



Espárragos de Médano de Oro



FORMULARIO DE REGISTRO PARA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El presente formulario busca simplificar el trámite de solicitud de registro de una IG o DO ante la Autoridad de Aplicación de la Ley 25.380. 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.

Se recomienda un anexo por cada ítem.

1. Autoridad de Aplicación:

SECRETARIA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

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:

2. Datos del solicitante

Nombre: Ing. Agr. Facchin Toret Fabricio Eduardo, representante designado por el presidente de la

¹ Para completar por la Autoridad de Aplicación



Espárragos de Médano de Oro



Asociación ESPARRAGUEROS UNIDOS DE MÉDANO DE ORO (Anexo I)	
Nombre del grupo solicitante: Asociación ESPARRAGUEROS UNIDOS DE MÉDANO DE ORO-Rawson. Asociación de Hecho con actividades desde 2003, reconocida y constituida por el Programa Cambio Rural 2007-INTA- y por la Cámara de Producción Agroindustrial y Comercial de Médano de Oro de San Juan Asociación Civil. En reconocimiento se adjuntan actas de conformación. Anexo I	
Dirección:	
Provincia:	Localidad/ Dpto:
Código Postal:	
Teléfono:	
(Código de país + código de área + número de teléfono. Ej: 0054-11-43492026)	
Productor/ transformador <input type="checkbox"/>	otro <input type="checkbox"/>

• Constituye domicilio en la Ciudad de Buenos Aires
en: casa de la provincia de San Juan

- Acredita Personería Jurídica: ESPARRAGUEROS UNIDOS DE MÉDANO DE ORO-Rawson. El Consejo de la DO se encuentra con el trámite ante personas jurídicas de la provincia de San Juan finalizado a la espera de la firma del Poder Ejecutivo provincial.
- Autorización/ Representación invocada:
Fabricio Fracchin, representante designado por el presidente de la Asociación ESPARRAGUEROS UNIDOS DE MÉDANO DE ORO-Rawson.
- Nombre completo y dirección de cada uno de los miembros del grupo. Especificar la/s actividad/es de cada uno de ellos. Ver acta y estatuto de funcionamiento de la Asociación ESPARRAGUEROS UNIDOS DE MÉDANO DE ORO-Rawson (Anexo I)
- Aval/ Informe técnico expedido por la/s provincia/s. Anexo I

3. Tipo de Producto

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



Espárragos de Médano de Oro



- | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--------------------------|
| • 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 checked="" type="checkbox"/> | • Bebidas alcohólicas No vínicas | <input type="checkbox"/> |
| • Frutas/ Hortalizas procesadas | <input type="checkbox"/> | • Fibras | <input type="checkbox"/> |
| • Pescados y frutos de mar | <input type="checkbox"/> | • Otros productos no alimenticios | <input type="checkbox"/> |



Espárragos de Médano de Oro



4. Protocolo de producción (pliego de condiciones):

a. Nombre de la IG/DO

ESPÁRRAGOS DE MÉDANO DE ORO

Marcar con una cruz

Indicación Geográfica – IG

Denominación de Origen – DO

IMPORTANTE: en el presente formulario se incluye la documentación respaldatoria más importante, el resto queda a disposición en caso de ser requerida.



Espárragos de Médano de Oro



Instituciones Vinculadas en el proceso de Obtención de la D.O.

- **Ministerio de Producción y Desarrollo Económico, Provincia de San Juan**
- **Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL).**
- **Unidad Ejecutora Central Provincial de Proyectos de Desarrollo Agropecuario.**
- **Secretaría de Agricultura, Ganadería y Agroindustria:**
 - **Instituto de Investigaciones Técnicas y Tecnológicas de San Juan. Gobierno de San Juan.**
 - **Dirección de Riego, contingencias climáticas y Economía Agropecuaria.**
- **Municipio de Rawson: Secretaría de Producción y Empleo Rawson, Dirección de Producción Agrícola Ganadera Rawson.**
- **Sociedad De Chacareros Temporarios, Mercado de Rawson**
- **Universidad Católica de Cuyo: Centro de Referencia de Análisis Sensoriales. Análisis sensoriales.**
- **Cátedra de Agronegocios. Facultad de Ciencias Económicas. UCCuyo.**
- **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) SAN JUAN.**
- **Instituto de Biotecnología. Facultad de Ingeniería. UNSJ.**
- **Escuela Agrotécnica Los Pioneros.**
- **Supervisión de Enseñanza Agropecuaria. Ministerio de Educación. Gobierno de San Juan.**

Tipo de Producto a registrar.

Espárrago - Hortícola.

En anexo VIII presentamos aval provincial, que cuenta con el consentimiento de las autoridades que forman parte del Comité Promotor de la Identificación.

Indicar IG / DO

Denominación de Origen



Espárragos de Médano de Oro



Nombre: “Espárragos de Médano de Oro”.

Descripción del producto

El espárrago pertenece a la familia de las Liliáceas, originaria de Europa. Fue traída a nuestro continente por los franceses junto con las primeras vides. Se trata de una planta herbácea perenne, puede permanecer productiva por 15-20 años en condiciones de clima templado; de follaje muy ramificado y aspecto plumoso. Es una planta vivaz, dioica, con 50% de flores masculinas y 50% de flores femeninas.

Dentro del Código Alimentario Argentino, la hortaliza en estudio se define de la siguiente manera.

Artículo 819 - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

Con el nombre genérico de Hortaliza, se entiende a toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento.

Artículo 820 - (Resolución Conjunta SPRelN° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio. Con la denominación de “brotes de... (Indicación de especie)” se designa a las plántulas desarrolladas hasta cotiledones abiertos, de distintas especies vegetales frescas incluidas en este Código. Deberán expendirse con el nombre vulgar y científico correspondiente a la especie que se trate”.

Artículo 845 - (Resolución Conjunta SPR el N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

Con el nombre de Espárrago, se entiende los brotes (turiones) del rizoma del *Asparagusofficinale L.*

Descripción de Zona Geográfica

El área de trabajo se localiza en el departamento de Rawson, a unos 10 km del aglomerado urbano de San Juan (Imagen 1).

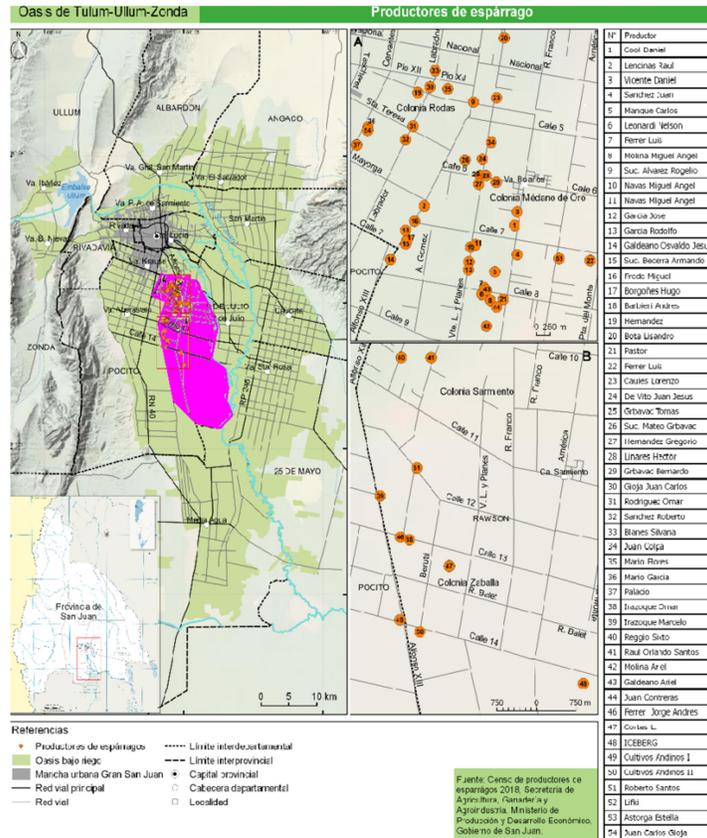


Imagen 1. Mapa de productores esparragueros. Médano de Oro.

Fuente: Relevamiento del cultivo de espárragos en el Médano de Oro. En trabajo mancomunado entre la Dirección de Riego, Contingencias Climáticas y Economía Agropecuaria dependiente del Ministerio de Producción y Desarrollo Económico y la Agencia de Desarrollo Económico Rawson (ADER) dependiente de la Municipalidad de Rawson.

El departamento de Rawson, con un total de 114.368 habitantes (Censo, 2010), es una de las 19 divisiones departamentales que conforman el territorio de la provincia de San Juan; ubicado al sur de San Juan Capital, en el sector central del Valle del Tulum, oasis artificial creado en la depresión del valle del Río San Juan que presenta una estructura minifundista y cultivos de gran diversidad siendo la vid y el olivo los principales cultivos del departamento (Imagen 2) (Departamento de Hidráulica, 2006-2007). Varios rubros industriales derivados de la agricultura y con ventajas comparativas locacionales, además de un gran desarrollo del sector comercial, que conjuntamente forman la base económica departamental, nutridos de un vasto patrimonio histórico que aportan altos valores identitarios.



Espárragos de Médano de Oro



DEPARTAMENTO DE HIDRAULICA
Relevamiento Agrícola en la Provincia de San Juan
Ciclo 2006-2007

RAWSON

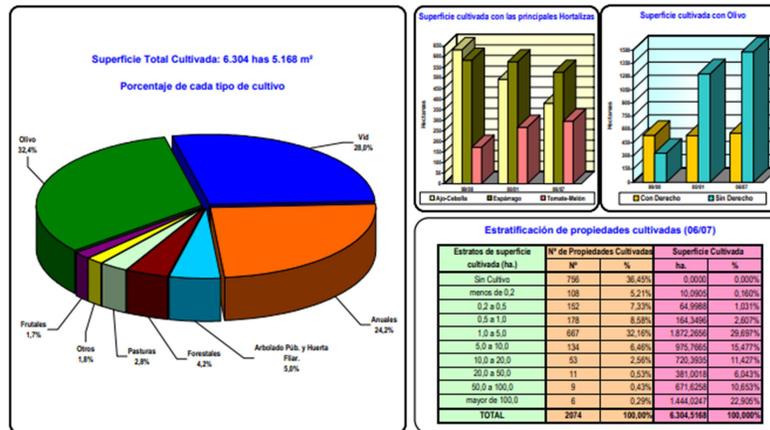


Imagen 2. Superficie total cultivada y porcentaje de cada tipo de cultivo.
Fuente: Relevamiento Agrícola 2006-2007. DEPARTAMENTO DE HIDRAULICA.

Ahora bien, se identifica como una de sus situaciones diferenciadas derivadas de su localización, la de pertenencia al sistema productivo del Valle del Tulum, que define un territorio rural y semi-rural con una importante presencia de actividades agro-productivas intensivas, prácticas tradicionales y de carácter regional.

En el área se destacan algunas poblaciones, como la localidad El Medanito y el Distrito Médano de Oro. La localidad de El Medanito cuenta con una población de 7.782 habitantes mientras que el **Médano de Oro presenta una población estimada de 26.602 habitantes** (INDEC, 2010) y un total de aproximadamente 1.949 hectáreas empadronadas en el Departamento Hidráulica con derecho de riego. (Departamento de hidráulica, 2006-2007). El área definida como límite de uso del sello de valorización (DO) se encuentra delimitada en imagen 1. Y se identifica con el Médano de Oro (Villa cabecera Bolaños), Colonia Rodas, Colonia Fiscal y Colonia Pan Azúcar, cuya característica principal son los antiguos humedales en su mayor superficie.

Los criterios de delimitación geográfica: se extiende hacia el norte Ruta 155 y calle Gral. Acha; al oeste con Calle 13; al este con Departamento 9 de Julio y hacia el sur con Cerrillo Barbosa. Podemos destacar que esta zona delimitada posee características distintivas desde el punto de vista sociocultural, de usos y costumbre del saber cultivar el espárrago, como así también características distintivas ambientales, como la presencia de dos complejos de suelos únicos. Se identifican dos tipos de suelo; Complejo Médano de Oro y Complejo Ramón Franco (Anexo II).



Espárragos de Médano de Oro



El área delimitada presenta un relieve cóncavo con nulo escurrimiento y exceso de agua en gran parte del año, lo que genera una dinámica propia de suelos con hidromorfismo. Históricamente la zona fue palustre o de humedales con escasa a nula capacidad productiva. La acción del hombre, con la construcción de redes de drenaje permitió el retroceso de la cota freática y por consiguiente la habilitación de parte de esas tierras para la agricultura y otros usos. Estas acciones de rehabilitación de tierras perdidas comenzó durante las gobernaciones de los hermanos Federico y Aldo Cantoni (1923-1934), mediante la construcción de los canales de desagüe Alfonso XIII primero; y finalmente el Colector Nuevo sobre calle América.

De esta manera se conforma una amplia zona agrícola cuyo suelo, rico en materia orgánica en su mayor superficie, responde a la característica de “Fondo de Laguna”. Desde entonces y mediante parcelamiento y conformación de colonias de inmigrantes, la actividad agrícola de la zona comenzó a crecer de la mano de especies hortícolas adaptadas a tierras orgánicas, leve a moderadamente salinas y excesivamente bien drenadas. Los cultivos más difundidos son tomate, espárrago, alcaucil y cebolla, destinados a cubrir la demanda regional de estas verduras y también a multiplicación de semillas hortícolas, etc. (Imagen 2).

En la zona al bajar el nivel freático, el material rico en materia orgánica se seca y se transforma en “turba”. La sequía de los últimos años, sumado a la ocurrencia de quemadas intencionales realizadas a fin de eliminar los rastrojos de malezas, suelen generar “incendios subterráneos” que afectan gravemente a los suelos, dejando tierras incultas durante cierta cantidad de años y provocando el abandono de las mismas.

De las 1.949 hectáreas empadronadas, 255,5 hectáreas(13%) se encuentran implantadas con espárragos, distribuidas en 48 unidades productivas, esta información fue recabada de la base de datos generada en el relevamiento destinado al cultivo de espárrago para el logro de la Denominación de Origen del cultivo de espárragos 2018 (Anexo II).

Los cultivos son irrigados gracias a pozos surgentes naturales y a la existencia de una extensa red de pozos (batería oficial) construida entre los años 1968 y 1972, en ocasión de una sequía histórica que sufrió la zona, en momentos en que el Río San Juan no se encontraba aún regulado (la represa de Ullum fue inaugurada recién en el año 1980).

El Departamento de Rawson posee numerosas perforaciones, gran parte de las cuales se destinan a uso agrícola. De las 209 perforaciones que posee el Estado sanjuanino en el departamento, aproximadamente 133 se usan específicamente para el riego agrícola.

Cabe acotar que el nivel freático en la zona se explica por la presión artesiana propia de los acuíferos de la zona, y en menor medida por la baja eficiencia del riego y la infiltración desde los canales sin impermeabilizar. Existe un sistema de drenes colectores en la zona, los que requieren de limpieza periódica para su adecuado funcionamiento.



Espárragos de Médano de Oro



Descripción

Requerimientos generales

Características de los espárragos a considerar:

- Bien desarrollado: tal que permita resistir el manejo y el transporte para arribar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- De consistencia firme.
- De forma, color, sabor y olor característico en su especie del típico local. (Descritos en el los atributos típicos)
- En estado fresco.
- Enteros, limpios y sanos.
- Cabeza compacta y bien cerrada.
- Libres de pudrición.
- Libres de defectos mecánicos.
- Libres de manchas o indicios de heladas
- Libre de tallo hundido y sin presentar floración alguna.
- Libres de daños causado por plagas, insectos vivos y enfermedades.
- Libres de cualquier material extraño (polvo, residuos químicos, etc.).
- De tamaño y calibre uniforme

Requerimientos específicos

Madurez: Los espárragos deben presentar un punto de madurez mínimo. El grado de madurez fisiológico se produce cuando el producto presenta: forma propia en su especie, sabor de medio a fuerte, textura del turión y aromas característicos. Los espárragos deben ser cosechados cuando alcancen el estado de madurez comercial, que se caracteriza por los siguientes parámetros.

-Longitud mínima de 17 cm

-Cabeza del turión compacta

Forma: La forma debe ser típica en su especie, los turiones deben ser lo más rectos posible.

Estructura: Los turiones deben presentarse con yemas terminales y brácteas completamente cerradas y estar libres de signos de lignificación.

Color: La tolerancia máxima de color blanco para espárragos verdes es de 10 cm desde la base.

Deshidratación: No se admiten rasgos de deshidratación en los manojos de espárragos. Se determina visualmente.