

PROVINCIA DE BUENOS AIRES
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES CFI

**“DESARROLLO DE CUENCAS PRODUCTORAS
DE ESPECIALIDADES EXPORTABLES”**

INFORME FINAL

JULIO 2017

Ing Agr Gustavo Marcos

INDICE

1. INTRODUCCION	Pág. 4
2. CADENA DE LA CEBOLLA	Pág. 7
2.1. Antecedentes en el Valle Bonaerense del Río Colorado	Pág. 7
2.1.1. Caracterización de los productores	Pág.10
2.1.2. Comercialización	Pág.11
2.1.3. Mercado de destino	Pág.12
2.1.4. Mapeo institucional y territorial	Pág.15
2.1.5. Situación actual de la producción	Pág.16
2.2. Vínculos entre productores e instituciones públicas y privadas	Pág.17
2.3. Limitaciones productivas y comerciales	Pág.19
2.4. Caracterización de los empaques de cebolla del VBRC	Pág.21
2.5. Presentación de los resultados obtenidos	Pág.26
2.6. Plan de trabajo 2017	Pág.29
2.7. Formación de comisiones	Pág.29
3. CADENA DEL KIWI	Pág.32
3.1. Antecedentes del cultivo en el sudeste bonaerense	Pág.32
3.1.1. Caracterización de los productores	Pág.33
3.1.2. Aspectos técnicos	Pág.34
3.1.3. Producción mundial de kiwi	Pág.35
3.1.4. Mercado interno	Pág.36
3.1.5. Exportación	Pág.40
3.2. Vínculos entre productores e instituciones públicas y privadas	Pág.41
3.3. Diagnóstico participativo de la producción de kiwi del sudeste Bonaerense	Pág.42
3.4. Caracterización de los empaques de kiwi del sudeste Bonaerense	Pág.45
4. VITIVINICULTURA EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES	Pág.47
4.1. Antecedentes del cultivo en Buenos Aires	Pág.47
4.1.1. Caracterización de los productores	Pág.49
4.1.2. Producción	Pág.49
4.2. Descripción de los emprendimientos y su evolución	Pág.50
4.2.1. Al Este Bodega y Viñedos	Pág.50
4.2.2. Bodega Saldungaray	Pág.51
4.2.3. Bodega MYL Colores	Pág.52

4.2.4. Ita Malal	Pág.54
4.2.5. Costa y Pampa	Pág.55
4.2.6. Viña Cordón Blanco	Pág.56
4.2.7. Finca Las Antípodas	Pág.56
4.2.8. Pampa Estate	Pág.58

CONSIDERACIONES FINALES	Pág.59bis1
--------------------------------	------------

5. BIBLIOGRAFIA	Pág.60
------------------------	--------

6. ANEXOS	
Anexo 1. Estimación pérdidas de cebolla	Pág.62
Anexo 2. Recomendaciones APROVIS. Res Gral 3621	Pág.68
Anexo 3. Solicitud presentada al INASE	Pág.70
Anexo 4. Asistentes talleres mesa provincial de cebolla	Pág.71
Anexo 5. Asistentes talleres mesa provincial de kiwi	Pág.74
Anexo 6. Principios activos de los que se solicitan extensión de Uso al cultivo de kiwi	Pág.75

1. INTRODUCCION

El presente trabajo aborda el cultivo de cebolla en el valle Bonaerense del río Colorado, partidos Villarino y Patagones, el cultivo de kiwi en el sudeste Bonaerense y la vitivinicultura en la Provincia de Buenos Aires.

El caso de la cebolla es el más desarrollado en este trabajo debido a la importancia de este cultivo en la zona y la profundidad de la actual crisis que está pasando la actividad.

Se realiza un repaso de los antecedentes de la cebolla en la zona, caracterización de los productores, destinos de la producción, contribución de la cebolla al valor agrícola de la zona y descripción de la situación actual del negocio de la cebolla en la zona.

Se describen también los vínculos existentes entre la actividad privada y las instituciones relacionadas con la actividad.

Finalmente se inicia un proceso de determinación participativa de las limitaciones productivas y comerciales de la actividad. Para esto la metodología utilizada es la de convocar a reuniones o talleres a todos los actores de la cadena de la cebolla. Es destacable la gran participación de los profesionales independientes vinculados a la actividad, productores, instituciones públicas y privadas las que ya tenían una fuerte vinculación.

Al cabo de los 8 talleres realizados en el centro de capacitación CORFO en Hilario Ascasubi pasaron más de 70 personas (ver Anexo 4) que fueron aportando sus opiniones para poder realizar un diagnóstico de las dificultades de la actividad.

A partir de allí se plantearon algunas líneas de trabajo, de donde resultó la conformación de la comisión de semilla de cebolla con alcance nacional, cuyo objetivo es el cambio de status de la semilla de identificada a fiscalizada. Para lograr esto dicha comisión que convocará el INASE deberá trazar un plan de trabajo de 3 ó 4 años al cabo del cual se pueda contar con una zona de producción de bulbos para producción de semilla y cultivos de multiplicación de semilla que el INASE pueda certificar.

Si bien no se discute el potencial de la zona para la producción de cebolla, se reconoce que la calidad de cebolla obtenida en promedio es de regular calidad, pudiéndose obtener un producto de muy buena calidad. La calidad de la semilla utilizada es considerado por unanimidad el punto de partida para mejorar la calidad comercial de la cebolla.

La gran cantidad de mano de obra utilizada, la informalidad en la contratación y la falta de controles adecuados y parejos para todos los productores es sin lugar a dudas otro tema muy importante y sobre el que se deberá seguir trabajando con la participación de los organismos pertinentes.

Esta problemática dio origen a la conformación de la comisión de trabajo y la formulación de su propio plan de trabajo para lo que resta del año 2017.

De la mano de esta dependencia de la mano de obra y de los bajos rendimientos promedio de la zona y por ende elevados costos, se conformó la comisión de producción y tecnificación, con el objetivo de analizar distintos paquetes tecnológicos que puedan encontrar una solución a esta problemática.

Por el otro lado, en el aspecto comercial, la actividad está en crisis debido a que históricamente el 50 % de la producción se exportaba a Brasil, escenario que cambió drásticamente en los últimos dos años, siendo bajísima la exportación a Brasil durante la presente campaña, con la consecuente saturación del mercado interno y bajos precios.

Brasil ha dejado de importar cebolla de Argentina debido a que ha logrado tener producción de cebolla a lo largo de todo el año y aunque hay espacio para vender cebolla de mejor calidad que la que ellos producen, los volúmenes ya no son los mismos y por otro lado Holanda puede colocarla en Brasil a precios muy inferiores a los que lo puede hacer la cebolla Argentina. Se conformó entonces la comisión de comercialización con el objeto de analizar esta coyuntura y elaborar propuestas comerciales superadoras.

En el sudeste Bonaerense el cultivo de kiwi encontró la mejor zona en todo el país para su desarrollo debido a una buena combinación de condiciones climáticas, latitud y tipo de suelos. Esta situación ha permitido lograr una calidad comercial superior a la calidad del kiwi Chileno.

En la primera parte del trabajo se describen estas condiciones, se caracterizan los productores y se hace un detallado análisis de los volúmenes de producción y los de importación dado que nuestro mercado interno no es suficientemente abastecido por la producción local. También se analiza la evolución de los precios a lo largo del año.

De la misma manera que en el caso de la cebolla hay una muy buena interacción entre las diversas instituciones y los productores y técnicos dedicados a esta actividad.

Se organizó un taller para realizar un diagnóstico participativo al que hubo muy buena participación de los actores de esta cadena.

Como contrapartida a estas buenas condiciones de producción el cultivo encuentra algunas dificultades para su desarrollo con una coyuntura muy distinta al caso de la cebolla.

No es una actividad que esté en crisis pero que tiene obstáculos para su desarrollo en la falta de financiamiento a largo plazo, la falta de agroquímicos registrados para su uso en este cultivo y según el año, el

ingreso de grandes cantidades de kiwi chileno sin los adecuados controles en cuanto a calidad de la fruta, lo que en algunos momentos satura el mercado con la consecuente caída de los precios, perjudicando a los productores locales.

Finalmente, la actividad vitivinícola en la provincia de Buenos Aires está mucho más diseminada en su geografía que en los casos del kiwi y la cebolla ya que hay emprendimientos tanto en el sudeste, como en el sudoeste y el norte de la provincia.

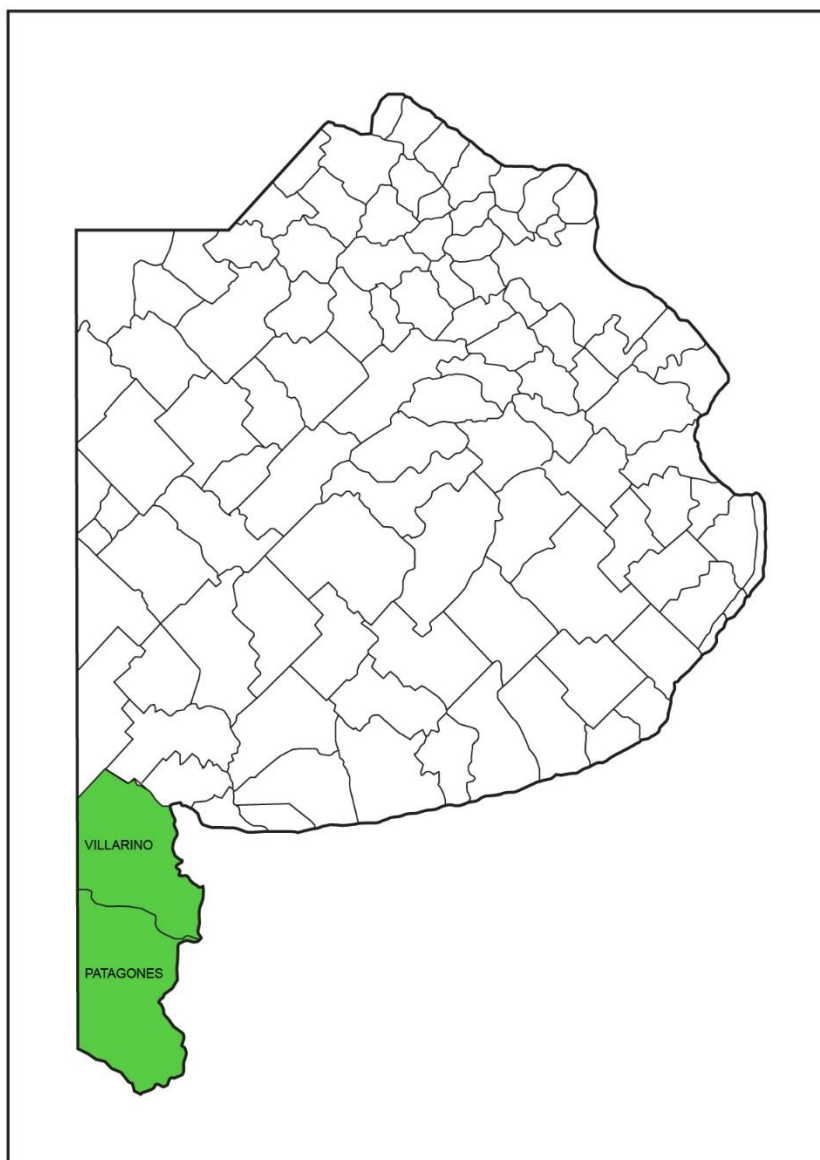
Se presenta información de la superficie en producción de la provincia de Buenos Aires, volúmenes, sistemas de riego y la caracterización de los productores.

Posteriormente se describen 8 proyectos en marcha en la provincia, y el estado de desarrollo de los mismos.

2. CADENA DE LA CEBOLLA

2.1 ANTECEDENTES DEL CULTIVO EN EL VBRC

El cultivo de cebolla en el Valle Bonaerense del Río Colorado se desarrolla en los departamentos de Villarino y Patagones, cuya ubicación se puede ver en el siguiente mapa de la provincia de Buenos Aires.



Los principales productos que aportan al valor bruto de la producción del Valle Bonaerense del Río Colorado son la cebolla y la ganadería, seguidos por la producción de semillas y los cereales. En el gráfico N°1 puede apreciarse dicha importancia.

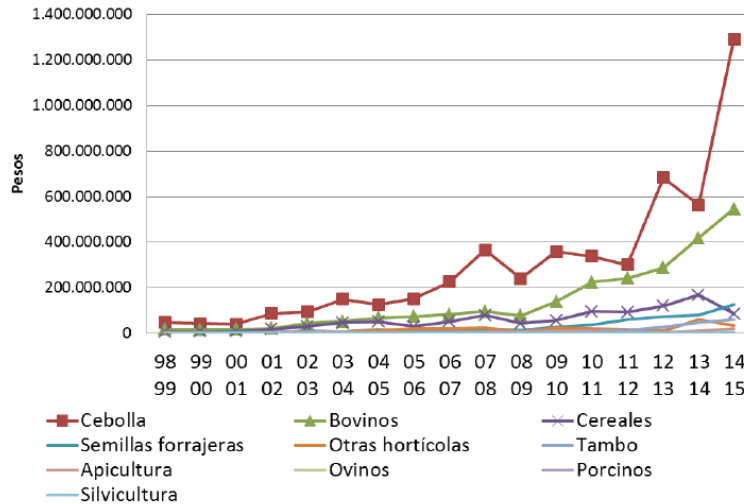


Gráfico n°1: Participación de cada cadena en el producto bruto agropecuario del VBRC en cada campaña de riego. Valores a junio de cada año. Fuente: Elaboración en base a datos de CORFO río Colorado y la encuesta CORFO-UNS

En el gráfico n° 2 se refleja la participación porcentual de la cebolla, la ganadería, los cereales (incluye la semilla de girasol) y las semillas forrajeras en el valor bruto de la producción regional.

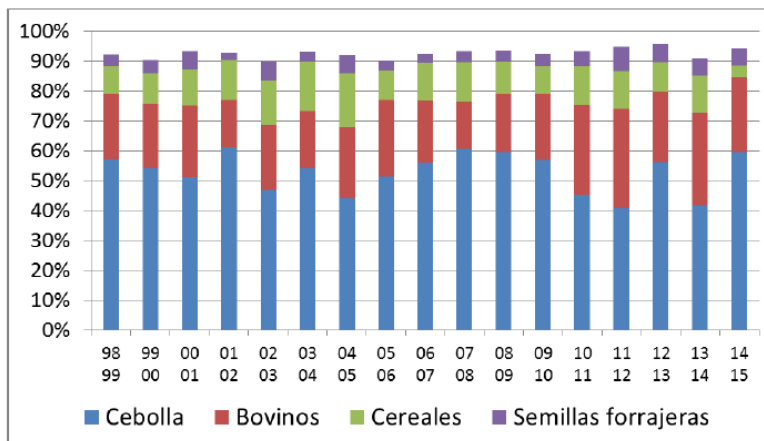


Gráfico n°2: Participación porcentual de la cebolla, la ganadería, la producción de semillas forrajeras y los cereales en el valor bruto de la producción. Fuente: Elaboración en base a datos de CORFO río Colorado y la encuesta CORFO-UNS

Los productores que se dedican al cultivo de cebolla difieren en tamaño y complejidad organizacional. Lucanera, Castellano y Barbero (1997) señalan que dentro de los establecimientos de la zona pueden distinguirse al menos tres clases de productores cebolleros:

i) **Chicos**, con características de explotación familiar, que cultivan menos de 5 hectáreas de cebolla, utilizando tecnología de mano de obra intensiva, con baja utilización de agroinsumos y rendimientos relativamente más bajos que en otras explotaciones de mayor tamaño.

ii) **Medianos**, que cultivan entre 5 y 20 hectáreas, utilizando tecnología más moderna que incluye un mayor uso de insumos agropecuarios, con mayores rendimientos que en el caso anterior.

iii) **Grandes**, que siembran más de 20 hectáreas, arriendan buenos campos, utilizan tecnologías más mecanizada, incorporan agroquímicos y obtienen muy buenos rendimientos.

Una proporción importante de la oferta es cultivada por minifundistas bolivianos, cuasi mono productores y, que en general, no son propietarios de la tierra sino aparceros de pequeñas parcelas y sólo cuentan con algunas herramientas manuales y la fuerza de trabajo familiar. Trabajan con contratos informales de mediería suscriptos con productores más grandes que suministran el suelo y muchas veces los insumos básicos. Sus costos variables de producción son sustancialmente inferiores al del resto de los productores al remunerar el trabajo en forma residual.

Algunos tienen apoyo de programas sociales asistenciales que les ha permitido acceder a cierto equipamiento e infraestructura de uso colectivo (tractor, galpón).

Otros pequeños productores, los minifundistas locales o “criollos”, suelen ser propietarios, si bien tienen fuertes limitaciones para integrar el capital de trabajo que se requiere en cada ciclo productivo (insumos agropecuarios, mano de obra).

Con rendimientos relativamente más bajos que en las explotaciones de mayor tamaño, los productores minifundistas se ven obligados a vender el producto al momento de la cosecha, y con un primer procesamiento realizado a campo si la mano de obra familiar se lo permite. No tienen posibilidades de acceder a información para conseguir mejores oportunidades de comercialización. Esto lleva a la consecución de precios más bajos, y a un riesgo vinculado únicamente a las oscilaciones de precios que sufre el producto entre una campaña y otra, o dentro de la misma campaña en función de la oferta del producto. Modalidades alternativas se le presentan muy costosas o inaccesibles en su situación actual.

Otros productores tienen características empresariales y evidencian distinto tamaño. Se pueden diferenciar dos grandes grupos: i) los no integrados y ii) los integrados al proceso de empaque –comercialización.

En el primer caso son mayoritariamente productores diversificados. En algunos casos, estos capitales provienen de pequeñas explotaciones familiares que se localizan en el Valle Bonaerense del Río Colorado e, inicialmente, se orientan a la producción de cebolla. En otros casos, se trata de empresarios y profesionales que se acercaron a la actividad agraria, y la producción de cebolla en particular, incentivados por el dinamismo que adquiere en la última década. Son productores que cuentan con cierta capacidad económica y financiera que les permite diversificarse en

ganadería, y cultivos extensivos (trigo y girasol). Bajo estas condiciones, poseen mayor margen en sus decisiones de producción y comercialización. Pueden diferir la venta buscando diferenciales de precios que le permitan mejorar la rentabilidad del negocio.

En el segundo caso, los productores integrados son, en general, propietarios de explotaciones medianas grandes, diversificados, aunque la producción de cebolla es una de sus actividades principales. Cuentan con galpones de empaque equipados y la capacidad de estas instalaciones supera, en algunos casos, la producción propia que tienen para estafase de post-cosecha. Venden, entonces, este servicio de acopio y comercialización.

Este tipo de firmas tiene, entonces, un mayor acceso a la información y capacidad financiera para organizar el negocio en función del contexto. (Gorenstein, Quintar, Barbero, Izcovich, 2005).

2.1.1. Caracterización de los productores ¹

En la región desarrollan la actividad agropecuaria algo más de 1.300 productores. En el Cuadro N°1 puede verse que el 67% de los establecimientos tienen menos de 200 hectáreas y en conjunto poseen sólo el 12% de la superficie empadronada, mientras que las explotaciones de 1.000 hectáreas en adelante, que representan el 8% del total, utilizan el 60% del suelo. Se advierte entonces una gran concentración de tierra en algunos pocos productores.

CUADRO N°1 CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTORES

Hectáreas	Productores (%)	Superficie (%)
Hasta 200	67%	12%
200 a 499	17%	13%
500 a 999	9%	15%
1.000 a 1.999	5%	15%
2.000 a 5.000	2%	10%
Más de 5.000	1%	35%
Total	100%	100%

Fuente: Banco de Datos Socioeconómicos de CORFO – Río Colorado (CORFO – UNS) 2012

También puede realizarse otra diferenciación entre los productores, puesto que hay algunos que evidencian un perfil empresarial y otros son del tipo tradicional. Dentro de estos últimos, aunque con comportamientos particulares, se ubican los productores bolivianos que conforman una comunidad de más de 5.000 personas.

El tipo de empresa tiene absoluta correlación con el tamaño, puesto que los productores más pequeños enfrentan condiciones más imperfectas, como

¹ Desarrollo y fortalecimiento de las cadenas de valor al interior de la provincia de Bs As. Lic Juan Pedro Lucanera – CFI

resultado de problemas de información en los mercados financieros, además de limitaciones en su propio capital físico y humano. En términos generales la organización es familiar y el aprendizaje informal es el principal mecanismo de transmisión de conocimientos y destrezas. Muchos, por otra parte funcionan en un entorno social que no está conectado con la comunidad empresarial del sector formal.

Los productores grandes tienen una organización gerencial, mayor capacidad financiera y mayor acceso a la información. El tamaño de las explotaciones les permite además diversificar las actividades productivas y disminuir riesgos.

2.1.2. Comercialización.

Los galpones de empaque son responsables del producto desde la pila hasta que se despacha el mismo, luego de haber sido seleccionado y empacado. Estas empresas actúan como prestadores de servicios ya sea a sí mismos o a otros productores, o como agentes de la cadena comercial. De acuerdo a datos de FUNBAPA se encontraban habilitados en el año 2011 setenta y cuatro (74) galpones de empaque. De ellos, el 83% procesa producción propia y de terceros y el 17% restante sólo procesa producción propia.

Los pocos requisitos exigidos para la habilitación de los mismos, hacen que este trámite no constituya una barrera a la entrada en la actividad y explica la importante variabilidad de firmas actuando como empacadoras. Un alto porcentaje dentro de estas empresas evidencian procesos de integración vertical hacia atrás (55%) y hacia delante (94% con la exportación y 92% con el mercado interno).

En este caso se establece una importante participación cualitativa de empresarios de otras nacionalidades (42%) en la actividad.

En el trabajo de Lucanera y otros (2011) se diferencia el tamaño del galpón según la cantidad de bolsas trabajadas en la campaña 2011. En tal sentido, a aquel que ha trabajado menos de 100.000 bolsas se lo denomina "CHICO" (y representan el 13% del total), a quien ha procesado entre 100.000 y 200.000 bolsas se lo nomina como "MEDIANO" (48% del total) y al que ha trabajado una cantidad superior a las 200.000 bolsas se lo define como "GRANDE" (39% del total).

Según Barbero (2006), casi el 70% de los propietarios de galpones de empaque manifestaron interés por adoptar estrategias asociativas para vincularse contractualmente hacia adelante. Sin embargo, sólo la mitad consideraron eso una posibilidad factible. Las razones fundamentales que despiertan el interés de los productores para realizar acuerdos contractuales de coordinación vertical u horizontal, se vinculan con la disminución del

riesgo, asociado a la volatilidad del precio y la imposibilidad de conseguir un canal seguro donde comercializar el producto. Las dificultades percibidas se deben a la falta de información, que genera desconfianza y la falta de políticas públicas tanto a nivel nacional o provincial así como municipal, orientadas al sector.

Algunos productores manifiestan que sólo sería posible a través de cooperativas y/o otras asociaciones intermedias.

Los exportadores establecen el contacto comercial con el mercado externo y los importadores gestionan la importación del producto en el país de destino. Dentro de los primeros se distinguen aquellos cuyo principal destino es el mercado europeo, y los que comercializan fundamentalmente con Brasil. En muchos casos tienen integrados sus propios galpones de empaque. El importador se encuentra integrado, en términos generales con el exportador, y se trata de empresas con asentamiento en la frontera.

Los mayoristas son los encargados de la recepción y acopio hasta que el producto se distribuye en el canal minorista. Por último se encuentra el minorista quien fracciona y vende el producto al consumidor final.

2.1.3. Mercado de Destino

En los últimos diez años se ha comercializado en la zona un promedio de 398.451 toneladas por año. El mayor volumen comercializado se registró en el año 2010 (488.789 toneladas); y el menor en 2003 (333.031 toneladas).

Al mismo tiempo, esta comercialización tiene dos destinos: Exportaciones y Mercado Interno. En los últimos diez años, en promedio, el 51% de la cebolla comercializada se ha destinado al Mercado Interno, mientras que el 49% restante se ha destinado a la exportación.

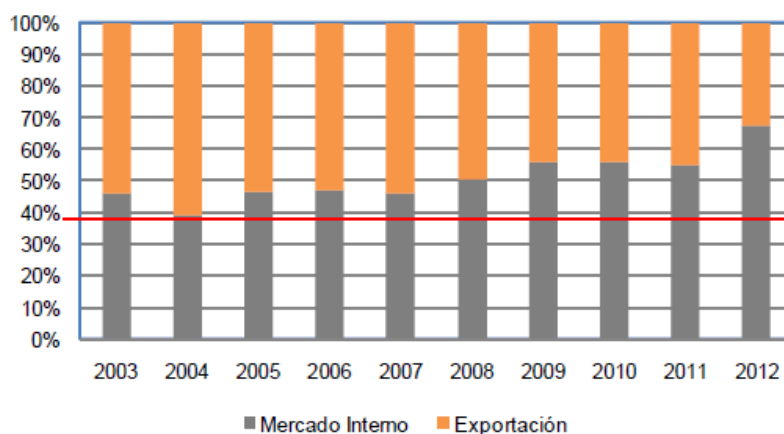
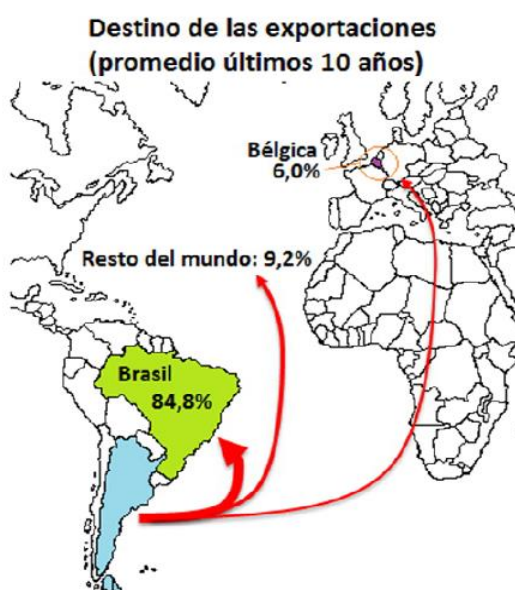


GRAFICO N°3 DISTRIBUCION DEL VOLUMEN COMERCIALIZADO

Fuente: Desarrollo y fortalecimiento de las cadenas de valor al interior de la provincia de Bs As.
Lic Juan Pedro Lucanera – CFI

Como puede observarse en el gráfico, se ha destinado un mayor porcentaje al Mercado Interno. Esto se debe a que los estándares de calidad son distintos, para uno y otro mercado (para la exportación, se requiere una mayor calidad), entonces, cuando se imposibilita colocar el producto en el extranjero, se destina al Mercado Interno. Como se mencionó anteriormente, prácticamente la mitad de la producción de cebolla comercializada se destina al Mercado Externo. Dentro de este mercado, el socio comercial más importante que tiene Argentina, y particularmente el subespacio sur, es Brasil. Este país ha recibido, en promedio de los últimos diez años, el 85% de las exportaciones (y el 91% en los últimos 3 años). En segundo lugar, para el mismo período de tiempo considerado, se ubica Bélgica, pero con una cantidad sustantivamente menor, de 6,0%. Finalmente, el resto del globo acapara el 9,2% restante.



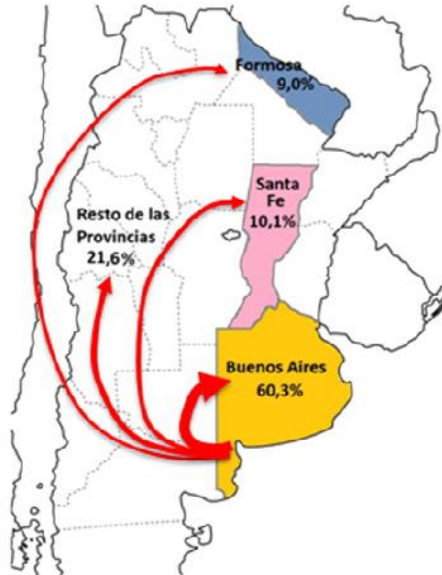
Fuente: Desarrollo y fortalecimiento de las cadenas de valor al interior de la provincia de Bs As.
Lic Juan Pedro Lucanera – CFI

La incidencia del mercado brasileiro sobre la estructura comercial local es marcadamente significativa y transforma a la comercialización en uno de los puntos críticos de la actividad cebollera. Si bien el precio tiene como referencia “teórica” el valor del producto en el mercado concentrador de San Javier (frontera brasileira), en la práctica no hay precios de referencia. Estos oscilan bruscamente entre una campaña y otra, e incluso dentro de la misma campaña, en función de la oferta del producto; resultando en definitiva fijados unilateralmente por los exportadores importadores que manejan los canales de acceso al principal destino externo, convirtiéndose de esta manera en el eslabón con mayor poder dentro de la cadena.

En cuanto al destino dentro del Mercado Interno, se puede diferenciar el mismo por regiones o por provincias. En ambos casos, se observa que la Provincia de Buenos Aires y la Región Pampeana son quienes acaparan la

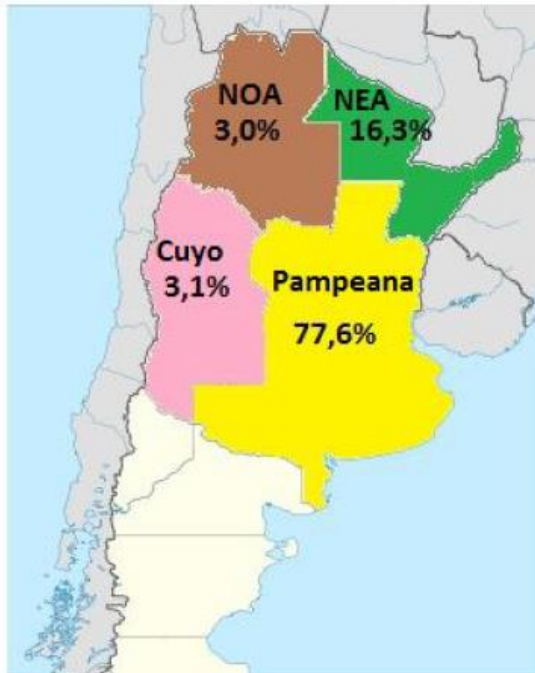
mayor cantidad de cebolla. En el caso de la distribución por provincias, cabe aclarar que no se especifica si la cebolla se destina exclusivamente al consumo dentro de la misma provincia, ya que puede ser redistribuida a otras.

Destino dentro del Mercado Interno - por Provincia (promedio últimos 10 años)



Fuente: Desarrollo y fortalecimiento de las cadenas de valor al interior de la provincia de Bs As.
Lic Juan Pedro Lucanera – CFI

Destino dentro del Mercado Interno - por Regiones (promedio últimos 10 años)



Fuente: Desarrollo y fortalecimiento de las cadenas de valor al interior de la provincia de Bs As.
Lic Juan Pedro Lucanera – CFI

2.1.4. Mapeo Institucional y territorial

Los productores, eslabón fundamental dentro de la cadena, son precio-aceptantes, es decir no influyen en el precio de la cebolla ni de los insumos. Por tal motivo son el eslabón más “débil”. Además, no cuentan con una cámara que los represente.

Contexto Internacional del Sector.

La cebolla es una de las hortalizas con mayor volumen producido a nivel mundial. En promedio para el período 1985-2011 el mismo asciende a 46 millones de toneladas según datos de FAO, evidenciando una tendencia fuertemente creciente en todo este período. Los principales países productores son China e India, que en conjunto producen prácticamente la mitad del total y a su vez son los dos mayores consumidores. El consumo promedio por habitante supera los 8 kilos anuales y se ha ido incrementando en el tiempo. El comercio mundial oscila en 3.3 millones de toneladas y también ha crecido significativamente en las últimas décadas. Los principales países exportadores son India, China y Holanda, entre otros.

En Argentina se cultivan anualmente unas 25.000 hectáreas, con una producción promedio para el período 1985/2011 de 556.000 toneladas, lo que representa el 1,3% de la producción mundial. Esto incluye diferentes variedades destinadas al consumo en fresco y a la industria. La evolución tanto de la superficie sembrada como de los rendimientos muestra una tendencia francamente creciente. Las regiones productoras se ubican básicamente en las provincias de Buenos Aires, Río Negro, Mendoza, San Juan y Santiago del Estero. El consumo nacional por habitante es cercano a 10 kilogramos por año.

Para la región, el principal país demandante es, como se mencionó anteriormente, Brasil (85% de la cebolla que se exporta).

La comercialización de cebolla argentina en el mercado externo comenzó en forma reducida en el año 1986, pero el nivel de exportaciones creció marcadamente entre 1990 y 2011 pasando de 25.000 a 212.000 toneladas. Este aumento fue impulsado por el incremento de la demanda desde Brasil que recibe más del 80% de lo exportado y en menor medida por algunos países de la Unión Europea como Bélgica, Italia y Holanda. Se utiliza transporte terrestre en el caso de envíos a Brasil, y marítimo a Europa. Los principales puertos de embarque de la cebolla son San Antonio Oeste, Bahía Blanca y Buenos Aires. Prácticamente toda la cebolla exportada corresponde a la variedad Val catorce de INTA y en los últimos años también Grano de Oro.

2.1.5. Situación actual de la producción

En un reciente trabajo realizado por el INTA Hilario Ascasubi (“Estimación de la posible disminución en el valor de la producción del valle bonaerense del río Colorado. Campaña 2015/2016. INTA EEA Hilario Ascasubi. PRET BASUR-1272307. Julio de 2016. Coordinador: Ing. Daniel Iurman”), se analizan las últimas dos campañas y las consecuencias de lo ocurrido sobre la calidad del producto.

En el ciclo agrícola de la campaña de riego en 2015/2016 se produjeron lluvias por encima de lo normal. A su vez la oportunidad e intensidad de las precipitaciones estivales coincidieron con momentos de alta susceptibilidad de algunas producciones como cebolla y producción de semillas. En el gráfico n°4 se presentan los valores mensuales de lluvia del ciclo analizado, del anterior y la media histórica, registrados en la Estación meteorológica del INTA H. Ascasubi.

Como se observa, en las campañas 2014/15 y 2015/16, las precipitaciones fueron superiores a lo normal en noviembre, diciembre, enero y febrero. La consecuencia de esa anomalía meteorológica fueron desviaciones en los valores productivos esperados de las producciones de la región. Si bien el VBRC es una zona bajo riego, estos excesos hídricos en momentos clave para los principales cultivos impactaron en los índices productivos, en su mayoría negativamente

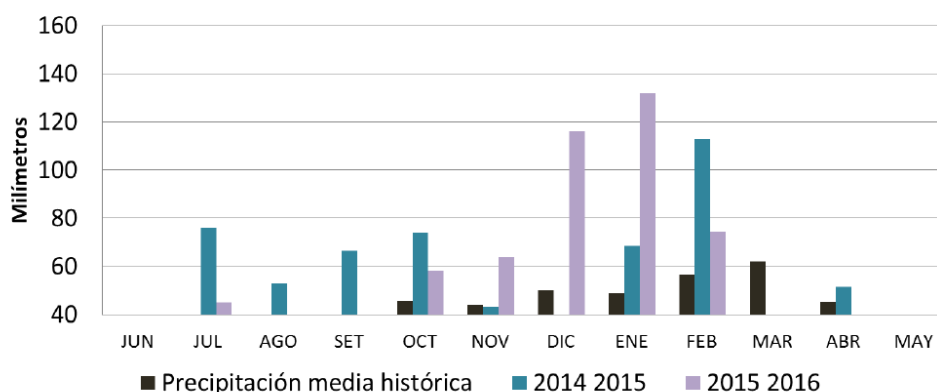


GRAFICO N°4 PRECIPITACIONES MENSUALES INTA EEA H.ASCASUBI

Fuente: Ing Agr Verónica Caracotche datos de la Estación meteorológica INTA Ascasubi

En el caso de la cebolla, al estimar la posible disminución en el valor de la producción del VBRC en la presente campaña 2015/2016 igual que en ocasiones anteriores se realizó un monitoreo durante el cultivo y una posterior evaluación de los daños de los bulbos comerciales durante la poscosecha, hasta el mes de julio. Este análisis completo se presenta en el anexo 1. Se destaca que los resultados se basan en bulbos sanos en apariencia tomados de las pilas, por lo que se debe agregar un porcentaje de pérdida en pila y precosecha. Debido a que este tipo de podredumbre interna es evolutiva a lo largo de los meses siguientes en la poscosecha,

buena parte de los bulbos fueron comercializados tempranamente, con el impacto negativo teórico sobre los precios del producto. De contar con cebolla de mejor calidad, el productor podría haber defendido más su precio al no tener el apuro por comercializar el producto. La posible pérdida por menores exportaciones se puede inferir en parte por el volumen de cebolla importado desde la Unión Europea por Brasil, principal destino del producto regional como ya fue mencionado y al mayor tiempo operativo de proceso en empaque por baja calidad fitosanitaria de la cebolla.

En cuanto a la cebolla, en el periodo analizado, entre los meses de febrero y junio, Brasil importó 71.662 toneladas de cebolla de la Unión Europea². Ese volumen está reemplazando al producto nacional. La calidad decreciente del bulbo argentino en los últimos años explica en parte esta situación. En el periodo enero a junio la exportación argentina a Brasil fue de 74.461 toneladas. Por lo tanto si al menos el 40% del volumen europeo hubiera sido provisto por Argentina, la exportación rondaría las 105 mil toneladas (valor aún muy por debajo de los promedios históricos de 145 mil toneladas). Sumando los demás destinos del producto argentino la exportación podría haber llegado a las 115 mil toneladas.

La pérdida estimada en dicho trabajo para la campaña 2015/2016 es de \$ 251.860.000.- Se destaca que estos valores corresponden a la producción primaria. Al existir menor movimiento económico la economía del valle se resiente en mayor medida que los valores aquí calculados.

2.2. VINCULOS ENTRE PRODUCTORES E INSTITUCIONES PUBLICAS Y PRIVADAS

Existe en la zona y para el caso particular de la cebolla una fuerte vinculación entre los productores y las distintas asociaciones e instituciones. APROVIS (Asociación de Productores Rurales de Villarino Sur) y la Asociación de Productores Hortícolas del Partido de Patagones, en representación de los productores, y como instituciones CORFO (Corporación de Fomento del Valle Bonaerense del Río Colorado), INTA a través de su estación experimental Hilario Ascasubi, SENASA, FUNBAPA, Municipios de Villarino y Patagones, Universidad Nacional del Sur, AFIP, INASE (Instituto Nacional de Semillas), Ministerio de Agroindustria y de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires. A su vez hay una activa participación de los profesionales vinculados al sector (contadores, Ingenieros Agrónomos).

² Fuente: Ministerio de Desarrollo de Brasil

En el mes de Agosto de 2016 y convocada por los ministros de Trabajo y Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires se realizó una reunión con el propósito de que todos los actores de la cadena trabajaran en una primera instancia en resolver la informalidad en la contratación del personal empleado en el cultivo de la cebolla.

Posteriormente y a partir del mes de septiembre realizamos 3 reuniones de trabajo en el centro de capacitación de CORFO en Hilario Ascasubi.

En la primer reunión y con la presencia del Subsecretario de Trabajo (Mariano Muñoz) y el Director del Agricultura Familiar y Desarrollo Rural de la Provincia de Bs As (Ing Agr Pablo Lima) se hizo especial hincapié en resolver la problemática del trabajo de menores y la contratación informal.

En la reunión hubo representantes de los Municipios de Villarino y Patagones, UATRE, OSPRERA, Ministerio de Trabajo de la Provincia y de la Nación, AFIP, SENASA, FUNBAPA, CORFO, INTA Hilario Ascasubi, APROVIS, Asociación Productores Hortícolas del Partido de Patagones, Ministerio de Agroindustria de Bs As, Contadores, Ingenieros Agrónomos, Productores, Cuadrilleros.

Se decidió dividir el trabajo en dos comisiones:

- 1) Comisión de trabajo: concentrará su trabajo en encontrar soluciones prácticas a la registración del personal temporario y a analizar el IMT (Indicador mínimo de trabajador) Resolución general 3621 de la AFIP, aplicable a la producción primaria y empaques de cebolla, la cual entró en vigencia el 30 de abril de 2014.

Desde que la resolución entró en vigencia, APROVIS, productores, empacadores, profesionales, representantes gremiales y sindicales del sector, realizaron varios reclamos y presentaciones ante la AFIP para que los indicadores sean recalculados por considerar que no son representativos de la actividad. Ver anexo 2.

Esta situación ha generado que muchos productores hayan abandonado la actividad.

En la reunión del mes de noviembre se trató este tema con representantes regionales de AFIP y se espera que en la reunión de diciembre vengan funcionarios de AFIP de Bs As como así también del ministerio de trabajo de la provincia de Bs As.

- 2) Comisión de producción: nuestro trabajo se concentrará en realizar un diagnóstico de la situación de la actividad y las limitaciones que hoy tiene para su crecimiento.

Hasta el momento la mesa de producción se ha concentrado en tres temas importantes que afectan la actividad.

- IMT. (Indicador mínimo de trabajador)

Es un tema de suma importancia pero quedó para ser tratado por la comisión de trabajo.

- **Calidad de la semilla.**

La mayor parte de la semilla utilizada en la zona al igual que en el resto del país es semilla de variedades de polinización abierta (Valcatorce INTA y Grano de Oro).

Si bien son buenos materiales, productivos y de buen comportamiento en la zona, al ser variedades y no híbridos, es muy sencilla su multiplicación y la baja calidad de semilla que se está utilizando redundando en mala calidad del producto obtenido.

En general la multiplicación se realiza en la provincia de San Juan y entra a la zona sin otro requisito que el de tener un rótulo con el poder germinativo. De esta manera no hay garantías de la pureza varietal, ni de la calidad de los bulbos que se utilizaron y que generalmente son llevados desde ésta zona de producción sin ningún control sanitario.

Esta comisión llegó al consenso de que la semilla de estas variedades debería pasar del status de Identificada al status Fiscalizada.

En la reunión del mes de noviembre y con la presencia de representantes del INASE se acordó elevar una nota al Presidente del INASE y al Director Nacional del INASE solicitando el cambio de categoría. (Ver anexo 3)

- **Problemas sanitarios del cultivo de cebolla.**

Como se explica en el capítulo 1.1.5, es el problema más importante y que ha provocado grandes pérdidas económicas y de mercado.

Por el momento no hay tratamientos químicos que puedan curar la enfermedad provocada por las bacteriosis, y no hay resistencia o tolerancia genética en los materiales más usados.

2.3 LIMITACIONES PRODUCTIVAS Y COMERCIALES

Luego de 5 encuentros de la mesa Provincial de cebolla se llegó a determinar los siguientes problemas, como los más importantes y que son un freno al desarrollo de la actividad en la zona.

- **Calidad de la semilla**

Se explicó en el capítulo 1.2 los motivos por los cuales la calidad de la semilla utilizada influye en la calidad del producto obtenido. Además es una de las causas de los bajos rendimientos promedio de la zona.

- **IMT (Indicador mínimo de trabajador)**

Se explicó también en el capítulo 1.2 en qué consiste este índice que aplica la AFIP, y los reclamos presentados para su recalcular por ser considerados poco representativos de la actividad.

- Problemas sanitarios

A los problemas causados por las bacteriosis debido a las lluvias en las últimas dos campañas y a la falta de tratamientos químicos efectivos y/o materiales tolerantes o resistentes, se agrega la dificultad del control de Trips. No hay buena información sobre cómo controlarlo por lo que el productor va probando lo que le parece que puede ser efectivo. Muchos de los productos que se usan no se encuentran registrados en el SENASA para este cultivo por parte de los laboratorios.

Esta situación no sólo lo ubica al productor al margen de las reglamentaciones sino que es un serio inconveniente para poder certificar las diversas normas que requiere el mercado externo.

- Competitividad

Son varias las causas que han provocado que la cebolla producida en la zona haya perdido competitividad en el mercado externo, mercado necesario para absorber los importantes volúmenes de cebolla que se producen en esta zona. Se enumeran las más importantes:

1. Bajos rendimientos promedio de la zona, que está en el orden de 35 toneladas/Ha. Hay productores de avanzada que logran rendimientos de 100 toneladas/Ha.
Debido al tipo de cambio de la moneda tenemos costos muy caros en dólares que se agravan con los bajos rendimientos.
2. El nivel tecnológico promedio del cultivo en la zona está muy retrasado con respecto a nuestros competidores del resto del mundo (genética, equipamientos de riego, mecanización del cultivo y su cosecha)
3. Alta demanda de mano de obra por baja mecanización.
4. Bajos rendimientos de exportación debido a los problemas de calidad del producto que se recibe del campo en los empaques.
5. Costos logísticos muy altos en dólares. Es mucho más económico el costo de un contenedor desde Europa a Brasil, que el costo de un camión desde esta zona a Brasil.
6. Costos de empaque promedio de la zona más altos que otros países debido a la baja tecnología empleada.

7. Exportación muy dependiente de Brasil. Prácticamente se han perdido el resto de los mercados y las expectativas para exportar en 2017 son muy bajas.
8. Escasa o nula inversión en instalaciones de almacenamiento y conservación del producto.

2.4 CARACTERIZACION DE LOS EMPAQUES DE CEBOLLA DEL VBRC³

Independientemente de su destino, la cebolla debe ser acondicionada en establecimientos de empaque con un mínimo de requisitos edilicios, para lo cual el SENASA otorga la habilitación correspondiente, tras la inspección de los locales y revisión de la documentación necesaria.

En el Cuadro N° 2 se muestra la cantidad de empaques habilitados para cebolla en la Región Protegida Patagónica (RPP) y en el Valle Bonaerense del río Colorado (VBRC), en particular. Por ejemplo, en 2011 se habilitaron 99 empaques en la RPP, de los cuales 77 estaban en el VBRC.

CUADRO N°2 – EMPAQUES HABILITADOS EN RPP Y VBRC

Temporada	Nº de empaques	
	Región Protegida Patagónica	VBRC
1999	124	
2000	74	
2001	75	
2002	74	
2003	93	
2004	83	
2005	89	
2006	81	
2007	81	
2008	85	
2009	84	
2010	84	
2011	99	77
2012	91	70
2013	90	71
2014	80	65
2015	73	61
2016	71	56

FUENTE: SENASA

³ Programa de Certificación de Cebolla en Origen (Funbapa), Ing Agr Cecilia Sosa. 06/03/17

Desde el año 2000 y hasta el 2010 la inspección en el área de la Región Protegida Patagónica y revisión inicial de la documentación estuvieron delegadas en la Funbapa.

A partir de 2011 la fundación sólo se encarga de la inspección de los empaques del sur de la provincia de Buenos Aires, quedando los de Río Negro a cargo de la Delegación Patagonia Norte del SENASA. Los trámites para la habilitación suelen iniciarse generalmente en el mes de noviembre y una vez obtenida la misma, tiene una duración máxima de un año.

En los partidos de Villarino y Patagones, el primer paso para obtener la habilitación de SENASA es solicitar la inspección del empaque. Un técnico de Funbapa o SENASA recorre el empaque observando el cumplimiento de todos los requisitos que debe reunir el establecimiento y completa una planilla recomendando o no la habilitación, en función del estado de la planta. Además recaba la documentación necesaria y hace una primera revisión de la misma. Si la inspección fue satisfactoria, se envía toda la documentación a SENASA.

Hasta la temporada 2006/2007⁴ los empaques donde se procesaban cebollas para exportación simplemente debían ser lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes de bulbos a acondicionar y de fácil higienización. Las inspecciones se hacían en base a la Disposición DNPCA N° 57/91, recomendando determinadas mejoras contempladas en la Resolución SAGPyA N° 48/98. Con la firma de la Disposición DNFA N° 139/06 se extendió la aplicación de dicha resolución a los empaques que acondicionan ajo y cebolla para exportación.

A partir de la temporada 2009/2010 **todos** los establecimientos deben tener las siguientes características para ser habilitados:

- Techos, pisos y paredes contruidos con materiales no tóxicos, que permitan su fácil limpieza.
- Piso resistente al tránsito, antideslizante y con pendiente adecuada que facilite el desagüe.
- Cuatro paredes o tres paredes y un portón o dos paredes y dos portones.
- Separación de las zonas limpia y sucia por diferentes medios para evitar la contaminación cruzada. Se entiende por zona sucia al lugar donde se realiza la recepción y estiba del material traído del campo, involucrando además la zona de cepillos de la línea de empaque.

⁴ En el VBRC, las inspecciones y habilitaciones se realizan generalmente, entre noviembre y mayo del siguiente año



Separación de la zona sucia y la limpia con una pared de chapa

□ Aberturas en condiciones adecuadas y con protección removible contra insectos en ventanas.

□ Ventanas provistas de elementos de protección contra insectos que se puedan remover para su limpieza.

□ Iluminación protegida en la línea de empaque, zona de cerrado de envases, zona de almacenamiento de producto terminado y material de embalaje.



□ Disponibilidad de un lugar adecuado e identificado para el almacenamiento de los materiales de empaque.

□ Sanitarios para ambos sexos con inodoros, letrinas y lavabos con disponibilidad de agua, además de los insumos necesarios para la higiene

del personal, descripción escrita del proceso de limpieza y desinfección de los sanitarios, planilla a la vista de la limpieza realizada y firmada por el responsable.

- Un área de descanso para el personal.
- Un sistema de control de roedores, con el procedimiento escrito y planilla de registro correspondientes.
- Descripción escrita del proceso de limpieza y desinfección del empaque, planilla visible de la limpieza realizada y firmada por el responsable.
- Procedimientos escritos de limpieza del establecimiento.

A continuación se completa la caracterización de los empaques del VBRC en base a los expedientes de los establecimientos **habilitados en 2015/2016**⁵ y a unas encuestas efectuadas en 2008 por Funbapa.

El 83,7 % de los empaques se encuentran ubicados en el partido de Villarino, concentrándose la mayor cantidad en las localidades de Hilario Ascasubi y Pedro Luro.

CUADRO N°3 – UBICACIÓN DE LOS EMPAQUES

Localidad	Número	Porcentaje
Mayor Buratovich	8	14,2
Hilario Ascasubi	15	26,8
Pedro Luro	24	42,8
Pradere	2	3,6
Villalonga	7	12,6
Total	56	

Fuente: FUNBAPA

- En cuanto al lugar de emplazamiento, 20 establecimientos se encuentran en zona urbana; 23, en parque industrial; y 13, en área rural.
- La superficie cubierta oscila entre los 500 m² y los 3800 m². La mayoría de los establecimientos tiene una superficie cubierta que ronda entre los 500 y 1000 m².
- La totalidad de los empaques tiene piso de cemento y techo de chapa. Las paredes de 41 empaques son de mampostería hasta cierta altura y luego de

⁵ Quedan fuera de esta caracterización alrededor de 21 empaques que han sido habilitados otros años, ya que en 2015/2016 no hubo solicitud de inspección.

chapa galvanizada, mientras que en 10 casos son solamente de mampostería y en el resto son totalmente de chapa.



Empaque construido totalmente en chapa galvanizada



Empaque con paredes de mampostería y chapa galvanizada

□ Aproximadamente la mitad de los empaques fueron construidos entre 1970 y 1999 y el resto es posterior. La mayoría de los establecimientos han realizado remodelaciones para mejorar la circulación dentro del empaque o ampliar la superficie cubierta para almacenar mercadería de campo o terminada. El empaque más nuevo fue construido en 2012.

□ Los 56 empaques analizados cuentan con 65 líneas de empaque en total, fabricadas entre los años 1990 y 2014, aunque la mayoría es de la década del 2000. El 16% de los establecimientos tienen dos líneas de empaque, mientras que el resto, solo una. La marca más común de línea de empaque es Barana (28 máquinas), seguida de Río y Santos.

□ El 79 % de los galpones dispone al menos de un (1) autoelevador.

□ El procesamiento de la cebolla en plantas de empaque requiere de mucha mano de obra. En los 56 galpones considerados, se emplean **1576 personas** en plena temporada, mientras que fuera de temporada ese valor baja a 34.

Si bien es posible darle algún tratamiento industrial a la cebolla como podría ser el deshidratado, no existen en la zona plantas industriales que procesen la cebolla de alguna otra manera que no sea en estado fresco.

2.5 PRESENTACION DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

Durante los días 24, 25 y 26 de marzo de 2017 se realizó en el precio municipal de la localidad de Hilario Ascasubi la 10° fiesta provincial de la cebolla.

Para el día 24 se programaron varias charlas técnicas, como se ve en el programa de la revista publicada para la Fiesta.

En la primer charla el Ing Agr Pablo Lima, Director de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, presentó el trabajo realizado durante el año 2016.

CHARLAS TÉCNICAS

El viernes 24 de marzo a partir de las 17.00 hs.

-Clúster de cebolla: oportunidad para el desarrollo.

Representante del Ministerio de Agroindustria de la
Provincia de Buenos Aires.

-Analizar la calidad de la semilla hace a la diferencia.

Juan Pablo Renzi. INTA Hilario Ascasubi.

-Escenarios comerciales de la cebolla. Daniel Iurman.

INTA Hilario Ascasubi y Cecilia Sosa. Funbapa.

Las charlas tendrán una duración de aproximadamente media hora, luego los disertantes responderán preguntas de los presentes.

Asimismo se publicó una nota en la revista de la Fiesta de la Cebolla sobre el funcionamiento de la mesa provincial de cebolla.

CLÚSTER CEBOLLERO

Nota

Ings. Agrs. Pablo Lima y Gustavo Marcos. Ministerio de Agroindustria de la Prov. de Bs. As.

Una oportunidad para el desarrollo.



En el mes de agosto de 2016 y convocada por los ministros de Trabajo y de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, Marcelo Villegas y Leonardo Sarquís, respectivamente se realizó una reunión con el propósito que los actores de la cadena cebollera trabajaran en resolver la informalidad en la contratación del personal empleado en el cultivo de la cebolla.

Posteriormente, a partir de septiembre se conformó la Mesa Cebollera de la Provincia y se realizaron 5 reuniones en el centro de capacitación de CORFO, con la idea de abarcar otros aspectos que hacen a la competitividad del sector.

Participaron representantes de los Municipios de Villarino y Patagones, UATRE, OSPRERA, Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires y de la Nación, AFIP, SENASA, FUNBAPA, CORFO, INTA Hilario Ascasubi, APROVIS, Asociación Productores Hortícolas del Partido de Patagones, Ministerio de Agroindustria de Bs As, contadores, ingenieros agrónomos, productores, empacadores y cuadrilleros. El trabajo se dividió en dos comisiones:

La **comisión de trabajo** concentró su tarea en encontrar soluciones prácticas a la registración del personal temporario y a analizar el Indicador Mínimo de Trabajador (IMT).

Desde que la resolución entró en vigencia el 30 de abril de 2014, se realizaron varios reclamos y presentaciones ante la AFIP para que los indicadores sean recalculados por considerar que no son representativos de la actividad.

En noviembre se trató este tema con representantes regionales de AFIP y se espera que en una próxima reunión participen funcionarios de AFIP como también del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires.

En la **comisión de producción** se trabajó en identificar las limitaciones que hoy tiene la actividad para su crecimiento:

-La calidad de la semilla surgió como el primer factor limitante. La multiplicación se realiza en la provincia de San Juan y Mendoza y entra a la zona sin otro requisito que el de tener un rótulo con el poder germinativo. De esta manera no hay garantías de pureza varietal, ni de la calidad de los bulbos que se utilizaron.

Esta comisión llegó al consenso de que la semilla de estas variedades debería pasar de clase "identificada con nominación obligatoria" a la clase de semilla "fiscalizada" y en noviembre se acordó elevar una nota al presidente y al director nacional del INASE solicitando dicho cambio.

-Problemas sanitarios del cultivo de cebolla. Hoy es el problema más importante y que ha provocado grandes pérdidas económicas y de mercado.

-Pérdida de competitividad. La cebolla producida en la zona ha perdido competitividad en el mercado externo debido a múltiples factores entre los que se encuentran un bajo rendimiento promedio de la zona, bajo nivel tecnológico en general, alta demanda de mano de obra por baja mecanización y costos logísticos muy altos. Todo esto redundando en costos poco competitivos y la consecuente pérdida de mercados.

El trabajo recién comienza. La idea de un trabajo de clúster es involucrar a todos los componentes de esta importante economía regional y generar proyectos cuyo financiamiento apunte a la resolución de los cuellos de botella del sistema global. Esto es lo que se tiene por delante para 2017.



2.6 PLAN DE TRABAJO 2017

Se convocaron reuniones de la mesa provincial de cebolla los días 9 de junio y 6 de julio con la intención de darle continuidad al trabajo realizado durante 2016 y confeccionar un plan de trabajo para el resto del año.

Para la reunión del mes de junio se convocó al INASE de manera de tratar el cambio de status de la semilla de cebolla solicitado en nota presentada en diciembre de 2016 (ver Anexo 3).

Asistieron los Ings Agrs Rita Araoz, responsable de la Oficina Regional Pampeana Sur; Sergio Romero Krause, responsable de la Oficina Regional San Juan y Manuel Espinillo, responsable de la Oficina Regional Balcarce.

Se propuso la formación de la **Comisión de Semilla** que debería estar integrada por INASE, INTA Hilario Ascasubi, INTA La Consulta, CORFO, Productores de semilla (APROSEM San Juan), APROSHUB, APROVIS, Comercializadores de semilla, Universidades, Ministerios de Agroindustria de la provincia y Nación y SENASA. El objeto de esta comisión será analizar los mecanismos, y la metodología para lograr el objetivo propuesto de cambiar el status de la semilla de cebolla.

INASE a través de su oficina regional San Juan será la responsable de convocar a la primer reunión de dicha comisión, que se realizaría durante el mes de agosto en la provincia de San Juan.

2.7 FORMACION DE COMISIONES

Además de la comisión de semilla, se formaron 3 comisiones; Trabajo, Comercialización y Producción y Tecnificación, a fin de que cada una se focalice en un tema determinado.

En el siguiente cuadro se listan los nombres de los integrantes de cada comisión y las instituciones que representan.

1. TRABAJO	2. COMERCIALIZACIÓN	3. PRODUCCIÓN/TECNIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Javier Pace (Ministerio de trabajo NACIÓN) • Estrada Silvina (Ministerio de trabajo NACIÓN) • Juarez Eduardo (Aprovis) • Mairosser Andrea (INTA H. Ascasubi) • Gaido Eloise (Subsecretaria de Desarrollo Territorial- Patagones) • Agrello Carlos (Productor) • Afip • Damiani Sergio (Producción Villarino) • Municipios 	<ul style="list-style-type: none"> • Chimeno Patricia (U.N.S) • Cominelli Juan (Productor) • Ciccioli Mariano • Izcovich Pablo (CORFO) • Iurman Daniel (INTA H. Ascasubi) • Sosa Cecilia (FUNBAPA) • Kroneberger Edgar (SENASA) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gonzalez Cesar (SENASA) • Caracotche Verónica (INTA H. Ascasubi) • Antonelli Darío (Aprovis) • Sosa Cecilia (FUNBAPA) • Malizia Gabriel (Ing. Agrónomo- Asesor privado) • Bellacomo Carolina (INTA H. Ascasubi) • Vittone Sofía (CORFO) • García Lorenzana Úrsula (CORFO) • Quarchioni Emilio (Ing. Agónomo- AGRIDEA) • Urrutia Sergio (Productor) • Kroneberger Edgar (SENASA) • Negrin Daniela (FUNBAPA) • Marcos Gustavo (Agroindustria BA)

Los temas propuestos en cada comisión y que serán desarrollados en las próximas reunión son los siguientes:

• **COMISION DE TRABAJO**

Se solicitará la participación de los organismos con intervención en regulaciones y controles de la materia:

- a) AFIP
- b) Ministerio de Trabajo de Provincia
- c) Desarrollo Social y Empleo del Municipio
- d) RENATEA / RENATRE / UATRE

- 1- Registro de cuadrilleros inscriptos en IIBB, AFIP, Transporte, Habilitación, demás regulaciones.
- 2- Mejora del coeficiente IMT.
- 3- Corresponsabilidad Gremial.
- 4- Implementación de una tarjeta magnética con datos biométricos.

- **COMISION DE COMERCIALIZACIÓN**

Los temas propuestos para desarrollar durante el año fueron:

- 1- Generar información de volúmenes nacionales de producción y volúmenes comercializados.
- 2- Listado de empresas que hoy están en condiciones de exportar.
- 3- Estudiar y evaluar la posibilidad/necesidad de crear una Cámara de Cebolla y sus incumbencias.
- 4- Costos comerciales y operativos en relación con la comercialización.
- 5- Alternativas con valor agregado.
- 6- Evaluar mercados de cebollas dulces y cebolla orgánica.
- 7- Seminario regional de cebolla en marzo 2017 a desarrollarse en Hilario Ascasubi.

- **COMISION DE PRODUCCION/TECNIFICACION**

Temas a desarrollar y que ayudarán a definir diversos paquetes tecnológicos:

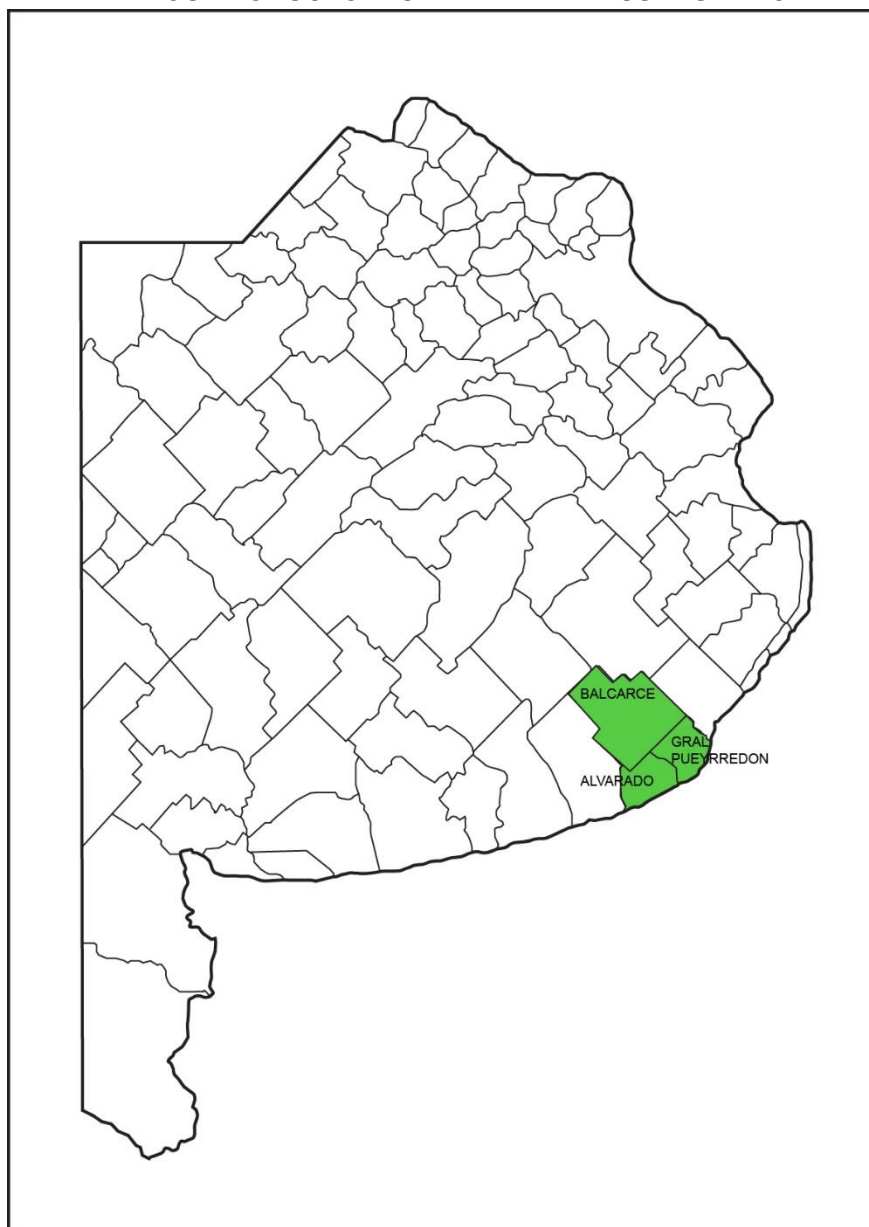
- 1- Sembradoras neumáticas y mecánicas
- 2- Cosechadoras
- 3- Post cosecha y almacenaje
- 4- Costos de cosecha y post cosecha
- 5- Sistemas de riego
- 6- Fertilización y fitosanitarios
- 7- Empaque
- 8- Barrera fitosanitaria del km 714
- 9- Revisión del manual del cultivo

3. CADENA DEL KIWI

3.1 ANTECEDENTES DEL CULTIVO EN EL SUDESTE BONAERENSE

La zona del sudeste de Buenos Aires (Partidos de General Pueyrredón, General Alvarado y Balcarce) presenta una situación ecológica y edáfica adecuada para el cultivo.

DEPARTAMENTOS PRODUCTORES DE KIWI EN EL SUDESTE BONAERENSE



Hoy es la zona productora de kiwi más importante del país, superando a las zonas de San Pedro-Baradero y La Plata.

Se pueden identificar dos etapas en la producción de kiwi en la zona. En la primera, que se inició en el año 1989 y se extendió hasta 1997, se inició cerca del 30% de los productores actuales mientras que en la segunda, desde 2004 a la actualidad, lo hizo el 70% restante.

La superficie actual del cultivo alcanza las 413 hectáreas en el sudeste bonaerense, que incluye los cultivos implantados en General Madariaga, que totalizan aproximadamente 70 hectáreas.

3.1.1 Caracterización de los productores⁶

CUADRO N°4 - ESTRATIFICACION EN FUNCION DE LA SUPERFICIE OPERADA CON KIWI EN EL SUDESTE DE BUENOS AIRES

	Estrato	Número de productores	Porcentaje de los productores	Superficie Promedio del estrato
Pequeños productores	1 a 10 ha	24	70.6 %	4,7 ha
Medianos productores	11 a 25 ha	6	17.7 %	14,8 ha
Grandes productores	+ de 25 ha	4	11.7 %	51,8 ha
Total	-	34	100 %	-

Algo más de la mitad de los productores proceden de actividades relacionadas con el campo. Muchos de ellos son frutihorticultores, agricultores (oleaginosas y/o cereales), productores de leche o miel, así como comercializadores de frutas, hortalizas y cereales. El resto (45%), no tiene vinculación previa con el sector productivo o comercial fruti-hortícola. Estos “inversores” provienen de áreas disímiles como metalmecánica, naval-pesquera, fábrica de indumentaria, comerciantes de productos no alimentarios, del mundo deportista o profesionales.

Para el 70% de los productores, el kiwi no representa su actividad principal. Incluso, muchos de ellos aseguran que la producción se sostiene a partir de los ingresos de sus otras actividades.

En términos generales, puede afirmarse que la superficie implantada con kiwi creció un 109% entre 1998 y 2014, involucrando a productores provenientes de las más diversas actividades agropecuarias y no agropecuarias. Esto es, una gran heterogeneidad de actores, portadores de sistemas de conocimiento diferentes y de distintos volúmenes de capitales. Esta heterogeneidad se plasma claramente en las relaciones que establecen con el técnico asesor: los que no provienen de tradición agropecuaria están mucho más cercanos al discurso técnico, hacen lo que el técnico dice que

⁶ La construcción de la innovación en la producción de kiwi del sudeste de la provincia de Buenos Aires. Autores: Rosenstein, S., Benés, G. (ex aequo), Yommi, A. (ex aequo), Murray, R. (ex aequo), Viteri, L. 2015

hay que hacer. Y no sólo eso: generalmente, delegan en el profesional toda la gestión de la plantación.

3.1.2 Aspectos técnicos⁷

En general, prevalecen los suelos medianamente profundos y profundos, aptos para el laboreo, clasificándose en Argiudoles y Argiustoles típicos, asociados a los Haplustoles y sus fases en pendiente. La característica principal de los suelos zonales es un perfil de tipo A-B-C, con horizonte superficial profundo, textura franca, estructura migajosa, y riqueza en materia orgánica (4-6%). El horizonte B2t, de escaso desarrollo, se manifiesta a los 50 cm. de profundidad; su textura es franco arcillosa. Estos suelos poseen óptimas características y cualidades en sus horizontes de labranza, por lo cual la limitante principal de degradación es el elevado gradiente de la pendiente (hasta 5-7%), determinante de los fenómenos propios de la erosión hídrica (desagregación, transporte y sedimentación).

Las franjas óptimas para el desarrollo del cultivo se hallan entre los 30 a 45 ° de latitud N o S, donde la especie ve satisfechas sus exigencias en horas de frío. Tiene un ciclo vegetativo de 8 a 9 meses y desde la antesis a la madurez comercial transcurren 160 a 180 días. En estado de reposo vegetativo soporta hasta -15°C sin sufrir daños. Por lo tanto en zonas donde la temperatura media del mes más frío no baja de 10°C sería riesgoso su cultivo.

Cumplidas las exigencias en horas de frío al incrementarse el gradiente térmico, la planta brota, y si aún estamos en el período de probabilidad de heladas, puede verse afectada por heladas tardías. Son dañinas las heladas tempranas ya que afectan no sólo la correcta maduración del fruto, sino también a los brotes aún no lignificados. Las temperaturas altas no son en sí mismas un límite para su cultivo, pero sí en el caso de estar asociadas a un déficit hídrico.

El kiwi es una planta con un amplio sistema foliar que transpira gran cantidad de agua, la humedad relativa de la atmósfera es un factor limitante para su cultivo (el crecimiento de la planta se ve afectado ya que el agua perdida por transpiración no puede ser compensada por la absorbida por las raíces, en este caso en las hojas se manifiestan síntomas como marchitez y necrosis).

Los factores a tener en cuenta en términos climáticos son: temperatura, viento, humedad relativa, pluviometría e insolación. Por otro lado existen necesidades importantes a cubrir desde una perspectiva edafológica por lo

⁷ Ing. Agr. Gustavo Napolitano. Consejo Federal de Inversiones. Provincia de Buenos Aires. Desarrollo del cultivo de kiwi en el Coprosal y sudeste de Buenos Aires. Noviembre de 2007

que la calidad y fertilidad general del suelo, el pH, anegamiento y profundidad del perfil son aspectos relevantes.

Los Partidos del sudeste de la provincia de Buenos Aires son los que presentan mejores condiciones y mayores superficies utilizables para el cultivo de kiwi.

La zona no presenta plagas y/o enfermedades que resulten de relevancia hasta el momento. Si es de destacar que dos aspectos fisiogénicos tienen importancia al definir el desarrollo del cultivo y los rendimientos anuales, estos son el encharcamiento de los suelos y el viento.

El cultivo del kiwi se ha mostrado muy resistente a plagas y enfermedades, de forma que no presenta ningún problema fitosanitario que cause perjuicio comercial.

3.1.3 Producción mundial de Kiwi⁸

Dentro de la producción del hemisferio norte, Europa es la región que más volumen produce.

En el cuadro N° 5 puede verse que Italia representa alrededor del 63% de la producción europea de kiwis y exporta alrededor del 70% de su oferta. En estos últimos años ha experimentado una importante prolongación de su periodo de comercialización, lo que, a su vez, ha dificultado el inicio de la temporada en el hemisferio sur. Se prevé que las ventas de kiwis italianos continuarán más allá de la fecha límite histórica (15 de mayo), e incluso hasta junio. Grecia, a su vez ha contribuido a una oferta mayor y más temprana esta temporada, lo que no solo ha obstaculizado el inicio de la temporada de otros países europeos como Italia, Francia, Portugal y España, sino que también ha presentado una fuerte competencia para los kiwis chilenos al final de su temporada.

El incremento en la última campaña ha sido del 9% para dicho hemisferio.

CUADRO N° 5 – PRODUCCION DE KIWI HEMISFERIO NORTE (Toneladas)

	2014/2015	% sobre el Total	2015/2016	% sobre el Total	Incremento 15/16-14/15
Italia	460.923	63%	495.505	62%	8%
Grecia	152.517	21%	170.000	21%	11%
Francia	54.500	7%	60.000	8%	10%
Portugal	21.733	3%	24.000	3%	10%
España	12.500	2%	14.500	2%	16%
Total Europa	702.173	96%	764.005	96%	9%
USA - California	21.358	3%	23.445	3%	10%
Corea del Sur	11.000	1%	11.000	1%	0%
Total H. Norte	734.531	100%	798.450	100%	9%

Fuente: CSO (Centro Servizi Ortofruticoli)

⁸International kiwi Fruit Organization

En cuanto al hemisferio sur, Nueva Zelanda y Chile son los dos países más importantes en cuanto a producción y volúmenes comercializados.

Las exportaciones de la neozelandesa Zespri ascenderán a unas 300.000 toneladas en 2016, un 2% más que la temporada pasada, mientras que las exportaciones de kiwis amarillos aumentarán incluso más, a casi 180.000 toneladas, un 80% más.

Chile, tras los problemas en la campaña 2015 con las heladas llegará a un volumen exportado de 166.000 toneladas durante 2016.

La creciente producción de kiwis tanto en el hemisferio norte como en Nueva Zelanda y Chile puede entorpecer los precios del kiwi. Sin embargo, dado que la oferta del hemisferio norte consta sobre todo de frutas de calibres pequeños, las frutas de mayor calibre tendrán oportunidades de mercado, además de una demanda mayor y oportunidades para alcanzar precios más altos. La abundante oferta total de esta temporada refuerza la necesidad de garantizar la exportación de frutas de una calidad buena, uniforme y constante.

3.1.4 Mercado Interno

Las estadísticas del Mercado Central de Buenos Aires muestran que allí se comercializan alrededor de 5.000 toneladas anuales de kiwi entre producto importado y producción local. (Fuente: Corporación del MCBA)

Si bien estas cifras no incluyen las compras directas de las cadenas de supermercados y las ventas en los otros mercados del país, es sin duda el mercado concentrador más importante del país.

Las importaciones de Kiwi promedian para el período 2010 a 2015 unas 10.000 ton/año como se puede ver en el gráfico N° 5. (Fuente: AFIP-Aduana). Los valores de 2016 alcanzan hasta el mes de octubre.

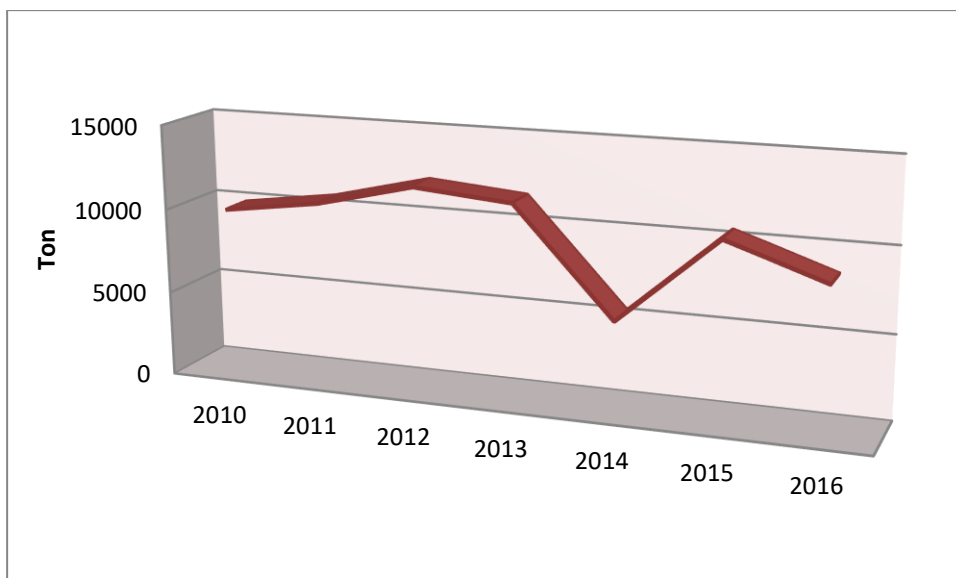


GRAFICO N° 5 - IMPORTACION DE KIWI 2010 - 2016. Fuente: Elaboración propia con información del Sistema María (AFIP-Aduana)

Los países de origen son Italia que ingresa al país desde fines de noviembre hasta el mes de marzo inclusive y debido a que comienza a ingresar fruta de Chile, importándose ocasionalmente fruta de Nueva Zelanda.

En los gráficos N° 6 y 7 puede verse la oscilación de los ingresos a lo largo del año, donde se ve claramente como disminuyen las importaciones en los meses en que ingresa la fruta de producción local.

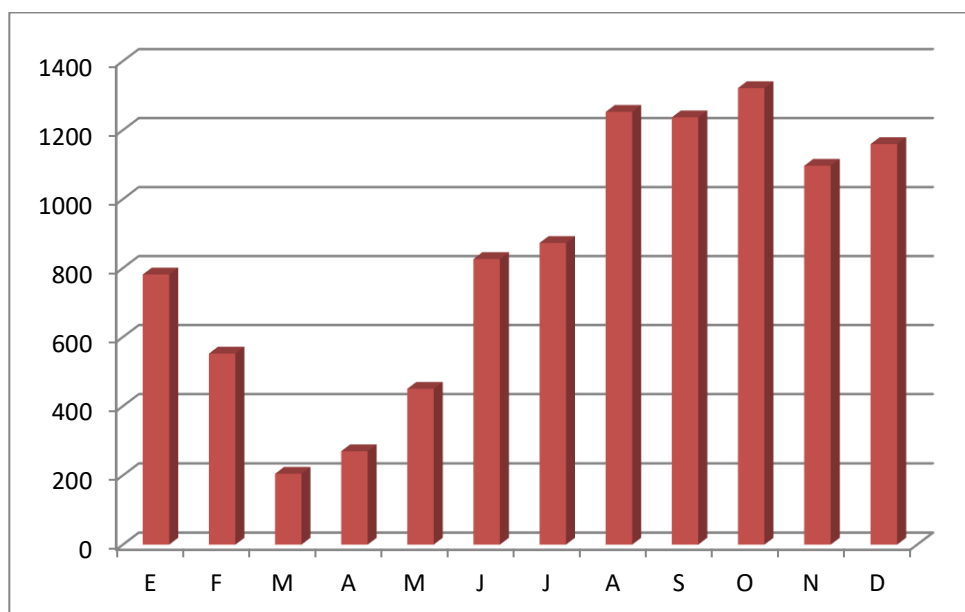


GRAFICO N°6 – IMPORTACIONES 2010-2015 PROMEDIO POR MES EN TONELADAS. Fuente: Elaboración propia con información del Sistema María (AFIP-Aduana)

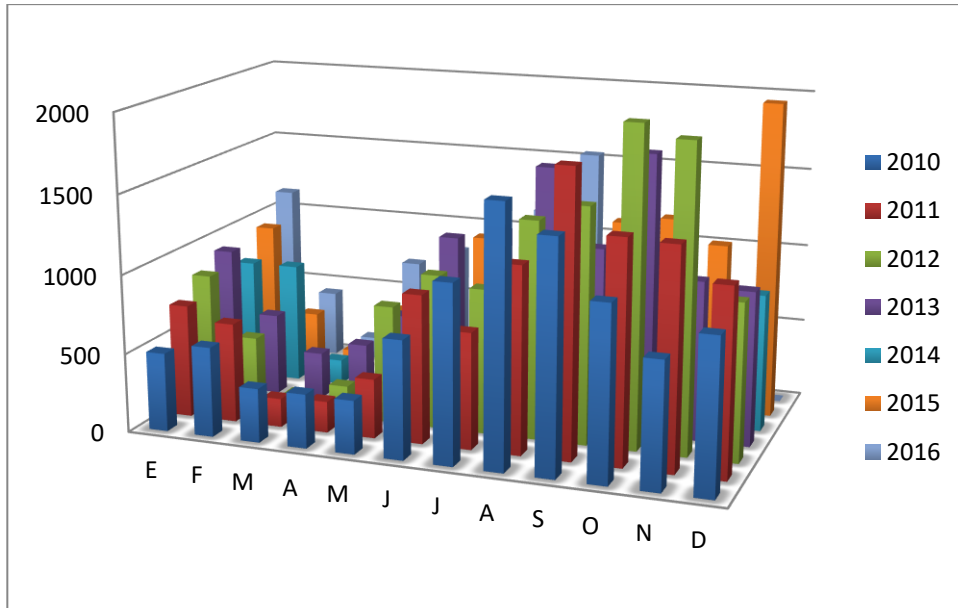


GRAFICO N°7 – IMPORTACIONES DE KIWI POR AÑO Y POR MES EN TONELADAS
 Fuente: Elaboración propia con información del Sistema María (AFIP-Aduana)

Analizando la información del Mercado Central de Bs As por orígenes, también se puede ver que la fruta importada aumenta sus volúmenes cuando disminuye la disponibilidad de fruta local. Ver gráfico N° 8.

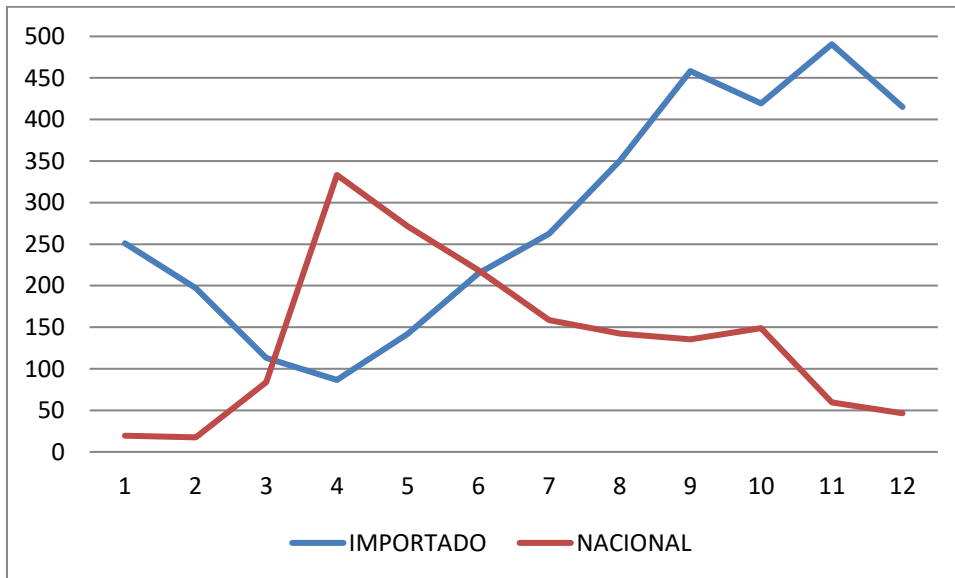


GRAFICO N°8 – INGRESOS AL MCBA POR MES. PROMEDIOS 2010-2016 EN TONELADAS
 Fuente: Elaboración propia con información de Mercado Central de Bs As

En el gráfico N° 9 se muestra la evolución a lo largo del año de todos los orígenes de kiwi al MCBA, donde se puede observar que es muy similar a la evolución de las importaciones.

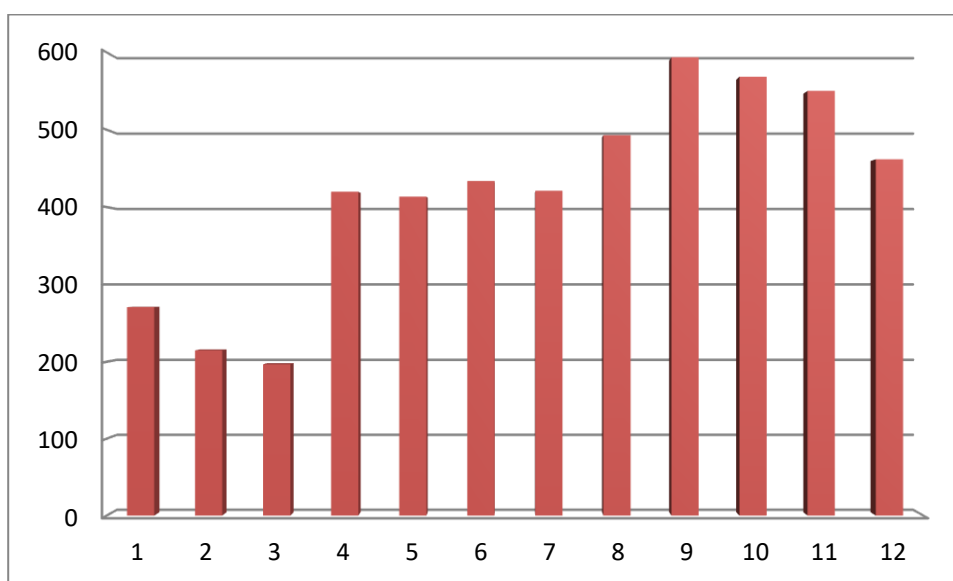


GRAFICO N°9 – INGRESOS AL MCBA POR MES. PROMEDIOS 2010-2016 EN TONELADAS

Fuente: Elaboración propia con información de Mercado Central de Bs As

En el cuadro N°6 se condensa toda la información del Mercado Central de Bs As de la serie, por año, por origen, y el porcentaje de participación del kiwi importado.

CUADRO N° 6 – INGRESOS AL MCBA Y PARTICIPACION DEL KIWI IMPORTADO

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Total Ingresos	5094	5248	6173	5350	3399	5258	3726
Importado	4031	3620	4236	3825	1758	3167	2267
Nacional	1063	1628	1937	1525	1641	2091	1459
% Importado	79%	69%	69%	72%	52%	60%	61%

Fuente: Elaboración propia con información de Mercado Central de Bs As

Conclusiones: Si bien lo que ocurre en el Mercado Central es sólo una porción de lo que ocurre en el total del país, es suficientemente representativo como para concluir que la necesidad de consumo no es abastecida por la producción nacional, lo que alienta la importación de kiwi chileno en la misma estación en que se está cosechando el kiwi nacional.

Es necesario mencionar también que la importación de fruta chilena no es regulada, lo que provoca caídas importantes de los precios en algunos momentos del año perjudicando a los productores nacionales.

Por otro lado en la estación que produce el hemisferio norte hay necesidades de consumo que deben ser cubiertas con la importación de fruta.

3.1.5 Exportación

Las exportaciones de kiwi no son importantes en volumen y han ido variando sus destinos en la serie analizada de 2010 a 2016, siendo exclusivamente a los países limítrofes (Paraguay, Brasil y Uruguay) en los años 2010 y 2011. A partir de 2012 los destinos más importantes son los mercados europeos (Italia fundamentalmente, Holanda y el Reino Unido) y Canadá. (Fuente: AFIP-Aduana).

En el gráfico N° 10 se observa la evolución de dichas exportaciones.

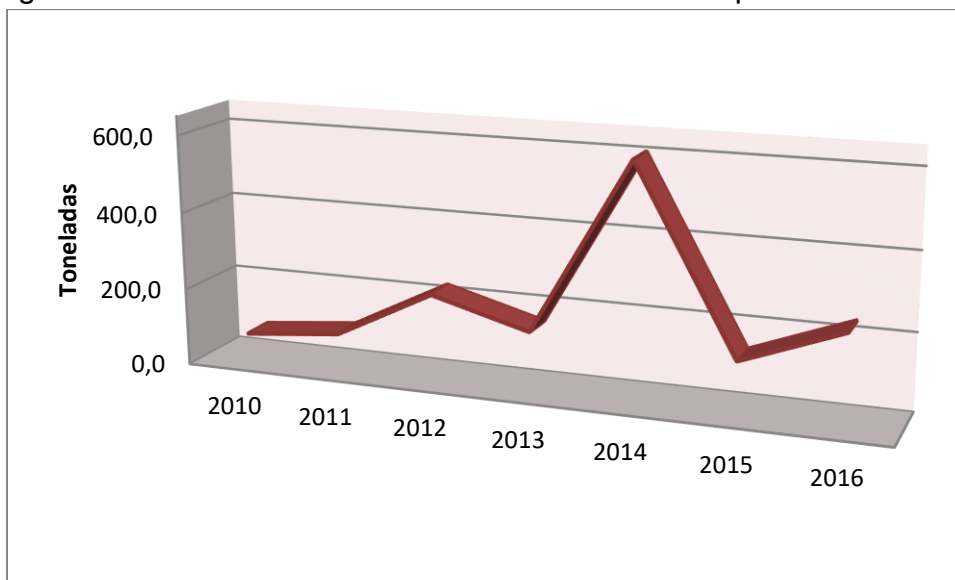


GRAFICO N°10 – EXPORTACIONES DE KIWI

Fuente: Elaboración propia con información del Sistema María (AFIP-Aduana)

En el gráfico N°11 se representan las exportaciones por año y por mes y en el gráfico N°12 el promedio mensual para la serie 2010-2016.

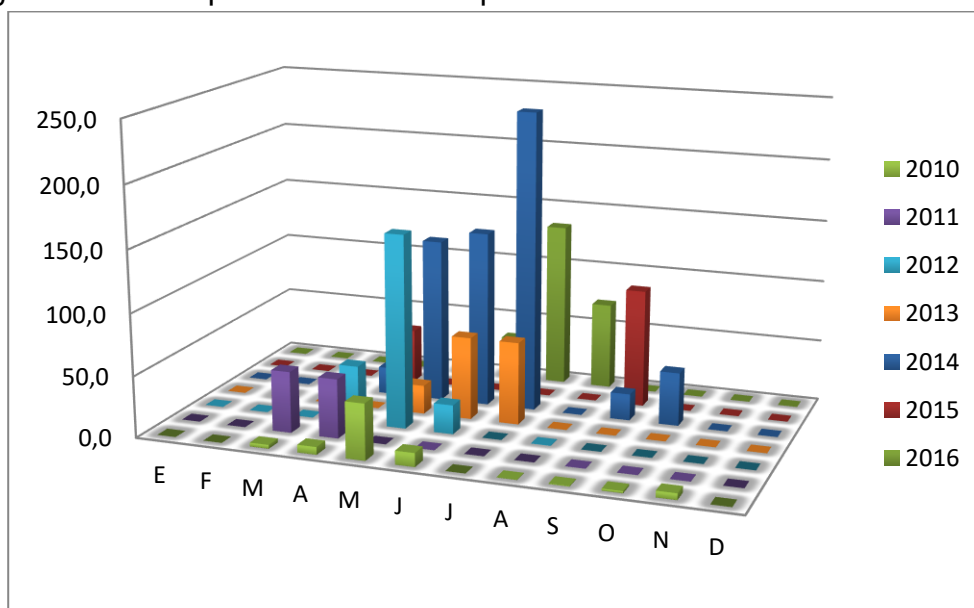


GRAFICO N°11 – EXPORTACIONES MENSUALES DE KIWI EN TONELADAS.

Fuente: Elaboración propia con información del Sistema María (AFIP-Aduana)

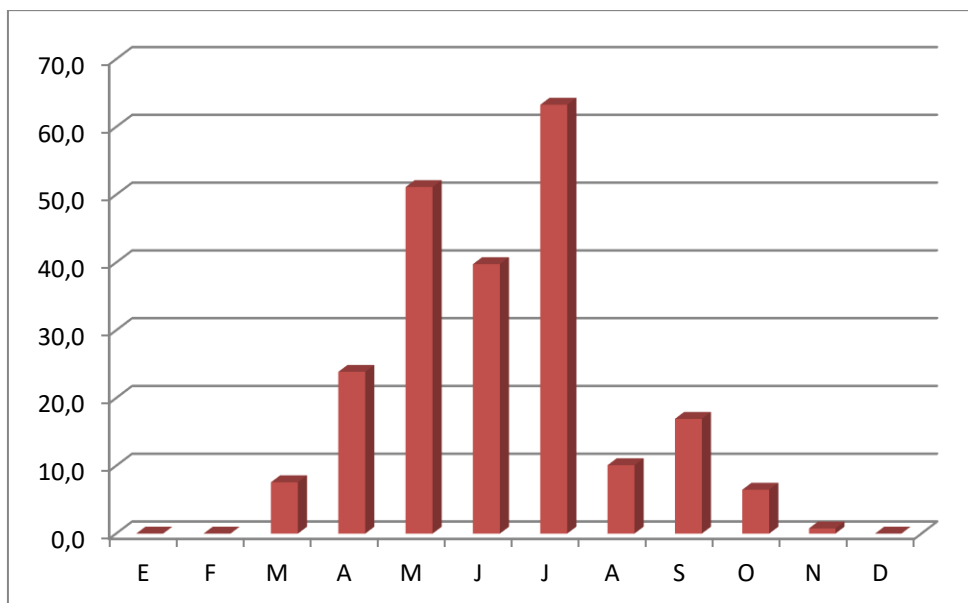


GRAFICO N°12 – EXPORTACIONES PROMEDIO MENSUALES DE KIWÍ
SERIE 2010-2016 EN TONELADAS

Fuente: Elaboración propia con información del Sistema María (AFIP-Aduana)

3.2 VINCULOS ENTRE PRODUCTORES E INSTITUCIONES PUBLICAS Y PRIVADAS

En la zona sudeste existe un vínculo estrecho entre los productores de kiwi y las instituciones oficiales.

Los productores están asociados en la Cámara de productores de kiwi de Mar del Plata, la cual trabaja permanentemente en la capacitación, el intercambio de información, la transferencia tecnológica y colaborando con las instituciones de mayor prestigio y capacidad técnica, como el INTA Balcarce y el SENASA con quienes a modo de ejemplo se está trabajando en la protección sanitaria en las fronteras de riesgo de ingreso de enfermedades foráneas que puedan poner en riesgo las producciones locales.

La cámara, que reúne aproximadamente el 80 % de la superficie de kiwi de la zona ha diseñado protocolos de cumplimiento obligatorio para sus miembros, debidamente auditados por consultores externos, con el objeto de posicionar su kiwi en el más alto nivel de calidad. Se busca lograr que los comercializadores y los consumidores puedan diferenciar frutas, que sin dudas, serán más dulces y sabrosas, expresando así su potencial organoléptico con la máxima intensidad.

Además de los vínculos mencionados también se trabaja con Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata y con los Municipios de General Pueyrredón y General Alvarado.

3.3 DIAGNOSTICO PARTICIPATIVO DE LA PRODUCCION DE KIWI DEL SUDESTE BONAERENSE

El día 16 de marzo de 2017 realizamos un taller convocado conjuntamente con INTA y la Cámara de Productores de Kiwi. Se realizó en dependencias del salón de reuniones de la Secretaría de Desarrollo Productivo de la Municipalidad de Gral Pueyrredón.

La reunión contó con la presencia de productores integrantes de la Cámara o sus técnicos asesores, el gerente y el dueño del vivero Dalpane Vivai de Argentina (Gianpaolo DalPane), autoridades del área de Producción de los Municipios de Gral Pueyrredón y Gral Alvarado, el Ing. Emiliano Cacace (SENASA), el Ing. Gonzalo de Marco (Cambio Rural II) y docentes de la Facultad de Ciencias Económicas, Ciencias Agrarias y personal del INTA, de la Estación Experimental Balcarce y de la Agencia de Extensión de Mar del Plata, contando con la presencia de la Coordinadora del PRET Sudeste, Marisa Rouvier. En el Anexo 5 se encuentra el listado completo de los asistentes.

Luego de una breve presentación, se trabajó en tres grupos las siguientes consignas:

- ¿Cuáles son los factores limitantes productivos y comerciales del cultivo de kiwi de la zona?
- ¿Qué temas podrían trabajarse conjuntamente, posiblemente como cluster, con la provincia y la nación?.

Los participantes contaron con 30 minutos para discutir y elaborar las respuestas. Luego se hizo una puesta en común y entre todos se definieron los temas más urgentes e importantes a ser abordados en forma conjunta.

El listado de limitantes o problemas detectados luego de la puesta en común fue el siguiente:

- **Ordenanzas municipales de aplicación de agroquímicos.** Necesidad de flexibilizar. Revisar y modificar principalmente en Gral. Pueyrredón que actualmente es muy restrictivo. En Gral Alvarado la ordenanza es más flexible.
- **Falta de productos agroquímicos registrados para el cultivo de kiwi.** Va en contraposición de las buenas prácticas. No hay ensayos disponibles en la actualidad. Las empresas no están dispuestas a financiarlos. SENASA, INTA, gobiernos podrían mediar la realización

de los mismos. Mientras tanto, se podrían adoptar la legislación de otros países líderes, o incluso los más restrictivos.

- **Financiamiento.** Necesidad de un tratamiento diferente porque el kiwi tiene un ciclo de inversión muy largo. Los ciclos de producción son extensos (10 años). La financiación debe adaptarse a este tipo de producciones. Debería plantearse una línea de crédito diferenciada para la actividad. Para estos plazos, el IVA se convierte en un costo adicional (Revisión AFIP).
- **Competencia del kiwi chileno.** El importado entra sin controles y a un bajo precio.
- **Necesidad de hacer más visible el kiwi de nuestra zona.** La fruta de la zona es de calidad superior y eso es necesario difundirlo y hacerlo visible.
- **Problemas con la legislación de la mano de obra.** Mejorar la legislación actual. Adaptar la normativa al sistema de producción del kiwi.
- **Falta de mano de obra calificada, de profesionalidad.**
- **Costos e intereses bancarios más altos.**
- **Aspectos sanitarios. Vulnerabilidad del cultivo.** Actualmente el país se encuentra libre de la bacteria (PSA). En los frutos importados, puede ingresar la bacteria?. Se encuentra en preparación el protocolo de prevención de PSA. Asimismo, se trabaja en la certificación del Laboratorio de Patología del INTA para determinar la bacteria. Debe armarse una barrera de prevención o planes de contingencia para fortalecer la zona.
- **Problemas para ingresar a otros mercados (externos) por falta de protocolos y acuerdos entre países.**
- **Falta de escala.**

De esos temas, cuatro de ellos fueron los que surgieron como los de mayor importancia. Se decidió dar rápida intervención a:

- 1) **Falta de productos agroquímicos registrados:** se volverá a insistir en el pedido de autorización de uso de unos 5 principios activos (fungicidas e insecticidas), elevando un petitorio de la Cámara, con

apoyo de INTA y la provincia, acompañando los antecedentes, la documentación de las gestiones y presentaciones que ya fueron realizadas en varias oportunidades. Quedaron como responsables de esta gestión, el Sr Sebastián Elena (presidente de la Cámara) y el Dr Enrique Sanchez.

- 2) **Financiamiento. Necesidad de un tratamiento diferente porque el kiwi tiene un ciclo de inversión muy largo.** Se acordó que esto depende fundamentalmente de una decisión política.
- 3) **Competencia del kiwi chileno – incumplimiento de las norma de calidad vigente:** se habló de tratar de defender el kiwi nacional y sobretodo, el de la zona. Para eso, habría que mejorar los controles de frontera en Mendoza para que se revisen las cargas porque ingresa mucha fruta de Chile que no cumple con la norma Solicitar recursos (veedor) para que colaboren con esto, en los meses críticos. Este tipo de medidas, reducirían el ingreso de fruta importada más barata pero de mala calidad.

En cuanto al mercado interno, ya está entrando fruta al mercado de la zona de Baradero y Córdoba, con grandes sospechas de que no cuenta con la madurez suficiente y no cumple con los valores mínimos de Brix. Se tratará de trabajar desde el INTA con apoyo de los productores para tener información técnica que pueda presentarse ante el SENASA para hacer modificaciones del estándar de calidad vigente. Se podría empezar a trabajar en una mejora de la norma actual, incorporando por ejemplo firmeza, y definir índices combinados. Responsables de esta gestión: Ricardo Nejamkin, Alejandro Reid, Gustavo Fernandez, Ing. Victoria Quillehauquy.

- 4) **Necesidad de hacer más visible el kiwi de nuestra zona.** Se tratará de buscar fuentes de financiamiento y estrategias para difundir y mejorar la visibilidad del producto de nuestra zona. Se podría contar con el trabajo de la Facultad de Ciencias Económicas y con los Municipios.

Posteriormente a este taller y habiéndose priorizado el punto 1 (falta de agroquímicos registrados) gestionamos una reunión en el Ministerio de Agroindustria de la Nación para solicitar apoyo frente al SENASA. Asistieron a la reunión del día 15 de junio, los Ings Agrs Juan Ignacio Machera (Director Nacional de Fruticultura y Horticultura), Raúl Nicolosi (Coordinador de Horticultura de la misma Dirección), Eduardo Soto (Director Provincial de Agricultura-Bs As), Pablo Lima (Director Provincial de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural-Bs As) y Gustavo Marcos (Agroindustria Bs As-CFI).

La dirección Nacional propuso incorporar el kiwi a la mesa de agroquímicos de cereza y arándanos en la que se están tratando temas similares en esos cultivos.

El listado de agroquímicos por los que se solicita se amplíe el registro de uso se encuentra en el Anexo 6.

3.4 CARACTERIZACION DE LOS EMPAQUES DE KIWI DEL SUDESTE BONAERENSE

En el cuadro N° 7 se presentan los empaques de kiwi habilitados por Senasa y que se encuentran ubicados en los partidos de General Pueyrredón y General Madariaga.

CUADRO N° 7 – EMPAQUES DE KIWI. SUDESTE BONARENSE

ESTABLECIMIENTO	TIPO (E: empaque; F: frigorífico)	TEMPORADA	LOCALIDAD	PARTIDO	INSCR.	LATITUD	LONGITUD
EL KIWI DE MACEDO S.A.	E y F	MAYO-JULIO	MACEDO	G. MADARIAGA	16/03/15	-37,26	-57,21
ETCHEBEST PEDRO GASTÓN	E	MAYO-JULIO	S. DE LOS PADRES	G. PUEYRREDON	29/12/11	-37,93	-57,78
KIWI ATLÁNTICO SUR S.A.	E y F	MAYO-NOV	S. DE LOS PADRES	G. PUEYRREDON	11/06/12	-37,91	-57,75
HUERTAS VERDES S.A.	E y F		EL BOQUERON	G. PUEYRREDON	01/08/14	-38,02	-57,81
PROYECTO AGRARIO S.A.	E y F		BATAN	G. PUEYRREDON	16/03/16	-38,01	-57,76

Fuente: Ing. Agr. Emiliano Cacace. Centro Regional Buenos Aires Sur - SENASA

Salvo el empaque de Macedo el resto de las instalaciones de la zona es de los últimos años.

En cuanto a las líneas de proceso, la mayoría cuenta con clasificadoras computarizadas que permiten clasificar de acuerdo al peso de la fruta. Esto es importante ya que los calibres que se utilizan para clasificar la fruta hacen referencia a la cantidad de frutas que entran en 3 kilogramos. Por ejemplo una caja calibre 30, quiere decir que en 3 kilos habrá 30 frutos.

Las instalaciones de frío también son modernas, contando en un par de empresas con cámaras de atmósfera controlada, lo que les permite conservar la fruta en cámara hasta fin de año, aunque este negocio ha cambiado mucho con los nuevos cuadros tarifarios de la energía eléctrica.

Las características intrínsecas de la fruta del sudeste bonaerense, hacen que por su firmeza pueda ser conservada en una cámara convencional hasta el mes de octubre sin que la fruta pierda su calidad comercial.

Esto no es posible lograr con fruta de las zonas de Baradero-San Pedro, ni de La Plata. Inclusive la fruta Chilena no es guardada en cámaras convencionales más allá del mes de julio.

Si bien esta campaña la fruta cosechada fue posible guardar en frío con las instalaciones frigoríficas existentes en la zona, esto no será posible en los próximos años si las inversiones en nuevas instalaciones no acompaña el crecimiento productivo esperado de las plantaciones ya existentes.

4. VITIVINICULTURA EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

4.1 ANTECEDENTES DEL CULTIVO EN BUENOS AIRES

Como principal provincia productora, Mendoza concentra buena parte de la atención en el mundo del vino. Sin embargo, son 17 las provincias donde se haya plantada la vid según consigna el último reporte del Instituto Nacional de Vitivinicultura. Buenos Aires, con 122 hectáreas plantadas representa el 0.05% del total de superficie de viñedos, y, aun así, sus vinos están comenzado a llamar la atención no sólo de los consumidores, sino también de la crítica internacional.

CUADRO N° 8 – CANTIDAD DE VIÑEDOS Y SUPERFICIE
DISTRIBUCION POR PROVINCIAS (HECTAREAS) AÑO 2015

Provincia	Viñedos		Superficie	
	Cantidad	% s/total	Hectáreas	% s/total
MENDOZA	16.510	65,91	159.648,96	71,05
SAN JUAN	5.119	20,44	47.394,40	21,09
LA RIOJA	1.237	4,94	7.449,02	3,31
SALTA	267	1,07	3.143,80	1,40
CATAMARCA	1.251	4,99	2.678,44	1,19
NEUQUEN	90	0,36	1.751,21	0,78
RIO NEGRO	269	1,07	1.675,90	0,75
CORDOBA	127	0,51	278,37	0,12
LA PAMPA	14	0,06	243,47	0,11
BUENOS AIRES	45	0,18	122,03	0,05
SAN LUIS	7	0,03	102,43	0,05
TUCUMAN	62	0,25	98,52	0,04
ENTRE RIOS	20	0,08	40,13	0,02
CHUBUT	6	0,02	36,75	0,02
MISIONES	9	0,04	17,77	0,01
JUJUY	15	0,06	17,43	0,01
S DEL ESTERO	1	0,00	8,80	0,00
Total	25.049	100,00	224.707,43	100,00

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

En el cuadro N° 9 se puede observar los sistemas de conducción utilizados.

CUADRO N° 9 – SUPERFICIE IMPLANTADA SEGÚN SISTEMA DE CONDUCCION
DISTRIBUCION POR PROVINCIAS (HECTAREAS) AÑO 2015

Provincia	CABEZA	ESPALDERA ALTA	ESPALDERA BAJA	PARRAL	OTROS	TOTAL
MENDOZA	470,37	71.028,73	16.863,93	70.676,45	609,48	159.648,96
SAN JUAN	258,75	4.129,58	1.771,44	41.150,84	83,80	47.394,40
LA RIOJA	23,17	1.114,37	65,34	5.974,56	271,58	7.449,02
SALTA	12,45	1.142,42	490,36	1.484,16	14,41	3.143,80
CATAMARCA	23,51	416,84	474,72	1.730,15	33,21	2.678,44
NEUQUEN	1,26	252,03	1.488,86	8,99	0,08	1.751,21
RIO NEGRO	11,91	706,15	458,15	422,80	76,89	1.675,90
CORDOBA	0,76	80,53	154,90	42,18	-	278,37
LA PAMPA	-	70,15	163,14	10,18	-	243,47
BUENOS AIRES	0,03	90,36	14,08	17,56	-	122,03
SAN LUIS	-	94,85	0,38	7,20	-	102,43
TUCUMAN	0,38	51,47	25,68	21,00	-	98,52
ENTRE RIOS	-	13,49	7,14	0,75	18,75	40,13
CHUBUT	-	14,61	22,14	-	-	36,75
MISIONES	-	-	-	10,97	6,80	17,77
JUJUY	-	6,19	8,28	0,34	2,61	17,43
S DEL ESTERO	-	-	-	8,80	-	8,80
Total	802,58	79.211,76	22.008,54	121.566,93	1.117,62	224.707,43

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

En cuanto a la antigüedad de los viñedos de la provincia de Buenos Aires, sólo 8,04 Ha tiene más de 25 años; 7,27 Ha entre 16 y 25 años. La mayor superficie implantada, 62,16 Ha tiene entre 9 y 15 años y 41,52 Ha entre 4 y 8 años. En los últimos 3 años se implantaron 3,94 Ha.

De esta manera, entre el año 2000 y 2011 se implantaron 102,78 Ha de las 122,03 Ha totales.⁹

Si de destinos de la producción se trata en el cuadro N° 10 se puede ver que el 80,4 % de la superficie se destinó para vinificar.

CUADRO N° 10 – SUPERFICIE SEGÚN DESTINO DE LA UVA (Ha) 2015

Provincia	Color	De vinificar	De Mesa	Para Pasas	Otras	TOTAL
BUENOS AIRES	Blanca	32,85	0,21	0,41	-	33,47
	Rosada	2,07	0,03	-	-	2,09
	Tinta	63,19	-	-	23,27	86,46
Total BUENOS AIRES		98,11	0,24	0,41	23,27	122,03

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

⁹ Instituto Nacional de Vitivinicultura. 2015

4.1.1. Caracterización de los productores

CUADRO N° 11 - ESTRATIFICACION DE LOS VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE Bs As

Estrato	N° de viñedos	Porcentaje viñedos	Superficie (Ha)	Promedio estrato (Ha)
Hasta 1 Ha	26	57,8%	12,14	0,47
1 a 5 Ha	13	28,9%	27,56	2,12
5 a 10 Ha	2	4,4%	14,79	7,40
10 a 15 Ha	1	2,2%	10,55	10,55
15 a 25	3	6,7%	57,00	19,00
Total	45	100%	122,04	2,71

Fuente: Elaboración propia con información del Instituto Nacional de Vitivinicultura

De este cuadro se desprende que hay una fuerte concentración de la superficie en los últimos dos estratos, dado que el 8,9 % de los viñedos concentra el 67,55 % de la superficie.

4.1.2. Producción

En el cuadro N° 12 figura la producción total por provincia y en relación a sus superficies el rendimiento (Quintales/Ha).

CUADRO N° 12 – SUPERFICIE – RENDIMIENTO (Año 2015)

Provincia	SUPERFICIE HA	PRODUCCIÓN QUINTALES	RENDIMIENTO
MENDOZA	159.648,96	16.884.088,73	105,76
SAN JUAN	47.394,40	5.694.606,38	120,15
LA RIOJA	7.449,02	863.624,58	115,94
SALTA	3.143,80	314.563,55	100,06
CATAMARCA	2.678,44	148.229,45	55,34
NEUQUEN	1.751,21	158.332,76	90,41
RIO NEGRO	1.675,90	67.786,69	40,45
CORDOBA	278,37	5.590,81	20,08
LA PAMPA	243,47	11.820,72	48,55
BUENOS AIRES	122,03	854,87	7,01
SAN LUIS	102,43	2.067,75	20,19
TUCUMAN	98,52	3.458,92	35,11
ENTRE RIOS	40,13	116,10	2,89
CHUBUT	36,75	52,53	1,43
MISIONES	17,77	-	-
JUJUY	17,43	517,70	29,71
S DEL ESTERO	8,80	-	-
TOTAL	224.707,43	24.155.711,54	107,50

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Los 855 quintales producidos en la provincia de Buenos Aires se distribuyen por departamento como se muestra en el cuadro N° 13

CUADRO N° 13 - PRODUCCION POR DEPARTAMENTO

Departamento	Quintales	Porcentaje
Gral Pueyrredon	226	26,4%
Saavedra	221	25,8%
Tornquist	261	30,5%
Villarino	147	17,2%
Total	855	100%

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

En lo que hace a los sistemas de riego, la información disponible en el Instituto Nacional de Vitivinicultura, dice que de las 122,03 Ha de viñedos implantados en la provincia de Buenos Aires, 94,48 Ha cuentan con sistemas de riego por goteo.

4.2 DESCRIPCION DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y SU EVOLUCION

4.2.1 Al Este Bodega y Viñedos

Ubicada en la localidad de Médanos, departamento de Villarino, Km 732 ruta nacional 22. 25 ha implantadas
 Responsable: Ing Daniel Di Nucci.
 Enólogo: Alberto Antonini

Es el primer emprendimiento vitivinícola de la provincia de Buenos Aires, posterior a la derogación de la ley del año 1934; que impedía la vitivinicultura en Buenos Aires y Entre Ríos, la que estuvo vigente durante seis décadas.

En 1999 se reinició la actividad en territorio bonaerense a través del emprendimiento desarrollado por Bodegas y Viñedos Al Este.

En el emprendimiento se implantaron 25 hectáreas, aunque se están explotando aproximadamente 15 hectáreas por razones de capacidad de volumen de la bodega y demanda del mercado.

Varietales utilizados: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Cabernet Franc, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Comercialmente la empresa opera en la bodega, y en las zonas de Bahía Blanca, algunos puntos de la Patagonia, ciudad de Buenos Aires y gran Buenos Aires.

Marcas: Terrasabia, Arbusto, Pedro Aravena

4.2.2 Bodega Saldungaray

Ubicada en la localidad de Saldungaray, Sierra de la Ventana, departamento de Tornquist.

El emprendimiento pertenece a la Familia Parra y contratan desde sus comienzos como asesor externo al enólogo Ruben Sfragara.

Hacia el año 2000, un paseo por la región despertó la inquietud del matrimonio Parra, ambos ingenieros agrónomos, especialistas en cultivos intensivos. La asociación inmediata de algunos factores del microclima serrano del sistema de Ventania, con otras regiones viticultoras del mundo, como Italia, Francia o Sudáfrica, llevaron a pensar que este lugar ofrecería condiciones de aptitud para lograr nuevos vinos argentinos.

Bodega Saldungaray es una joven empresa, que fue creada con la motivación de lograr un vino diferente en un terruño viticultor inédito de Argentina, encontrando allí la misma calidad que se ha logrado en los terruños tradicionales de nuestro país.

La asociación de algunos factores del microclima serrano del sistema de Ventania, con otras regiones viticultoras del mundo, como Italia, Francia o Sudafrica, llevaron a pensar que este lugar ofrecería condiciones de aptitud para lograr nuevos vinos argentinos.

La familia eligió un campo situado en el valle, con suelo franco arenoso, rodeado por los antiguos cordones serranos Ventania y Pillahuinco. Allí cultivaron 8 variedades de vid, seleccionadas de acuerdo al clima de este lugar, que se caracteriza por ser muy fresco, con una gran amplitud térmica, bajo porcentaje de humedad y bajos niveles de precipitaciones anuales.

El éxito de las primeras vendimias significó un apego aun mayor por parte de cada miembro de la familia.

La maduración de la viña y de los jóvenes conductores de la bodega fue acompañando las diferentes etapas del trabajo de la bodega, que año a año fue complejizándose en forma paulatina. Se han logrado vinos jóvenes de calidad premium, y desde la cosecha 2010, el primer vino espumante, champenoise, de la provincia de Buenos Aires, con notas sumamente elegantes y particulares.

Ficha técnica Viñedo:

Superficie cultivada: 20 has

Edad: 9 años / 5 años / 2 años

Densidad de plantación: 4000 plantas/ha

Variedades: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de Riego: Por goteo

Sistemas antiheladas: Ventilador y microaspersores

Suelo: Franco arenoso, de origen sedimentario, bajo en materia orgánica

Clima: Con presencia de vientos continentales y oceánicos que determinan un alto grado de evapotranspiración. Bajos niveles de humedad y precipitaciones anuales. Buena heliofanía. Amplitud térmica del 50%

Ficha técnica Bodega:

Capacidad: 200.000 litros de vino.

Vasijas: Tanques de acero inoxidable, piletas de hormigón con pintura epoxy.

Sistema para controles de temperatura.

Prensa hidráulica.

Laboratorio.

Sala de cata técnica.

Cava subterránea.

Vinos: Ficha técnica común

Cosecha en marzo. Descobajado. Maceración en frío. Fermentación a temperatura controlada. Prensado hidráulico. Estabilización proteica con ventonita. Estabilización tartárica mediante frío. Enmaderamiento.

Características organolépticas generales: vinos frescos, frutados, elegantes, de suave textura. En cada cepa se destacan los descriptores aromáticos que tienden a expresarse en las zonas frías. Graduación alcohólica: entre 13 y 14 %.

4.2.3 Bodega MYL Colores – Viña La Catalina

El establecimiento se encuentra ubicado en el departamento de Coronel Pringles, sobre la ruta 51 a 15 km de Coronel Pringles y 70 km de Sierra de la Ventana.

El emprendimiento pertenece a Mónica y Carlos María Bertola.

Ing Agr responsable: Manuel Torres Andrade
Enólogo asesor: Ruben Sfragara.

Cuenta con 2,5 Ha implantadas en noviembre de 2010 con los varietales Chardonnay con dos clones C95 y C545, Pinot Noir con el clon 717 y un Malbec de selección masal.

Las plantas se compraron en Viñedos Catena Zapata, para que fueran de primera calidad y en el 2013, a tan sólo dos años, tuvieron la primera cosecha.

La plantación cuenta con riego por goteo y sistema de defensa contra heladas por aspersión.

En los pocos años que lleva el viñedo tuvieron problemas con heladas tempranas, granizo y con los pájaros. Así mismo están pensando en poner cortinas rompevientos para evitar el daño de rameo producido por el viento.

La zona cuenta con una marcada amplitud térmica y una zona claramente fría, la misma se recuesta sobre el final del cordón montañoso de las Sierras de Pillahunicó (perteneciente al sistema de Ventania). Por las primeras experiencias, la zona es propicia para la elaboración de espumosos y por eso en 2013 realizaron el primer espumante elaborado bajo el método tradicional o champenoise el cual ha pasado 13 meses sobre borras y está compuesto por un 82% de Chardonnay y 13% de Pinot Noir. Con un alcohol de 12,5%, un azúcar cercano a los 6° brix, es un extra brut de color piel de cebolla con una marcada expresión varietal y una complejidad en boca manifestada por su paso o contacto sobre borras que lo hace untuoso y sumamente agradable y fresco.

Es un proyecto pequeño, pero con proyección de ampliación, y con una impronta marcada por la calidad.

La familia Bertola¹⁰ apuesta muy fuerte al turismo de estancia y promociona muy bien sus canchas de polo en Coronel Suárez, a donde llegan jugadores de todas partes del mundo. 'La Catalina' tiene también ese futuro, ya que "es una estancia muy linda, con una casa de estilo inglés, tiene casa de huéspedes, varias casas de peones, galpones, cancha de tenis, de paddle, polo y un quincho, y se utiliza para turismo.

Bertola dejó en claro que "apuntamos al espumante porque esta es una zona apta para eso, es una zona fría. El Malbec uno lo

¹⁰ Entrevista a José Bertola por Nuevo Día digital.com del 10 de junio de 2016

hace porque si en una región turística, donde el asado es el plato por excelencia, no puedes no tener malbec”.

4.2.4 Ita Malal

Ubicado en la zona del Abra del Hinojo, departamento de Saavedra.

En el establecimiento Ita Malal, propiedad del Ingeniero Jorge Luis Marcenac, se inició en 2009 el proyecto de instalación de un viñedo con importante proyección a futuro. El proyecto implica el proceso de instalación de la bodega y vinificación.

La propiedad posee 3.000 hectáreas, de las que 600 son aptas para la agricultura, el resto se destina a ganadería por la gran superficie que ocupan las sierras en el sitio.

El estudio del suelo, resultó sumamente apto. En cuanto al clima, se analizaron los regímenes de lluvia, primera y última helada del año, temperaturas extremas, tanto de invierno como verano, y también la altura sobre el nivel del mar. Se instaló riego por goteo, como auxiliar debido a que es una zona donde llueve bastante, y se implantaron 8 variedades, a saber: Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet, Malbec, Merlot, Bonarda, Tempranillo y Syrah.

Se encontró hasta el momento un excelente comportamiento de Chardonnay y de los demás variedades, a excepción de Pinot Noir.

Una de las dificultades que pueden surgir son las enfermedades foliares.

El proyecto del viñedo, implica unas 20 hectáreas. Se compraron vides de primera calidad en Mendoza, prefiriendo las vides con genética francesa, siempre aconsejados por el INTA de Luján de Cuyo.

Cada plantín tuvo un costo de alrededor de 2 dólares y se necesitan 3 ó 4 mil por hectárea. Cada planta de vid tiene una vida útil de por lo menos treinta años, y se deben esperar unos cuatro años para que comience a tener una producción interesante.

En opinión de Miguel Marcenac¹¹, a cargo del proyecto, la zona permite un desarrollo adecuado del proyecto, porque si se analiza la latitud de nuestra región, comparando con los mejores viñedos de Francia, estamos en igual posición, sólo que nosotros estamos

¹¹ Entrevista a Miguel Marcenac. Semanario Reflejos, publicado el 30 de marzo de 2014

en latitud sur, y ellos en norte, el clima es similar, tal vez un poco más duro en Francia, sobre todo en invierno. Hay que hacer bien las tareas y después las vides también tienen enfermedades en las que hay que actuar en su momento. Respecto a los motivos de la instalación del viñedo indicó que se trata de un gusto personal del hermano, Jorge Marcenac: « él es una persona sumamente emprendedora y creo que en muchos aspectos tiene una gran visión de futuro, porque si vemos la evolución de la vitivinicultura, y la de la calidad de los vinos en Argentina en los últimos diez años, ha habido un cambio impresionante, hay vinos de altísima gama, producidos gracias a la tecnología y a la ciencia y al arte de los enólogos».

4.2.5 Costa y Pampa

Este emprendimiento de Trapiche está ubicado en Chapadmalal, partido de General Pueyrredón.

Directora: Adriana Huck

Director de enología: Daniel Pi

Luego de cinco años de estudios de suelo desarrolló viñedos en 10 hectáreas de la zona de estancias en Chapadmalal, cerca de Mar del Plata, en la estancia Santa Isabel.

El primero de estos viñedos está a 3 kilómetros del mar. La bodega de estos exóticos vinos de Trapiche se llama “Mar y Pampa”. En estos vinos intentan combinar el particular clima de la costa, la majestuosidad del Atlántico Sur, el encanto de nuestros campos y el espíritu visionario de Trapiche, una bodega originaria de Mendoza dispuesta a los nuevos desafíos.

A diferencia de los vinos de montaña, los viñedos de Costa & Pampa crecen bajo un clima húmedo y frío, ideal para variedades de ciclo corto que no necesitan ser irrigados por el hombre para su crecimiento. Una de las características de estos viñedos es que no requiere de riego artificial sino que aprovecha la humedad de la zona del mar.

Las temperaturas máximas moderadas y las noches frescas son las que dan como resultado vinos delicados, no tan intensos, más bien frescos, fáciles de tomar. Sin embargo, tienen gran complejidad aromática. Se sugiere el maridaje con mariscos, pescados y sushi.

Varietales: La línea que en este momento empieza a distribuirse en restaurantes y vinotecas de la costa y también de la ciudad de Buenos Aires, está compuesta por las siguientes variedades:

Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Noir, Chardonnay.

4.2.6 Viña Cordón Blanco¹²

Propiedad de Matías, Mariano y Valeria Lucas, ubicado en el departamento de Tandil.

La plantación comenzó en 2008 con varios varietales. Se fueron arrancando las que no se comportaron adecuadamente como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y se siguió trabajando con Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Semillón, Tannat; en el otro viñedo, Carmenere, Syrah, algo de Malbec.

En 2012 sacaron su primera añada de 200 botellas de Sauvignon Blanc y 400 de Merlot, que fueron distribuidas entre parientes y amigos. La vendimia de inauguración comercial fue en la que obtuvieron un Merlot, el primero de Tandil y Sauvignon Blanc y otras de análisis. En la segunda vendimia y las variedades obtenidas fueron Merlot-Tannat, Sauvignon Blanc, Semillón, Cabernet Franc.

En cuanto a las condiciones climáticas y sobre todo lo referido a la pluviometría, tienen problemas cuando se acumula en alguna estación del año, sobre todo en primavera o verano. Lo más contraproducente para el viñedo son las heladas tardías, las que se debe aprender a manejar para tener buenos resultados. Se debe elegir la variedad y el porta injerto de acuerdo a la calidad del suelo que se tiene.

La plantación no tiene sistema de riego y el principal problema es la fauna del lugar, conejos, caballos, vacas y, en especial, los pájaros porque en la zona no hay frutales tan grandes, con lo cual la presión es muy grande. La época de vendimia es en febrero y hasta marzo o abril dependiendo de la variedad y el clima.

4.2.7 Finca Las Antípodas¹³

Desarrollo de Mariano Tessone y Juan Pablo Richelmini, ubicado en la localidad de Junín (departamento de Junín) en el noroeste de la provincia de Buenos Aires.

¹² “El Eco de Tandil” publicado el 5 de noviembre de 2013

¹³ Entrevistas de “Diario Democracia, Junín” publicado el 13 de diciembre de 2015 y “Semanario de Junín” publicado el 16 de septiembre de 2016.

Actualmente cuentan con 0,5 hectáreas de viñedos implantadas en 2014, compuestas por Malbec, Petit Verdot, Cabernet Franc y Tannat.

Enóloga: Gabriela Celeste de Eno Rolland, empresa de Michel Rolland que asesora viñedos en diversas regiones del país y del mundo.

Con respecto a la incidencia del clima en la producción, Tessone dijo que “las noches más frías nos favorecen, pero la lluvia y la humedad en semejante cantidad, no.

Siempre está la amenaza de los ataques fúngicos. Nos dan un plan de fitosanitarios en septiembre y lo cumplimos”.

“El año pasado teníamos la esperanza de hacer una buena cantidad de vino porque era ya el tercer ciclo del viñedo pero tuvimos muchos problemas con los pájaros, así que nos quedó menos de lo que esperábamos. Hicimos vino por primera vez y los resultados no fueron los esperados. A raíz de eso le pedimos a Gabriela Celeste que nos mande uvas de Mendoza. En una de sus visitas al viñedo nos trajo unos trescientos kilos de Malbec que fermentamos con las levaduras. Tenemos unos 120 litros. En realidad, tomamos esta experiencia como un experimento que nos sirve a nosotros para poder seguir aprendiendo. Si bien el vino tiene nuestra levadura, que es la que fermenta, no consideramos que tenga el mismo valor al no ser nuestra uva. Para este cuarto ciclo, y a pesar de que la planta no va a estar aún en su máxima producción - a la que llega recién entre los seis y los siete años - el desafío es lograr proteger el viñedo de los pájaros. Compramos una malla antipájaros, pero a lo mejor no era la correcta o no la colocamos bien. Estamos viendo que en Entre Ríos hay algunos lugares que han logrado un mayor éxito usando otra malla, no ya la antipájaro sino otra antigranizo.”

“El suelo de Junín es apto para llevar adelante un viñedo y no tiene ningún problema. Hay una tendencia alrededor de los suelos calcáreos de Mendoza, algo con lo que obviamente no contamos acá, pero nada nos impide volcarnos a hacer vinos. En comparación con Mendoza, tenemos un suelo con exceso de humedad y mucha lluvia. Por lo tanto se vuelve esencial hacer tareas preventivas o curativas de los hongos ya que la humedad genera siempre enfermedades. Si nosotros aplicamos productos cada quince días, en Mendoza lo hacen cada cuarenta. Pero en principio el suelo no sería un obstáculo, de hecho las plantas están saludables”

4.2.8 Pampa Estate¹⁴

Ubicada en el partido Coronel Suárez, en la Comarca de Sierra de la Ventana, que comprende un grupo de localidades que, atravesadas por elevaciones y al abrigo de bosques y ríos, se exhibe como una representación del más auténtico paisaje cordillerano en plena llanura bonaerense.

El clima montañoso, la presencia de diversos cursos de agua, y el suelo propicio no pasaron desapercibidos a los ojos del empresario Fernando Muñoz de Toro, que desde 2003 impulsa dentro de la estancia Palo Alto la bodega Pampa Estate.

"Estando de viaje por Italia, me di cuenta que la región vitivinícola de Toscana tenía condiciones muy similares a la zona de Sierra de la Ventana. Al regreso instalamos una estación meteorológica y empezamos a realizar estudios para ver si el área era realmente apta. Así empezó el proyecto", relató a iProfesional.com Muñoz de Toro.

El proyecto, explicó el empresario, comprende 40 hectáreas de viñedos en las que se ubican cepas como Malbec, Chardonnay, Pinot Noir, Syrah, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, y Merlot. "Por las características de la zona se decidió aumentar la densidad del viñedo y pasamos de 5.300 a 7.000 plantas por hectárea. De esa forma, esperamos lograr una mayor calidad de vinos", puntualizó.

Enólogo: Michel Rolland.

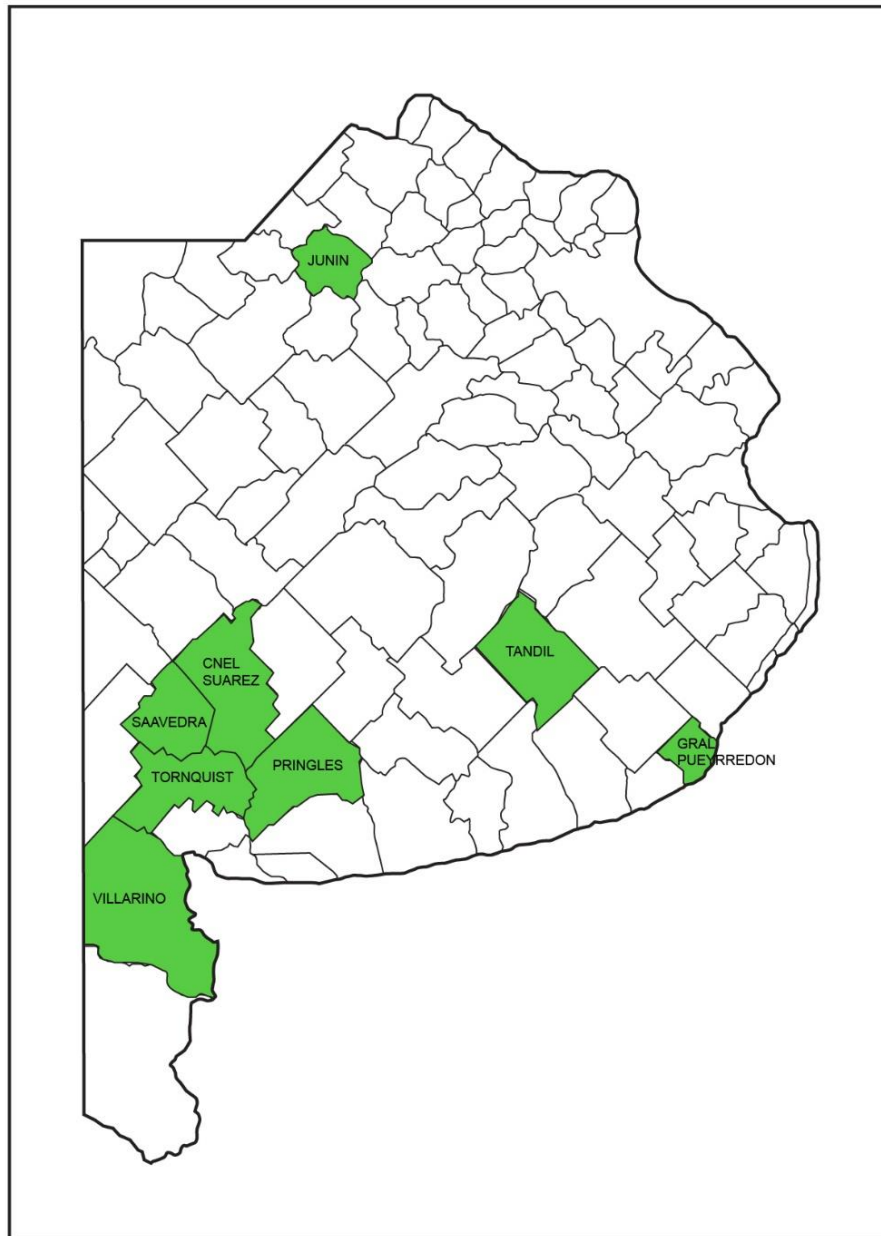
En pleno desarrollo, Pampa Estate llegará en su plenitud a una capacidad de 500.000 litros y, de acuerdo al entrevistado, la bodega "contará con cubas de madera para la fermentación". "Son viñedos con calidad suficiente como para producir vinos de alta gama, por lo que apuntaremos a clientes que sepan apreciar los valores del producto".

Al igual que Al Este, en Médanos, la mira comercial de Pampa Estate está enfocada en la escena internacional. "Creemos que existe una gran oportunidad en el mercado externo.

¹⁴ Bodegas y vinos en la Comarca de Sierra de la Ventana (Por Patricio Eleisegui). 15 de enero de 2009. <http://sierra-de-la-ventana.blogspot.com.ar/2009/01/bodegas-y-vinos-en-la-comarca-de-sierra.html>

También contemplamos lo mismo para el proyecto Valle Perdido Patagonia Estate Winery que tenemos funcionando en San Patricio del Chañar, Neuquén", aseguró.

De acuerdo a la descripción realizada precedentemente de los distintos proyectos, la distribución geográfica dentro de la provincia de Buenos Aires, se puede observar en el siguiente mapa.



CONSIDERACIONES FINALES

Se podría concluir, casi terminada la campaña 16/17, que existiría un excedente de un 50 % de superficie cultivada con cebolla, al haberse perdido el mercado de exportación debido a problemas de calidad y de costos fuera de mercado.

Así planteadas las cosas la superficie de cebolla debería achicarse a unas 5000 ha con la posibilidad de que siga disminuyendo en la medida que ingrese cebolla importada a menores costos como estuvo ocurriendo durante 2016.

Estas consideraciones finales apuntan a buscar soluciones a esta coyuntura en la que hoy se encuentra esta actividad que tiene tanto peso en la zona, sugiriendo algunas líneas de trabajo que permitan volver a conquistar mercados de exportación perdidos o conquistar nuevos mercados, con precios internacionalmente competitivos.

Se podrían agrupar las dificultades que hoy tiene la actividad en dos grandes grupos.

. Dificultades que tienen que ver con la comercialización por la pérdida del mercado brasilero.

En estos temas trabajará la comisión de comercialización evaluando potenciales mercados e incluso la posibilidad de conformar una cámara de productores de cebolla del VBRC.

. Dificultades que tienen que ver con la baja productividad y la alta dependencia de mano de obra.

Se debe profundizar el estudio de distintos modelos tecnológicos de producción que incluyan:

a) Incorporación de equipamiento de riego por goteo que disminuiría los consumos de agua y los costos de mano de obra utilizada en el riego gravitacional. Esto a su vez mejoraría la eficiencia del uso de los fertilizantes con la fertirrigación que además mejoraría su distribución y eliminaría los costos de aplicación.

b) Mejorar la calidad de la semilla utilizada. Como ya se desarrolló esto contribuiría a mejorar la calidad del producto obtenido y los rendimientos por hectárea.

En la medida que se vayan introduciendo semillas más costosas (Variedades fiscalizadas o híbridos) será necesaria la incorporación de sembradoras neumáticas que permitan un mejor control de la semilla utilizada y mejor distribución de la semilla.

- c) Finalmente debería evaluarse la mecanización de la recolección de bulbos y su almacenaje en condiciones controladas. Esto también contribuiría a bajar los costos y mejorar la competitividad eliminando la conservación de la cebolla acordonada en el campo y expuesta a las condiciones climáticas (lluvias, heladas) que van provocando mermas a lo largo de los meses y el deterioro de la calidad.

Considerando la crítica situación en la que se encuentra la actividad, deberían estudiarse los mecanismos de apoyo financiero y capacitación para que los productores pudieran acceder a esta tecnología y de qué manera o bajo qué forma los productores puedan asociarse o formar cooperativas para acceder conjuntamente a cosechadoras, construir depósitos, etc.

Las cuatro comisiones formadas están en condiciones y con un plan de trabajo trazado para poder abordar estos desafíos. Sería deseable que la Provincia a través de la Dirección de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural continúe liderando la mesa provincial de cebolla y sus respectivas comisiones para que no pierda impulso el trabajo iniciado.

En el caso del kiwi el principal desafío es encontrar los mecanismos para que el SENASA apruebe el uso de los agroquímicos que se utilizan en los tratamientos fitosanitarios que les permita certificar las buenas prácticas agrícolas. Para esto es importante la colaboración de la Provincia a través del Ministerio de Agroindustria que permita la articulación de los distintos organismos nacionales que tienen injerencia en estos asuntos.

Este es un caso muy distinto al de la cebolla, donde la productividad de las plantaciones y la calidad del producto están dadas, como así también la posibilidad de acceder a los mercados internacionales.

La Provincia debería tener un rol importante en la concreción de apoyo financiero para promover nuevas plantaciones y la construcción de mayor capacidad frigorífica que en 3 ó 4 años será insuficiente.

5 BIBLIOGRAFIA

- La construcción de la innovación en la producción de kiwi del sudeste de la provincia de Buenos Aires. Autores: Rosenstein, S., Benés, G. (ex aequo), Yommi, A. (ex aequo), Murray, R. (ex aequo), Viteri, L. Trabajo realizado en el marco de los Proyectos INTA: PNFRU-1105082 “Superación de brechas tecnológicas que limitan la calidad en las cadenas frutícolas”, PNSEPT-1129043 “Procesos sociotécnicos de innovación en los territorios” y BASUR-1272103 “Proyecto regional con enfoque territorial del sudeste del CERBAS”.
- Ing. Agr. Gustavo Napolitano. Consejo Federal de Inversiones. Provincia de Buenos Aires. Desarrollo del cultivo de kiwi en el Coprosal y sudeste de Buenos Aires. Factibilidad técnico-económica del cultivo. Noviembre 2007.
- International kiwi Fruit Organization. Noviembre 2016.
- Desarrollo y fortalecimiento de las cadenas de valor al interior de la provincia de Buenos Aires. CFI. Noviembre de 2013. Lic Juan Pedro Lucanera.
- División información y estadística de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. Noviembre 2016.
- Sistema Informático María (SIM) AFIP-Aduana. Noviembre 2016.
- Estimación de la posible disminución en el valor de la producción del valle bonaerense del río Colorado. Campaña 2015/2016. INTA EEA Hilario Ascasubi. PRET BASUR-1272307. Julio de 2016. Coordinador: Ing. Daniel Iurman”
- Ing Ricardo Nejamkin, Cámara de productores de kiwi, Mar del Plata. Comunicación personal. Noviembre 2016.
- Ing Agr Alejandro Reid. Consultor privado, especialista en Kiwi. Mar del Plata. Comunicación personal. Noviembre 2016.
- Ing. MSc. Alejandra Yommi Laboratorio de Postcosecha y Calidad de Frutas y Hortalizas INTA EEA Balcarce. Comunicación personal. Noviembre 2016.

- Ing. Agr. María Eugenia Gallego, Investigadora superior referente en fruticultura. Consejo Federal de Inversiones. Comunicación personal. Febrero de 2017.
- Dr. Marcelo Chocarro. Comunicación personal. Febrero 2017.
- Instituto Nacional de Vitivinicultura. www.inv.gov.ar
- Ing Agr Cecilia Sosa, Coordinadora FUNBAPA. Programa de Certificación de Cebolla en Origen. Comunicación personal. Marzo de 2017.
- Nuevo Día digital.com, entrevista a José Bertola del 10 de junio de 2016.
- Semanario Reflejos, entrevista a Miguel Marcenac, publicado el 30 de marzo de 2014.
- El Eco de Tandil, publicado el 5 de noviembre de 2013.
- Diario Democracia, Junín, entrevista a Mariano Tessone, publicada el 13 de diciembre de 2015.
- Semanario de Junín, entrevista a Mariano Tessone, publicada el 16 de septiembre de 2016.
- Bodegas y vinos en la Comarca de Sierra de la Ventana (Por Patricio Eleisegui). 15 de enero de 2009. <http://sierra-de-la-ventana.blogspot.com.ar/2009/01/bodegas-y-vinos-en-la-comarca-de-sierra.html>
- Ing Agr Emiliano Cacace. Coordinación Regional Temática de Protección Vegetal. Centro Regional Buenos Aires Sur – SENASA. Comunicación personal. Abril 2017

6 ANEXOS

Anexo 1: Estimación pérdidas en cebolla

Se copia en este apartado el comunicado realizado por la comisión interinstitucional que está realizando el monitoreo del cultivo y estas enfermedades. La redacción del informe fue coordinado por la Ing. Agr. Verónica Caracotche del INTA Ascasubi.

Resultados del monitoreo de cebolla. Campaña 2015/16

En julio finalizaron las evaluaciones de los lotes monitoreados en la temporada 2015/16. Fueron un total de 42 lotes de cebollas de cosecha temprana (15) y tardía (27) distribuidos en las zonas de producción de los partidos de Villarino y Patagones.

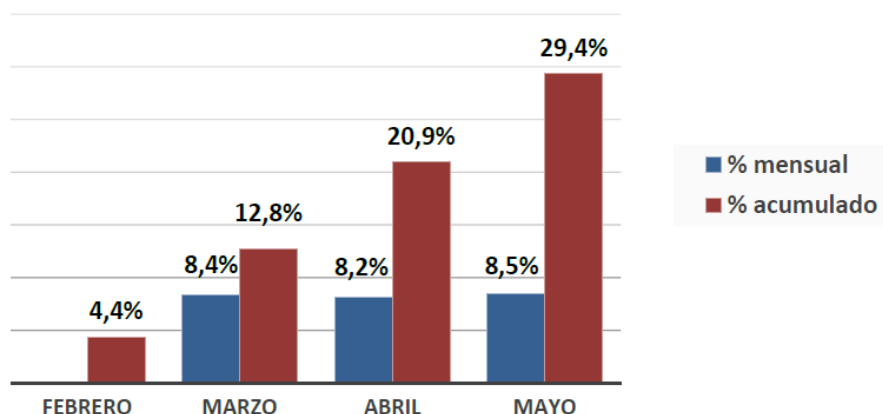
Este monitoreo consistió en realizar el seguimiento del cultivo hasta la cosecha. De las pilas se tomaron muestras de bulbos aparentemente sanos, de tamaño comercial que fueron acopiados y evaluados en cuatro oportunidades durante los meses siguientes para registrar la incidencia de enfermedades, principalmente la podredumbre blanda.

En las cebollas tempranas las evaluaciones se realizaron desde febrero a mayo y en las cebollas tardías desde abril a julio. En la última evaluación, se cortaron todos los bulbos para detectar las podredumbres internas en aquellos que no presentaran síntomas a la vista. De esta manera se registraron por lote y en cada evaluación el porcentaje de bulbos afectados con la enfermedad y el total acumulado al finalizar.

El informe presenta sólo los valores de podredumbre blanda por ser el tipo de pudrición predominante.

Cebolla temprana

Los promedios mensuales y acumulados de podredumbre blanda en los lotes de cebolla temprana fueron:



Al finalizar la evaluación se encontró que la mitad de los lotes de cebolla temprana estuvieron por debajo del promedio de mayo. El mayor valor registrado fue de 73 %, correspondiente a un lote afectado por granizo durante el cultivo. El menor valor fue de 4%. Solo el 7% de los lotes tuvo un porcentaje inferior a 10% de podredumbre blanda como se observa en la gráfica siguiente, mientras que en el 53% de los lotes la podredumbre blanda osciló entre el 25 y 50%.

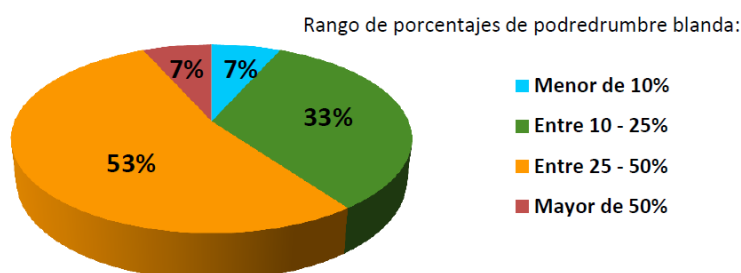


Figura 1: Distribución en % de lotes de cebolla temprana según el rango de incidencia de podredumbre blanda acumulado al mes de mayo.

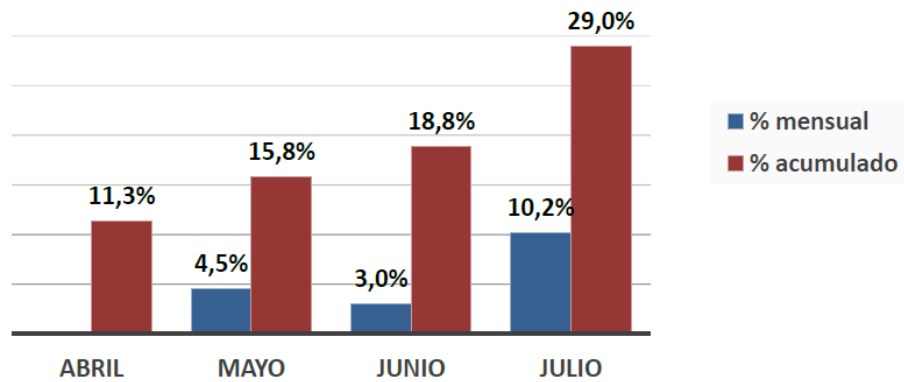
Se observó que los distintos lotes presentaron porcentajes de podredumbre muy diferentes en las distintas fechas de evaluación. Algunos, manifestaron la mayor parte de las podredumbres en fechas tempranas y otros en fechas tardías de evaluación. Estas diferencias pueden deberse a diversas causas:

- Influencia del genotipo de la cebolla (variedad, origen de semilla) correspondiente al lote.
- Diferencias en cuanto a la especie de bacteria dominante en los distintos lotes.
- Factores ambientales (suelo, lluvias, granizo) y agronómicos (manejo del agua, aplicación de agroquímicos).

Se debe mencionar que, en términos generales estos valores de podredumbre encontrados no se percibieron en el campo, ya que los bulbos de cosecha temprana tienen menor tiempo de poscosecha. Los lotes se comercializaron bastante antes de las últimas evaluaciones experimentales, que se extendieron hasta el mes de mayo.

Cebolla tardía

Los promedios mensuales y acumulados de podredumbre blanda en los lotes de cebolla tardía fueron:



También se encontró al finalizar, que la mitad de los lotes estuvieron por debajo del promedio de julio. El máximo valor registrado fue de 70% (también corresponde a un lote afectado por granizo) y el menor de 1%. En la gráfica a continuación se observa que el 15% de los lotes presentaron menos de un 10% de podredumbre blanda y que en el 44 % de los casos, entre el 25 y 50 % de los bulbos manifestaron esta enfermedad.

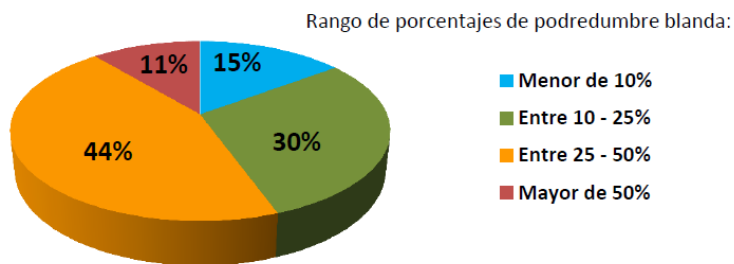


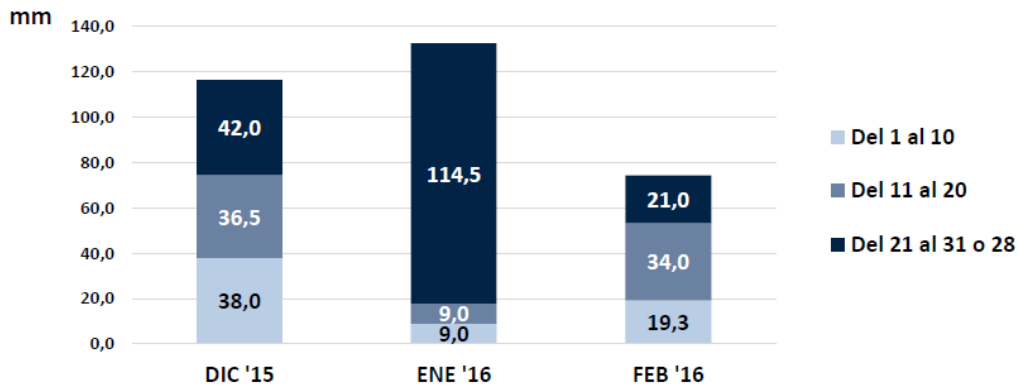
Figura 2:
Distribución en % de lotes de cebolla tardía según el rango de incidencia de podredumbre blanda acumulado al mes de julio.

En términos generales se puede decir que los dos grupos, cosecha temprana y cosecha tardía, mostraron un patrón de comportamiento muy similar, en cuanto a los valores de incidencia totales alcanzados y al continuo incremento de los mismos a lo largo del tiempo de almacenaje.

Es importante recordar que, como regla general la cosecha debe iniciarse cuando el 30 a 50 % del cultivo está entregado. Adelantarla o retrasarla tiene un impacto negativo en el rendimiento y en la calidad de conservación en poscosecha. Se ha observado que la mayoría de los lotes monitoreados no cumplieron con esta regla; algunos casos fueron por motivos sanitarios que impidieron el desarrollo foliar adecuado y el cultivo no pudo volcarse; otros por no contar en tiempo y forma con los recursos necesarios para la labor (mano de obra o máquinas cosechadoras). Esta situación también se relacionó directamente con la incidencia de enfermedades encontradas.

El siguiente gráfico muestra la ocurrencia de lluvias en los últimos tres meses de la temporada de cebolla 2015/16. Los colores diferentes muestran

en cada mes los milímetros caídos durante períodos de 10 días. Los 42 mm que se observaron en el último segmento de diciembre ocurrieron en un solo día. Dentro del segmento de enero de 114,5 mm hubo una precipitación de 48 mm el día 23.



En uno de los lotes de cebolla temprana se corroboró que la lluvia de 42 mm de diciembre aumentó la podredumbre en las pilas que fueron realizadas después de la precipitación, en comparación con pilas del mismo lote que habían sido armadas antes de esa lluvia.

Consideraciones generales

A partir de la epidemia de 2010 se identificaron hasta el momento, siete especies de bacterias involucradas en las podredumbres en cebolla en el Valle Bonaerense del Río Colorado. En términos generales son especies muy versátiles en cuanto a su hábitat (suelo, agua), viviendo de restos orgánicos y parasitando diferentes plantas y animales. También pueden causar enfermedades en el hombre. Muchas cepas tienen resistencia a antibióticos.

El análisis de los datos reveló que las tres grandes epidemias registradas están positivamente correlacionadas con abundantes lluvias en los meses de enero y febrero. Es sabido que las infecciones bacterianas se producen en presencia de abundante agua. Las heridas constituyen una puerta adicional ideal para el ingreso de las bacterias a la planta. Por ello varios lotes que sufrieron episodios de granizo presentaron una elevada incidencia de podredumbre en poscosecha.

Sería prematuro sacar conclusiones definitivas en cuanto a la susceptibilidad de cultivares o la aptitud de diversos sistemas de siembra (surco, tablones con riego por gravedad o aspersión) y otras alternativas de manejo.

Por lo observado hasta ahora, se puede suponer que los distintos sistemas de siembra y riego no influyen tanto como el buen manejo que se haga de ellos y del cultivo en general. El control químico (bactericidas, antibióticos) no promete mucho éxito. Actualmente, tampoco se dispone de cultivares

resistentes. Por lo tanto, el manejo de las podredumbres debe basarse en la integración de varios enfoques de control:

- Evitar situaciones de anegamiento; procurar un buen drenaje.
- Sistema de siembra acorde al lote, que permita un manejo racional del riego.
- No demorar la cosecha, preverla con la ayuda de pronósticos meteorológicos.
- Poner énfasis en la prevención de enfermedades (principalmente mildiu) y plagas (trips).
- Evitar roturas de hojas por labores mecánicas y/o por desmalezado manual.
- Hacer un uso racional de fungicidas cúpricos y otros productos, en especial luego de granizo.
- Evitar un exceso y aplicación tardía de nitrógeno.
- Retirar residuos del cultivo (principalmente los bulbos enfermos) disminuye las posibilidades de proliferación de plagas y enfermedades. Como mínimo se debe procurar una rápida descomposición de los restos que quedan en el lote.
- La rotación de cultivos es altamente recomendable, aunque su impacto sobre la podredumbre blanda no sea tan contundente como en los casos de podredumbre basal o raíz rosada. Se debe evitar sembrar cebolla en lotes que hayan tenido el cultivo en los 5 años anteriores, como mínimo. Es importante no descuidar y prevenir el resto de los problemas sanitarios.

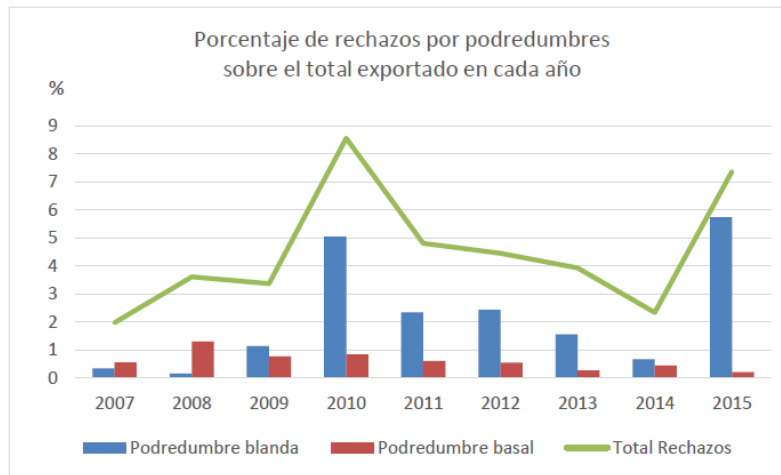
Antecedentes de la Podredumbre blanda bacteriana en el Valle Bonaerense del Río Colorado (VBRC)

Las podredumbres bacterianas ya estaban presentes en la temporada 1989/90 cuando se iniciaron los estudios fitopatológicos de cebolla en el VBRC. Por lo general su impacto fue escaso y apenas perceptible, ya que ocasionaron problemas de cierta magnitud sólo en algunos campos en años de lluvias abundantes y con episodios de piedra.

En la temporada 2009/10 se produjo un incremento explosivo con una incidencia media de podredumbre blanda en pila del 11,5 %, superando el 40 % de pérdidas en algunos lotes, sin contar las posibles mermas ocasionadas en precosecha. Epidemias de similar envergadura se produjeron en 2014/15 y 2015/16. En las cosechas intermedias (2011, 2012, 2013, 2014) el nivel de podredumbre bacteriana fue menor, aunque siempre superó los valores de los años anteriores al 2009.

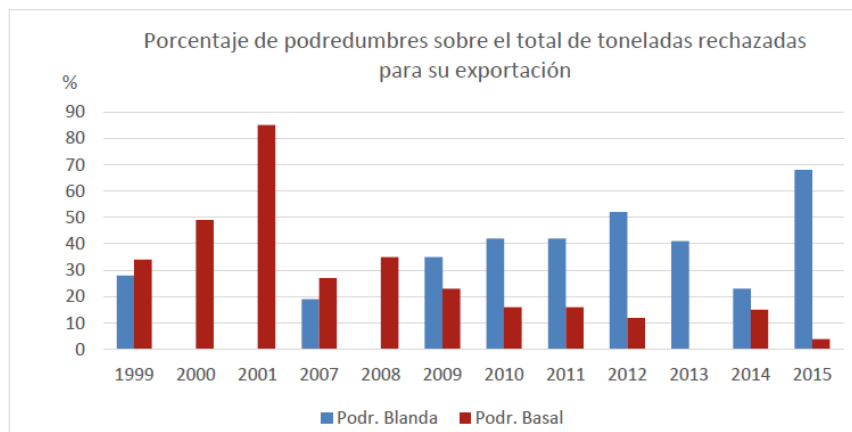
Estas situaciones se reflejan en las estadísticas de exportación de cebolla de la región. El siguiente gráfico corresponde a los porcentajes de rechazos por

podredumbre blanda y basal realizados por el Programa de Certificación de Cebolla en Origen para Exportación de la Funbapa, desde 2007 a 2015.



Se observa claramente el aumento de las podredumbres blandas en relación a la podredumbre basal.

La gráfica a continuación presenta los motivos de rechazo de las cargas que no se encontraban aptas para su exportación (Funbapa).



Si bien 1999 y 2007 presentaron rechazos debido a podredumbre blanda, estos no superaron los valores de la podredumbre basal (*Fusarium oxysporum*). A partir de 2009 se aprecia como la podredumbre blanda superó a la basal; situación que continuó hasta la actualidad.

Con este desarrollo dramático, la podredumbre bacteriana se ha constituido en la mayor preocupación de los productores. En la última década y media, fenómenos similares se han dado en otros países, de todos los continentes. Estas epidemias han causado un gran impacto económico en la zona del VBRC. Las instituciones regionales, conjuntamente con los profesionales relacionados con el cultivo y la comercialización de cebolla respaldados por los productores, continúan llevando a cabo proyectos de investigación para dilucidar las causas del avance de las podredumbres y para encontrar posibles soluciones al problema.

Anexo 2: Recomendaciones APROVIS



RESOLUCIÓN GENERAL 3621

CONSIDERANDO:

Que la Resolución General 3621 (AFIP) establece los Indicadores Mínimos de Trabajadores aplicables a la producción primaria y empaques de cebolla, la cual entro en vigencia el 30 de Abril de 2014, que entre otras medidas extendió a los recursos de la seguridad social la aplicación del método de interpretación de la realidad económica;

Que en reunión propuesta por la Asociación de Productores Rurales de Villarino Sur (APROVIS), con productores, profesionales vinculados al sector (Contadores Públicos, Ingenieros Agrónomos y otros), representantes gremiales del sector productivo y representantes sindicales del sector de cebolla, y productores empacadores se analizó los artículos de la misma, estableciéndose recomendaciones surgidas de la realidad productiva;

Que la actividad en la zona se desarrolla principalmente como producción familiar, y no como actividad empresarial donde los roles están definidos (encargado, tractorista, etc.), aquí el productor cumple varios roles dentro de la cadena, no siendo su remuneración un sueldo, sino el resultado final de la actividad.

RECOMENDACIONES:

Art. 1-

2.1-. Tipología: PRODUCCIÓN PRIMARIA DE CEBOLLA: cabe considerar que en el Valle Bonaerense del Río Colorado la mayor parte de la producción de cebolla la realizan productores familiares, por lo tanto, cuando la superficie explotada no supera las 25 hectáreas, no se toma personal permanente, sino que es el productor y en algunos casos algún otro integrante del grupo familiar, son quienes realizan todas las actividades culturales hasta la cosecha. Para alguna labor en particular, como la desyuyada, se puede estar contratando mano de obra.

a) Trabajadores permanentes: considerándose como tales empleados contratados o trabajo del propio productor, se asume uno (1) por cada 25 (veinticinco) hectáreas. Debiendo tomarse la remuneración promedio del peón general y el tractorista (no se incluye encargado) conforme las resoluciones dictadas por la Comisión Nacional de Trabajo Agrario (L. 22248 y sus modificaciones). Esta persona es la que realiza el trabajo de preparación de la tierra, luego realiza la siembra, en momentos distintos realiza las fumigaciones (2 o 3 por ciclo) y las fertilizaciones (3 o más por

ciclo), por lo tanto en el resto del tiempo participa de los riegos y las desyuyadas. También es la persona que pasa la barra al momento de cosecha.

b) Trabajadores transitorios:

b.1- Manual

b.1.1. Tareas culturales:

b.1.1.1. Preparación: un (1) un jornal por hectárea, destinado principalmente a desyuyada.

Período: abril a febrero

b.1.1.2. Riego: no se consideran jornales para esta actividad, ya que en la mayoría de las explotaciones el trabajador permanente es quien realiza el riego.

b.1.2. Cosecha:

b.1.2.1. Manual: se estimó que se necesitan 11 (once) jornales por hectárea para realizar cosecha manual, para un rinde promedio de 1500 bolsas en surco.

b.1.2.2. Mecanizada: de acuerdo a lo que surge de las experiencias locales se necesita un mínimo de 4 (cuatro) personas en el equipo de cosecha (máquina, tractor, tapadores) para cosechar 3 (tres) hectáreas por día, o sea, 1,33 jornales por hectárea.

2.2- Tipología: DESCOLADO

2.2.1. Manual: de acuerdo a la experiencia local 1 (un) trabajador descola manualmente 70 bolsas de 25 kg. (1750 kg.) en una jornada de trabajo, o sea, 1 (un) jornal cada 1750 kg.

2.2.2. Mecanizada: aquí la incorporación de la mecanización permite que 8 (ocho) trabajadores, que son generalmente los que operan una descoladora, preparen 37500 kg en una jornada de trabajo, es decir, 1(un) jornal cada 4700 kg descolados.

2.3. Tipología: EMPAQUE

2.3.1. No queda claro el indicador para trabajador permanente ya que no establece el período de tiempo en que se elaboran las 37,39 tn., y a igual, que en la producción primaria, el trabajador permanente puede ser contratado o el propio galponero. Sí se establece que se necesita 1 (un) jornal por cada 2 (dos) toneladas salidas de galpón (incluye mesa de inspección, tamaneado, embolsado y carga)

Anexo 3: Solicitud presentada al INASE

Hilario Ascasubi, 14 de Noviembre de 2016

Sr. Presidente del INASE
Ing. Agr. Raimundo Lavignolle
Sr. Director Nacional de Semillas
Ing. Agr. Carlos A. RIPOLL

De nuestra mayor consideración:

Los abajo firmantes, miembros de la Mesa Sectorial de la Cebolla, impulsada por los Ministerios de Agroindustria y de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, nos comunicamos con Ustedes en referencia a la producción y comercialización de semilla de cebolla para bulbo. La solicitud concreta es pasar de clase “identificada con nominación obligatoria” a la clase de semilla “fiscalizada”.

El VBRC es la zona productora de bulbos de cebolla más importante del país y la semilla que se emplea para esta producción, proviene mayoritariamente de la provincia de San Juan. En los últimos meses se han mantenido reuniones con representantes del INASE, más específicamente con la responsable de la Oficina Regional Pampeana Sur, Ing. Rita del Valle Araoz y en otra oportunidad con el responsable de la Oficina Regional San Juan, Ing. Sergio Romero Krause. En ambas oportunidades se planteó la necesidad de la **fiscalización obligatoria** para la producción y comercialización de semillas, debido a la gran variabilidad de orígenes y calidades, lo que ha llevado a un notorio desvío en algunos casos de las características fenotípicas de las variedades que actualmente se comercializan en nuestra región.

Es por ello que se considera necesario brindar garantías en la trazabilidad de la simiente, ya que en esta región se han incrementado notoriamente los problemas de calidad en el cultivo y postcosecha. También se tiene información que los productores de semilla de cebolla de San Juan se verían beneficiados por la fiscalización y de hecho la estarían solicitando.

Por lo expuesto, se espera que este cambio en el estatus, contribuya a disminuir los factores potenciales de riesgo y generar condiciones que garanticen el origen y la calidad, de la semilla que se destine a la siembra o propagación.

Sin otro particular saludamos a Usted atentamente

Anexo 4: Asistentes a los talleres de la mesa provincial de cebolla

Apellido y Nombre	INSTITUCIÓN	Institución/LOCALIDAD
Sartison, Hugo R.	ASOC. PRODUCTORES	Presidente Asoc. De Prod. Hortícolas del Partido de Patagones
Dumrauf, Carlos	ASOC. PRODUCTORES	Productor Rural (Aprovis)
Cardonatto, Gabriel	ASOC. PRODUCTORES	Aprovis
Juarez, Eduardo	ASOC. PRODUCTORES	Aprovis
Antonelli, Darío	ASOC. PRODUCTORES	Aprovis
Subia, Anibal	ASOC. PRODUCTORES	APRHOSUB
Rodriguez, Vicente	ASOC. PRODUCTORES	APRHOSUB
Ayarde, Sergio	ASOC. PRODUCTORES	APRHOSUB
Gimenez, Juan José	CONTADOR	Contador Público
Signorotto, Alejandra Silvina	CONTADOR	CNP
Appelhanz, María Luján	CONTADOR	Contador Público
Urrutia, Carolina	CONTADOR	Contador Público P. Luro
Pellejero, Graciela	CONTADOR	Contador Público P. Luro
Stefanelli, Luciana	CONTADOR	Sub-secretaria de emprendedores y desarrollo local del Municipio de Villarino.
Bigi, Germán	CONTADOR	Contador Público
García Lorenzana, Úrsula	CORFO	CORFO
Somenson, León E.	CORFO	Adm. Gral. CORFO Río Colorado
Vittone, Sofía	CORFO	CORFO
Izcovich, Pablo	CORFO	CORFO
Caracotche, Verónica	INTA H. Ascasubi	INTA H. Ascasubi
Bellacomo, Carolina	INTA H. Ascasubi	INTA H. Ascasubi
Mairosser, Andrea	INTA H. Ascasubi	INTA H. Ascasubi
Renzi, Juan Pablo	INTA H. Ascasubi	INTA H. Ascasubi
Iurman, Daniel	INTA H. Ascasubi	INTA H. Ascasubi
Pablo Lima	MIN. DE AGROIND.	Ing. Agrónomo
Gustavo Marcos	MIN. DE AGROIND.	Ing. Agrónomo
Bozzi, Sergio		Delegado Ministerio Prod. B. Bca
Mendez, Sonia A.	MIN. DE TRABAJO	Sub-Delegación trabajo Villalonga
Merlo Ezcurra, Leandro	MIN. DE TRABAJO	Delegado de trabajo Patagones
Balbuena, Federico	MIN. DE TRABAJO	Coordinador Min. De Trabajo

Bevilaqua, Pierino	MIN. DE TRABAJO	M. Buratovich
Pace, Javier	MIN. DE TRABAJO NACIÓN	Dto. Fiscalización y Sindicales
Estrada, Silvina	MIN. DE TRABAJO NACIÓN	
Saldías Kloster, Agustina	MUNIC. PATAGONES	Dir. Producción Patagones
Di Giuseppe, Marcelo	MUNIC. PATAGONES	
Brion, Horacio	MUNIC. VILLARINO	Jefe de gabinete de Villarino
Gaggioli, Ignacio		
Lescano, Nilda	U.A.T.R.E.	Médanos
Bermúdez, Jorgelina	Secretaria gral. de U.A.T.R.E.	H. Ascasubi
Fitere, Hugo	U.A.T.R.E.	UATRE Cnel. Pringles
Arrieta, Ricardo	Delagado U.A.T.R.E.	
Torres, Alfredo		Carmén de Patagones
Perdigón, Adrián	Productor	Marbras
Urrutia, Sergio	Productor	
Cominelli, Juan	Productor	
Bayon, Gabriel	Productor	
Bayon, Gabriel	Productor	
Agrello, Carlos	Productor	
Silva, Natalia		Consejal APV
Negrin, Daniela	FUNBAPA	FUNBAPA-M. Buratovich
Sosa, María Cecilia	FUNBAPA	FUNBAPA
Kroneberger, Edgar	SENASA	SENASA-M. Buratovich
Gonzalez, Cesar	SENASA	SENASA-M. Buratovich
Malizia, Gabriel	Ing. Agr.	Privado
Di Croce, Claudio A.	AFIP	CP. Afip- DGI
Marti, Alberto Pedro	AFIP	Div. Fisc. 5, Inspector
Ronda, Claudio	OSPRERA	
Araoz, Rita	INASE	Bahía Blanca
Uria, Cristian	INASE	Bahía Blanca
Zan, Luciano	INASE	Bahía Blanca
Romero Krause, Sergio	INASE	San Juan
Espinillo, Manuel	INASE	Referente Regional de Balcarce
Chimeno, Patricia	UNS	Bahía Blanca-Dpto. Agronomía
Quarchioni, Emilio	AGRIDEA	Pedro Luro

Lopez, Guillermo	AGRIDEA	Pedro Luro
Retamal, Gerónimo	BAYER	
Pablo, Ríos	Productor/Empacador PROARCO	Villalonga
Orsetti, María	Productor/Empacador PROARCO	Villalonga
Abadi, Thiago	Empacador brasilero	Union de Fronteras- Pradere
Gaido, Eloisa		Subsecretaria de Desarrollo Territorial del partido de Patagones
Ciccioli, Mariano		
Damiani, Sergio		Producción Villarino
Bosio, Marcela	RENATRE (RENATEA NECOCHEA)	
Cardona, Ana Paula		Pedro Luro
Nicolosi, Raúl	MIN. DE AGROIND. NACION	

Anexo 5: Asistentes al taller de la mesa provincial de kiwi

Contacto	Empresa/Organismo
Enrique Sanchez	INTA EEA Balcarce
Angel Fehta	Proyecto Agrario
Fernando Graña	Fac. Cs Economicas-UNMdP
Francisco Barberis	Fac. Cs Economicas-UNMdP
Gonzalo De Marco	Promotor Cambio Rural II
Cecilia Baeza	Fac. Cs Agrarias-UNMdP
Maria Clara Sanchez	Fac. Cs Agrarias-UNMdP
Oswaldo Jacob	Finca de la Sierra
Sergio Martin	Sierra de Kiwi S.A.
Enrique Manzo	Ikiwi
Jean-Francois Lelegard	Primland
Gianpaolo Dal Pane	DalPane Vivai-Summerfruit
Gustavo Fernandez	El Panqueque SRL - Cámara de Kiwi de MdP
Victoria Quillehauquy	INTA EEA Balcarce
Alejandra Yommi	INTA EEA Balcarce
Enrique Adlercreutz	INTA AER Mar del Plata
Mariano Martinez Saez	Kiwi de Argentina S.A.
Marisa Rouvier	INTA AER Mar del Plata
Sebastian Elena	Cámara de Kiwi de MdP
Alejandro Patrone	DalPane Vivai
Sebastián Ianantuony	Sec de Producción y Empleo - Gral Alvarado
Fabián Lorigo	Campos Dulces
Emiliano Cacace	SENASA
Alejandro Reid	Cámara de Kiwi de MdP
Ricardo Nejamkin	Cámara de Kiwi de MdP
Maria Igoa	Munic. Gral Pueyrredón
Gustavo Marcos	Agroindustria Bs As
Mabel Bellemur	Comercio Ext. - Munic Gral Pueyrredón

Anexo 6

PRINCIPIOS ACTIVOS DE LOS QUE SE SOLICITA EXTENSIÓN DE USO AL CULTIVO DE KIWI

Principio activo	Uso	Plagas que controla	Dosis	Registrado en Argentina para otros frutales	Toxicidad	Autorizaciones de uso en otros países
Chlorpirifós	Insecticida por contacto, inhalación e ingestión	Hormiga, gusanos de brote, orugas enrolladoras.	160 cm ³ /hl	SI	Banda verde	Chile
Lambdaciotaltrina	Insecticida por contacto e ingestión	Larvas y adultos de insectos mastigadores, picadores y chupadores, afectando además la oviposición, de ellos. Posee un largo efecto residual y amplio espectro de acción.	4 cm ³ /hl	SI	Banda amarilla	Chile
Ácido mineral y vegetal	Insecticida por contacto. Fungicida	Cochinillas, pulgones, arañañelas, mosca blanca.	0,75 a 1%	SI	Banda verde	
<i>Bacillus thuringiensis</i>	Insecticida por ingestión	Para control de larvas.	250 a 500 cm ³ /hl	SI	Banda verde	Chile
Iprodione	Fungicida de contacto	Botrytis y otros agentes causales de pudriciones.	100 g /hl	SI	Banda verde.	Permitido por CODEX Internacional.
Paraquat	Herbicida desecante y defoliante postemergente y de contacto.		1,5 a 3 L/ha	SI	Banda amarilla y azul	Chile
Sethoxidim	Herbicida preemergente, sistémico	Control de gramíneas.	2 a 2,5L/ha	SI	Banda verde	
Carfentrazone	Herbicida pre-sombra, de contacto.	Control de enredadera, sanguinaria, borraja, etc.	50 a 70 cm ³ /ha		Banda verde	Chile
Fluoxipir	Herbicida postemergente sistémico.	Controla malezas de hoja ancha.	300 cm ³ /hl	SI	Banda verde	