Agregado de Valor en la Producción Agroindustrial
Integración Internacional

La Experiencia de la Denominación de Origen del Salame de Tandil.

Prof. Mariana Paola Bruno

Lic. (MSc) Graciela Ghezán; Lic. (Dra.) María Laura Cendón.

Tandil, 14 y 15 de septiembre 2017

Temas a Tratar ….



- Marco Regulatorio de las IG/DO
- Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil.
- El Protocolo de Elaboración Común
- La Red de Actores una vez obtenido el Sello.
- Reflexiones Finales

Marco Regulatorio

¿Qué son las Indicaciones Geográficas ?

Signos distintivos que permiten **identificar un producto de calidad vinculada al origen**, que teniendo en cuenta un **valor** (reputación, calidad especifica vinculada al origen) merece un **reconocimiento oficial** y **protección legal**.

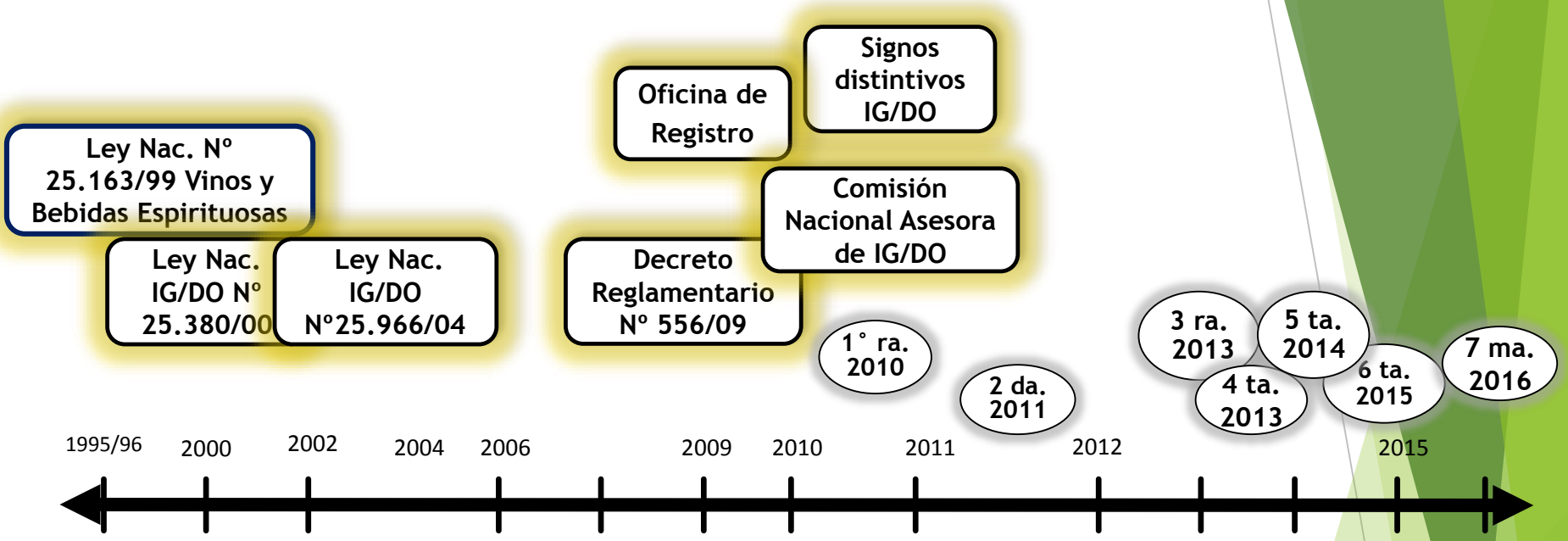
Marco Regulatorio

Indicaciones Geográficas (IGs)

	Denominación de Origen	Indicación Geográfica
Vínculo entre el producto y el área geográfica	El producto debe ser: - producido y - procesado en el área geográfica.	El producto deber ser: - producido **O** - procesado en el área geográfica.
	Factores naturales **y** humanos.	Factores naturales **y/o** humanos.
Requisitos que deben cumplir los solicitantes	-Consejos de Promoción con personería Jurídica.	- Persona física o jurídica - Cámaras o asociaciones de productores .

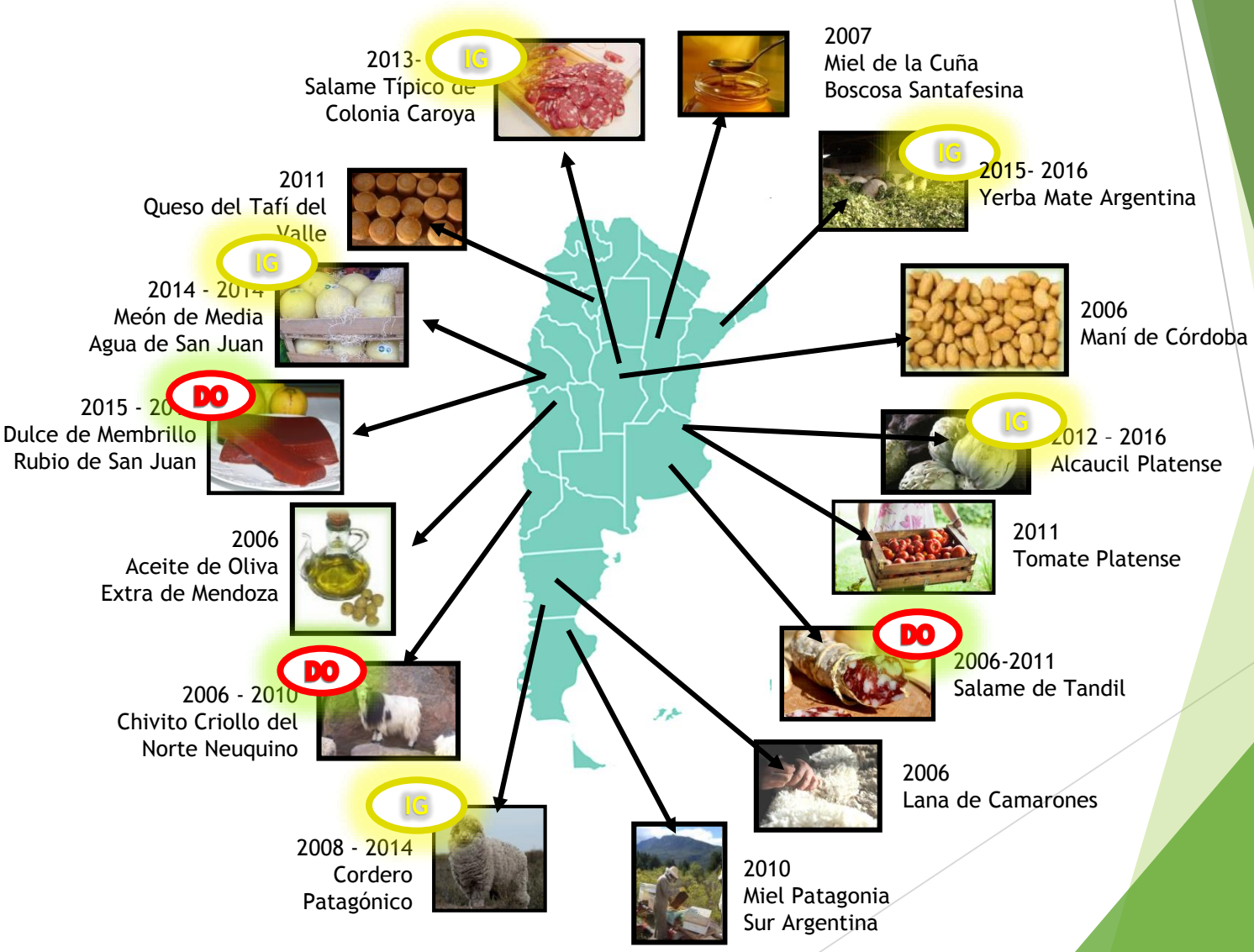
Fuente: Adaptado de Schiavone, E. en "Taller sobre IG-DO, Republica Argentina, 2010. MAGyP"

Marco Regulatorio



Marco Regulatorio

Indicaciones Geográficas en Argentina



Marco Regulatorio

Ley Nac. N° 25.163/99 Vinos y Bebidas Espirituosas

Ley Nac. IG/DO N° 25.380/00

Ley Nac. IG/DO N°25.966/04

Oficina de Registro

Signos distintivos IG/DO

Decreto Reglamentar N° 556/09

Comisión Nacional Asesora de IG/DO

1° ra. 2010

2 da. 2011

3 ra. 2013

4 ta. 2013

5 ta. 2014

6 ta. 2015

7 ma. 2016

1995/96 2000 2002 2004 2006 2009 2010 2011 2012 2015

Antecedentes de Agregado de Valor

La construcción del Protocolo de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

Red de Actores después de la Obtención de la DOT



IDEB CENTRO TANDIL

Proyecto de la Universidad

Denominación de Origen

Marca Producto Tradicional Tandil

Aprobación de la DOT. Resolución 986 (29/09/11)





Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

La Construcción del Protocolo de la Denominación de Origen del Salame de Tandil. A - Proyecto de la Universidad (2004)

Proyecto:
Caracterización de Chacinados por Origen de Producción

Actores:

- ✓ **FCV-UNICEN, investigadores**
- ✓ **Empresas Elaboradoras**

Objetivos:

- ✓ **Elección del Embutido Seco**
- ✓ **Caracterización del Embutido**
- ✓ **Sello de Calidad**

"Salame Picado Grueso"
"Receta Común"
"Denominación de Origen"

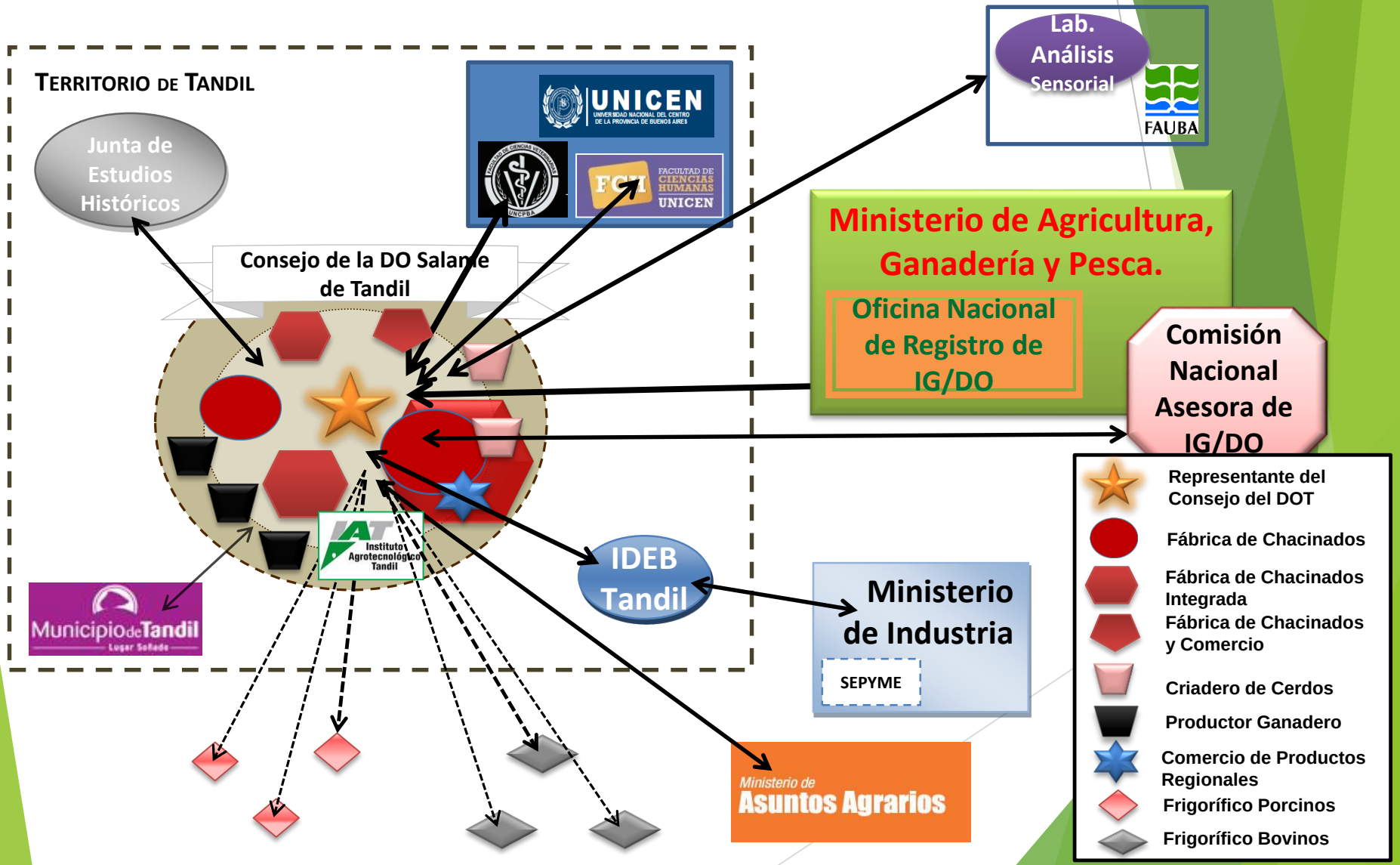
Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

Controversias…

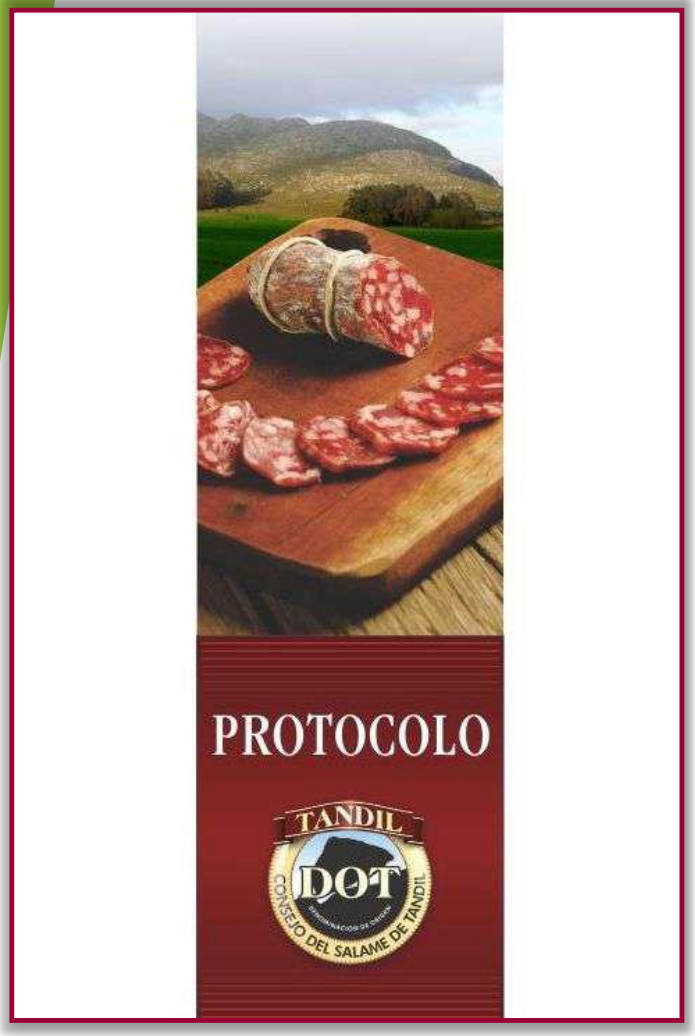


Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

Trayectoria de la Red de Actores



Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil



DENOMINACION DE ORIGEN SALAME DE TANDIL

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
4.PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Caracteristicas del producto.
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	Trazabilidad
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Histórico
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

Fuente: elaboración propia

Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
4.PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Caracteristicas del producto.
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	Trazabilidad
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Histórico
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

Fuente: elaboración propia

Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
4.PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Caracteristicas del producto.
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Histórico
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

Fuente: elaboración propia

Características del producto:

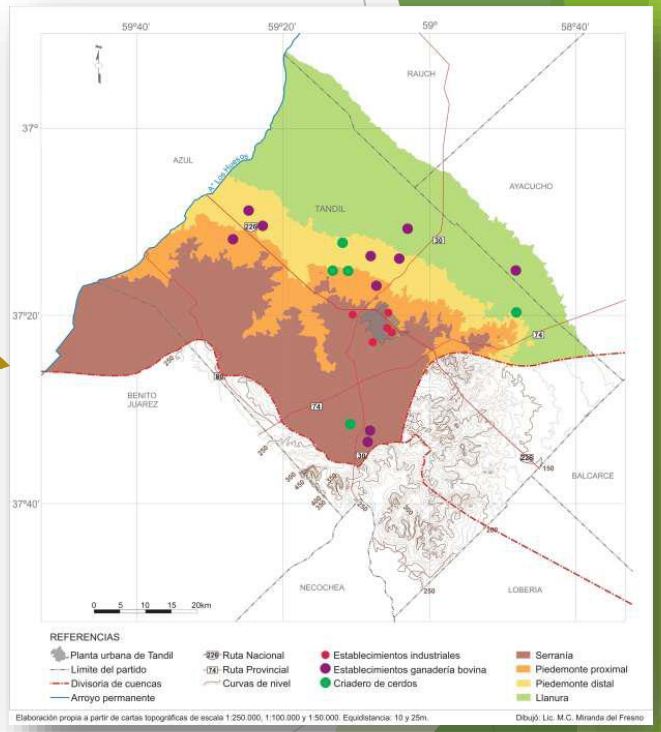
-Físico-químicas: forma, diámetro, longitud. Peso, emplume característico, materia grasa, humedad, ph, cloruros, aw.

- Sensoriales: consistencia, color, tipo de picado, sabor, aroma.

Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
4.PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Caracteristicas del producto.
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	Trazabilidad
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Histórico
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

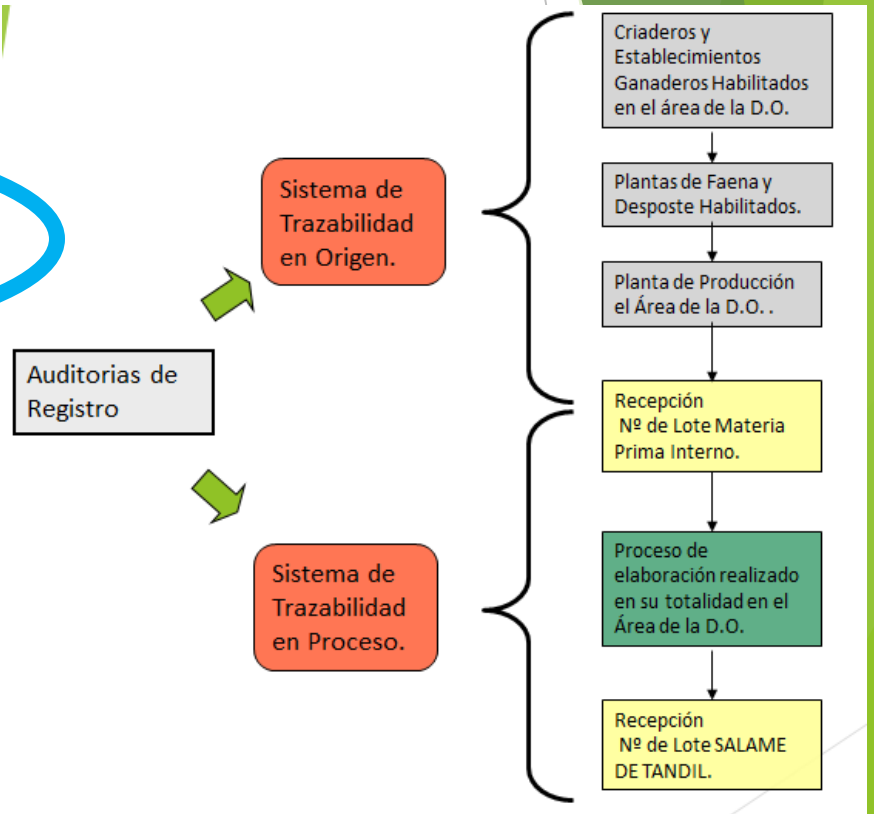
Fuente: elaboración propia



Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
4.PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Características del producto
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	Trazabilidad
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Historia
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

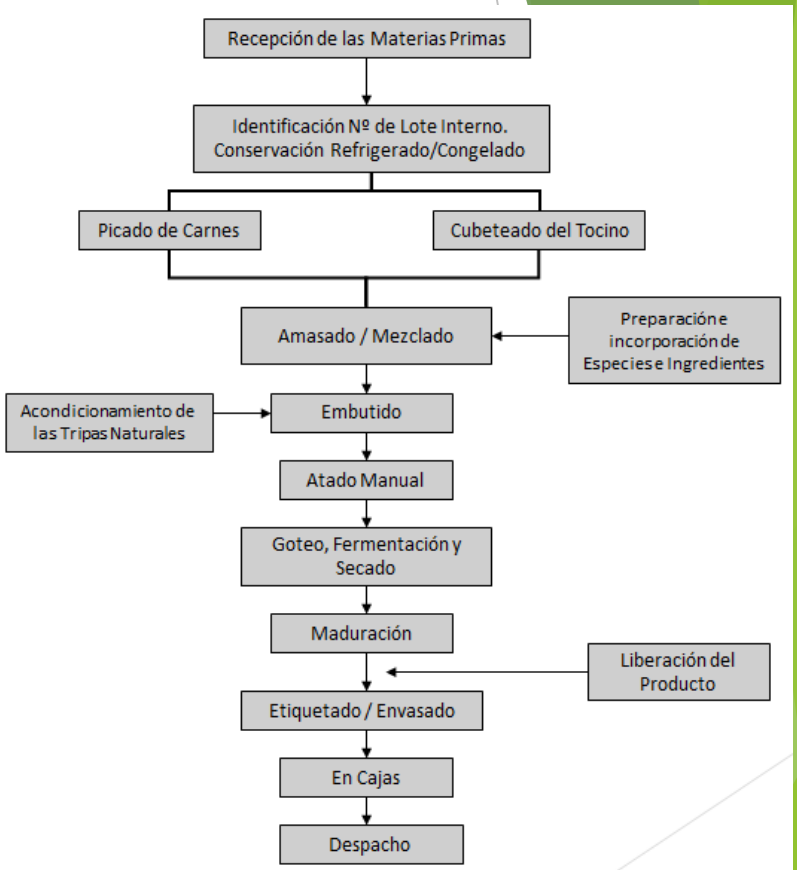
Fuente: elaboración propia



Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
4.PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Caracteristicas del producto.
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	Trazabilidad
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Histórico
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

Fuente: elaboración propia



Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Caracteristicas del producto.
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	Trazabilidad
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Histórico
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

Fuente: elaboración propia

Proceso de Construcción de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

PLIEGO DE CONDICIONES: CONTENIDOS		
1. AUTORIDAD DE APLICACIÓN		
2.DATOS DEL SOLICITANTE		
3.TIPO DE PRODUCTO		
4.PLIEGO DE CONDICIONES	Nombre de la IG/DO	
	Descripción del producto	Normas vigentes
		Procedencia de las materias primas
		Caracteristicas del producto.
	Zona geográfica	
	Prueba de Origen	Trazabilidad
		Controles del Consejo Regulador
		Responsable del control de la genuidad
	Método de obtención del producto	
	Vinculo con el territorio	Histórico
		Natural
		Humano
	Rotulado	
	Volumen comerciable.	
5.BIBLIOGRAFÍA.		

Fuente: elaboración propia







Aprobación de la Denominación de Origen del Salame de Tandil





Red de Actores después de la Obtención de la DOT

- ✓ Consejo de la Denominación de Origen del Salame de Tandil



- ✓ Producción, Comercialización y Consumo





- ✓ Promoción del Salame de Tandil

Red de Actores después de la Obtención de la DOT

Consejo de la Denominación de Origen del Salame de Tandil

Ajustes al tamaño y de los instrumentos de control

Organización de la Comercialización: Precio y Venta

Organización de la Producción

Organización de la Promoción y Difusión



Coordina las reuniones.
Logística.
Articulación con organismos del Estado.

Red de Actores después de la Obtención de la DOT

Producción, Comercialización y Consumo

- ✓ Volumen de Producción. ¿Cuánto representa de la producción total?
- ✓ Destino de la producción. ¿Local, regional, nacional o internacional?
- ✓ Canales de Comercialización.
- ✓ Precio del producto.
- ✓ Destinatarios





Red de Actores después de la Obtención de la DOT

Promoción del Salame de Tandil

- ✓ Identificación: desarrollo de Símbolos
- ✓ Promoción del Producto: folletos, capacitaciones, publicidad en medios gráficos, programas televisivos, videos institucionales y redes sociales
- ✓ Organización y/o Participación en Eventos Específicos: Festival de la Sierra, Ferias locales, regionales y nacionales; exposiciones.



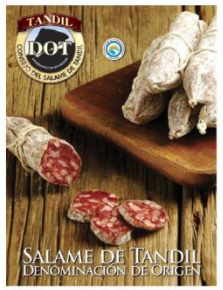
























Reflexiones finales

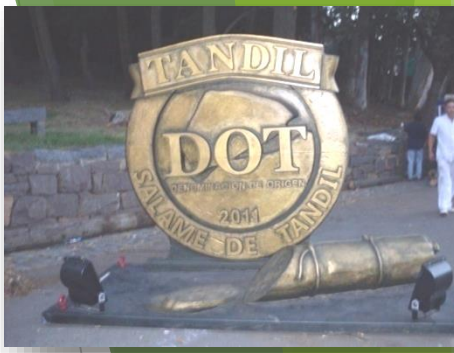
✓ **Aspectos positivos:**

- Generación de sinergias basadas en la confianza, lenguaje común y el beneficio mutuo.
- Incorporación de Innovaciones Organizacionales, profesionalización de la producción, sistema de trazabilidad.
- Valor Agregado al Territorio.
- Fortalecimiento del Entramado Institucional y mejora de las relaciones publico-privadas.

✓ **Puntos críticos:**

- Los actores intervinientes.
- Las preferencias de los consumidores.
- Estrategias de ampliar los mercados.
- Promoción del producto.

Muchas Gracias!!









TANDIL
DOT
DENOMINACION DE ORIGEN
CONSEJO DEL SALAME DE TANDIL