

Guía para tramitar el formulario de registro de una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, Modelo de Aval Provincial y Glosario.

Índice

Introducción	1
Pliego de condiciones / protocolo	4
Aval / Informe Técnico expedido por la/s Provincia/s	10
Glosario	11
Información complementaria para fundamentar la calidad asociada al origen	14

Introducción

Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen constituyen herramientas que permiten diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico. Asimismo, otorgan protección legal al nombre, producto y grupo interesado, y tienden a promover el desarrollo rural.

El reconocimiento a través de esas herramientas permite proteger los productos argentinos en el mercado, con la aspiración, además, de posicionarlos y valorizarlos.

El potencial de los productos ligados al origen radica en su calidad específica, atribuible a su origen geográfico. Es importante destacar que las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen son herramientas que no se crean, sino que se reconocen.

En nuestro país, el marco legal para productos agrícolas y alimentarios en estado natural, acondicionados o procesados viene dado por la Ley N° 25.380 y modificatoria N° 25.966 y su Decreto Reglamentario N° 556 de fecha 15 de mayo de 2009. La Autoridad de Aplicación es la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la Nación.

De acuerdo con el Artículo 2° de la mencionada Ley N° 25.380 y su modificatoria, se entiende por:

- **Indicación Geográfica (IG)** a aquella que "...identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico".
- **Denominación de Origen (DO)** "...al nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos".

Cabe destacar que, al contrario de los productos susceptibles de protección como denominación de origen, de conformidad con el Arreglo de Lisboa, las Indicaciones Geográficas recogidas en el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio¹ (ADPIC o TRIPS siglas en inglés) no hacen referencia explícita a una combinación de factores naturales y humanos que conformen la calidad distintiva y características del producto. Más bien, una determinada calidad, reputación y otra característica

¹ ADPIC, Artículo 22 - 1: " A los efectos de lo dispuesto en el presente Acuerdo, indicaciones geográficas son las que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico." Argentina adhiere a través de la Ley N° 24.425 "Apruébase el Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales; las Decisiones, Declaraciones y Entendimiento Ministeriales y el Acuerdo de Marrakesh", en el Anexo 1C se incluye ADPIC.

pueden proporcionar el factor esencial que justifique el vínculo con el origen geográfico indicado (Fuente: Comité Permanente sobre el Derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas. Novena sesión Ginebra, 11 a 15 de noviembre de 2002).

En ese orden de ideas, el Artículo 4º de la ley de referencia dispone lo siguiente:

*“...se considerará producto agrícola y/o alimentario amparable por una denominación de origen, a aquellos originarios de una región, provincia, departamento, localidad, área o zona, de reconocida tipicidad y originalidad que, producido en un entorno geográfico determinado, **desarrolla cualidades particulares** que le confieren un carácter distinto al resto de los productos del mismo origen, aun en condiciones ecológicas y con tecnologías similares, por la **influencia del medio natural y del trabajo del hombre**”.*

Así para el reconocimiento de las DO, y dando por supuesto que todas las etapas del proceso productivo se realizan en el lugar delimitado, se deberá justificar la “calidad específica” atribuible tanto por el factor natural como por el factor humano a través de los conocimientos locales, procesos o técnicas de producción típicas. Por otro lado, para acreditar el vínculo para el reconocimiento de una IG se deben presentar trabajos de investigación y estudios que demuestren que la cualidad o característica diferencial o reputación del producto a diferenciar provienen de los factores naturales pudiendo estar presentes, además, factores humanos (práctica productiva, técnica de manejo o productiva). El concepto de denominación de origen es, entonces, un caso específico de indicación geográfica en el cual los factores humanos y culturales juegan un rol fundamental.

La presente guía tiene por objeto orientar en la confección del pliego de condiciones o protocolo, donde se establecen los requisitos que deben cumplir aquellos que deseen obtener el reconocimiento.

El trámite de solicitud se inicia ante el Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios (la oficina de registro), creado por la mencionada Ley N° 25.380 y su modificatoria, cuyas funciones se encuentran a cargo de la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. El citado Registro Nacional se encarga del asesoramiento, verificación, control y defensa del sistema de registro de las indicaciones geográficas.

Asimismo, la Autoridad de Aplicación realiza las investigaciones que considera pertinentes tanto en el área de influencia como mediante consultas técnicas específicas a través de organismos, instituciones u otras entidades relacionadas con el tema. El mencionado Registro Nacional representa al sistema ante los organismos internacionales y actuando como cuerpo técnico-administrativo (Schiafone, 2010).

El formulario de registro se elaboró en base a todos los requisitos previstos en la legislación nacional. Dentro de la documentación requerida deberá presentarse el aval o dictamen de las autoridades competentes del gobierno provincial respectivo, sobre el cumplimiento de los recaudos indicados.

Es importante destacar que la presente guía es una orientación para la elaboración del protocolo y que contempla varios aspectos los cuales no necesariamente deben estar presentes en todos los casos. Asimismo, se incluyen una serie de preguntas sugeridas por FAO destinadas a ser respondidas por el grupo de productores para que considere los temas planteados en relación con su situación.

PLIEGO DE CONDICIONES / PROTOCOLO

En el pliego de condiciones o protocolo se debe presentar información detallada y fidedigna tanto para la solicitud de una IG o como DO, siendo aclarado en esta guía la información que es complementaria y necesaria presentar en el caso de requerir reconocimiento para una DO.

a. Nombre de la IG/DO

Debe corresponder a una región, microrregión o área definida en la que se exprese la relación producto – territorio.

Preguntas orientativas:

- 1) *¿Se conoce el producto como resultado del nombre geográfico de la zona de producción o por muchos nombres geográficos? ¿Hay otros elementos que identifiquen el producto?*
- 2) *¿Tiene sentido el nombre geográfico para los consumidores? ¿Es positivo o negativo?*

b. Descripción del producto

Definición del producto según las normas alimentarias vigentes, y en caso de tratarse de un producto no alimenticio, tales como fibras, lanas, maderas, plantas ornamentales, etc. definir según normas y/o tipificaciones específicas.

→ Descripción de las materias primas:

- I. Tipo de cultivo (nombre científico y de uso común) o animal (razas), clasificación (categorías, variedades), etc.
- II. Procedencia (ej. productos vegetales: origen de las semillas y plantas, etc. / ej. productos cárnicos: origen de los animales, del forraje, etc.).

→ Descripción del producto y su/s característica/s específica/s:

En este apartado se completarán los ítems según el tipo de producto a reconocer y en el caso que amerite.

- I. Apariencia, forma, tamaño, color, textura, aroma, sabor.

- II. Aspectos microbiológicos (Ej.: microorganismos cuyo desarrollo se beneficia debido al medio ambiente).
- III. Aspectos fisicoquímicos (Ej.: componentes que se encuentran en mayor proporción que en otros productos debido al medio ambiente, como azúcares, ácidos, etc.).
- IV. Características organolépticas.
- V. Mencionar la/s característica/s del producto que lo hace diferente a otros similares producidos en otras zonas o regiones.
- VI. Presentar la/s cualidad/es del producto que los consumidores/clientes identifican como específico del mismo por la región donde se produce.
- VII. Otra especificación que se desee agregar.

→ Forma de presentación: tipo de envase, tamaño, peso, etc.

Aclaración: en los ítems V y VI se solicita presentar información sobre el diferencial o característica específica del producto asociada al origen. En el punto **d. Vínculo con territorio** se tiene que desarrollar esta información, para lo cual se deben presentar estudios científicos o documentación que lo acredite, es decir demostrar la/s característica/s diferenciales del producto por su origen respecto de otros similares, así como la identificación de esa/s características/s por los consumidores/clientes, que es parte de acreditar reputación o identificación de la cualidad asociada al territorio.

Zona geográfica.

Presentar dónde está localizada el área, delimitación, en que se produce y/o elabora el producto a distinguir. Adjuntar un mapa y/o croquis detallado con el área delimitada.

- Presentar la orografía e hidrografía, características del suelo, vegetación y clima de la región.
- Identificar el área donde se desarrollan las actividades de producción, elaboración, fabricación, comercialización, entre otras. En el caso que corresponda, detallar las actividades que no se realizan en el área definida. Especificar que otras áreas están involucradas.

Cabe mencionar que, en el caso de DO la producción de las materias primas y su procesamiento, desde el inicio de la cadena de producción hasta el producto final, deben tener lugar en el área geográfica determinada (Decreto N° 556/09 – Artículo 4 inciso b).

Aclaración: delimitar la zona de producción/elaboración/comercialización de un producto local es un paso muy importante. Requiere de una conceptualización colectiva que debe lograr unificarse a partir de los diferentes criterios, siendo de gran importancia reunir un grupo humano para encontrar ese conocimiento. Es recomendable la realización de entrevistas y diseñar mapas con ayuda de facilitadores locales.

No es necesario que el nombre de la IG/DO se corresponda exactamente con el nombre de la zona geográfica. Ésta puede ser más amplia que los límites alcanzados por su nombre o más pequeña.

Preguntas orientativas:

- 1) *¿En qué zona se produce o se podría producir?*
- 2) *¿Cuáles son los principales tipos de productores y actores de la cadena de producción?*
- 3) *¿Podrían los requisitos excluir a algunos productores?*
- 4) *¿Quedarían excluidos algunos de los actuales productores a consecuencia de la calidad del producto o por la delimitación de la zona geográfica?*
- 5) *¿Pueden los productores de otras zonas estar interesados en la producción de la misma IG?*
- 6) *¿Las condiciones ambientales de otras regiones del país permiten la producción del mismo producto IG?*

c. Prueba del origen

→ Elementos que avalan el origen del producto:

- Descripción del sistema de trazabilidad a lo largo de la cadena.
- Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de las condiciones de la IG/DO, abarcando todas las etapas de la cadena de producción.

→ Responsable de Control de Genuinidad del producto.

En el caso de DO el responsable del control de genuinidad es el Consejo de DO, se establecen las funciones y responsabilidades respectivas en el capítulo III: Consejos de Denominación de Origen de productos agrícolas y alimentarios - Artículos 9º a 15 - de la Ley N° 25.380.

En la IG lo puede hacer una consultora, cámara o entidad que los agrupe (previa modificación de su estatuto), o un responsable técnico con incumbencias en la materia (con título universitario); como también puede conformarse un Consejo bajo la forma de asociación civil sin fines de lucro con objeto único, tal cual se hace en la DO.

Será necesario incluir los siguientes datos:

-Nombre del Profesional y matrícula habilitante en el caso que corresponda. Datos de contacto: Domicilio. Teléfono (Código de país + código de área + número de teléfono) Correo electrónico.

-Nombre del Consejo impulsor / Organismo. Nombre del contacto. Domicilio. Teléfono (Código de país + código de área + número de teléfono) Correo electrónico.

Preguntas orientativas:

- 1) *¿Puede averiguar el origen de su producto? ¿Conoce alguna historia (cuentos, leyendas) sobre el producto?*
- 2) *¿Es necesario definir reglas comunes sobre el producto con la IG?*
- 3) *¿Existe algún problema relacionado con el abuso o la utilización indebida del nombre o la designación de su producto? En caso afirmativo, ¿cuáles son las consecuencias?*
- 4) *¿Existen imitaciones de su producto? ¿En qué se diferencian dichas imitaciones del producto "original"? ¿Por qué piensa que esos productos no son auténticos?*
- 5) *¿Existe algún riesgo de confusión o conflicto con alguna otra indicación geográfica (nombre, símbolos, características o signos)?*
- 6) *¿Están suficientemente especificados los signos o las características? ¿Es necesario regularlos? ¿Qué beneficios se obtendrían de una protección jurídica del nombre del producto?*
- 7) *¿Qué documentos serían necesarios para llevar registro de dichos controles?*
- 8) *¿Cuándo realizar los controles, con qué frecuencia y con qué alcance (todos los productores o una muestra)?*
- 9) *¿Cuáles son los requisitos que deben figurar en la lista de chequeo en cuanto a la especificación del producto?*
- 10) *¿Cómo podría ser controlado (aspectos técnicos)?*

c. Método de obtención del producto

El proceso o método de producción debe ser explicado de modo que cualquier productor del área pueda lograr el producto en cuestión.

Detalle de las actividades para obtener el producto en todas las fases del proceso desde la producción agrícola hasta el procesamiento, transporte, comercialización, etc. Explicar en cada etapa cuando corresponda, los métodos locales o propios del lugar. Diagrama de flujo (señalar las etapas particulares que diferencian al producto).

d. Vínculo con el territorio

Histórico

En este punto es necesario aportar pruebas que demuestren que existe una reputación apreciada o, al menos, una relación percibida.

Se considerará a los fines de esta solicitud para demostrar reputación la presentación de algunos de los ítems mencionados a continuación:

- a) Evidencias históricas locales que reflejen el origen del producto y su trayectoria (ej: registros municipales, fragmentos de libros, viejas etiquetas, recetas, fotos, leyendas, cuentos, entre otros). Es importante que esta información pueda ser fundamentada para el reconocimiento de una DO.
- b) Artículos, entrevistas en medios de comunicación.
- c) Fiestas locales o regionales relacionadas con la producción o el producto a identificar.
- d) Declaraciones de interés. Premios nacionales y/o internacionales. Reportes de compradores nacionales e internacionales.

Tanto para IG como DO se debe demostrar que la/s característica/s que lo hace/n diferente/distinto al producto son identificadas por los consumidores/clientes como específicas del mismo por ser de esa región (ej: por medio de encuestas, reconocimiento del producto por comparación con otros similares mediante degustaciones a nivel local, etc.). Ver apartado “Información complementaria para fundamentar la calidad asociada al origen” en página 13.

Natural

En este apartado se deben presentar solo las condiciones del ambiente donde se produce y/o elabora el producto que le confieren la/s característica/s diferenciales por desarrollarse en la zona delimitada.

Las condiciones diferenciales pueden estar dadas por: características del suelo o subsuelo; relieve, clima, microclima, agua, vegetación, altitud, aspecto u otras cualidades geográficas o físicas que diferencian la región de otras adyacentes, y otorgan características particulares a los productos producidos en esa área.

En este punto se debe justificar y fundamentar con trabajos científicos la/s característica/s o calidad que le confiere al producto producirse y/o elaborarse en la zona geográfica definida.

Humano

- I. Saberes locales, los conocimientos técnicos y prácticos específicos utilizados en el producto y vinculados al origen.
- II. Para DO se solicita el relevamiento de los productores, elaboradores (incluyendo aquellos que lo hacen solo para consumo propio), comercializadores y otros actores interesados. El objetivo es reconstruir y definir el producto típico, a partir del aporte de la totalidad o la mayor parte de aquellos que integran y mantienen la cultura local que diferencia el producto.

La acreditación de la existencia del factor humano con el alcance aquí señalado no es limitante para la solicitud de una IG, pero en el caso de DO es determinante y se debe demostrar que el vínculo humano en la elaboración de productos a distinguir le provee características o cualidades específicas.

Según el artículo 17 del decreto 556/2009, se entiende por:

I) Factores Naturales: Características del área que influyen en la producción de los cultivos o materias primas o técnicas de procesamiento, y las características o atributos del producto.

Información relevante: Características del suelo o subsuelo; relieve, clima, microclima, agua, vegetación, etcétera, que hacen desarrollar al producto una identidad particular, diferente a otros de su clase.

II) Factores Humanos: Puede tener gran influencia el "conocimiento" particular formal o informal desarrollado en la zona geográfica. Por ejemplo, la elección del área de siembra y el momento; selección de variedades; selección de razas animales o adaptación de razas a condiciones locales; facilidades de producción como terrazas, sistemas de irrigación, lugares de almacenamiento, molinos, etcétera.

Preguntas orientativas:

- 1) ¿De dónde procede la calidad específica de su producto?*
- 2) ¿Quiénes son los actores locales que participan en el proceso de producción (cadena de suministro)?*
- 3) ¿Quiénes son los actores locales que, aunque no participen directamente en la producción pueden estar interesados en la valorización y la protección del producto?*
- 4) ¿Quiénes son los actores externos interesados en el producto (por ejemplo, Universidad, Gobierno, minoristas, empresas de procesamiento)?*
- 5) ¿Cuáles son las características de estas categorías diferentes de actores? ¿Qué motivos tienen para promover y preservar el producto? ¿Cuáles son sus objetivos en relación con el producto?*
- 6) ¿En qué se podría basar para adoptar un criterio común para definir los requisitos que todos los actores deben aplicar relativas a la producción y el procesamiento? (por ejemplo, se podría tomar como base las prácticas más utilizadas o las prácticas más exigentes para garantizar una gran calidad o el saber hacer más auténtico y tradicional o la posibilidad de que las normas puedan ser efectivamente controladas y aplicadas).*

g. Rotulado: Mención de la IG/DO.

Presentación del isologotipo que acompañe al nombre, con el fin de identificar al producto y al grupo solicitante.

i. Estimación de volumen comerciable anual

Declaración Jurada del volumen comerciable anual del total de los integrantes de la IG/DO solicitada.

Nota

Para solicitantes individuales se debe justificar que se trata de la única persona en la zona que produce y/o elabora el producto diferenciado o que posee una participación superior al TREINTA POR CIENTO (30%) del volumen total del producto en el área. Asimismo, se debe dejar explícito que diferencia la zona definida de las áreas vecinas.

II) AVAL EXPEDIDO POR LA/S PROVINCIA/S

El aval institucional a presentar por la autoridad provincial correspondiente se establece en los siguientes apartados:

- El Artículo 7° de la ley N° 25.380 y su modificatoria N° 25.966, establece en la parte correspondiente: “Los gobiernos provinciales a los cuales pertenece el área del territorio nacional correspondiente a la delimitación geográfica de la denominación de origen formularán ante la Autoridad de Aplicación un informe técnico sobre el debido cumplimiento de los requisitos que, para los solicitantes de la Denominación de Origen establece el artículo 6° de la presente ley. (Párrafo incorporado por art. 4° de la Ley N° 25.966 B.O. 21/12/2004).”
- Artículo 16 del citado Decreto Reglamentario N° 556/09 Recaudos y procedimiento de inscripción de las indicaciones geográficas, inciso f) La documentación deberá ser avalada o certificada por la autoridad competente provincial donde se encuentre la zona geográfica.

Los aspectos fundamentales para tener en cuenta en la confección del Aval Provincial son:

- Mencionar si existe la IG/DO reconocida a nivel provincial.
- Mencionar reputación y/o la/s característica/s diferencial/es para la IG/DO solicitada.
- Con relación al producto/producción de interés a reconocer, realizar una breve descripción del sistema productivo, regiones involucradas, importancia socio – económica de la actividad en la Provincia, capital humano involucrado, etc.
- Presentar nómina/relevamiento/estudio de productores/elaboradores/comercializadores.
- Breve reseña histórica.

Si existen, mencionar programas que otorga la provincia para dicha actividad (ej: programas de financiamiento, asistencia técnica, fomento, etc.), proyectos realizados, etc.

GLOSARIO

La finalidad de este glosario es acordar una interpretación uniforme a los términos contenidos en las normas e incluidos o contenidos en recaudos y requisitos necesarios para tramitar y reconocer los institutos previsto en la Ley N° 25.380 y su modificatoria.

Alcance/ámbito

Conforme el Artículo 1° de la Ley N° 25.380 y su modificatoria el régimen de reconocimiento y protección abarca a los productos de origen agrícola y alimentarios. Cabe aclarar, que se excluyen a los vinos y a las bebidas espirituosas de origen vínico, las que se regirán por la Ley N° 25.163 y sus normas complementarias y modificatorias.

El término agrícola deriva de agricultura, actividad que comprende la utilización de tierras para cultivar especies vegetales y criar animales con la finalidad de producir alimentos y materias primas.

Por lo tanto, el término en cuestión incluiría tanto los productos provenientes de la agricultura como también los de la ganadería y la pesca, y comprendería las fibras vegetales (lana, algodón) y las animales (cueros), madera (hasta su primera transformación), plantas ornamentales.

No están alcanzadas por esta normativa las artesanías, ni derivados textiles como prendas de ropa.

Calidad específica/particular: la calidad específica es un conjunto de características asociadas a un bien o servicio reconocidas como aspectos distintivos en comparación con productos estándares, que pueden provenir de unas condiciones de producción o comercialización determinadas. Esas características dan la posibilidad de diferenciar el producto en el mercado en base a un proceso voluntario por parte de los actores económicos, una vez cumplidos los requisitos en cuanto a las normas de calidad genérica (es decir relativa a la protección del consumidor y normas del mercado). Fuente FAO <http://www.fao.org/in-action/quality-and-origin-program/identification-tool/identification-tool/glosario/es/>

Aclaración: nuestra ley no incluye servicios.

Consejo Regulador: es una estructura de coordinación que representa y coordina a todos los miembros del sistema DO. Cumple una función importante en control del sistema de garantía. Ver CAPITULO III: CONSEJOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTARIOS, Artículos 9°a 15 de la citada Ley N° 25.380 y su modificatoria.

Pliego de Condiciones: documento en el que se describen las características específicas del producto vinculadas con su origen, mediante la descripción del producto y del modo en que se

produce, estableciendo no sólo los requisitos para su producción, sino también para su transformación, acondicionamiento, etiquetado, etc. según sea el caso. Todas las personas que utilicen la denominación IG deberán respetar las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones. Dicho pliego ha de definirse con el consenso de todos los actores de la cadena de producción interesados en la IG o DO.

Reputación/Renombre: la reputación se refiere a la notoriedad adquirida por el producto a reconocer como IG o DO en el mercado y en la sociedad, y es el resultado de los antecedentes de consumo y las tradiciones. En términos generales, el término “reputación” expresa lo que comúnmente se dice o se piensa sobre la capacidad y/o la calidad de algo o de alguien.

Desde el punto de vista del intercambio comercial, la reputación denota el renombre o el reconocimiento de una empresa y/o de un producto de ésta.

Tipicidad: la tipicidad de un producto agrícola o alimenticio es una característica que pertenece a una categoría de productos que puede ser reconocida por expertos, con base en los atributos específicos de dichos productos. Asimismo, expresa la posibilidad de que se puede distinguir de otros de una categoría similar o comparable. Por lo tanto, forma la base de la identidad del producto. Ello comprende un cierto grado de variabilidad interna dentro del tipo del producto, pero que no pone en juego su identidad. Las propiedades del producto se describen por un conjunto de características (técnicas, sociales y culturales) determinadas y definidas por un grupo de personas en base al saber compartido entre los diferentes actores que participan en la cadena alimentaria: los productores de materias primas, los procesadores, los reguladores y los consumidores.

Trazabilidad: la Organización Internacional de Normalización (ISO) define la trazabilidad como “la capacidad para realizar un seguimiento de la historia o la localización de lo que se está examinando”. En el caso de los productos IG, la complejidad del sistema de trazabilidad depende de las decisiones adoptadas por los actores y/o por el marco normativo. El sistema permite identificar claramente las diferentes fases del producto hasta que llega a los clientes y consumidores, las empresas que han participado en el proceso de producción y a lo largo de la cadena de valor, así como la proveniencia y las características de las materias primas utilizadas para asegurar que el pliego de condiciones ha sido aplicado correctamente e intervenir en caso de incumplimiento.

Vínculo

Decreto N° 556/09- Artículo 17 inciso a) La explicación del "vínculo" es el elemento determinante de la denominación de origen en orden al registro. Debe proveer una explicación fundada sobre por qué el producto se encuentra ligado a esa área, y no a otra, es decir, cuánto del producto final depende de las características o particularidades del área en que es producido, o se refleja en el mismo. La explicación debe describir de modo fáctico y objetivo el

medio ambiente y cómo sus factores naturales y/o humanos tienen efecto sobre el producto final.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA PARA FUNDAMENTAR LA CALIDAD ASOCIADA AL ORIGEN

La necesidad de medir diferencias, preferencias y características descriptivas de los productos en el marco de una Indicación geográfica /Denominación de origen hace que se utilice como herramienta el análisis sensorial o evaluación sensorial y pueda ser considerado como instrumento válido a efectos de acreditar el vínculo.

Herramientas para trabajar en la acreditación del vínculo (aplica para Indicación geográfica y Denominación de origen según el caso)

- a) Ejercicio /Focus con preguntas orientadoras para la identificación de un posible producto.
- b) Talleres para comenzar a definir el producto. Se busca que los participantes logren definirlo (cómo es y luego, a qué se deben esas características).
- c) Evaluación físico - química
- d) Evaluaciones sensoriales

A continuación, presentamos información sobre los ítems c) y d) mencionados:

c) Evaluación físico - química

En cuanto a este estudio, se busca evidenciar y exponer de manera objetiva la calidad en el producto y que se atribuye a su origen, mediante la realización de evaluaciones físico-químico que demuestre la presencia de determinado aspecto (contenido de azúcar, color, medida de acidez o alcalinidad) considerado como relevante, diferente, mayor o menor, y valorado a los fines de determinar esa cualidad o que podría justificar esa calidad o característica diferencial respecto de otros productos de igual clase pero de otra procedencia geográfica. También, se puede incluir una caracterización nutricional de los alimentos y evaluación de ingredientes.

d) Evaluaciones sensoriales

Identificar el perfil sensorial de un alimento con característica o calidad diferenciada o típico en el contexto de la construcción de una IG requiere del desarrollo de una metodología de trabajo específica.

En este apartado presentamos alternativas de normas y pruebas que pueden ser utilizadas para la caracterización sensorial e identificación del producto con IG, cabe aclarar que existen en bibliografía otras alternativas que pueden ser consideradas válidas para el objetivo buscado.

La necesidad de medir diferencias, preferencias y características descriptivas de los productos hace que se utilice como herramienta el análisis sensorial o evaluación sensorial y puede ser

considerado como instrumento científico que permite, en este caso, definir las cualidades del producto a reconocer.

ANÁLISIS SENSORIAL

Panel de cata: Conjunto de catadores previamente seleccionados con conocimiento y experiencia probada en la evaluación sensorial del producto objeto de la protección de calidad.

Se puede considerar como guía la Norma ISO 8586: 2012 que especifica criterios para la selección y procedimientos para la capacitación y monitoreo de evaluadores seleccionados y evaluadores sensoriales expertos (complementa la información dada por la Norma ISO 6658).

Determinación de los parámetros de calidad a ser evaluados por el panel. Se deben definir las características organolépticas del producto a evaluar, como color, aroma, firmeza, fibrosidad, dulzor, acidez, jugosidad u otros según corresponda al tipo de producto. Los atributos que se definan permitirán determinar el perfil sensorial del producto a reconocer con IG/DO.

Para el desarrollo de la caracterización sensorial se pueden tomar como referencia las siguientes normas:

- ISO 13299:2016 Análisis sensorial. Metodología. Guía general para establecer un perfil sensorial.
- ISO 4121:2003 Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas.
- UNE 87027 Análisis sensorial. Identificación y selección de descriptores para la elaboración de un perfil sensorial mediante distintos enfoques.
- UNE-EN ISO 8589:2010 Análisis sensorial. Guía general para el diseño de una sala de cata.
- UNE-ISO 11037:2013 Análisis sensorial. Guía general para la evaluación sensorial del color de los productos.

Nota: estas normas son actualizadas periódicamente.

En relación al panel, se arma uno específicamente para trabajar la identificación del producto integrado por conocedores de este. Para ello es necesario contar con un grupo de evaluadores capaces de reconocer al producto.

En consecuencia, el grupo de jueces/evaluadores con competencia para evaluar la característica o calidad diferenciada o tipicidad puede ser constituido por aquellos que poseen el saber hacer del productor, conocimiento de las características del producto a reconocer. También se puede integrar a los elaboradores, particularmente aquellos que demuestran su capacidad de obtener productos que son recibidos dentro del tipo en forma consistente. A estos miembros se agregan conocedores del producto, antiguos productores o consumidores del alimento en el tiempo; en definitiva, personas con conocimiento previo del producto. La población local habitualmente cuenta con este tipo de candidatos.

Una vez que se conforma el grupo de personas con posibilidades de integrar un panel de jueces para evaluar característica o calidad diferenciada o tipicidad sensorial, la primera tarea a realizar previo al inicio de las sesiones de entrenamiento es definir cuál es el producto “a reconocer”.

Una vez entrenado el panel, una primera etapa en relación a las evaluaciones sensoriales, podría consistir en realizar una prueba con los elaboradores/ productores/consumidores. Si con esta se tratara decidir entre distintos productos cuál es la característica o calidad diferenciada o el típico, debería obtenerse un porcentaje lo más cercano posible al total de participantes. Esto incluye una evaluación sensorial / organoléptica.

En una segunda etapa el producto seleccionado (en función de su calidad diferencial) se podría comparar con otros productos similares. Esta valoración permitiría establecer las características sensoriales que contribuyen a determinar su calidad particular. Por otra parte, estos resultados confirman los obtenidos en el ensayo preliminar (etapa 1), en el cual los participantes de la localidad o región pudieron identificar el producto local frente a otros productos propuestos.

Dependiendo de la complejidad del producto a valorizar, una tercera actividad podría ser la evaluación de productos elaborados por unidades con técnicas y escalas de producción diferentes.

Las anteriores no son las únicas pruebas de análisis sensoriales que pueden tenerse en cuenta, estas deberán armarse en función del producto a evaluar, existen varias y cada una de ellas responde a objetivos determinados. Deberán utilizarse métodos de muestreo validados.

Estudio de percepciones y preferencias de los consumidores

El diseño de este estudio es de tipo exploratorio: diagnóstico y de hallazgo. Utiliza las herramientas de encuestas y el panel de degustación (puede ser a ciegas).

La utilización de la técnica de pruebas de degustación supone que los productos sean presentados en exactas condiciones a los consumidores/clientes en recipientes neutros, servidos en idénticas condiciones de temperatura y bajo las mismas condiciones de infraestructura. Mediante esta técnica, se compara la identificación de los consumidores/clientes por el producto a diferenciar como IG o DO de otros similares pero de otras regiones productivas, determinando su elección por los atributos típicos del producto a reconocer. Se aplican fichas de relevamiento de información de consumidores participantes en los paneles de degustación.

Por otro lado, este estudio se puede complementar con la Prueba Triangular, un método de ensayo de discriminación basado en la presentación simultánea de tres muestras codificadas, dos de las cuales son idénticas y en el que el evaluador debe seleccionar la que percibe como diferente (ISO 5492:2008).

Cabe aclarar que para este estudio se debe primero haber realizado la caracterización sensorial del producto a reconocer como IG/DO.

Asimismo, es importante mencionar que debe presentarse la metodología de investigaciónⁱ y el método estadístico aplicado para el desarrollo del estudio.

ⁱ Documento de referencia: Técnicas de muestreo y determinación del tamaño de la muestra en investigación cuantitativa. https://www.sai.com.ar/metodologia/rahycs/rahycs_v7_n2_06.htm



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2020-38454228- -APN-DGDMA#MPYT

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 pagina/s.