



PROCAL
PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS

Segundo Taller Nacional: ARGENTINA INDICACIONES GEOGRAFICAS y DENOMINACIONES DE ORIGEN: MARCO TEORICO y HERRAMIENTAS PARA SU IMPLEMENTACION.

En el marco del Proyecto Regional :

*“Calidad de los Alimentos vinculada al Origen y las Tradiciones” (FAO TCP/RLA/3211) y Carta
Acuerdo FAO-INTA (AETA)*

Jueves 8 de setiembre: CONTROL y CERTIFICACION.

Elena Schiavone (presentación); Marcelo Perez Centeno (experiencia de una DO, con control de los productores) y Pedro Landa (certificacion de tercera parte).

Exigencias Legales:

IG: ART. 16, REGLAMENTO:	DO: ART 17, Reglamento
<p><i>h) Métodos de control de la genuinidad de la producción: Se debe designar un responsable técnico — profesional universitario con incumbencias en la materia— u órgano de certificación externo, conforme normas en la materia.</i></p>	<p><i>III) Métodos de control de la genuinidad de la producción: El Consejo debe declarar cuál método utiliza, pudiendo optar por:</i></p> <p><i>1) Responsable técnico —profesional universitario con incumbencias en la materia, debidamente matriculado—;</i></p> <p><i>o, alternativamente,</i></p> <p><i>2) Organo de certificación externo, conforme normas en la materia. La documentación deberá ser avalada o certificada por la autoridad competente en la materia de orden provincial donde se encuentre la zona geográfica.</i></p>

Sistemas de garantias

Tipo Verificacion	Quien?	Adaptado para
primera parte	Productores y su asociacion (control interno) + supervision profesional	Mercado local
Segunda parte	Comprador	A menudo con supermercado (gran distribucion)
Tercera parte = « Certificacion »	Organizacion independente (publica o privada) HABILITADA	Requisito casi obligatorio para export UE exige para registro comunitario.
Participativa, asociativa	Asociacion de productores, consumidores, actores publicos, sociedad civil + supervision profesional	Mercado local, terceros paises que no exijan certificadora de 3º parte

Un PROTOCOLO “DE DISEÑO”

- Obligaciones de medios: cómo se hace?
Obligaciones de resultado: que producto se obtiene?
- En un Protocolo de IG /DO ... la mayoría de las reglas son “obligaciones de medios” vínculo con el territorio, el anclaje territorial, la dependencia a lo local.
- Los productos bajo IG /DO son alimentos, por deben cumplir las reglas generales relativas a los alimentos y las reglas específicas

Contenidos mínimos fijos:

- nombre;
- descripción del producto, materias primas, y características principales (calidad específica)
- delimitación del área geográfica;
- evidencia del origen en el área;
- métodos de producción;
- vínculo entre el producto de calidad y el entorno geográfico (interacciones causales);
- Método de control de la genuinidad (ente certificador o profesional responsable)

Toma de decisiones:

- Habitualmente, las producciones locales contienen una gran variedad... como codificar sin reducir esa riqueza?
- Cual se elige? El más frecuente? el mejor controlado? el de mas volumen? el que los actores consideran el más auténtico? o el del actor más poderoso?
- **Las reglas definen la red social relevante !**
Reglas faciles vs. Reglas difíciles, estrechas
Las decisiones deben ser hechas por los productores; los expertos pueden apoyar y sostener el proceso decisorio.

- *El tiempo que se utiliza para la construcción colectiva del Protocolo IG/DO no es tiempo perdido, sino un proceso de aprendizaje que no es posible reducir o contraer!*
- *Es un tiempo que sirve para que el grupo se organice, asuma sus responsabilidades, tome decisiones y elija las reglas relevantes!*
- *No se trata de llegar una plantilla previamente diseñada.*
- *Una solicitud de reconocimiento de la IG/DO, es un proceso para reforzar los lazos de confianza entre los actores, afianzar la especificidad y la transparencia.*
- *El Protocolo IG/DO no sólo es un conjunto de reglas sino también una diferenciación social.*
- *Reglas + reparto de responsabilidades: crea nuevos lazos de solidaridad.*