tambo: En la zona delimitada. Sólo de empresas habilitadas. Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Razas de las vacas lecheras: Sin restricciones: Control de la conformación de los rodeos.
- Zonas de los pastizales donde se alimentan los animales: En la zona delimitada. Control del manejo sustentable y calidad de los pastizales.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



- Sistema de ordeño: Manual o mecánico. Control de la aplicación de Buenas Prácticas Ganaderas y condiciones higiénico-sanitarias del ordeño.
- Localización y Condiciones de cada Fábrica: En la zona delimitada. Sólo de empresas habilitadas. Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Momento en que se procesa la leche después del ordeño: Inmediatamente después de cada sesión de ordeño o se puede refrigerar a entre 2 y 4°C por no más de 48 horas en adecuadas condiciones de higiene.
- Proceso de Fabricación Global: Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Ingredientes utilizados: Sólo de empresas habilitadas.
- Etiquetado de quesos: Individual o por lote.
- Condiciones de Maduración: Más de 30 días.
- Desarrollo de la Maduración: Condiciones de higiene de los quesos apropiadas.
- Preparación para Venta: De acuerdo a las especificaciones.
- Logo de la Indicación Geográfica Oficial y de la Asociación: Colocar en las bolsas de envasado o con sello en el queso o con etiqueta en el queso. Control de BPM.

Manual de Procedimiento donde se detallan las acciones y controles para la prueba de origen (Anexo IV [MANUAL DE PROCEDIMIENTO QUESO DE TAFI DEL VALLE.docx](#))

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

Profesional Habilitado/ Responsable: Dr. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Rubén Oliszewski

Organismo de certificación: Facultad de Agronomía, Zootecnia y Veterinaria de la UNT - Laboratorio de Calidad de Lácteos (LACALAC FAZYV-UNT).

Completar los siguientes datos:

- Nombre del Profesional Dr. Rubén Oliszewski
- Matrícula habilitante: Matrícula Profesional CIAZT 818.
- Domicilio: Florentino Ameghino s/n. El Manantial. CP 4105. Tucumán.
- Teléfono: +54 9 381 529 8858.
- Correo electrónico: rubenoli64@gmail.com



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



e. Método de obtención del producto

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

El Queso de Tafí del Valle deberá ser fabricado con leche bovina. Cada productor deberá implementar buenas prácticas ganaderas a fin de obtener leche de calidad. En ese sentido deberán cumplir mínimas condiciones de higiene durante el ordeño y manipulación de la leche hasta su llegada a fábrica. Se realizan monitoreos de los ordeños de manera periódica a todos los productores, para verificar las condiciones de obtención y manipulación de la leche. (<https://redbpa.org.ar/wp-content/uploads/2021/04/EP-RedBPA-BuenasPracticasLecherasOK.pdf>.)

Para la obtención de leche se utilizan bovinos de las razas Holando, Jersey y sus cruza, aunque no existen restricciones para el uso de otras razas, ya que existen productores en la zona que usan ganado criollo. Los animales consumen forrajes cuya composición varía a través del año de acuerdo a la disponibilidad de pasturas. En verano su base forrajera es alfalfa (*Medicago sativa*) implantada, verdeos de verano implantados como sorgo forrajero (*Sorghum vulgare*), verdeos de verano naturales como pasto ruso (*Sorghum halepense*), cebadilla (*Bromus unioloides*), algarrobo y gran variedad de gramíneas y leguminosas. En invierno se pueden sembrar algunos verdeos como avena (*Avena sativa*), cebada (*Hordeum vulgare*) y centeno (*Secale cereale*). La alimentación se complementa con silo de maíz (*Zea mays*) y algunos concentrados como pellet de soja (*Glycine max*) y pellet de trigo (*Triticum aestivum*).

Es importante recalcar que las pasturas que crecen en el valle de Tafí no son exclusivas de esa zona. Sin embargo el clima particular del valle y la combinación única de pasturas hacen que los ecotipos forrajeros que se desarrollan sean particulares. Ello le confiere a la leche propiedades composicionales y organolépticas especiales y libera compuestos de aroma típicos de este queso.

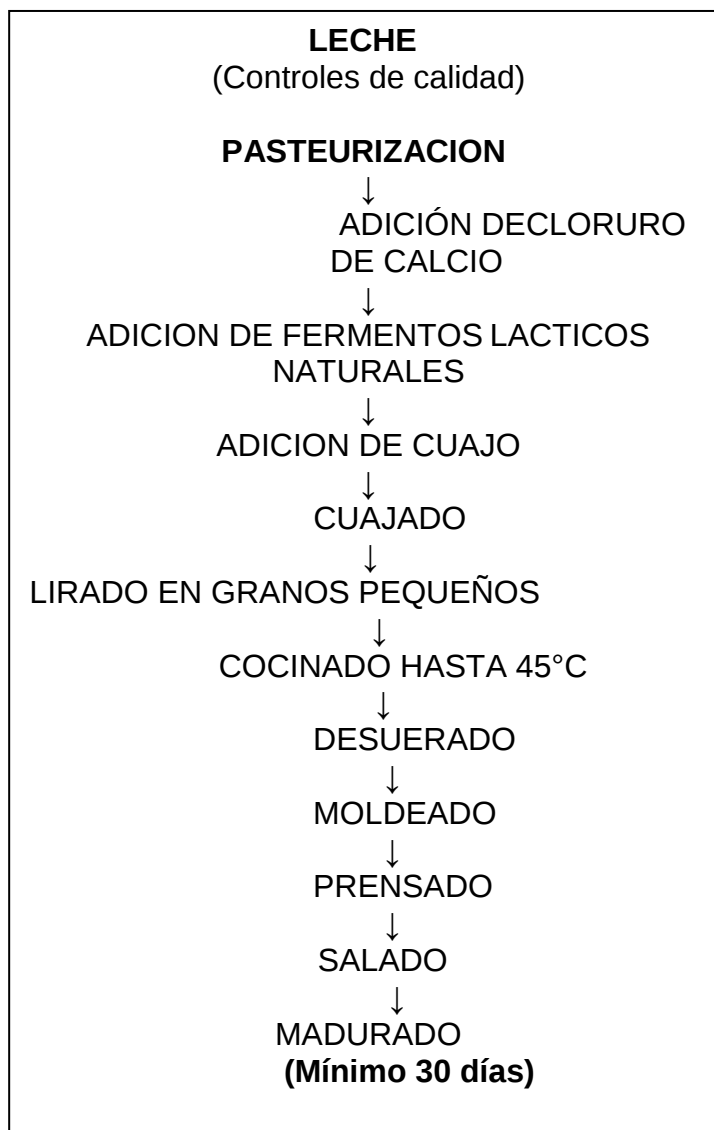
Luego del ordeño la leche deberá ser refrigerada inmediatamente a menos de 5°C, no debiendo transcurrir más de 2 horas hasta que la leche alcance esa temperatura, a menos que la leche sea utilizada inmediatamente para la elaboración de quesos.

Cada fábrica deberá implementar un sistema de análisis de calidad para aceptar o rechazar la leche de acuerdo a parámetros aceptados por la legislación vigente. Dichos controles serán monitoreados mediante los registros de cada productor.

Una vez que la leche ingresa a la fábrica se seguirán los pasos del esquema descrito a continuación:

Diagrama de flujo de la fabricación del queso de Tafí del Valle (Oliszewski y col., 2017), [Caracterización composicional y sensorial del queso de Tafí del Valle; un aporte hacia la Denominación de Origen](#)

Descripción de las etapas:



- Leche: La leche ingresa a la fábrica proveniente de los tambos y allí se realiza un control de calidad (mediante prueba de acidez titulable o prueba de alcohol) de manera diaria. Mensualmente se extrae muestra para análisis físico-químicos y microbiológicos.
- Pasteurización: La leche se pasteuriza por técnicas autorizadas: a) Pasteurización en Tina a 65°C durante 30 minutos; b) Pasteurizador a placa a 73°C durante más de 15 segundos.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



- Adición de cloruro de calcio: Se agrega a los quesos para asegurar la formación de una cuajada firme. De manera estándar se agrega entre 100 y 200 g cada 1000 litros de leche, no afectando el sabor.
- Adición de fermento láctico: Se adiciona fermento láctico iniciador comercial o natural en proporción de 1% (p/p) o en la proporción sugerida por el fabricante. Se deja actuar el fermento 30 minutos antes de la adición del cuajo.
- Adición de enzimas coagulantes: Se usa principalmente quimosina. Se adiciona en la proporción sugerida por el fabricante cuando la leche se encuentra a 37°C.
- Cuajado: El cuajado se produce entre 20 y 30 minutos luego de agregadas las enzimas coagulantes, notándose la transformación de la leche líquida en una masa homogénea, que de a poco comienza a eliminar el suero.
- Lirado: Se lira la cuajada con el objeto de favorecer la eliminación de suero, realizándose de manera suave con lira manual o mecánica y progresivamente se aumenta la velocidad de lirado con agitación. El grano obtenido durante el lirado será tamaño grano de maíz a fin de obtener un queso semiduro.
- Cocinado: La cuajada podrá cocinarse, lo cuál consiste en calentarla hasta un rango de 45 a 47 °C para favorecer la eliminación del suero y lograr así un queso de pasta cocida.
- Desuerado y moldeado: Se realiza la separación del suero y la cuajada y se moldea en moldes de formatos típicamente cilíndricos de entre 500 g y 3 Kg. Puede salarse la masa durante el moldeo.
- Adición de condimentos: En el caso de fabricar quesos con condimentos, los mismos serán agregados luego del desuerado, con opción de hacerlo también en la leche antes del agregado del cuajo.
- Prensado: Los quesos se presan, mediante la aplicación de una presión ejercida por émbolos de prensas neumáticas, mecánicas o simplemente por la acción del peso de un queso sobre otro. El tiempo de prensado será hasta que los quesos alcancen una acidez de entre 5,0 y 5,4 de pH.
- Salado: Transcurrido el tiempo de prensado se colocan en salmuera de 25 a 33% (p/p) de sal. En caso de tratarse de quesos con especies, éstos se agregan al momento del moldeo o en tina a la leche. El tiempo de salado será de al menos 3 horas por Kg de queso.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



- **Madurado:** Los quesos se maduran como mínimo 30 días, a partir de este tiempo los cultivos lácticos adicionados durante la fabricación (denominadas bacterias lácticas starter), sumados a aquellas bacteria lácticas provenientes del ambiente (denominadas bacterias lácticas no starter), actúan sobre los componentes originales de la leche, degradándolos en compuestos de sabor y aroma que hacen a la tipicidad del Queso de Tafí del Valle.

f. Vínculo con el territorio

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

De acuerdo a la Clasificación de Galmarini y Raffo del Campo (1964 y 1966), Tafí del Valle pertenece a la Región Agroclimática de la Prepuna y Sierras Subandinas que comprenden el norte, centro y oeste de la Provincia de Tucumán.

Tafí del Valle posee un microclima particular, (zona pedemontana al pie de la sierra de San Javier, con veranos cálidos y lluviosos e inviernos secos). Estas particularidades agroecológicas sin duda tienen marcada influencia en las características de los quesos producidos. Este clima tan particular convirtió a Tafí del Valle en una zona turística por excelencia, visitada anualmente por miles de personas de Argentina y de países extranjeros.

El clima y la orografía condicionaron la formación de sus suelos y el crecimiento de pastizales naturales de altura característicos (si bien no son únicos de esta zona, sus características conforman un biotipo típico del Valle). El clima de Tafí del Valle fue ampliamente investigado y caracterizado por profesionales de la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la Universidad Nacional de Tucumán, plasmando esas observaciones en publicaciones científicas (Galmarini, 1966; Torres Bruchmann, 1977).

Orografía

El Valle de Tafí se encuentra enclavado entre las sierras del Aconquija, las cumbres de Mala Mala y el cerro Ñuñorco. Al oriente están las cumbres Calchaquíes, las de Mala Mala y Tafí, que alcanzan los 3500 metros de altura y al occidente el cerro Muñoz (4437 mts), que es el borde norte de la cadena del Aconquija. El cerro Ñuñorco Grande (3321 mts) cierra el valle por su extremidad meridional. Entre estos imponentes cordones de las sierras, se producen importantes pasos o abras de distintas alturas que relacionan toda la zona con las regiones aledañas. Las principales vías de comunicación están, como fue históricamente, a través del abra del Infiernillo (3042 mts) que en la



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



zona septentrional los comunica con el valle de Yocavil y por el sur, las quebradas del Angostura y del Portugués, que permiten la vinculación con la llanura tucumana. Se distribuye de la siguiente forma: un valle con la zona alta hacia el noroeste y la baja hacia el sureste, en el centro un conjunto de lomadas llamadas El Pelao o Del Medio. Este cerro de 2680 metros de altura divide el valle en dos: al oeste el Valle de Las Carreras- Rodeo Grande y al este el Valle de Taquí propiamente dicho, por donde corre el río homónimo que alimenta en la zona baja un lago artificial que forma el dique La Angostura.

Hidrografía

Existen numerosos ríos que surcan el valle y permiten el desarrollo de la flora característica de la región:

- Río Taquí: se forma en el puente de La Banda por la unión de los ríos Churqui y La Banda. Se dirige de norte a sur.
- Río del Mollar: nace en El Rincón y El Potrerillo, al sur de la localidad de El Mollar.
- Río de La Banda: en la zona del mismo nombre.
- Río Puerta: nace en La Ciénaga y se distribuye de este a oeste en la zona de La Costa 1.
- Río Churqui: hacia el oeste, nace en el Infiernillo.
- Río Blanco: nace en la zona de derrumbes y desemboca en el río Churqui. Recibe este nombre por el color de sus aguas.
- Arroyo Blanquito: formado por lluvias en la zona de La Quebradita.

Vegetación

La vegetación del valle condiciona directamente la calidad de la leche y tiene amplia influencia en los quesos. Luego de pasar, en el ascenso desde Acheral hacia Taquí, por selva subtropical y por bosques de alisos se encuentra en el valle, con prados de alturas, la vegetación arbórea sólo se desarrolla en las bocas de las quebradas. En el paisaje predominan hierbas y gramillas con flores, en primavera. Los árboles prosperan poco, debido a los fuertes vientos y la ausencia de suelos aptos. Abunda el aliso en la parte baja de las bocas de quebradas. En el valle los álamos y los sauces están asimilados, a pesar de no ser naturales de estas tierras, ya que penetraron en el siglo pasado. En cuanto a los cultivos predominan los frutales como manzanas, duraznos y nueces, así como hortalizas, poroto, arveja, trigo y maíz. Sobresale asimismo la producción de papa, de reconocida calidad. Ascendiendo aún más y llegando al Infiernillo la vegetación se hace más xerofila, conformada en su mayoría por gramíneas de pastos duros que no constituyen una unidad homogénea sino grupos aislados. Se pueden encontrar las siguientes especies implantadas y pastizales: pasto ruso (*Sorghum halepensis*), grama bermuda (*Cynodon dactylon*), grama rodhes (*Clhoris gayana*), pasto ovillo (*dactylis glomerata*), pasto llorón (*Eragrostis curvula*), gramilla, algarrobo, tréboles (*Trifolium sp.*), alfalfa (*Medicago sativa*), festuca, maíz (*Zea mays*), avena blanca (*Avena sativa*), avena amarilla (*Avena bizantina*), centeno (*Secale cereale*), trigo (*Triticum*



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



aestivum), cebada forrajera (*Hordeum vulgare*), agropiro alargado (*Agropyron elongatum*), cebadilla pampeana (*Bromus brevis*),

Microbiota bacteriana

El ambiente genera una vasta y variada microbiota bacteriana, previamente investigada (Savoy, 1983, 1984), que influye directamente en la maduración de los quesos actuando como bacterias lácticas starter y no starter. **La microflora nativa bacteriana ambiental no starter invade los quesos a partir de la primera semana de maduración, otorgando a los mismos una afinación particular y la generación de sabores y aromas típicos** (Oliszewski y col., Cytal 2017) <https://app.inti.gob.ar/greenstone3/biblio/collection/works/document/NietoKarlenTafi2017po>.

El queso es un producto alimenticio que recibe una gran influencia de los factores naturales del medio ambiente. La leche con que se lo fabrica debe sus características directamente al clima de la región así como a las pasturas consumidas por los animales. A su vez, la leche posee una carga microbiana característica de la región, con ecotipos bacterianos adaptados al medio ecológico natural. De esta forma, el conjunto de factores naturales tales como el clima, la orografía, la vegetación, el suelo y la microbiota de Tafí del Valle, permiten la obtención de quesos con sabores y aromas característicos.

El queso de Tafí del Valle es único debido a varios factores que confluyen en su fabricación, siendo entre ellos, la microbiota típica, un factor determinante. La microbiota de cada región posee características de adaptación que la hacen única en su ecotipo a nivel de cepas bacterianas. Si bien, dichas cepas pertenecen a géneros y especies ampliamente estudiadas en diferentes ecotipos, el nivel de plasticidad del genoma de cada cepa es característico de cada región, y en ese sentido, en Tafí del Valle, las bacterias se encuentran adaptadas a las condiciones típicas del Valle, aportando características típicas a los quesos que permiten que los mismos presenten una maduración particular del Valle. Todo ello se traduce en la tipicidad del Queso de Tafí del Valle.

De esa manera, y apoyados en los estudios previos de identificación de cepas bacterianas realizados por Savoy y colaboradores (1983, 1984), nuestro Grupo de Trabajo avanzó identificando las características madurativas de los Quesos de Tafí del Valle, realizando para ello análisis composicionales, perfiles de ácidos grasos y análisis sensoriales de apariencia, sabor y aroma que caracterizan a estos quesos.

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



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



El queso de Tafí del Valle es un producto típico de la localidad del mismo nombre y la Comuna de El Mollar, situada en el corazón de los Andes, en la provincia de Tucumán, Argentina. Se trata de un valle fértil y pintoresco situado entre 2000 y 2200 m.s.n.m., flanqueado al norte por el Abra del Infiernillo, al oeste por las Sierras del Aconquija, al este por las Cumbres Calchaquíes y las de Mala Mala y al sur por el Cerro Nuñorco Grande, con cimas de más de 5.600 m.s.n.m (Oliszewski et. al., 2014, 2017).

Este queso se encuentra vinculado a la localidad de Tafí del Valle desde la época jesuítica. Hacia 1718 los monjes jesuíticos, iniciaron una tarea misional, similar a la que forma parte de la colonización española. La misión catequizadora de los jesuitas que poblaron la región, se extendió a las labores artesanales y la tradicional elaboración de quesos. En 1767, por orden del rey de España, la orden jesuita fue expulsada de los dominios de América. Allí las estancias fueron adquiridas por distintos propietarios y se continuó con la tradicional fabricación de quesos. De a poco los quesos fueron adquiriendo tipicidad, influenciados principalmente por el prodigioso clima del Valle y llegando con el tiempo a ser reconocidos a nivel nacional e internacional. El carácter inaccesible del lugar de producción tuvo dos efectos: limitó las dimensiones de su desarrollo y preservó su identidad durante tres siglos. Esta situación varió a mediados del siglo XX, con la construcción de carreteras y la conexión de Tafí del Valle con los modernos medios de transporte. Recién entonces se removieron los obstáculos para el mayor conocimiento de la zona y sus atractivos turísticos y gastronómicos (Lacoste, 2017).

https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292017005000004

Conocimientos adquiridos de los jesuitas y su adaptación actual

Antiguamente la leche era cuajada con el procedimiento primitivo que usaba el cuajo natural de vaca (parte del estómago de ese animal que tiene la propiedad descrita), técnica que hoy cambió por el uso del cuajo líquido bovino o la quimosina comercial. Luego la cuajada era colgada en mantel de lienzo unas horas para que pierda parte del suero. Más tarde era desmenuzada, hasta lograr la consistencia de una harina gruesa. Se condimentaba sólo con sal para obtener un queso blanco o natural; o con adición de especias para obtener quesos saborizados. Antiguamente se llenaban los moldes o aros, debidamente forrados con piezas de lienzo, y se llevaban a la prensa donde se prensaban durante veinticuatro horas, ayudándose con tapones de madera. Luego los quesos se desmoldaban y se colocaban en entramados de caña suspendidos del techo, a los que se conoce con el nombre de zarzos. Allí estaban, expuestos a las condiciones del clima tafinista, por lo menos tres semanas, en el caso de quesos de un kilo. Si se deseaba un queso más fuerte se lo dejaba dos, tres y más meses. Actualmente se modernizaron las técnicas de fabricación, moldeo y prensado y el salado se realiza por lo general por inmersión en salmuera. Posteriormente los quesos se maduran en general en cámaras de maduración con temperatura y humedad controladas.

Como anecdotario, y a su vez prueba del origen y antigüedad del Queso de Tafí del Valle se pueden rescatar fragmentos del historiador tucumano Carlos Páez de la Torre, quien cuenta que Domingo



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Faustino Sarmiento era gran consumidor de quesos de Tafí. Su amigo Pepe Posse era el encargado de enviarlos. En esa época se fabricaban de cinco kilos y se envasaban en latón. Como anécdota, en alguna carta a Posse, Sarmiento se lamenta de que de los dos quesos recibidos, “uno se ha pasado de tanto mezquinarlo”. Dalmacio Vélez Sársfield, en ocasión de una visita a nuestra provincia, recibió como apreciado regalo un queso de Tafí. Hay quienes afirman que Charles de Gaulle lo apreciaba mucho, hecho que impacta en un francés ya que ellos producen excelentes quesos y centenares de variedades.

Todos los meses de febrero, desde hace 55 años, Tafí rinde homenaje a su principal alimento con un festival que comenzó humilde y genuino, y se fue convirtiendo en un acontecimiento de asistencia masiva: la **Fiesta Nacional del Queso**.

El sabor de los quesos es la rúbrica a una fiesta típicamente vallista; alumbrada por la luna espléndida a la que cantó Atahualpa Yupanqui en más de una zamba; en la que estalla la fuerza de la copla y del joi joi; en la que se cuele, invisible pero evidente, la presencia de los dioses calchaquies y los espíritus protectores de la tierra y el hombre tatinistas (Chenaut, 2000).

El queso de Tafí del Valle se menciona en la literatura especializada. Los agentes diplomáticos ingleses registraron su existencia (Lacoste, 2017). Además, figura en obras dedicadas a la labor de los jesuitas en la zona (Lacoste, 2017) y a la gastronomía nacional (Lacoste, 2017). Domingo Faustino Sarmiento fue otra figura destacada que se interesó particularmente por los quesos de Tafí del Valle como parte de su tendencia general de valorar, alentar, promover y disfrutar los productos típicos regionales (Lacoste, 2017). Dentro del actual territorio argentino, el queso de Tafí del Valle fue un notable caso de liderazgo, al contrastar con la situación de la región, en donde la abundancia de ganado en el espacio rioplatense-pampeano no generó una cultura de elaboración y apreciación del queso sino hasta entrado el siglo XIX (Lacoste, 2017).

Algunos artículos periodísticos:

Desde tiempos muy lejanos el queso de Tafí fue mirado como un verdadero manjar por los habitantes de todo el país. De allí que fue uno de los regalos verdaderamente valiosos que los tucumanos solían enviar a su parentela o amistades lejanas. Domingo Faustino Sarmiento era un entusiasta del delicioso producto de los Valles, que en el año 1861 le remitía a su entrañable amigo José Posse, ya sean quesos naturales o con ají (Páez de la Torre, 1999). Por otra parte, en su libro “La Confederación Argentina” el barón Alfred Marbais du Graty en 1858 al inventariar las posibilidades económicas de Tucumán en esa época, destacaba que “Los pastizales son muy buenos y las vacas producen una leche excelente. Los establecimientos de Tafí, al noroeste de la provincia, han adquirido justo renombre por sus quesos, que son los mejores de la Confederación, y tan apreciados como lo es el roquefort en Europa” (Páez de la Torre, 2008, 2009) (**Anexo V**).



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Félix E. Herrera cita libros de diferentes países que hacen referencia al queso de Tafí. Un libro italiano lo describe como "...el queso de mayor abolengo de la América Latina" (Herrera, 1993). Dicho autor cita además al *Dictionaire des Fromages de Courtine* dice: "Tafí. Argentina. Vaca. Queso fabricado en Tucumán. Se asemejara un poco al Cantal", así como a la Guía de Quesos de Sandy Carr se lee: "Queso de leche de vaca elaborado principalmente en la región de Tucumán. Recuerda ligeramente al Cantal". La explícita asociación con el Cantal francés implica un gran elogio porque el Cantal, aparte de tener una excelente reputación, es considerado como el más antiguo de los quesos de Francia, pues su origen se fecha en 2000 años atrás. Y también el mismo autor narra al libro "Los Buenos Quesos Argentinos" de Queytrat, el cual menciona al queso de Tafí como queso de pasta dura (**Anexo V**).

Carlos Páez de la Torre (h) publicó en el diario La Gaceta de Tucumán (Páez de La Torre, 2010) algunos relatos del autor César Carrizo en su libro "Imágenes del país" del año 1937, donde expresaba "...la leche es tan rica, tan mantecosa y tan densa, que sus componentes son insuperables (...) Los quesos tafinistas han conquistado un timbre de honor en el país (...)".

También se adjuntan en el Anexo V diferentes notas sobre el queso de Tafí y la Fiesta Nacional del Queso, evento más importante y significativo para los tafinistas que homenajea a los queseros del Valle.

En la actualidad, el proceso de fabricación del queso de Tafí del Valle se modernizó respecto a las manufacturas del siglo pasado. Se incorporó tecnología que permitió optimizar la producción, con adquisición de cámaras de maduración, tinas lecheras, uso del acero inoxidable, implementación de sistemas de gestión de calidad, etc. Ello muestra que el proceso de fabricación del queso de Tafí del Valle es dinámico en el tiempo acorde a las exigencias de calidad e inocuidad exigidas por los mercados nacionales e internacionales. Sin embargo la esencia del queso sigue siendo el proceso de maduración que otorga la ecología del valle, que sigue dependiendo de su clima y los microorganismos perfectamente adaptados a las condiciones agroclimáticas características de la región

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

Las técnicas de elaboración del Queso Tafí del Valle tienen su origen en los conocimientos transmitidos por los misioneros jesuitas en el siglo XVII, quienes introdujeron saberes queseros provenientes de distintas regiones de España. Tras la expulsión de la Orden en 1767, los pobladores locales continuaron aplicando y adaptando dichas prácticas, asegurando su permanencia en el tiempo por más de tres siglos.

Durante este proceso, las técnicas de fabricación fueron evolucionando en función de la incorporación de nuevos conocimientos y recursos tecnológicos, sin perder la esencia del método tradicional. Este proceso de adaptación dio lugar a la consolidación de un producto local



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



diferenciado, con características físico-químicas, sensoriales y culturales propias, que lo distinguen de otros quesos argentinos.

El “saber hacer” quesero de Tafí del Valle constituye un patrimonio cultural transmitido de generación en generación. Dicho conocimiento combina:

- **Aspectos teóricos:** dominio de principios de coagulación láctea, salado, desuerado y maduración.
- **Prácticas tradicionales:** uso de leche fresca local, técnicas artesanales de corte de la cuajada y moldeado manual, adaptadas a las condiciones climáticas y de altitud propias del valle.
- **Experiencia acumulada:** ajustes empíricos transmitidos oralmente, que permiten obtener un producto de calidad constante en un entorno geográfico específico.

Actualmente, en la zona delimitada existen dos establecimientos queseros de referencia que concentran la mayor demanda de leche local y sostienen la producción de Queso Tafí del Valle, manteniendo vivas las prácticas históricas en convivencia con innovaciones técnicas modernas.

En este sentido, puede afirmarse que el Queso Tafí del Valle es uno de los más antiguos en la historia quesera argentina y al parecer, los quesos de Tafí del Valle comenzaron tempranamente a definirse como un nicho de producto especialmente valorado, sobre todo por los mercados externos (Lacoste, 2017) y que su singularidad se fundamenta en la continuidad del conocimiento tradicional, enraizado en el territorio y complementado con aportes científicos y tecnológicos contemporáneos.



FORMULARIO DE REGISTRO PARA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA



g. Rotulado

→ Presentación del uso del isologo de la IG en el rótulo. Adjuntar imagen.



h. Estimación de volumen comerciable anual

El volumen anual estimado es de 100 mil kilos.

Firma:	Fecha:
Aclaración:	



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



Bibliografía

1. Código Alimentario Argentino. Capítulo VIII.
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_viii_lacteosactualiz_2025-10.pdf
2. Galmarini, A., & Raffo del Campo, J. (1964). Rasgos fundamentales que caracterizan el clima de la región chaqueña. CONADE.
3. Galmarini, A., & Raffo del Campo, J. (1966). Clasificación geográfica regional de la República Argentina. CONADE.
https://books.google.com.ar/books/about/Rasgos_fundamentales_que_caracterizan_el.html?id=LfwIAQAAMAAJ&redir_esc=y
4. Herrera, F. E. (1993). El queso de Tafí. Diario La Gaceta, 29/08/1993.
<http://biblioteca.cfi.org.ar/wp-content/uploads/sites/2/2018/12/vilas.pdf>
5. IRAM. (1998). Norma IRAM 20012:1998 (ISO 6564:1985). Análisis sensorial – Metodología – Ensayo dúo-trío.
https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/5_anio/ca/Metodologia_analitica_d_e_evaluacion_sensorial%5B1%5D.pdf
6. IRAM. (2001). Norma IRAM 20013:2001 (ISO 11036:1985). Análisis sensorial – Metodología – Perfil de textura.
https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/5_anio/ca/Metodologia_analitica_d_e_evaluacion_sensorial%5B1%5D.pdf
7. Lacoste, P. (2017). El queso de Tafí del Valle y el despertar de la cultura del queso en Argentina. Idesia, 35(1), 87–95.
https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292017000100013&lng=es&nrm=iso.
8. Montero, H., Aranibar, G. F., Cañameras, C., & Castañeda, R. (2005). Metodología para la caracterización sensorial de quesos argentinos. Jornadas de Análisis Sensorial (JASLIS 2005).
https://app.inti.gob.ar/greenstone3/sites/localsite/collect/works/index/assoc/AL-205_p.dir/doc.pdf;jsessionid=01C3A2A75508D8DCDF826BB9D1DD283D
9. Oliszewski, R., Nieto, I. G., Karlen, J., & Cisint, J. C. (2017). Caracterización del queso de Tafí del Valle... XVI Congreso CYTAL®.
https://app.inti.gob.ar/greenstone3/biblio/collection/works/document/NietoKarlenTafi2017ponencia_pdf;jsessionid=CEFA044AF6061F480D682EDE4A39A59B



FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA



10. Páez de la Torre, C. (1999). El manjar de los Valles. Diario La Gaceta, 07/04/1999. <https://carlospaezdelatorre.com/seccion/apenas-ayer/>
11. Páez de la Torre, C. (2008). El mejor queso de la Confederación. Diario La Gaceta, 08/10/2008. <https://carlospaezdelatorre.com/seccion/apenas-ayer/>
12. Páez de la Torre, C. (2009). Compras y ventas en 1855. Diario La Gaceta, 07/08/2009. <https://carlospaezdelatorre.com/seccion/apenas-ayer/>
13. Páez de la Torre, C. (2010). Gracias al “algarrobito”. Diario La Gaceta, 24/04/2010. <https://carlospaezdelatorre.com/seccion/apenas-ayer/>
14. Parish, W. (1956). Buenos Aires y las provincias del Río de la Plata. (Trad. al castellano: Justo Maeso). Hachette. pag 146, 153. https://play.google.com/books/reader?id=jBYOAAAAYAAJ&pg=GBS.PA152&hl=es_419
15. Peña de Bascary, S. (1986). Compañía de Jesús. Aporte para el estudio del acrecentamiento de propiedad en la provincia de Tucumán. Boletín Museo Casa Histórica de la Independencia, 3, 91–109. <http://biblioteca.cfi.org.ar/wp-content/uploads/sites/2/2018/12/4.informe-final-cfi.pdf>
16. Reinheimer, J. (2022). Los quesos argentinos. Producción, características y nuevas propuestas. Ediciones UNL. <https://bibliotecavirtual.unl.edu.ar:8443/bitstream/handle/11185/6626/edunl-cyt-reinheimer-digital.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
17. Sarmiento, D. F. (2001). Obras completas. Universidad de La Matanza. <https://casanataalsarmiento.cultura.gob.ar/biblioteca-digital/obras-sarmiento/obras-completas/>
18. Savoy de Giori, G., Ruiz Holgado, A. P. de, & Oliver, G. (1984). Aislamiento de bacterias lácticas... Alimentación Latinoamericana, 149, 39–41. <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/188201>
19. Silveira, M. (2005). Cocina y comidas en el Río de la Plata. Universidad Nacional del Comahue. https://cau.iaa.fadu.uba.ar/wp-content/uploads/2024/08/Cocina_Comidas_RdIP.pdf



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

Hoja Adicional de Firmas
Documentación personas jurídicas.

Número:

Referencia: Formulario de Registro

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 27 pagina/s.