

0/H.12223
020

43960

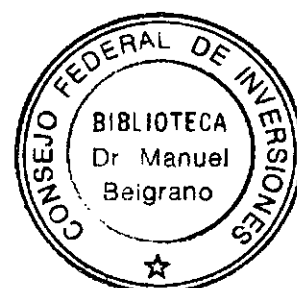
MINISTERIO DE LA PRODUCCION DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES -CFI-

FACULTAD DE AGRONOMIA - UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES -FAUBA-

**CONSOLIDACION DE LA
ESTRATEGIA ALIMENTARIA
PROVINCIAL
DENOMINACION DE ORIGEN
ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA**

INFORME FINAL



*ING. AGR. HECTOR ORDOÑEZ
DIRECTOR DE PROYECTO
ING. AGR. MARIA INES JATIB
CO-DIRECTOR DE PROYECTO*

MAYO 2003

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. ESTRUCTURA DEL TRABAJO.....	4
3. AVANCES LOGRADOS DESDE LA PROPUESTA ORIGINAL..... HASTA EL INFORME FINAL	6
4. EL FUTURO DE LA DO ACEITE DE OLIVA.....	12
5. LA EXPERIENCIA PILOTO	13
6. DESEMPEÑO INSTITUCIONAL.....	14
7. DESEMPEÑO ORGANIZACIONAL.....	15
8. LA PROPUESTA ORIGINAL: OBJETIVO..... Y METODOLOGIA DE TRABAJO	16
9. TRABAJO DE CAMPO.....	18
10. TRABAJO DE GABINETE	26
11. CONCLUSIONES GENERALES.....	26
12. BIBLIOGRAFIA.....	30
13- ANEXOS	
ANEXO I	ASPECTOS INSTITUCIONALES
	1. LEY PROVINCIAL
ANEXO II:	ASPECTOS ORGANIZACIONALES
	1. ESTATUTO DO CATAMARCA
	2. NOMINA DE PRODUCTORES DEL CONSEJO
ANEXO III	ASPECTOS TECNOLOGICOS
	1. INSTRUCTIVO PARA LA AGRICULTURA
	2. INSTRUCTIVO PARA LA INDUSTRIA
	3. PROTOCOLO DE CALIDAD
	4. BPM EN LA INDUSTRIA ACEITERA
	5. C. ALIMENTARIUS ACEITE DE OLIVA
	6. GUIA DE CAMPO
	7. GUIA DE LA INDUSTRIA
	8. REGISTROS DE CAMPO
	9. REGISTROS DE LA INDUSTRIA
	10. MODIFICACIONES PROPUESTAS POR LOS PRODUCTORES
ANEXO IV	IDENTIFICACION DE NUEVOS PRODUCTOS
	1. DATOS POTENCIALES VINO & PIMENTON
	2. DATOS PRODUCCIÓN OLIVOS
	3. INFORME SANTA MARIA
ANEXO V	PUBLICIDAD Y MEDIOS
	1. FOLLETOS
	2. MEDIOS

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe final resulta la conclusión de un largo trabajo que se resume en el CFI FAUBA 4553 y CFI FAUBA 5340. Es un nuevo punto de llegada que preanuncia un nuevo punto de partida.

Es un punto de llegada en tanto y en cuanto se consolida la experiencia de la estrategia de las denominaciones de origen en función de la prueba piloto iniciada que continua en marcha en torno al Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca. Su máxima expresión de madurez y desarrollo se corresponde con el Anexo III. Punto 10, en el que los productores aportan las modificaciones al Protocolo y a los Registros generados por la FAUBA pero puesto en práctica por los productores. Esto demuestra que los mismos asumen como propia la estrategia agroalimentaria de la DO y con la experiencia piloto en marcha se aprestan a su definitivo lanzamiento al mercado y los clientes.

Simultáneamente con este gran avance organizacional en estos días se produce un gran avance institucional con la definitiva sanción de la Ley de Denominación de Origen Provincial. De confirmarse esta sanción en los próximos días, y con los aspectos organizacionales definidos por los productores en el Anexo III punto 10. a partir de trabajo de la FAUBA; se podrá afirmar que los aspectos institucionales y organizacionales planteados en el CFI FAUBA 4553 & 5340 están acabadamente cumplimentados. Solo resta al sector privado consustanciar la estrategia en negocios concretos. Decisión empresaria en marcha que escapa al ámbito de influencia del Ministerio de la Producción, el CFI y la FAUBA. Las políticas activas de asistir en agronegocios al sector hoy, se pueden evaluar como altamente exitosas y sobre todo teniendo en cuenta las distintas crisis institucionales graves que se atravesaron tanto en la provincia como en la nación.

En cuanto al progreso institucional, organizacional y tecnológico puede seguirse su evolución en los puntos siguientes del presente informe.

La propuesta original tomaba en cuenta otros productos regionales susceptibles de estar amparados por la misma estrategia agroalimentaria de las DO. La presión de la dirigencia local en identificar áreas de reacción que eventualmente pudiesen registrar algún nivel de impacto. Los dos productos que surgen como potenciales DO son los vinos y el pimentón de los Valles Calchaquíes, que podría dar lugar a una nueva propuesta de trabajo conjunta. En cuanto al resto de los productos, infelizmente resultaron fallidos.

Después de varios años de trabajo en el CFI FAUBA 4553 & 5340 se puede afirmar que, entorno a las aceitunas y el aceite de oliva, los actores económicos sociales y políticos han podido concretar importantes avances tecnológicos, organizacionales e institucionales que, eventualmente, tras la decisión empresaria van a tener un indudable impacto en el mercado y los clientes.

Sin embargo las aproximaciones de difusión y capacitación en los sistemas de la viña y el vino, el pimentón, la nuez de nogal y otros productos regionales no han presentado el nivel de reacción que permita pronosticar una evolución favorable en el corto plazo en el sendero de las estrategias de las denominaciones de origen.

De más esta decir que es imperativo insistir en la difusión de la estrategia de las denominaciones de origen en el sistema de la viña y el vino y en el sistema pimentón predominantemente en los Valles Calchaquíes y en Tinogasta (sistema V&V) con el objeto de promover la reacción entre los actores económicos, sociales y políticos con vistas a un mayor compromiso futuro con la acción colectiva, el origen y la calidad como ya lo hizo el sistema olivo.

Es de esperar que en el futuro el derrotero de la difusión y la capacitación consoliden la estrategia en otras producciones y otras regiones de la Provincia de Catamarca.

En la actualidad resulta clave consolidar la experiencia piloto y promover acciones de seguimiento y monitoreo para sustentar la naciente experiencia del Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca.

2. ESTRUCTURA DEL INFORME FINAL

La estructura del informe final resume por un lado la propuesta original del Convenio CFI FAUBA 5340 que es un desarrollo superior de la propuesta CFI FAUBA 4553.

A partir de la introducción desarrollada como **punto 1**, se analizan los antecedentes, el objetivo general y los específicos y se pone especialmente énfasis en los potenciales beneficiarios. A continuación se desarrolla extensamente la metodología que incluye el trabajo de campo y de gabinete incluyendo un cronograma de trabajo y las metas.

El Punto 2. Avances logrados desde la Propuesta Original hasta el Informe Final describe los respectivos antecedentes que dieron lugar a los tres informes parciales que detallan los aspectos institucionales, organizacionales y tecnológicos focalizados en la denominación de origen y en la experiencia piloto en marcha del lanzamiento de la DO aceite de Oliva de Catamarca en la campaña 2002-2003. El primer informe parcial es de Diciembre 2002, el segundo de Enero de 2003 y el tercero de Abril de 2003

El Punto 3. El futuro de las DO y el Punto 4. La experiencia piloto resumen las situaciones progresivas que se van presentando en el Proyecto y las demoras en los tiempos concurrentes con distintos “conflictos y búsqueda de consensos” que se presentaron en Catamarca tanto en el sector privado como en el público. El equipo de la FAUBA siempre intentó armonizar de la mejor manera posible las promesas de la propuesta original. El resultado final aparece como auspicioso a futuro más allá de los desajustes en objetivos originales y tiempos con el resultado final. Asimismo, surge como necesaria la propuesta de la Experiencia Piloto como una forma de poder avanzar ante las demoras y los compromisos no cumplidos pero a la vez permitiendo consolidar el compromiso de aquellos productores que conformaron el Consejo y están dispuestos a seguir.

En el **Punto 5. Desempeño Institucional y el Punto 6. Desempeño Organizacional** se va resumiendo y dejando registrado los cambios que van ocurriendo en esos dos aspectos así como las distintas demoras que van ocurriendo en la sanción de la Ley provincial como la implementación por parte del Consejo y de los productores registrados.

En el **Punto 7. La Propuesta Original, el Punto 8. Trabajo de Campo y el Punto 9. Trabajo de Gabinete** se resumen, las actividades previstas y los cambios que van surgiendo sobre la marcha.

En el **Punto 12. Anexos**, se los divide en **Anexo I: Aspectos Institucionales-** Ley Provincial de DO detalla la ley provincial de DO que sufrió proyectos alternativos, debates y que en la actualidad esta en avanzado estado de tratamiento parlamentario y se espera la sanción para mayo del 2003.

En el **Anexo II Aspectos Organizacionales:** 1. Estatuto de DO de Catamarca detalla el estatuto del consorcio de la denominación de origen aceite de oliva de Catamarca que constituyo la base desarrollada por la FAUBA que finalmente adopta el Consorcio en su implementación y en el registro de personas jurídicas del mismo. El trabajo de gabinete final que se presenta como consta en el informe final del CFI FAUBA 4553 y en los parciales del CFI FAUBA 5340 incluye un sin número de reuniones con productores que le introdujeron diversos ajustes. 2. La Nomina de Productores del Consejo detalla las personas físicas y jurídicas que están involucradas en el Consejo de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva de Catamarca.

En el **Anexo III Aspectos Tecnológicos** se detalla: 1. INSTRUCTIVO PARA LA AGRICULTURA y 2. para la INDUSTRIA, 3 el PROTOCOLO DE CALIDAD. Son trabajos realizados en gabinete por la Ing. Jatib que extracta del protocolo de calidad original de la DO Aceite de Oliva los aspectos sustantivos para la identificación de los productos en la comercialización destacándose con especial énfasis los aspectos relacionados con la trazabilidad.

El **Punto 4. BPM EN LA INDUSTRIA ACEITERA** detalla un extracto del protocolo de calidad de la DO realizado en gabinete por la Ing. Jatib que destaca los aspectos relacionado con las instrucciones a cumplimentar en un protocolo de calidad en la agricultura. Resume un conjunto de buenas prácticas agrícolas (BPA) en la plantación de aceitunas que garantizan un proceso productivo focalizado en resaltar la calidad de proceso con el objeto de certificar la calidad de producto en la DO. Las BPM son extraídas de la propuesta de la SAGPyA en el mismo sentido.

El **Punto 5. Codex ALIMENTARIUS ACEITE DE OLIVA** es una recopilación de la Ing. Jatib que resume los aspectos críticos y los atributos esenciales del aceite de oliva según lo entiende el código Alimentarius.

Los **Puntos 6. GUIA DE CAMPO, 7. GUIA DE LA INDUSTRIA, 8. REGISTROS DE CAMPO, 9. REGISTROS DE LA INDUSTRIA** se presenta el trabajo de gabinete relacionado con la Guía de Campo y los registros de los respectivos establecimientos productores. De igual manera la Guía de Industria, y los registros detallan el conjunto de planillas, para llevar datos de puntos críticos a nivel campo y a nivel industria que garantizan las BPA y las BPM que permiten acreditar una calidad de procesos dada que sostenga la certificación. En ese trabajo de campo es importante resaltar la participación de muchos productores, industriales y técnicos locales que hicieron importantes aportes. En el trabajo de campo de tipo técnico llevado adelante por la Ing. Jatib para consustanciar el trabajo de gabinete fue muy importante el aporte de la coordinación del Novoa como así también los aportes institucionales y organizacionales de Ordóñez. Por lo tanto la presentación del trabajo de gabinete de la FAUBA, realizado por la Ing. Jatib, resulta de un importante proceso dinámico e interactivo con el sector privado –productores, industriales y técnicos- y con el sector público local. El trabajo de gabinete es resultado de un importante trabajo de campo en donde los aportes locales constituyen el gran valor agregado

Finalmente y dentro de los aspectos tecnológicos se adjunta en 10. MODIFICACIONES PROPUESTAS POR LOS PRODUCTORES varios documentos de productores entregados en le transcurso del mes de mayo de 2003 que de alguna manera justifican la demora en la presentación de este informe final. Los aportes de los productores constituyen un último ciclo de trabajo de campo llevado acabo localmente sin la participación del equipo de la FAUBA. En el mismo se destaca una gran participación de productores, empresarios y técnicos locales que están involucrados con el Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca. Este Anexo que surge originalmente de un trabajo de la FAUBA resulta sin lugar a dudas el mayor logro de este proyecto. En el Anexo esta claramente explícito el compromiso de los productores de aceituna y de los industriales aceites y de los técnicos locales en llevar adelante la estrategia alimentaria de la DO mas allá de la tutela de la FAUBA. Este tipo de acción privada justifica el esfuerzo de la FAUBA, el CFI y el Ministerio de la producción durante los CFI FAUBA 4553 y 5340. El liderazgo en la innovación de la DO para proteger el origen y la calidad del aceite de oliva de Catamarca ha sido finalmente transferido al sector privado local. Esta en ellos llevar adelante la experiencia piloto y lanzar definitivamente al mercado la estrategia de aceite de oliva con origen y calidad asegurada y certificada por la producción y la industria local. Con este Anexo la FAUBA no siente más que la satisfacción del deber cumplido. El mismo resulta de un trabajo de campo del Consejo de la DO de casi 100 días sin la participación de técnicos de la FAUBA y del Ministerio de la Producción.

Asimismo, se adjunta una nota del Presidente del Consejo de la DO, y además se destaca:

- ✓ El Instructivo para acceder al uso de la Denominación de Origen para los miembros del Consejo de Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca.
- ✓ El Registro de Productores y de Industrias.
- ✓ El Protocolo de Calidad de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva de Catamarca

El conjunto de estos documentos elaborados por los productores constituye un finalísimo y sintético trabajo de campo del Consejo de la DO a partir de un trabajo de gabinete llevado adelante por la Ing. Jatib de la FAUBA. Si bien el ciclo FAUBA locales se repitió muchas veces (ciclo gabinete –campo) esta es la última entrega de un trabajo de gabinete resultante de un largo trabajo de campo hecho solo por el Consejo de la DO.

En el **Anexo IV**, IDENTIFICACION DE NUEVOS PRODUCTOS: 1. DATOS POTENCIALES VINO & PIMENTON 2. DATOS PRODUCCIÓN OLIVOS 3. INFORME SANTA MARIA se detalla los datos de los participantes e interesados originalmente en la difusión de conceptos relacionados con el origen y calidad en el sistema viña y vinos y en el sistema del pimentón dulce. Se adjunta una serie de datos sobre el sistema olivo en la provincia de Catamarca preparados por el CPN Makaroff del Ministerio de la Producción en donde se puede observar el potencial actual y el futuro impacto del negocio de aceite de oliva no solo en Catamarca o el mercado local sino también el alcance de este cluster agroindustrial en el mercado mundial.

En el **Anexo V**, PUBLICIDAD Y MEDIOS se adjunta 1. FOLLETOS y 2. MEDIOS se presentan aportes a la reunión de Santa María del 24 de marzo de 2003 en donde la Ing. Caseres y el Sr. Ferraris complementan el tema tratado en el punto 6 del presente referido al informe parcial 3 de Abril de 2003. Se incluye mas aportes de los medios relacionados con distintos estados de avance del presente proyecto.

3. AVANCES LOGRADOS DESDE LA PROPUESTA ORIGINAL HASTA EL INFORME FINAL

Los antecedentes que dieron lugar a la propuesta original se apoyan en la estrategia de las Denominaciones de Origen que se fundamenta en agregar valor y dar seguridad jurídica a los productores locales y a los consumidores que muestran marcada preferencia por la notoria tipicidad y prestigio de los productos que potencialmente justifiquen ser amparados por las Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas.

El eje central de las denominaciones de origen pasa por la conjunción de terruño, diferenciación y calidad, que valoriza frente a los consumidores y protege a los agentes de la cadena de valor. Ello constituye además el eje central del activo intangible, protegido por el capítulo especial de la propiedad intelectual que ampara las indicaciones geográficas.

Los alimentos argentinos acceden a una excelente oportunidad al adoptar la estrategia de las denominaciones de origen. Los langostinos, calamares, centollas o la merluza del Atlántico Sur encuentran en el nombre Patagonia una síntesis de origen y calidad conocida. De igual manera las peras y manzanas. Lo mismo ocurre con los limones del Tucumán y los pomelos rosados de Salta y Jujuy. Todos productos típicos, notorios y prestigiosos que deben su posicionamiento en el mercado mundial al origen reconocido y a una calidad propia. Las carnes argentinas constituyen sin mas el gran paradigma de alimento típico, notorio y prestigiosos que debe su posicionamiento a un origen y a una calidad propia de ese origen geográfico y de trayectoria pastoril natural.

La propuesta Consejo de Denominación de Origen y Promoción Comercial Vinos, Olivares, Nogales Catamarqueños” (C.D.O. VONC) que se iniciara en el 2000 y continuara en el 2001, seguía la exitosa tendencia de Luján de Cuyo, San Rafael, Valle del Famatina en donde

vitivinicultores y bodegueros de Mendoza y La Rioja se organizaron para posicionar los excelentes vinos Malbec y Torrontes, típicos, notorios y prestigiosos productos regionales.

En el caso de Catamarca, los tres sectores considerados: vino, olivo y nogal presentaban distinto grado de desarrollo organizacional, tecnológico y comercial. La propuesta de la Denominación de Origen, como estrategia agroalimentaria común, promueve un marco institucional común que facilitara la conformación del polo catamarqueño.

Esa propuesta además se constituyó en una experiencia piloto de proceso de re-ingeniería de PYMES agropecuarias e industriales en el negocio agroalimentario regional. La experiencia de consolidación exitosa de una estrategia agroalimentaria de las denominaciones de origen constituye un caso líder que facilitará la adopción de alternativas similares por distintas regiones y distintos productos que enfrentan el mismo desafío de sobrevivir y crecer competitivamente.

La institucionalización y organización de la asociación de PYMES en el marco jurídico de las Denominaciones de Origen consolida las ventajas competitivas de los productos de la región en consideración.

El Proyecto Denominación de Origen Vinos, Olivares y Nogalares de Catamarca, estaba fundamentado en las acciones llevadas adelante a principios de los 90 en Olivares Catamarqueños y retoma los principales logros de esa experiencia que apuntaba a resolver las restricciones institucionales, organizacionales, tecnológicas y comerciales que limitaron el éxito y la sostenibilidad de la misma.

En dicha propuesta original se generó el Convenio CFI FAUBA N ° 4553 que se llevó adelante entre 2000 y 2001 en Catamarca con el Aceite de Oliva. Sobre la misma se consolidó la conformación del Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca y que oportunamente planteo la estrategia agroalimentaria de las denominaciones de origen como un fin para promover la valorización y la protección de los Olivares de la región Provincia de Catamarca.

En definitiva, de la experiencia anterior quedaron fuertes “activos”, a saber:

- ❖ El claro prestigio del conformado Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva Catamarqueño, posicionado de manera singular en los consumidores nacionales y de alguna manera también en el ámbito global.
- ❖ La Ley Nacional de Denominación de Origen 25.380, a punto de reglamentarse que definitivamente consolidaría la propuesta actual.
- ❖ La Legislación Catamarqueña referida a denominación de Origen.

Desde lo Institucional se promovió la normatización pública – leyes, resoluciones, normas – que formalizarían el marco de seguridad jurídica, y de aplicación de la misma garantizando la vigencia del derecho de propiedad de uso colectivo de la denominación de origen. La promoción del marco jurídico y de la vigencia del mismo debe abarcar el ámbito provincial y nacional. Oportunamente también se llega al ámbito internacional.

Desde lo Organizacional se conformó el ordenamiento privado de las denominaciones de origen en el grupo asociativo. En el entorno organizacional se consolidaron la coordinación de la acción colectiva en torno a los Olivares de la Provincia de Catamarca.

Desde lo Tecnológico se definieron los patrones de procedimiento, tanto para los procesos como para los productos a través del Protocolo de Calidad, en función de las necesidades del consumidor. En este mismo ambiente se definieron las tecnologías de proceso y de productos singulares y característicos que distinguen a la denominación de origen, del producto Aceite de Oliva, por los productores, acondicionadores y elaboradores involucrados.

Finalmente, los aspectos Comerciales relevantes del Plan Comercial se sustentaron en el potencial del sistema de valor Olivares de Catamarca y en la investigación de mercados, locales, nacionales, internacional etc.

Por ello, la propuesta requirió de un paso necesario de Consolidación de la anterior y como un paso previo a la siguiente que podría ser la acción colectiva de agricultores e industriales en torno al origen y calidad como una experiencia inédita en el NOA. A través de su seguimiento y monitoreo se producirá la consolidación de esta experiencia y se facilitará la introducción hacia una nueva focalizada en el complejo pimentón y en el complejo de la viña y el vino de los Valles Calchaquíes que a se estima promoverá el desarrollo de la agricultura, la industria, el comercio y el turismo de Salta, Tucumán y Catamarca en la región de los valles.

Esta propuesta: CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL DE LA DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA planteaba como objetivo general la consolidación de la implantación de la estrategia alimentaria DO Aceite de Oliva de Catamarca y la identificación de oportunidades potenciales de DO para otros productos.

Como objetivos específicos se determinaron como necesarios el seguimiento y monitoreo de lo implementado en la propuesta primera “Denominación de Origen y Plan Comercial Olivares de Catamarca” y del cumplimiento de sus objetivos específicos para su Consolidación y Sustentabilidad.

Constituyó otro objetivo específico la Identificación del potencial de reacción de nuevas oportunidades en D.O.: Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes y otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales.

En el transcurso del presente proyecto no se identificaron nuevas oportunidades para llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos regionales, salvo el caso del Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes. Durante dicha identificación se pretendía evaluar la potencial reacción de los actores socio económico y del mercado entorno a esta nueva propuesta.

La sustentabilidad de la Denominación de Origen Aceite de Oliva Catamarqueño es la que garantizó y sostuvo la estrategia alimentaria de las denominaciones de origen y promoción comercial de los productos regionales ya iniciada y facilitó el reconocimiento del potencial de la Estrategia de Denominación de Origen que comprenda el terruño de los Valles Calchaquíes Argentinos, es decir el Complejo Pimentón y el Complejo de la Viña y el Vino de los Valles Calchaquíes, ya identificados.

Los antecedentes que se consideraron en el Primer informe Parcial tomaron como base que el desarrollo de la estrategia de las denominaciones de origen ha tenido en el país un derrotero errático. A principios y mediados de los 90 se llevó adelante una apertura en muchas regiones y con muchos productos que auspiciaban un impresionante desarrollo de la estrategia en el ámbito local cuya expresión más notoria fue un Seminario Internacional sobre denominaciones de origen llevado a cabo en el Banco Nación a mediados de la década. (Ver bibliografía).

En ese entonces Don Gabriel Yravedra Llopis, reconocido experto español del INDO, responsable de mas de 200 denominaciones de origen institucionalizadas en España dijo (comunicación personal, ver bibliografía): “las denominaciones de origen no se inventan, se institucionalizan a partir de regiones distinguidas con productos típicos, notorios y prestigiosos, el proceso puede llevar 90 días; 3 días por mes durante 90 meses”.

Douglass North premio Nobel de Economía 1994 en 1998 en Saint Louis, Mi, a solicitud del autor definía que la extensión de soluciones institucionales, organizacionales y tecnológicas de

un ambiente institucional a otro no siempre era posible pues nunca se pueden reproducir las condiciones originales y por lo tanto no es de fácil extensión y/o reproducción de instituciones exitosas en un ambiente original en un nuevo ambiente.

Tan ciertas resultaron esas previsiones que durante toda la década del 90 y a pesar del trabajo llevado adelante no fue posible la sanción de leyes nacionales, aunque sí provinciales y solo se recuerda en la década pocas experiencias bien sucedidas, la indicación de procedencia carne ovina patagónica y las denominaciones de origen en vinos de Lujan de Cuyo y posteriormente San Rafael.

Sobre principios del SXXI en el 2001 se sancionan dos leyes Nacionales sobre DO para aplicar en vinos y en alimentos 25.163/01 y 25.380/01 respectivamente. Sin embargo en este errático devenir aún no están reglamentadas con lo cual no es efectiva su aplicación. Están sancionadas y/o en trámite parlamentario en Chubut, Santa Cruz, Buenos Aires y Catamarca.

En los años 2000, 2001 y 2002 el equipo de la FAUBA ha participado en tres proyectos CFI FAUBA de similar catadura en Santa Cruz, en Catamarca y en Buenos Aires.

En Santa Cruz el mayor éxito consiste en haber logrado transformar un programa de carnes provincial en un emprendimiento privado: Estancias de Patagonia. Empresa de productores que exporta exitosamente corderos a Europa. Sin embargo la estrategia de denominación de origen aún no está consolidada, falta la Ley y lo que es más relevante faltan mas actores sociales y económicos que sustenten la estrategia de DO, un solo caso es bueno, marca una tendencia pero por si solo no es un cambio de paradigma.

En el caso de Buenos Aires se esta llevando adelante el más importante proyecto de trazabilidad del país. El mismo incluye una región y un protocolo de calidad, es decir esta la base de la DO en marcha. Sin embargo hay una sensible demora en la legislación y la extensión geográfica, clave para el éxito de Pampas del Salado, que es aún un proyecto. Solo será exitosa Pampas del Salado si se lleva adelante la evolución del ternero de las pampas del salado al novillo de las Pampas Argentinas y eso incluye recursos y tiempo. Esta en marcha, en el ámbito de experiencia piloto con 11 municipios, 11 sociedades rurales 400000 has, 400000 animales adultos, 400 productores y 65.000 terneros en la experiencia piloto, gran envergadura para un test, pequeña para un cambio de paradigma.

En el caso Catamarca la ley provincial tiene un avanzado estado parlamentario, se ha conformado un Consejo de la DO de Aceite de Oliva de Catamarca en el que participan las industrias y los productores más importantes por tamaño o tradición con lo cual el proceso esta lanzado. Para su consolidación solo falta una experiencia piloto que ponga a prueba los aspectos organizacionales del Consejo y tecnológicos de la calidad, es decir una guía de campo de BPA y una guía en industria de BPM, que constituyen el soporte de calidad y organizacional para una futura DO consolidada.

Por lo tanto en el CFI FAUBA 4553 se llevó adelante un gran avance en la puesta en marcha de la DO de aceite de Oliva y en el CFI FAUBA 5340 se busca la consolidación de la experiencia DO Aceite de Oliva. En ambos caso en aceite de oliva se incluye a los productores tradicionales, a los nuevos productores empresarios y a los diferimientos agrícolas e industriales.

En la actualidad el componente Aceite de Oliva esta marchando con potencial de reacción e impacto, el componente vino, componente pimentón y otros productos regionales Catamarqueños apuestan su suerte a la iniciativa local tanto pública como privada. Las autoridades locales, los técnicos locales son los que están en mejores condiciones para convocar a los actores económicos y sociales de esas regiones y esos productos. Solo entonces tiene sentido la asistencia técnica del Convenio CFI FAUBA. Este convenio de por si no puede ir mas allá de la reacción de los actores locales. Solo se potencian los aspectos organizacionales y

tecnológicos en la medida de la convocatoria local. La FAUBA esta en condiciones de dar respuesta a dicho interés o deseo de cambio, no es alternativa al mismo.

La Argentina desde fines del 2001 vive una impresionante y caótica crisis institucional que ha llevado a un estado de anomia y a una creciente ausencia de instituciones básicas de la sociedad y el estado, el estado de derecho deja de ser la base del entramado de interacciones en la sociedad.

La Argentina de los 90, y la Argentina histórica fue siempre un ambiente poco amigable para la acción colectiva, el asociativismo enfocados en torno al origen y la calidad (Ej.: DO) como se enunció anteriormente, y en todos los informes CFI FAUBA 4453, 4334 & 4880.

Frente a esta situación de "path dependence", diría North (Ver bibliografía) y frente a esta crisis actual de ruptura de todos los contratos y caída de instituciones (ahorro, inversión, consumo, derecho de propiedad, derechos del consumidor, redes sociales etc.) queda en pie mas que nunca un tipo de propuesta como la estrategia de las denominaciones de origen en donde se convoca en torno al origen, se aglutina en torno a la calidad de productos típicos acciones colectivas, asociativismo con foco en el acceso al mercado y en las preferencias del cliente. Más allá del objetivo de desarrollo de la economía regional y del carácter comercial, el encuadre de las DO hoy presenta un interesante potencial para la reconstrucción del tejido económico y social de las economías regionales. Es por ello que desde la Dirección del proyecto las demoras y los inconvenientes son analizados en este amplio contexto entendiendo que cualquier acción orientada en este sentido es válida. Da alta contención mas allá que la medición del impacto tenga una sensible demora en el tiempo o en el espacio. La estrategia es aún más válida en tiempos de crisis. La relación costo beneficio se justifica aunque más no sea por el efectivo acompañamiento que se hace de los sectores de la producción de las economías regionales más postergadas, eso y solo eso permite a la FAUBA volver a apostar a este tipo de trabajo. La sola posible reconstrucción de redes sociales es de por sí el mas alto incentivo a trabajar.

Los antecedentes que dieron lugar al 2º Informe Parcial se fundamentan en el proceso que se lleva adelante en Catamarca desde hace un par de años, observándose que a partir del viaje de diciembre de 2002¹ se dio un avance definitivo en la ley provincial. La misma tiene un adelantado estado parlamentario que resulta de un trabajo de muchos meses y finalmente conflujo en un acuerdo con legisladores del oficialismo y la oposición para definir la sanción con la mayor brevedad posible.

Además esta conformado también el Consejo de la DO de Aceite de Oliva de Catamarca en el que participan las industrias y los productores más importantes por tamaño o tradición. En dicho Consejo ya están nominadas hace varios meses las autoridades definitivas. Con las autoridades, el estatuto aprobado y la personería jurídica se puede afirmar que el proceso de consolidación organizacional esta lanzado.

Para su consolidación definitiva solo faltaba el resultado de la experiencia piloto, que puso a prueba los aspectos organizacionales del Consejo y los aspectos tecnológicos de la calidad. Es decir la guía de campo de BPA y la guía de industria de BPM, que constituyeron el soporte de calidad y organizacional para una futura DO consolidada.

Por lo tanto en el CFI FAUBA 4553 se llevo adelante un gran avance en la puesta en marcha de la DO de Aceite de Oliva. En la actualidad con el CFI FAUBA 5340 se apunta a la consolidación de la experiencia DO Aceite de Oliva de Catamarca. En este caso, del aceite de oliva, se incluye a los productores tradicionales, a los nuevos productores empresarios y a los diferimientos agrícolas e industriales.

¹ Los Ing. Ordóñez, Jatib y Novoa participaron en distintas reuniones y talleres de trabajo desde el 16 al 19 de diciembre de 2002.

Tal como se señala en el presente informe, y se señaló en el anterior se avanza “lenta pero sostenidamente” en la consolidación de la estrategia. Sin embargo se mantiene lo enunciado en el primer informe:

Los esfuerzos llevados a cabo en Tinogasta y en Santa Maria en torno al vino, en Santa Maria en torno al pimentón son de mucha menor reacción y por lo tanto de menor impacto. Desde esta dirección se entiende que se requiere un mayor esfuerzo local y de carácter interinstitucional con menos superposición de instituciones y proyectos para convocar y aglutinar a los actores económicos y sociales en torno a una estrategia de las denominaciones de origen. Hasta ahora la reacción de los actores locales es pobre, tanto público como privado y el impacto de la propuesta y del equipo de la FAUBA también es pobre. Sin embargo esta Dirección considera que esa es la respuesta esperable y que solo con profesionalidad y tiempo como se menciona al principio (Yravedra & North) podrían salvarse estas situaciones del bajo impacto. Para ser más preciso en la Patagonia el negocio del Cordero Patagónico requirió de una década de trabajo público, privado y de la universidad hasta ser un proveedor confiable del mercado europeo. Solo con el financiamiento de CFI finalmente pudo tener continuidad algún tipo de acción.

Por otro lado la concreción de la experiencia piloto en marcha depende exclusivamente de los actores locales, públicos y privados, principalmente agricultores e industriales ligados al negocio del aceite de oliva.

Tal como se diseñó este CFI FAUBA 5340, tanto en los recursos asignados como en el tiempo asignado, la FAUBA no tiene la continuidad, intensidad y el financiamiento ad hoc alternativo que han tenido otros proyectos como el CFI FAUBA 5642 Pampas del Salado. Es decir que en la decisión de recortar presupuestos y tiempos originalmente sugeridos por la FAUBA, en el presente convenio, la intervención de la misma se reduce a los cortos viajes mensuales durante cuatro meses. A esta situación se agrega la demora en el lanzamiento del CFI FAUBA 5340 en unos tres meses. Todos estos antecedentes no constituyen la mejor estrategia para apuntalar posibles fallas que podrían presentarse en distintos aspectos locales, tanto público como privados.

Sintetizando, si las autoridades locales cumplen los términos establecidos en los aspectos institucionales y los miembros del Consejo llevan efectivamente a cabo las tareas relacionadas con la experiencia piloto el esfuerzo realizado hasta la fecha en la DO Aceite de Oliva de Catamarca dará frutos exitosos.

Si por lo contrario se presentan demoras, vacilaciones, dudas que superan la capacidad de respuesta contratada, la FAUBA no está con los recursos disponibles para complementar una energía local pública y/o privada que por diversos motivos no se exprese en plenitud. De ocurrir una emergencia en este sentido la experiencia piloto no tendrá finalmente el mismo nivel de impacto que con recursos asignados correctamente o como en el proyecto antes mencionado.

Así la tensión “éxito-fracaso” en torno a la experiencia piloto está focalizada en lo local, los elementos básicos han sido oportunamente aportados por la FAUBA. Infelizmente no se contemplan en el convenio CFI FAUBA 5340 un inicio anticipado, un mayor seguimiento, una mayor asignación de recursos materiales y temporales.

Esta observación es pertinente que quede clara para todos los actores involucrados. La misma surge de una evaluación del cuadro de situación actual del proyecto. Es decir: hasta la fecha se han cumplimentado fehacientemente todos los términos referidos en la contratación original.

Sin embargo el receso de enero y la situación de incertidumbre generada en el ambiente provincial (elecciones marzo), y de ciertos aspectos de la economía nacional que plantean incertidumbre en los negocios determinan un escenario general de incertidumbre. Esta situación atenta contra la consolidación del proyecto, en los tiempos y recursos asignados originalmente al mismo.

Esta aclaración solo sería válida en la eventualidad de una merma en los aportes de “energía local”. De funcionar adecuadamente los aspectos locales este cuadro de situación no se

presentaría y se estaría frente a un alto impacto y respuesta, más allá de la escasa asignación de tiempos y recursos originales.²

Finalmente, los antecedentes que dieron lugar al 3º Informe Parcial – se observa que, en el proceso de llevar adelante en Catamarca³ a partir de los viajes de Octubre⁴ y Diciembre de 2002⁵, y en mayor medida con los viajes de Febrero de 2003⁶ y Marzo de 2003⁷, un avance definitivo en el trámite parlamentario de la ley provincial. La misma presenta un adelanto resultante del trabajo de muchos meses; que finalmente confluyó en un acuerdo con legisladores del oficialismo y la oposición para definir la sanción con la mayor brevedad posible.

Sin embargo hasta la fecha de la presentación del 3º Informe Parcial aún no se logró la sanción definitiva. Se observa similar situación en Santa Cruz, en donde un proyecto análogo se presentó en 2000 y recién tuvo sanción definitiva como Ley Provincial N° 2635 de Septiembre de 2002. El decreto reglamentario de dicha provincia aún está pendiente. En gran parte esta situación no es más que un reflejo de lo que acontece con ambas leyes nacionales de DO. En esos casos aún no fueron reglamentadas las leyes, desde el 2000 y el 1999 respectivamente para alimentos y vinos.⁸

En el Consejo de la DO de Aceite de Oliva de Catamarca participan las industrias y los productores más importantes por tamaño y/o tradición. En dicho Consejo ya están nominadas las autoridades definitivas. En sus diversas reuniones llevan adelante los requisitos planteados en los estatutos del Consejo de la DO, y en los protocolos de BP tanto Agrícolas como Industriales. Con las autoridades, el estatuto aprobado, la personería jurídica y el cumplimiento de la normativa interna en marcha se puede afirmar que el proceso de consolidación organizacional está lanzado.

En la actualidad el componente Aceite de Oliva está marchando con potencial de reacción e impacto, el componente vino, componente pimentón y de otros productos regionales Catamarqueños apuestan su suerte a la iniciativa local tanto pública como privada. Las autoridades locales, los técnicos locales son los que están en mejores condiciones para convocar a los actores económicos y sociales de esas regiones y esos productos. Solo entonces tiene sentido la asistencia técnica del Convenio CFI FAUBA.

La Dirección del Proyecto estima que este análisis de situación debe ser especialmente tenido en cuenta. El mismo resulta de un análisis comparado de distintos proyectos ya realizados con distinto grado de impacto y resultado final. Si desde lo local se apunta a un resultado exitoso es fundamental tomar debida cuenta de esta introducción.

4. EL FUTURO DE LA DO ACEITE DE OLIVA

En el caso de la DO Aceite de Oliva de Catamarca sí bien se observan varias zonas productivas, Valle Central, Pomán y Tinogasta a los efectos del lanzamiento actual de la estrategia se entiende a Catamarca como una gran zona agro ecológica en donde la variedad Arbequina domina el escenario varietal.

Es fácil comprender que en un futuro no lejano la estrategia actual evolucionará a sub-zonas y el aceite regional será de distintos cortes incluyendo Arbequina y un conjunto de otras variedades.

² La Dirección del Proyecto estima que este análisis de situación debe ser especialmente tenido en cuenta. El mismo resulta de un análisis comparado de distintos proyectos ya realizados con distinto grado de impacto y resultado final. Si desde lo local se apunta a un resultado exitoso es fundamental tomar debida cuenta de esta introducción.

³ CFI FAUBA n° 5340 y CFI FAUBA n° 4453

⁴ Actividades pre-proyecto ver informe de avance I.

⁵ Los Ing. Ordóñez, Jatib y Novoa participaron en distintas reuniones y talleres de trabajo desde el 16 al 19 de diciembre de 2002.

⁶ Jatib & Novoa, San Fernando del Valle.

⁷ Ordóñez & Novoa, Santa María

⁸ La Ley 25.380/00 de Denominaciones de origen con sanción plena pero aún sin reglamentar. La Ley 25.163/99, con sanción plena aún sin reglamentar, cuyo objeto son las denominaciones de origen en vinos. Ley 4459/98 de Chubut esta sancionada y reglamentada.

La estrategia de los aceites varietales se entiende como un negocio de nicho dentro de la misma DO.

Por los datos de producción que se observan en los distintos cuadros del anexo se observa la creciente explosión productiva; lo que obliga a llevar adelante una estrategia comercial, marketing estratégico y operativo que de "salida" diferenciada a un producto distinto, típico, notorio y de creciente prestigio como lo es el aceite de oliva local. El volumen de producción "obliga" a una estrategia global. En ese sentido va la estrategia de la DO:

Por otro lado en los cuadros indicados en el Anexo IV – 3. se observa que de obtener resultados agrícolas máximos la capacidad de almacenaje y de molienda actual y prevista para el corto plazo no daría abasto al "boom" productivo.

El Anexo IV – 3. es parte de un estudio del Ministerio de la Producción (Makaroff et al, octubre 2002) en donde se destaca el potencial productivo de la región a la vez que se determinan cuellos de botella en el almacenamiento, en la molienda y sobre todo se debatió ampliamente (El 21 de octubre) el déficit de mano de obra especializada durante la cosecha de la aceituna.

Es evidente que el anexo, mas allá de los déficit mencionados, muestra el tremendo potencial de mercado del aceite de oliva.

Esa es la clave del avance en la DO de aceite de oliva y el avance organizacional y tecnológico logrado.

En tanto que en vino si bien se observa una creciente reconversión en Tinogasta, Andalgalá y en Santa María es evidente que son experiencias de menor reacción y menor impacto. Mas allá de ello, en el año 2002, se llevaron a cabo reuniones en Tinogasta y en Santa María, y esta lanzada la inquietud tanto en el ámbito oficial como privado.

En la reunión del 9 de octubre de 2002 en el Hospital San Juan (Ver mas adelante detalle) se observó la tremenda dificultad en la reconversión en nuez de nogal, llevo mas de una década reconvertir varietalmente la producción local de nuez (Carrizo et al 2002). Es decir los tiempos culturales para la reconversión agronómica deben medirse en esos tiempos. Cabe destacar que en la mayoría de los casos los tiempos comerciales y sobre todo los tiempos asociativos son aún mayores. Ese dato de la realidad es importante de atender a la hora de medir los resultados. El éxito en Catamarca de la reconversión varietal en una década podría ser tomado como un gran fracaso en otro contexto. (Ver North).

La reunión del 9 de octubre en el Hospital San Juan fue clara en ese sentido, se avanza pero con tiempos y características culturales locales. El equipo de la FAUBA ha "pecado" de apresurado, situación que se esta revisando en futuras acciones con el objeto de presentar mayor ajuste a la dinámica local, única manera de tener éxito sustentable en el tiempo.

5. LA EXPERIENCIA PILOTO

La experiencia piloto consiste en llevar adelante durante la campaña olivícola 2002/2003 un proceso de aseguramiento de origen y calidad en el marco del Consejo de la DO y bajo la normativa determinada por los instructivos de Buenas Prácticas Agrícolas en las fincas y de la Buenas Prácticas de Manufactura en la industria aceitera, que garanticen una primera certificación de la DO.

Esta primera certificación de la DO tiene como objeto "poner a prueba" la bondad de los instructivos de BPA y BPM a la vez que constituya una primera experiencia comercial también.

Los documentos que se adjuntan en los Anexos constituyen un trabajo de gabinete del equipo de la FAUBA. Ese trabajo de gabinete fue revisado en varias oportunidades en el campo por

técnicos de la FAUBA y por los productores, empresarios, técnicos privados y funcionarios provinciales.

Ese trabajo de sucesivas aproximaciones, multidisciplinario y multisectorial ha dado sus frutos detallándose en los Anexos respectivos los acuerdos logrados en el Protocolo de Calidad, en la Guía de campo, en la guía de industria y finalmente en las planillas de campo. Ese conjunto de registros constituye la clave del sistema de origen y calidad de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca que impulsa el Consejo local.

La experiencia piloto se lleva adelante durante la campaña olivícola 2002/2003. En la misma se conducen el registro del sistema de aseguramiento de origen y calidad en el marco del Consejo de la DO. La experiencia bajo la normativa determinada por los instructivos respectivos citados anteriormente: de Buenas Prácticas Agrícolas en las fincas y de la Buenas Prácticas de Manufactura en la industria aceitera, que garanticen una primera certificación de la DO

En la actualidad tanto los productores como los agroindustriales están finalizando el llenado de las planillas. Las mismas presentan una leve demora pues como se menciona se esta llevando un ajuste de último momentos de diferentes parámetros a registrar que hacen a la tipicidad y singularidad del aceite de oliva local.

Como se enfatizó en un informe anterior:

La experiencia piloto adquiere entonces un carácter de poner a punto los aspectos organizacionales y tecnológicos de la DO. El resultado del seguimiento y certificación de la actividad agrícola e industrial garantiza de esa manera la genuinidad y la tipicidad del aceite de oliva de Catamarca, es decir garantiza la certificación bajo el marco de la denominación de origen. El cumplimiento de los aspectos organizacionales y tecnológicos en la primera campaña tiene carácter provisional pero habilita a una prueba de mercado del aceite de oliva con denominación de origen.

En definitiva, el objeto de la experiencia piloto esta orientada al lanzamiento al mercado del aceite protegido por la DO. El lanzamiento además pone a prueba la capacidad de acción colectiva, tanto en los aspectos organizacionales y tecnológicos previos a la comercialización, como al mismo hecho de negocios que se concretan con dicha prueba de mercado frente a los clientes

6. DESEMPEÑO INSTITUCIONAL

Desde el primer informe del CFI FAUBA 4453 se elevo un proyecto de Ley Provincial que tuvo un derrotero parlamentario particular. Se adjunta en el anexo la versión que esta próxima a sanción en total correspondencia con las leyes nacionales de la DO sintetizando en una sola norma jurídica a todos los productos regionales, lo que representa una gran simpleza jurídica.

Según informes locales esta Ley próxima a la sanción, sufre demoras fundamentadas en el enriquecimiento del debate local y es importante el trabajo de muchos legisladores locales y de productores de los alimentos regionales susceptibles de proteger.

Sin embargo el ordenamiento jurídico provincial, como ya se explico en el informe final del CFI FAUBA 4453 requiere del ordenamiento nacional aún pendiente. El avance local consolida la experiencia local a la vez que finalmente promueve desde lo local el cambio a nivel nacional.

Se realizaron en diciembre reuniones con legisladores del oficialismo y la oposición que acordaron un texto común y además una pronta sanción.

El avance local consolida la experiencia local a la vez que finalmente promueve desde lo local el cambio en el ámbito nacional. Las informaciones referidas a la reglamentación de la ley Nacional confirman la demora del marco jurídico nacional.

El avance institucional local, de producirse, consolidaría la experiencia local a la vez que finalmente promueve desde lo local el cambio en el ámbito nacional. Las informaciones referidas a la reglamentación de la ley Nacional confirman la demora del marco jurídico nacional.

Como se mencionó en informes anteriores:

Sin embargo se entiende que la sanción de la norma provincial y la puesta en marcha de la experiencia piloto constituyen hechos auspiciosos que definitivamente van a promover la definitiva regularización institucional en el ámbito nacional.

Sintetizando el marco institucional de las DO no escapa a la grave crisis institucional de la Argentina en donde cada vez parece más complejo implementar reglas de juego sostenidas que sean el basamento de una competitividad sostenible en el largo plazo. El marco institucional de hoy en día esta en crisis, el derecho de propiedad (como la DO) esta permanentemente violado; las reglas de juego favorecen a unos pocos y castigan a los mas, y de especial manera a las economías regionales.

7. DESEMPEÑO ORGANIZACIONAL

En los Anexos se observa el avance en los aspectos organizacionales del Consejo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca. La conformación del Consejo definitivo, con sus autoridades y con su personería jurídica en avanzado trámite garantizan la concreción permanente de la estrategia alimentaria de las DO en el tema aceite en Catamarca.

En la reunión del 21 de octubre de 2002 se conformo y consolido este aspecto organizacional. Ver folletos Anexo V- 1.

La definitiva conformación del Consejo, con sus autoridades y personería jurídica en avanzado tramite, garantizan la consolidación permanente de la estrategia alimentaria de la DO en el tema aceite de oliva en Catamarca.

Es evidente que se observa un gran avance en la puesta en marcha del Consejo y la ratificación de la mayoría de las autoridades provisionales y la oportuna inclusión también de pequeños agricultores tradicionales que cubren el amplio espectro provincial. Es oportuno recalcar que la clave de éxito de este tipo de estrategia basada en la acción colectiva en torno al origen y calidad requiere de un funcionamiento regular, periódico, sostenido y de amplio consenso. De no presentarse ese tipo de funcionamiento en los agricultores e industriales no es posible sostener en el tiempo la DO.

La existencia de una política provincial y de una ley provincial son condiciones necesarias para definir una política de Estado, pero no son suficiente para los negocios. Para los negocios se requiere una vocación sostenida de los actores privados en llevar adelante una visión compartida, una misión colectiva y metas comunes. El resumen de todo ello es la experiencia piloto.

Es por ello que a lo largo de todos los informes se recalca permanente y enfáticamente la necesidad de un gran "aporte de energía" o esfuerzo privado local para garantizar el éxito de la experiencia en marcha. Se podría afirmar que gran parte de la difusión, capacitación y asistencia técnica a cargo de la FAUBA esta cumplimentada. Solo restaría el seguimiento y monitoreo de esta primer experiencia piloto. El éxito de la misma esta directamente ligado a la performance del ambiente organizacional y tecnológico del Consejo y a la performance institucional de la

provincia de Catamarca. Es la confluencia de ambas situaciones la que garantiza el impacto comercial en el mercado y los clientes.

De igual manera esta avanzada la experiencia piloto en lo que a Protocolo de calidad se refiere. Solo esta pendiente que tanto agriculturas y agroindustriales presenten al Consejo de la DO las planillas y las guías de campo y manufactura en tiempo y forma avalando lo detallado en el protocolo de calidad.

El equipo de la FAUBA entiende que con la presentación del informe final no solo estará toda la información disponible en el Consejo de la DO sino que además es probable que se cuente ya con alguna experiencia piloto de negocios.

Con vistas al Segundo Taller de trabajo (16 a 18 de diciembre de 2002) se estuvo trabajando para definir los Puntos Críticos del Protocolo de Calidad tanto en el ámbito del campo como de la industria. El objeto de dicho trabajo era determinar dichos puntos críticos con el propósito de definir los manuales de BPA y BPM (buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura) para facilitar la elaboración de la Guía de Campo y la Guía de Manufactura –que son en definitiva registros y planillas de control que facilitan el Aseguramiento del cumplimiento de dichas prácticas y que organizan el sistema de Auditorias del mismo por parte del Consejo de la DO. Estas auditorias permitirán lograr la certificación de la DO con carácter de experiencia piloto en la campaña 2002-2003. Este trabajo es fundamental e implica un paso más en la sustentabilidad de la estrategia de la DO. El Consejo de la DO esta analizando a los productores y a las industrias que estarían dispuestos y en condiciones de lanzar esta primera “experiencia piloto” de la DO Aceite de oliva de Catamarca.

A la fecha del 2º Informe Parcial, se definieron los Puntos Críticos de Control del Protocolo de Calidad tanto en el ámbito del campo como de la industria. El objeto de dicho trabajo era determinar dichos puntos críticos con el propósito de delimitar los alcances de los manuales de BPA y BPM (buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura) que facilitó la elaboración de las Guías de Campo y de Manufactura, que finalmente se alcanzó con el aporte de los productores y de los técnicos locales –sector privado-.

El Consejo de la DO está incorporando a los productores y a las industrias que estarían dispuestos y en condiciones de lanzar esta primera “experiencia piloto” de la DO Aceite de oliva de Catamarca. Varios industriales y un conjunto importante de productores están comprometidos en esta estrategia.

Finalmente, al momento de la presentación del 3º Informe Parcial, se re-elaboraron las Guías de Campo y de la Industria, se revisaron los Instructivos de llenado por parte de los productores y de la industria y se realizaron visitas al campo / industria, para la confirmación de dichos registros.

8. LA PROPUESTA ORIGINAL: OBJETIVO Y METODOLOGIA DE TRABAJO

La Propuesta de “CONSOLIDACION DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PROVINCIAL DE LA DENOMINACION DE ORIGEN ACEITE DE OLIVA DE CATAMARCA” tenia como objetivo general la consolidación de la implantación de la estrategia alimentaria DO Aceite de Oliva de Catamarca iniciada en la Propuesta previa “DENOMINACION DE ORIGEN Y PLAN COMERCIAL VINOS, OLIVARES Y NOGALARES DE CATAMARCA” y la identificación de las oportunidades potenciales de DO para otros productos.

Los Objetivos parciales de la misma:

1. Seguimiento y Monitoreo de la Denominación de Origen Aceite de Oliva de Catamarca para su Consolidación y Sustentabilidad, a través del seguimiento y monitoreo de lo implementado en la propuesta primera “Denominación de Origen y Plan Comercial, Vinos, Olivares y Nogales

de Catamarca” y del cumplimiento de sus objetivos específicos: 1. Denominación de Origen Olivares de Catamarca y 2. Promoción Comercial de la DO OC, en lo referente a Olivares y Aceite de Oliva, de modo de garantizar la sustentabilidad de dicha estrategia.

2. Identificación del potencial de reacción de nuevas oportunidades en D.O.: Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes y otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales. Este objetivo parcial permite llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos provinciales para su difusión. La identificación entiende evaluar y difundir la potencial reacción de los actores socio económico y del mercado en torno a esta nueva propuesta. De presentarse el potencial de una alta reacción se deberá en consecuencia analizar la posibilidad de proyectos ad-hoc.

Se planteaba como grupo beneficiario directo: los agricultores y la industria acondicionadora y procesadora local del sector involucrado directamente en el desarrollo de la DO: olivo y aceite de oliva, y los integrantes del Grupo Asociativo Promotor del Consejo de la DO Aceite de Oliva de Catamarca: agricultores, industriales acondicionadores y procesadores.

Se incluía como beneficiario directo los involucrados en el Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes, y de otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales.

Mientras que el grupo beneficiario indirecto de este Proyecto son todos los agricultores, la industria acondicionadora y procesadora y el Gobierno Provincial (los representantes locales del INTA, SENASA) y otras instituciones locales públicas o privadas afines al proyecto vinculados a la producción, elaboración, acondicionado, transporte, y todos los involucrados directa o indirectamente en la Producción de Oliva y Aceite de Oliva y complejo vinos finos y pimentón de los valles Calchaquíes, y del sector nuez, membrillo, cabritos y otros de la provincia y región.

La metodología de trabajo propuesta era en torno a actividades de difusión, capacitación y asistencia técnica basándose en la Consolidación de la Estrategia de DO Aceite de Oliva de Catamarca y la Identificación del potencial de reacción de los involucrados en otros productos potenciales, siguiendo los siguientes pasos:

- ❖ Difusión y concientización de la propuesta inicial para su consolidación en lo que hace a los aspectos institucionales: avances alcanzados con el proyecto de ley de DO provincial, organizacionales: logros alcanzados con la difusión, capacitación, conformación del Grupo Promotor, sus estatutos y reglamentos internos, comisiones de Producto, Calidad, tecnología y aspectos comerciales y en lo tecnológico: resultados de auditorias, estándares definidos, inicio de mejora continua y criterios del protocolo de calidad. En lo comercial se determinará el nivel de avance de la estrategia del plan comercial inicial en cuanto a nivel de desarrollo de marketing, vinculado al Aceite de Oliva.
- ❖ Capacitación específica vinculada a la DO en los agronegocios y su implantación. Temática relacionada con posibilidades comerciales, marketing, aspectos tecnológicos en cuanto al Protocolo de Calidad en lo referido a: diseño, desarrollo, implantación, organización del sistema de control de proceso y de producto en todos los niveles: producción, transporte, acondicionado, elaboración y comercialización. Así también se utilizarán estos talleres para evaluar e identificar el potencial de reacción de sectores involucrados en la elaboración de nuevos productos.
- ❖ Asistencia técnica focalizada en los aspectos tecnológicos de la producción, elaboración y comercialización de Aceite de Oliva. En este sentido se seguirá trabajando con los aspectos tecnológicos vinculados a Auditoria de Calidad en las empresas, estándares

medio de calidad actual por proceso y producto, nivel de desarrollo de mejora continua por empresa en lo agrícola e industrial y criterios de referencia de los Protocolos de Calidad de Aceite de Oliva.

Para esto, se llevaron adelante Talleres de Trabajo locales con los actores involucrados en la propuesta. Los talleres interactivos de tipo teórico práctico apuntan a resolver los aspectos estratégicos y operativos en el campo de acción.

Los Talleres de Trabajo se realizaron con el sector de agronegocios y alimentos involucrado en este proyecto: olivo y aceite de oliva. El monitoreo y seguimiento para lograr la consolidación de la implementación de la DO Aceite de Oliva de Catamarca facilitará la adaptación y ajuste de la propuesta del proyecto –primera versión- a la realidad de negocios del sector involucrado.

Asimismo, hubieron Talleres de Trabajo para Identificar el potencial de reacción de nuevas oportunidades para llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos provinciales para su difusión, tales los casos de Complejo Vinos Finos de los Valles Calchaquíes y Pimentón de los Valles Calchaquíes, y otros productos: nuez de nogal, membrillos, cabritos y otros productos provinciales.

La metodología se sustentaba en consolidar el proceso de cambio cultural iniciado en su primera versión en donde los profesionales participantes mas allá de la capacitación y la asistencia técnica llevaron adelante acciones facilitadoras para promover el cambio cultural.

La duración del proyecto, en cuanto se corresponde con la consolidación de la propuesta inicial a través del monitoreo, seguimiento y difusión de lo implementado estaba pensada en los requerimientos temporales de los procesos de cambio en la cultura de negocios. Los procesos asociativos en torno al origen y la calidad, Denominación de Origen y la respectiva promoción comercial, sustentados en complejos procesos temporales de adaptación activa a la nueva realidad de negocios.

En función de los antecedentes de los objetivos generales y específicos del proyecto y a partir de la metodología definida en la versión preliminar se incluyeron trabajo de campo y trabajo de gabinete.

El trabajo de campo comprendía la difusión, capacitación y talleres de trabajo, en el ámbito local para consolidar el trabajo iniciado en el Proyecto –Primera Versión- y el desarrollo de la evaluación e identificación del potencial de reacción de nuevas oportunidades para llevar adelante la estrategia de las denominaciones de origen en nuevas regiones y nuevos productos provinciales.

El proyecto era de doble carácter: de estudio e intervención, por lo tanto el trabajo de gabinete orientaba al trabajo de campo y este a su vez determinaba el trabajo de gabinete, que permitiera a través de los mismos ir reflejando lo ocurrido en el trabajo de campo para facilitar y permitir llegar al presente informe del Proyecto.

9. TRABAJO DE CAMPO

Como se indica previamente, el trabajo de campo comprendió un plan de visitas de seguimiento y monitoreo, talleres de capacitación y de evaluación e identificación de nuevos productos:

1. Evaluación Diagnóstica de Consolidación de la Propuesta inicial “Consejo de la DO y Promoción Comercial Productos Regionales Catamarqueños”
2. Difusión a través de talleres de concientización y capacitación para la consolidación de la propuesta inicial “Consejo de la DO y Promoción Comercial Productos Regionales

Catamarqueños” en lo que hace a los aspectos institucionales, organizacionales, comerciales y tecnológicos.

3. Evaluación e Identificación de nuevos productos provinciales, con los actores locales a través de:
 - 3.1. Reuniones locales con productores y elaboradores y cámaras que los agrupa, y demás involucrados de otros sectores: complejo del Vino y Pimentón y Otros: Nueces, Membrillo, Cabritos y otros productos regionales.
 - 3.2. Reuniones locales con representantes institucionales de la administración pública, instituciones académicas públicas y privadas, organizaciones no gubernamentales, otros de interés, con otros sectores complejo del Vino y Pimentón de los Valles Calchaquíes y Otros: Nuez de Nogal, Membrillo, Cabritos y otros productos regionales.
 - 3.3. Reuniones de evaluación del Equipo de la UBA – Facultad de Agronomía.
4. Jornada de Desarrollo, Ministerio de la Producción, 9 de octubre de 2002.

El primer trabajo de campo consistió en participar en una Jornada de Desarrollo organizada por el ministerio de la producción el 9 de octubre de 2002 en el Hospital San Juan Bautista con la participación de técnicos del ministerio de la Producción, técnicos de la FAUBA y del CFI.

En dicha Jornada se presentaron más de 10 trabajos que se vienen realizando desde esta gestión provincial, y un conjunto de trabajos que se llevan a cabo desde la anterior gestión local. Los trabajos cubrían casi una década de asistencia técnica para el desarrollo de las economías regionales de Catamarca.

La clave de la reunión fue distinguir el impacto de los resultados, los niveles de reacción de los sectores económicos y sociales y la escasez de recursos en los que se desarrollaron las experiencias.

Tomado ese conjunto de variables, frente a la escasez de recursos de todo tipo y las singularidades de la reacción de ciertos sectores económicos y sociales (pequeños productores minifundistas) se entiende que el impacto de los resultados es significativo.

En ese contexto en donde se abordaron distintas producciones regionales, nuez de nogal, membrillo, pimentón, vinos finos y vinos regionales, el caso del aceite de oliva de Catamarca se destacaba no por la calidad de los trabajos y/o los años de esfuerzo sino por el tremendo impacto que el sector tiene en la economía local. Por lo tanto se evaluó que el caso de aceite de oliva, con una experiencia piloto, tenía el potencial de liderar a los sectores menos dinámicos.

La reunión del 9 de octubre, sí bien esta fuera de la agenda del presente, fue clave para confrontar experiencias y entender ciertas singularidades culturales, agronómicas y socio económicas de la región. Sobre todo entender que lo que puede ser interpretado como una demora no es más que los reales tiempos catamarqueños para afrontar los cambios de paradigma. Para los no Catamarqueños de la reunión CFI & FAUBA esa debe haber sido la más importante conclusión de la Jornada.

La reunión del 9 de octubre constituyó una excelente apertura para el presente proyecto pues permitió definir y limitar las expectativas.

5. Jornada “Estrategias de la producción Olivícola de Catamarca”, 21 de octubre 2002.⁹

⁹ Ing. Emiliano Quiroga

A continuación se resume el informe realizado, que revelo los aspectos mas destacados de la reunión.

El Sr. Gobernador hizo inicio de la reunión, comentando la importancia de la producción olivícola y otras producciones de importancia en la provincia. Realizo una introducción de los temas a tocar en la jornada, como ser la DO y la Ruta del Olivo; Con la importancia que poseen ambos temas, tanto como para la comercialización del aceite de oliva, como para el desarrollo del turismo provincial. También anticipo sobre su visita a Chile, el próximo fin de semana, para ofrecer productos catamarqueños y tratar de palpar las posibilidades de salir a otros mercados a través de los puertos chilenos.

A continuación, el Ing. Ordoñez mencionó el tiempo se viene trabajando, junto a la UBA, en el proyecto de DO en Catamarca. Habló sobre demoras ocasionadas por ejecutivos en el ámbito nacional, que frenan el apoyo a las DO en el país, como forma de arreglar con dirigentes europeos, el menor subsidio de sus producciones agrícolas. Entonces para ganar la batalla debe haber un trabajo conjunto, realizado con bases sólidas, como lo son la Tipicidad, la Genuinidad, y la Singularidad del Aceite de Oliva de Catamarca. Si bien se conoce sobre las diferencias de los aceites del Valle Central, y del Oeste Catamarqueño, como inicio, se necesita comenzar todos unidos, para recién en un futuro distinguir sub-zonas en la DO. También se menciona el trabajo realizado por el equipo de Ordoñez junto a especialistas de otras partes del mundo para conformar un Proyecto de Ley Provincial que apoye la DO de productos catamarqueños.

Asimismo, se habló de cómo la Argentina equivoca el camino copiando productos de DO extranjeras, en vez de lograr sus propias DO, para posicionarse con diferenciación en góndolas de todo el mundo. Siendo que las DO siempre han logrado un sobreprecio (que van desde un 10% a un 1000%) del producto calificado con ella.

Luego, el Presidente Provisorio de la Comisión de DO, Sr. Juan Manuel Villa, hizo referencia a como se vino trabajando desde formación de la Comisión Provisoria de DO, de manera coordinada y conjunta con otros miembros de la misma. Menciona los actuales constituyentes de la misma Comisión (22 empresas promovidas), y planteo la imperiosa necesidad de que en la fecha se conformara el Consejo de DO definitivo que trabaje en el tema. Se aclaró que los fondos que se utilizaron para gastos de la Comisión provisoria, y se usaran para gastos de la Comisión definitiva (o Consejo definitivo) provienen de la inscripción de los interesados en dicha comisión, por lo cual deben abonar \$100 cada uno de los ingresantes a la misma.

Recalcó que la Comisión provisoria trabajo en un Estatuto y Reglamento que ampare el proyecto de DO, haciendo también difusión del mismo; siendo que participó junto a otros organismos provinciales y nacionales del trazado del Protocolo de Calidad para el Aceite de Oliva de Catamarca, aclarando que este último no es algo estático, sino que puede modificarse si se lo considera necesario. Dijo que se establecerá un Consejo de DO, para trabajar de manera conjunta, y recién en un futuro se podría dividir en comisiones del Oeste, del Valle Central, etc.

Luego finalizó su exposición llamando a quienes estuvieran interesados, a inscribirse para formar el Consejo de DO, y así poder participar en la Asamblea Constitutiva que se desarrollaría a continuación.

En la Asamblea Constitutiva de la Comisión de DO del Aceite de Oliva de Catamarca, se plantearon las propuestas de las personas que ocuparían cargos en dicha comisión, y se sometió a votación por parte de los inscriptos en la misma, quedando el consejo directivo conformado de la siguiente manera:

Cargo	Nombre y Apellido
Presidente	Juan Manuel Villa
Vice-Presidente	Luis Larata
Secretaria	Bibiana Marabini
Tesorero	José Pérez
Vocal 1°	Juan C. Solari
Vocal 2°	Jorge Rojano
Vocal 3°	Raúl Zelarayan
Vocal 4°	Elvio Argiro
Vocal Supl. 1°	Gustavo Regueira
Vocal Supl. 2°	Federico Pasquín

Comisión Revisora de Cuentas	Titular 1°	Guillermo Clark.
	Titular 2°	Rafael Cohen Sabban
	Titular 3°	Luis González Tejerían
	Suplente	Mario Lanari

Posteriormente, se realizó la presentación de La Ruta del Olivo, como posible estrategia de promoción provincial. Ing. Agr. Álvarez Morales – Ing. Agr. Héctor Ordóñez - CPN Asimov – Raúl Ayosa. Los disertantes hicieron lanzamiento de esta propuesta de estrategia de promoción de la Provincia, mencionando la importancia que implica la misma para el turismo y la comercialización de productos catamarqueños. Según lo expuesto dicha ruta recorrería establecimientos productores de olivo (ya sean tradicionales como promovidos) e industrias aceiteras olivícolas. Entonces de inmediato se planteó la posibilidad de incluir en la ruta, puntos de degustación y venta al público, no solo de aceite de oliva, sino también de otros productos catamarqueños.

También se mostraron láminas y folletos diseñados para promocionar la Ruta del Olivo, surgiendo como propuestas nuevas, la realización de libros y videos que traten la historia del olivo en la provincia, el trayecto productivo que va desde el campo a la industria, la entrega de muestras de aceite, la difusión de las cualidades organolépticas y medicinales del aceite de oliva catamarqueño, etc.

Asimismo, surgió del debate la posibilidad de realizar un concurso para buscar el logotipo que identifique la Ruta del Olivo, como forma de hacer participar e interesar a la población catamarqueña del tema. A continuación se planteó la necesidad de conformar una comisión que trabaje sobre el tema, por lo que de inmediato se procedió a su formación por parte de los concurrentes, entonces la “Comisión de Trabajo de la Ruta del Olivo” quedó conformada por un Coordinador: CPN Asimov y Mario Lanari, Francisco Copelo, Srta. Moreno, José Coca.

Posteriormente, se plantearon las problemáticas a solucionar, por la gran producción olivícola esperada este año. Exposición realizada por CPN Macaroff y Ministro Ernesto Álvarez Morales. Se mostraron cuadros con datos de producción de aceitunas esperada, mano de obra a ocupar, período de cosecha por variedad, producción de aceite esperada, etc. Luego se plantearon problemas que poseen actualmente los diversos eslabones de la cadena productiva comercial del aceite de oliva.

Los mismos mencionan: - dificultad para conseguir cantidad suficiente de cosecheros, estimados en unas 2500 personas, ciudadanos catamarqueños que no manifiestan interés en participar de la cosecha, problema de costos para las empresas, para pagar en blanco a los cosecheros, imposibilidad de usar niños en la cosecha, mejor dotados físicamente para subir a las plantas y cosechar manualmente, problemas para coordinar el transporte de la alta producción esperada, y la necesidad de bins, cajones, bolsas, escaleras, etc.; que deberán afrontar las empresas productoras.