



**Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación**

Indicación Geográfica y Denominación de Origen

Productos con identidad territorial



Denominación de Origen (DO) Indicación Geográfica (IG)

Constituyen el sistema legal utilizado para la protección y el reconocimiento de una calidad particular vinculada a un territorio. Esa calidad particular se atribuye a los recursos locales, tanto naturales como sociales.

Son productos con un fuerte arraigo en su territorio y son resultado de la conjunción de recursos naturales y de saberes transmitidos a través de las generaciones.

En Argentina este sistema se encuentra regulado por la Ley 25.380 y modificatoria 25.966, decreto reglamentario 556/2009.

Dicha Ley constituye una herramienta para reconocer y proteger un producto de una calidad particular asociada con su lugar de origen por historia, saber hacer local, los factores naturales del medio que influyen en su modo de producción, entre otras cosas.

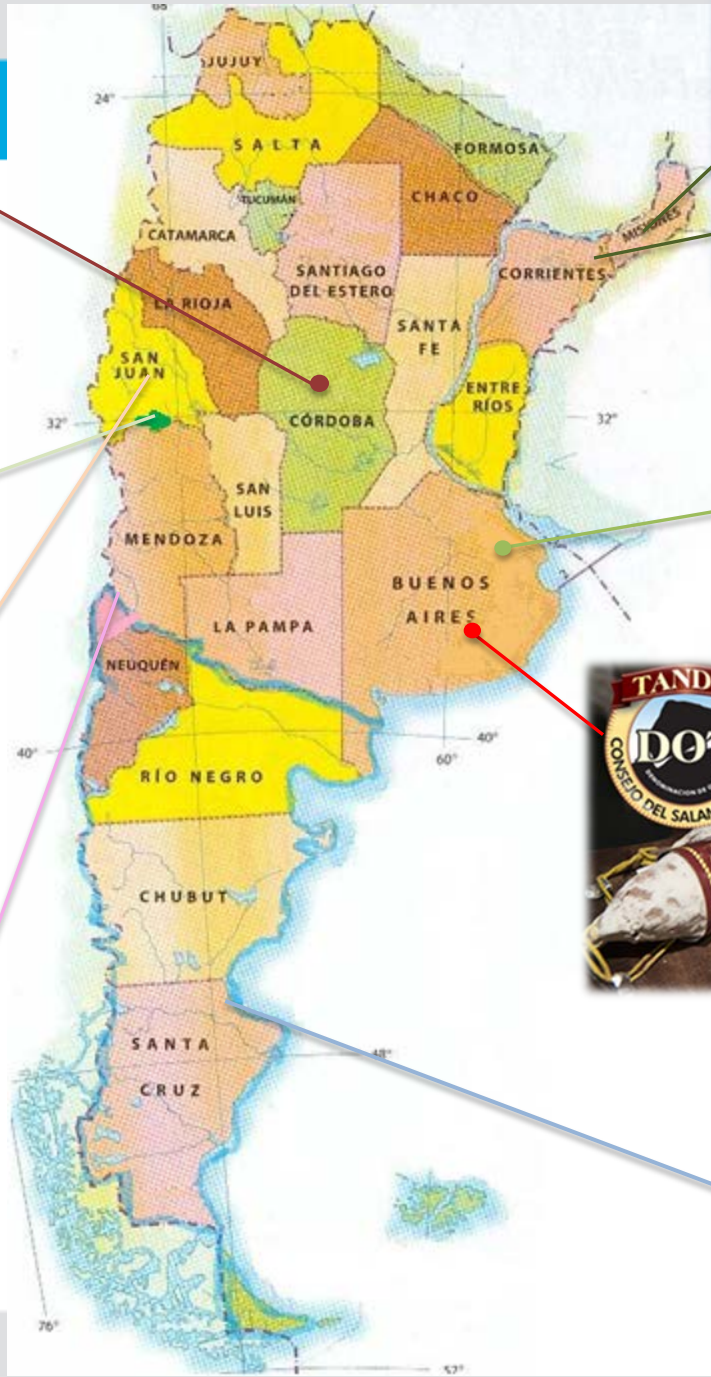
Productos reconocidos

Alcauciles Platenses/ Alcachofas Platenses	S05:0449752/13 Ex S01:0099377/2012	21/03/2012	Rec. Res 31/16	IG	Alcauciles Romanesco, Híbridos Violeta y Blanco. Amplio período de cosecha, capítulos con muy buena turgencia grandes y compactos.
Chivito Criollo del Norte Neuquino	S01:0173848/2006	15/05/2006	Rec. Res 950/10	DO	La raza Criolla Neuquina es resultado de la selección del hombre a través de los años. Los animales se crían en un entorno natural, con la rotación de los campos a través de la trashumancia. Chivito mamón 45 a 120 días, alimentado esencialmente con leche materna con escaso a nulo pastoreo en los campos de invernada. No realiza veranada. Chivito de veranada 120 a 180 días, alimentado con pastos naturales y leche materna. Realiza al menos un arreo a los campos de veranada.
Cordero Patagónico	S01:0246240/2008 acumulado S01:0331313/2010	23/06/2008 - 13/09/2010	Rec. Res 326/14	IG	Crianza extensiva en el medio natural patagónico, alimentándose con leche materna y con la vegetación autóctona de la región. Cordero: hembra o macho hasta el corte de dos incisivos permanentes. Cordero Ultraliviano, hasta 7 kg. Cordero Liviano, hasta 13 kg. Cordero Pesado a partir de los 13 kg (sin límite superior). Se comercializa en cuartos, medios y cortes.
Melón de Media Agua, San Juan	S05:0001811/2014	01/01/2014	Rec. Res. 549/2014	IG	Melón blanco tipo rocío de miel , de forma redonda, piel color crema, lisa y suave, con o sin presencia de retículo. Grande, con un peso unitario de 2 a 3 kg. La pulpa es amarillo verdosa, muy jugosa, azucarada y crujiente.
Salame de Tandil	S01:0265008/2011	07/07/2011	Rec. Res 986/11	DO	Salame picado grueso , externamente de color bordeaux claro, de 38 a 45 mm de diámetro, de 15 a 25 cm de longitud, con un peso de 170 y 250 g, emplume de color blanco
Salame Típico de Colonia Caroya	S05:0525221/2013	20/05/2013	Rec. Res. 37/2014	IG	Salame picado grueso, emplume de color gris claro homogéneo de 25 a 40 cm de longitud y 45 a 60 mm de diámetro, embutido en tripa vacuna, atado cada 7 cm, se corta en forma transversal a 45°. Al corte color rojo oscuro, brillante, con dados de tocino de 4 a 6 mm de lado.
Yerba Mate Argentina	S05:0018076/2015	30/03/2015	Rec. Res. 13/2016	IG	Yerba Mate Elaborada con Palo: contiene más del 65% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y menos del 35% de palo grosera y finamente triturado, astillas y fibras del mismo. Elaborada y envasada en Corrientes y Misiones.

Productos reconocidos

Productos aprobados por la CNA de IG y DO. A la espera de la conformación formal del Consejo Regulador de la DO Dulce de Membrillo Rubio de San Juan (como asociación civil sin fines de lucro) para pase a la firma (trámite administrativo). Abarca toda la provincia de San Juan, aunque localizada en sus oasis productivos, se excluyen las zonas del Valle Fértil y la zona de Médano de Oro, Rawson; por presentar diferentes condiciones agroecológicas.

Dulce de Membrillo Rubio de San Juan	S05:0075921/2015	02/12/2015	Avanzado	DO	Color rubio (hacia el amarillo/naranja/castaño rojizo), textura y consistencia: suave y firme pero no duro, no se debe pegar al paladar ni presentar consistencia de mermelada o pegajoso, textura gruesa, equilibrio entre dulzor - acidez, sólidos solubles: 65°Brix o más.
--------------------------------------	------------------	------------	----------	----	---



Productos potenciales

Quesillo de Trancas

Queso de Tafí del Valle

Espárragos de
Médano de Oro

Miel del Noroeste
de Córdoba

Miel de Malargüe

Piñón de Villa Pehuenia

Miel Nativa del Iberá

Cordero del Centro
Mesopotámico

Miel de Islas del Paraná

Tomate Platense

Cabrito de Quilino

