

INFORME FINAL:
CAMPAÑA DE CERTIFICACIÓN
COMERCIAL DE LA MARCA “INDICACIÓN
GEOGRÁFICA ORÉGANO DE SAN CARLOS”

INFORME FINAL CFI

PROYECTO: “Campaña de certificación comercial de la marca “Indicación geográfica orégano de San Carlos”

PROVINCIA: *Mendoza*

CONTRATO: *EX-2025-00065207- -CFI-GES#DC*

AUTORIDADES PROVINCIALES:

Gobernador: *Lic. Alfredo Cornejo*

Ministro de Producción: *Lic. Rodolfo Vargas*

Subsecretario de Agricultura y Ganadería: *Sergio Moralejo*

Director de Agricultura: *Ing. Agr. Alfredo Draque*

PRESTADOR: *Sociedad Rural del Valle de Uco*

AUTORIDADES SOCIEDAD RURAL VALLE DE UCO:

Presidente: *Sr. Mario Hugo Leiva*

Vicepresidente 1°: *Sr. Claudio Giusti*

Vicepresidente 2°: *Gabriel Osvaldo Testa*

Secretario: *Luis Mendoza*

EQUIPO DE TRABAJO: *Ing. Agr. Alfredo Baroni*

Ing. Agr. Andrea Antonetti

Tecn, Sup. Adm. Rocío Maribel Anci Perés

Sr. Rubén D’Angeli

CONTRAPARTE CFI: *Ing. Agr. María Eugenia Gallego*

Ing. Agr. Victoria Bárzola

CONTRAPARTE PROVINCIAL: *Ing. Agr. Alfredo Draque*

FECHA DE FIRMA DE CONTRATO: *Noviembre 2025*

RESUMEN

Este informe final documenta el cierre del proyecto financiado por el Consejo Federal de Inversiones (CFI) y ejecutado por la Sociedad Rural del Valle de Uco, tras cumplir las actividades programadas en ocho meses. Su objetivo principal fue implementar la campaña de certificación y promoción del «Orégano de San Carlos» como Indicación Geográfica (IG).

En la etapa técnica y de certificación, se habilitaron formularios digitales para la inscripción de productores y fraccionadores, conformando un grupo operativo. Se auditaron cinco fincas y tres plantas procesadoras para garantizar calidad y trazabilidad. Un total de 5 empresas certificaron en 2026. Además, se efectuaron análisis fisicoquímicos en el INTI y evaluaciones sensoriales con un panel de cata especializado, confirmando los atributos distintivos de la IG. Asimismo, se adquirieron 200.000 etiquetas numeradas con código QR y se formalizó la entrega de certificados en la sede de la Sociedad Rural.

En materia de difusión, se diseñó la página web institucional, se abrieron redes sociales, se generó un banco multimedia y se participó en eventos como Caminos y Sabores. Se dictaron capacitaciones a gastronómicos y talleres sectoriales. Como resultado, crecieron las exportaciones, aumentó el interés de fraccionadoras y resurgieron iniciativas de turismo rural.

INTRODUCCIÓN

El presente constituye el informe final del proyecto de Campaña de certificación comercial de la marca "Indicación geográfica orégano de San Carlos, el cual ha sido financiado por pedido de la Provincia, desde el Consejo Federal de Inversiones.

Habiendo transcurridos los 8 meses previstos en el cronograma original desde la firma del contrato, el presente cumple con los requisitos para solicitar, previa aprobación provincial, el último desembolso.

La figura que sigue muestra el cronograma de tareas comprometidos a la firma del contrato. Todas estas tareas fueron completadas conforme al cronograma previsto. Adicionalmente a las mismas, también se realizaron tareas de promoción a través de medios periodísticos, que incluyen desde diarios digitales y papel, locales, de la provincia de Mendoza e incluso nacionales, revistas especializadas, etc.

También es importante señalar que existen a la fecha de elaboración del presente informe, otras actividades previstas que dan continuidad a lo ya trabajado, como por ejemplo la participación en las presentaciones de casos exitosos de agregado de valor en agroalimentos, en el Congreso Argentino de Horticultura previsto a desarrollarse en el mes de septiembre, o la participación en el Foro Gastronómico de Mendoza.

Tareas / Meses	1	2	3	4	5	6	7	8
1. Certificación								
1.a. Inscripción y admisión								
b. Auditorías técnicas								
c. Análisis físico químicos y sensoriales								
d. Otorgamiento de certificados								
e. Adquisición y entrega de etiquetas de seguridad								
2. Difusión y promoción								
a. Armado de página web								
b. Armado y actualización periódica de redes sociales								
c. Banco de videos y fotografías								
d. Grabación de sesiones de cocina en vivo y videos con personalidades								
e. Ferias Gastronómicas								
f. Talleres de capacitación sobre uso del sello								
g. Capacitaciones a gastronómicos								
3. Conclusiones, mediciones y recomendaciones futuras								

IP

IF

RESULTADOS

A continuación, se desarrollan los diferentes puntos antes citados, las tareas ejecutadas en cada de ellas y los resultados:

1. CERTIFICACIÓN

Para llevar adelante el proceso de certificación, es necesario comenzar aclarando que parte de las tareas, dado que el contrato se firmó a fines de 2025, corresponden al cierre

del proceso de certificación temporada 2024/25 y parte al comienzo de la temporada 2025/26.

a. Inscripción y admisión

Para el ciclo 2025/26, cuya cosecha se da entre diciembre de 2025 y febrero de 2026, se prepararon los formularios en línea para que los productores y empresarios interesados pudieran realizar la preinscripción al sistema de certificación, difundándose el mismo entre los posibles interesados.

En este punto también es interesante mencionar que se conformó un grupo de whatsapp para hacer más fluida y rápida la comunicación con todos los actores del sector del orégano de San Carlos.

Estos formularios se diferenciaron en dos tipos, uno para productor primario, y otro para empresas secadoras y fraccionadoras.

Los mismos se pueden consultar en los siguientes links:
<https://forms.gle/Spx5i43qdMqyGtfq9> y <https://forms.gle/wh8kXEguFPnnSApW8>.

The screenshot shows a Google Forms page titled 'CERTIFICACIÓN IG ORÉGANO DE SAN CARLOS - B - 2025'. The form is titled 'CERTIFICACIÓN IG ORÉGANO DE SAN CARLOS' and is labeled 'ANEXO B - SOLICITUD DE ADMISIÓN PARA EL PRODUCTOR'. It includes a header image showing fresh basil leaves and dried basil seeds. The form content states: 'Los datos informados en muchos casos son estimados y podrán ser ajustados durante el curso de la cosecha y molienda. Este formulario debe imprimirse y firmarse al finalizar el llenado. El mismo le será requerido durante la primer auditoria. Recuerde que debe llenar un formulario por cada finca que vaya a certificar.' The form is currently in 'Publicado' (Published) status.

Imagen 1: Formulario para inscripción al sistema de certificación de indicación geográfica orégano de San Carlos para productores primarios.

Fuente: Elaboración propia.



Imagen 2: Flyer de difusión invitando a inscribirse y certificar la Indicación Geográfica.

Fuente: Elaboración propia.

Como resultado de este proceso, 3 empresas fraccionadoras, y 5 productores primarios se inscribieron para certificar orégano con la indicación geográfica san Carlos en la temporada 2025/26.

Este proceso de inscripción se dio durante la primera quincena de diciembre de 2025.

b. Auditorías técnicas

Una vez realizadas las inscripciones en el sistema on line, se contactó telefónicamente a cada empresa, a los efectos de explicarle detenidamente los compromisos y obligaciones que implica la certificación, y el proceso a desarrollar; al tiempo que se coordinó una visita presencial con motivo de realizar las primeras auditorías.

A cada propiedad, se le realizó una auditoría técnica, para verificar la correspondencia de la propiedad, su ubicación (que correspondiera con la declarada y se encontrase dentro del departamento de San Carlos), la superficie implantada con orégano, y los tipos varietales de orégano implantados en cada caso, verificándose en función del estado del cultivo y la superficie, la producción esperada de orégano.

Se verificó además el cumplimiento de las normas de calidad (BPA) e inocuidad que garantizarán productos de excelente calidad, con el mínimo de polvo y otros productos extraños, la ausencia de animales en los predios cultivados, el manejo adecuado del

recurso hídrico, y el manejo responsable de agroquímicos. Se mantuvieron charlas con los productores y el personal involucrado para asegurar que los mismos comprendieran la importancia de un manejo responsable de los recursos y de garantizar la inocuidad alimentaria y la trazabilidad del producto.

También se realizaron sendas auditorías a cada una de las empresas inscriptas en la base de secado, acopio y fraccionamiento de orégano.

Durante las mismas se solicitó copia de la documentación que otorga los permisos para trabajar con productos legales en primera instancia (RNE y RNPA), se controlaron los datos de estos, y se verificaron las condiciones edilicias, de infraestructura, maquinaria y personal. También se controlaron los depósitos y los registros de trazabilidad de los productos previos al fraccionamiento y etiquetado, de manera de verificar que no hubiese riesgo de mezcla con otros oréganos.

También se realizó la toma de muestras de orégano, divididas en dos muestras, una para ser llevada al INTI y la segunda para ser analizada sensorialmente en panel de cata. Cada muestra fue sellada y firmada en su etiqueta por el productor y el técnico responsable.

En todos los casos se llenaron los formularios que integran el manual operativo de certificación, que se identifican como anexos A, B, C, D y E de este, incluyendo un acta firmada por el auditor y el responsable de la empresa.



Imágenes 3 y 4: Auditoria de control en acopio y fraccionamiento, con orégano acopiado en envases aislados, El Cortijo.

Fuente: Elaboración propia.



Imágenes 5 y 6: Auditoria de control en finca y planta de limpieza, Familia Pataro.

Fuente: Elaboración propia.

IG Orégano de San Carlos

ANEXO E

ACTA DE VISITA DE CONTROL Y AUDITORIA

En Progreso, Mendoza a los 15 días del mes de Enero del año 2026 yo Andrés Anticelli me hago presente en el establecimiento denominado: EL VINO GEOPOL SAS, ubicado en la siguiente dirección: Ruta 265 con el fin de verificar la existencia y funcionamiento del establecimiento en mención, auditoria realizada en el marco de la certificación de la IG Orégano de San Carlos.

La visita fue atendida por el (la) señor(a): Diego Noya en su calidad de Socio

OBJETIVOS DE LA VISITA Y OBSERVACIONES DE LA VISITA

Se revisó una parcela con origen en Ruta 143 km 562 y nombre de Oliver Videla. La misma se encuentra cultivada con 1 ha de cepas de cepas. Cepas de primer corte. Segundo corte tirado.

Se llenó Anexo B y C.

La visita se realizó en el establecimiento industrial.

Firma Quien Realiza la visita
Nombre Andrés Anticelli

Firma Quien atiende la visita
Nombre Diego Noya

Se entrega una copia a la visita atendida el (la) señor(a)

IG Orégano de San Carlos

ANEXO E

ACTA DE VISITA DE CONTROL Y AUDITORIA

En San Carlos, Mendoza a los 7 días del mes de Enero del año 2026 yo Andrés Anticelli me hago presente en el establecimiento denominado: Espejos Carpio, ubicado en la siguiente dirección: Calle Dumas 100m al sur con el fin de verificar la existencia y funcionamiento del establecimiento en mención, auditoria realizada en el marco de la certificación de la IG Orégano de San Carlos.

La visita fue atendida por el (la) señor(a): Benjamin Bello en su calidad de encargado

OBJETIVOS DE LA VISITA Y OBSERVACIONES DE LA VISITA

Revisamos el finca: cepas con cepas

Se vio por Grupos los. Su total 27 y 4 ha. 15 cepas

Se ocultan Anexo A y B. Cerrado

Se completó Anexo C (Cepas)

Firma Quien Realiza la visita
Nombre Andrés Anticelli

Firma Quien atiende la visita
Nombre Benjamin Bello

Se entrega una copia a la visita atendida el (la) señor(a)

IF-2025-01861321-APN-DALAMEC

Página 37 de 40

Imágenes 7 y 8: Formularios de registro de datos para la certificación de la Indicación Geográfica Orégano de San Carlos y acta de visita.

Fuente: Elaboración propia.

Todas estas auditorías se realizaron durante la segunda quincena de diciembre, y la primera quincena de marzo.

c. Análisis fisicoquímicos y sensoriales

En este punto, las actividades desarrolladas, contemplan la toma de muestras para ser llevadas a INTI, y los análisis sensoriales, que fueron realizados en el comité convocado para el día 08 de abril de 2025.

En el caso del INTI, se llevaron 5 muestras a analizar, a las cuales se les realizaron determinaciones de densidad, porcentaje de polvo, impurezas, palos y presencia de otros restos vegetales; también se determinó color frente a escala de referencia y se realizó determinación de tamaño de partículas.

Como resultado de estos análisis, se determinó que todas las muestras correspondían con las características propias de los oréganos IG San Carlos.

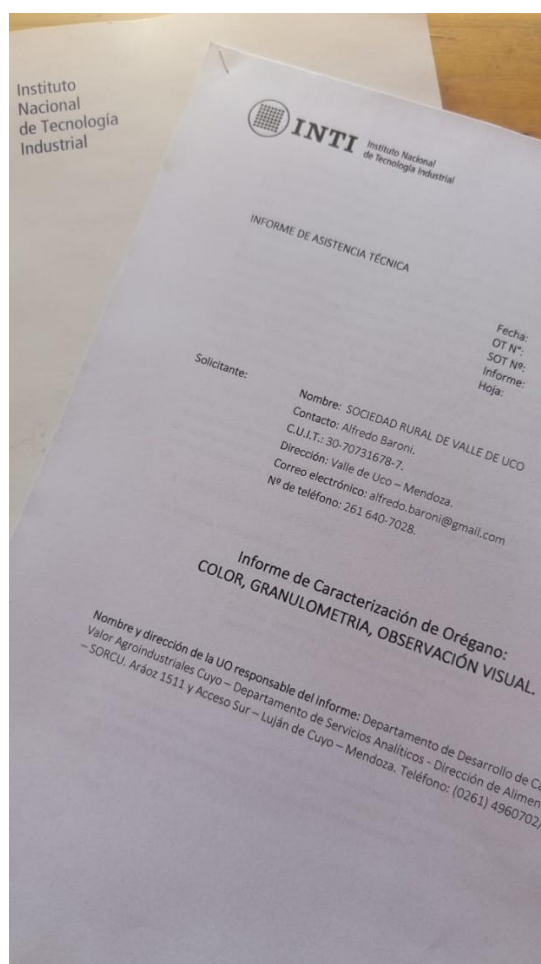


Imagen 9: Informe de INTI de muestras analizadas.

Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, la sesión de cata entre pares llevada a cabo el día 8 de abril 2026, en las instalaciones de la Sociedad Rural de San Carlos, contó con la presencia de un representante de cada una de las empresas que aspiraban a certificar, de INTI e INTA, de la Sociedad Rural y los técnicos responsables de la certificación (un total de 10 integrantes del panel).

Durante dicha sesión se evaluó el carácter aromático del orégano, analizando que se correspondiese en tanto intensidad, como identidad, con el del orégano IG San Carlos, se evaluó el color de las muestras, su homogeneidad y también la limpidez y pureza del orégano, y el gusto de este.

Indicación geográfica
PLANILLA DE C

FECHA: 08/04/26

MUESTRA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Orégano										
Pasto seco										
Hierba fresca										
Pollo/Tierra										
Madera										
Menta										
Otros (cuales)										
Intensidad del aroma en su conjunto										
Intensidad de sabor										
Textura										
Picante										
Sensación residual										
Tamaño										
Homogeneidad del tamaño										
Tono del color										
Homogeneidad del color										
Presencia de polvo										
Presencia de palo										

ANÁLISIS AROMÁTICO: Para cada muestra (M) ALTA (A)

ANÁLISIS GUSTATIVO: Intensidad ASPERA (A), Picante: BAJA (B) ALTA (A).

ANÁLISIS VISUAL: Tamaño de la hoja: HETEROGÉNEO (H) (1) VERDE PÁLIDO (2) VERDE color: MANCHADO (M) PINTO (P)

Indicación geográfica
PLANILLA D

FECHA: 8/4/26

MUESTRA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Orégano										
Pasto seco										
Hierba fresca										
Pollo/Tierra										
Madera										
Menta										
Otros (cuales)										
Intensidad del aroma en su conjunto										
Intensidad de sabor										
Textura										
Picante										
Sensación residual										
Tamaño										
Homogeneidad del tamaño										
Tono del color										
Homogeneidad del color										
Presencia de polvo										
Presencia de palo										

ANÁLISIS AROMÁTICO: Para cada muestra (M) ALTA (A)

ANÁLISIS GUSTATIVO: Intensidad ASPERA (A), Picante: BAJA (B) ALTA (A).

ANÁLISIS VISUAL: Tamaño de la hoja: HETEROGÉNEO (H) (1) VERDE PÁLIDO (2) VERDE color: MANCHADO (M) PINTO (P)

ACTA DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ORÉGANO IG SAN CARLOS

A los 08 días del mes de abril de 2026, en la sede de la Sociedad Rural del Valle de Uco, sita en Parque Industrial San Carlos sobre Ruta 40, y con el objeto de analizar sensorialmente las muestras de orégano que aspiran a certificar Indicación Geográfica San Carlos en la temporada 2026, se reúnen:

Apellido y nombre	DNI	Empresa/Institución	Firma
Araya, Diego Jesús	32707512	Las Elviras	
Muzaber Firpo María	32719464	Espicias Cortijo	
Anci Peres Rocio Maribel	42507068	Sociedad Rural	
Neully Rodrigo	29614299	INTI	
Baroni Alfredo Salvador	24192865	Don Bosco	
Cecilia Espejo	21857231	INTI	
Fernández Silvana Paola	26331001	INTA	
Yacomo Franco	42168421	Espicias Cortijo	
Martin Daniela	35896300	Fernando Pattaro	
Antonietti Andrea	21371196	Certificador	

Todas las muestras a analizar se encuentran previamente preparadas, en recipientes individuales, individualizados por códigos alfanuméricos que se corresponden al anexo 1 de la presente, cuyo contenido solo se da a conocer a los presentes, en caso de estos solicitarlos y estar de acuerdo, una vez finalizada la cata.

La cata se desarrolla en dos etapas: por un lado, una prueba triple en primera instancia con tres muestras, de las cuales dos se corresponden al mismo orégano, y por otro lado la cata de 5 oréganos diferentes.

Se realiza una introducción previa a todos los presentes acerca de los oréganos perseguidos y la dinámica y metodología a emplear.

A cada uno de los presentes se les entregó una copia de la presente acta.

Imagen 10: Planillas de cata y acta de la sesión de cata del panel de cata entre pares.

Fuente: Elaboración propia.

d. Otorgamiento de certificados

La entrega de certificados correspondiente a las partidas de orégano certificados con el sello Indicación geográfica de San Carlos, tanto como reconocimiento a la campaña 2024/25 como a la 2025/26, se realizó en un acto el día 15 de abril en la sede de la Sociedad Rural de San Carlos.

Del mismo participaron autoridades nacionales: Subsecretario de Economías Regionales, Ing. Agr. Martín Giaccio; responsable sectorial CFI, Ing. Agr. María Eugenia Gallego; autoridades provinciales, encabezadas por la Presidenta del Ente Mendoza Turismo, Lic. Gabriela Testa y el Director de Agricultura de la Provincia, Ing. Agr. Alfredo Draque, acompañadas de autoridades municipales, de la Sociedad Rural del Valle de Uco, productores de orégano certificantes, responsables técnicos de INTI e INTA, etc.



Imagen 11: Empresas certificadas y autoridades y técnicos.

Fuente: Elaboración propia.



Imagen 12: momento en que una de las empresas (Mardegan) recibe de manos de Mario Leiva el certificado correspondiente.

Fuente: Elaboración propia.



Imagen 13: Certificados entregados.

Fuente: Elaboración propia.

e. Adquisición y entrega de etiquetas de seguridad

En este punto se avanzó con reuniones y tratativas con diferentes oferentes de etiquetas de seguridad, evaluando sus antecedentes y las ofertas económicas realizadas; al tiempo que se mantenían reuniones también con las diferentes empresas que certificaron y que aspiraban a certificar orégano con indicación geográfica San Carlos, para dimensionar la cantidad de etiquetas necesarias, para el ciclo 2024/25 y para el 2025/26.

Como resultado de todo ello, se concretó un contrato con la empresa Open Pack, por 200.000 etiquetas de seguridad anuales, con entregas periódicas fraccionadas, siendo la primera entrega por 40.000 etiquetas de seguridad, concretada en los primeros días de enero de 2026.

A partir de este momento, la Sociedad Rural del Valle de Uco, invitó a las empresas que certificaron producción 2024/25 de orégano, a retirar las etiquetas correspondientes y se comenzaron a colocar en los envases que se liberaron al mercado para su comercialización final.

Cabe aclarar que, de las 3 empresas que han certificado orégano con indicación geográfica San Carlos en 2024/25, la empresa “El Cortijo”, aún tiene su RNPA en trámite,

por lo que, si bien se etiquetaron 3 muestras para servir de “demo” y poder publicitar, aún no se autorizó la entrega de etiquetas para su comercialización.



Imagen 14: Liner de etiquetas de seguridad Orégano IG San Carlos.

Fuente: Elaboración propia.

Todas las entregas de etiquetas se realizan contra un acta de entrega, consignándose en la misma, la numeración de las etiquetas afectadas (recordar que las etiquetas se encuentran numeradas en forma correlativa ascendente individual).

2. DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN

Para comenzar a difundir la Indicación Geográfica orégano de San Carlos, se trabajó en primera instancia en contar con producto certificado en el circuito comercial (de lo contrario se corre el riesgo de promover algo que no es alcanzable por el consumidor y agotar rápidamente la idea), y al mismo tiempo generar las herramientas institucionales de apoyo (página web y redes sociales).

Se invirtió en la confección de material de merchandising como bolsitas impresas con logotipo para entregar regalos institucionales, delantales de cocina con el logotipo y banner para escenificar stand de promoción.



Imagen 15: Parte del material de merchandising y promoción adquirido.

Fuente: Elaboración propia.



Imagen 16: Parte del material de merchandising y promoción adquirido.

Fuente: Elaboración propia.

También se trabajó en la confección de material audiovisual como videos institucionales, y en el trabajo de numerosas publicaciones periodísticas. A continuación, se listan algunas de estas notas periodísticas:

<https://diariondi.com/un-nuevo-circuito-turistico-busca-atraer-visitantes-a-san-carlos-y-el-valle-de-uco-los-detalles/>

<https://www.diariomendoza.com.ar/sociedad/camino-indias-recorrido-une-bodegas-aceiteras-oregano-san-carlos-n160395>

<https://www.losandes.com.ar/sociedad/entre-bodegas-y-campo-lanzan-al-turismo-camino-indias-el-nuevo-circuito-aromaticas-san-carlos-n5990095>

<https://massnegocios.com/el-oregano-mendocino-de-san-carlos-es-el-unico-en-el-mundo-que-certifica-indicacion-geografica>

<https://cuyonoticias.com/contenido/21675/san-carlos-logra-sello-unico-mundial-para-oregano>

<https://ecocuyo.com/nota/150052/unico-en-el-mundo-el-oregano-mendocino-de-san-carlos-se-convirtio-en-indicacion-geografica>

<https://www.diariodeloeste.com.ar/el-oregano-mendocino-de-san-carlos-es-el-unico-en-el-mundo-que-certifica-indicacion-geografica>

<https://www.sitioandino.com.ar/economia/historico-reconocimiento-al-oregano-san-carlos-que-implica-la-economia-mendoza-n5727250>

<https://youtu.be/KEfhFGmLhJA?si=k1EsmjbAjlAgNjN0>

<https://agroempresario.com/publicacion/119305/el-oregano-argentino-gana-mercados-las-exportaciones-superaron-los-600-000-kilos-y-crece-el-valor-de-una-produccion-con-sello-de-origen/>

<https://bichosdecampo.com/los-productores-de-oregano-mendocino-aprovechan-la-indicacion-geografica-para-crear-una-ruta-de-las-aromaticas-con-gastronomia-y-turismo/>

<https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/oro-verde-ya-se-exportaron-mas-de-600000-kilos-de-un-producto-muy-codiciado-nid27062026/>

<https://www.diariouno.com.ar/economia/con-la-primera-ig-del-mundo-mendoza-va-su-ruta-del-oregano-atraer-al-turismo-n1551891>

Cabe mencionar que, en la próxima revista de Alimentos Argentinos, saldrá una muy importante nota sobre el orégano con Indicación Geográfica San Carlos.

a. Armado de página web

Como se mencionó en el informe de avance, la página web fue diseñada y subida oportunamente, y se puede consultar en: <https://sociedadruralvdu.com.ar/ig-oregano-de-san-carlos/>

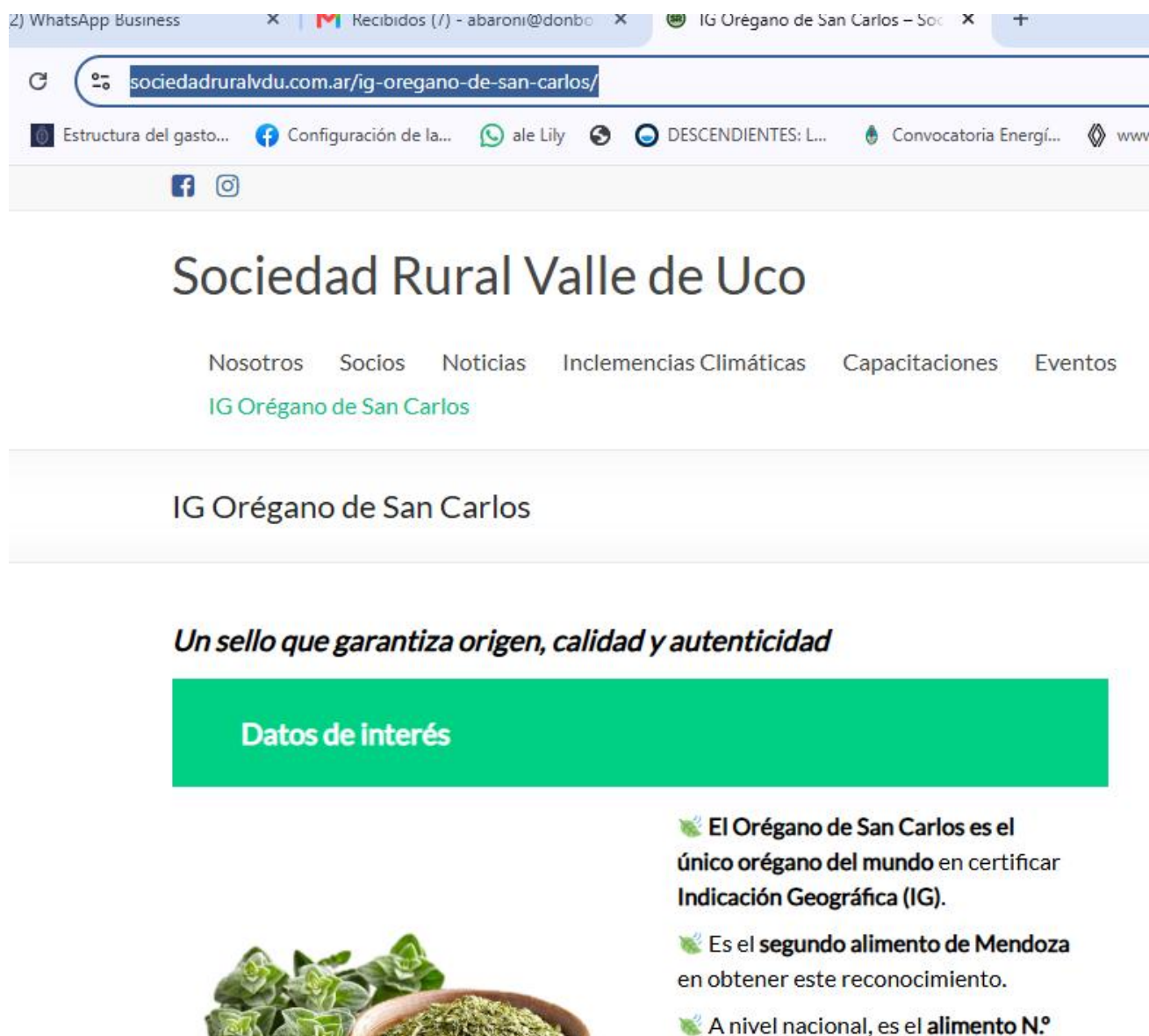


Imagen 17: Captura de pantalla de página web.

Fuente: Elaboración propia.

También se puede acceder a la misma mediante la lectura del código QR dispuesto en todas las etiquetas de seguridad de los oréganos con IG San Carlos.

b. Armado y difusión periódica de redes sociales

En lo referente a redes sociales, se constituyó el Instagram propio de la Indicación geográfica orégano de San Carlos, el cual se puede encontrar y seguir bajo la dirección: <https://www.instagram.com/oreganodesancarlos.ig/>

El mismo, si bien es de muy reciente creación, ya cuenta con 10 publicaciones en las cuales se difunden los principales beneficios y características del orégano con indicación geográfica San Carlos.



Imágenes 18 y 19: Material subido al Instagram de la Indicación Geográfica Orégano de San Carlos.

Fuente: Elaboración propia.

c. Banco de videos y fotografías

Se constituyo un banco de fotografías y videos, con todo el material gráfico en formato digital. El mismo incluye fotografías de paisajes en los que se vean cultivos de orégano, el cultivo en sí mismo, las plantas, las plantas de secado y fraccionado de orégano, los productos procesados y envasados, incluso algunos platos de comidas con el orégano como principal elemento.

También se incluyeron fotografías y videos de cocineros y chefs empleando el orégano con IG San Carlos; y se incluyeron las fotografías de los talleres y reuniones de trabajo.

Este banco de fotografías y videos se encuentra disponible para todas las empresas que certifican.

d. Grabación de sesiones de cocina en vivo

Se realizaron videos cortos con chefs y cocineros de Instituto Gastronómico de las Américas y de la carrera de Gastronomía del Instituto de Educación Superior Valle de Uco, con el objeto de promocionar el orégano con Indicación Geográfica San Carlos en redes sociales.

También se realizaron mediante el empleo de software de IA, algunos videos de caricaturas, envases de orégano y etiquetas de seguridad IG, explicando las características de los oréganos con IG, y se publicaron en las redes sociales propias.

e. Ferias gastronómicas y otras

Se puso especial énfasis en participar de las ferias gastronómicas locales y nacionales. En este sentido, se colocaron stand en las ferias o eventos:

- Semana del Malbec: realizada en Palacio Libertad, Capital Federal.
- Semana de San Carlos en Capital Federal: realizada en la Casa de Mendoza en Capital Federal.
- Caminos y Sabores: realizado en Centro de Convenciones Costa Salguero, Capital Federal.
- La Rural de Palermo: realizada en el predio de la Sociedad Rural Argentina en Palermo, Buenos Aires.



Imágenes 20 y 21: Stand en las Ferias Semana del Malbec y Caminos y Sabores.

Fuente: Elaboración propia.

f. Talleres de capacitación sobre uso del sello

Se realizaron diferentes talleres, el último y más reciente el día 22 de julio de 2026; en los cuales se fue reuniendo a los productores de orégano, los secaderos y los fraccionadores, los técnicos de los institutos de investigación como INTA e INTI, las instituciones de la sociedad civil, gobierno local y provincial; a los efectos de dar a conocer el reconocimiento de la IG San Carlos, el impacto esperado, el mecanismo de seguimiento y control, las implicancias y pasos a seguir en cada etapa, etc.

De esta manera se busca dar a conocer, informar y sobre todo socializar entre los productores de orégano, la indicación geográfica San Carlos, e ir ampliando el número de productores y empresas que certifican, ampliando el número de oferentes locales de orégano fraccionado.

Cabe en este sentido destacar que, al momento de certificarse el orégano con IG San Carlos e iniciarse el presente proyecto, solo 3 empresas contaban con proyectos de fraccionamiento, y solo dos de ellas contaban con todos los permisos (RNE y RNPA) para hacerlo. Al momento de elaborar este informe de cierre, son 5 las empresas en este camino, 3 con todas las habilitaciones y dos que esperan el trámite administrativo

correspondiente, y ya existen consultas por parte de otras dos empresas para sumarse a esta tendencia.

La superficie con orégano implantado, si bien imposible de dimensionar en base a datos ciertos y precisos, ya que no existe una fuente fidedigna al respecto; se encuentra en franca expansión superando las 1.200 hectáreas de acuerdo con la opinión de los principales referentes; y las exportaciones de orégano se han incrementado en más del 100%ⁱ.



Imagen 22: Taller de trabajo sobre la IG San Carlos con productores de orégano.

Fuente: Elaboración propia.

g. Capacitaciones a gastronómicos

También se avanzó con AEGHA (asociación de empresarios gastronómicos, hoteleros y afines) para dictar una serie de 4 capacitaciones a chef y cocineros de restaurant locales, sobre las características del orégano con indicación geográfica San Carlos.

Con el Instituto Gastronómico Argentino, sede Capital Federal, se realizó una capacitación virtual junto al equipo de la Secretaría de Agricultura de la Nación, sobre el alcance y características de los alimentos con sellos de calidad vinculados al origen, haciendo especial hincapié en el Aceite de Oliva Virgen Extra con Indicación Geográfica Mendoza, y el Orégano con Indicación Geográfica San Carlos. Dicha capacitación, que contó con la participación de más de 30 chef de todo el país, se dictó el día 19 de mayo de 2026.

El día 24 de junio se participó, y a partir de este momento ya se integró en forma permanente y efectiva, de la Mesa de gastronomía y turismo del Valle de Uco, destacando frente a los principales empresarios gastronómicos de la región, de las características y la importancia del empleo del orégano con IG San Carlos.

Se encuentra previsto, además, que el día 4 de septiembre de 2026, durante el VII Foro Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza se plantee una capacitación a chef y

cocineros sobre el orégano con IG San Carlos, en forma similar a lo realizado el 8 y 9 de septiembre de 2025 en San Rafael.

CONCLUSIONES

Al momento de finalizar el presente informe, el orégano con indicación geográfica Sam Carlos ya es un hecho real y tangible, plasmado en miles de envases que se encuentran distribuidos en todo el país, que portan orgullosos la etiqueta de seguridad que los individualiza como Orégano con Indicación geográfica San Carlos.

Cabe mencionar que, como efecto secundario logrado del presente proyecto, se han recuperado y potenciado, diferentes acciones vinculadas al turismo rural y gastronómico del orégano, aspectos como la Fiesta del Orégano que fue abandonada en los últimos años, ahora se espera recuperarla y relanzarla, Los Caminos de Indias como circuito turístico, etc.; son aspectos de agregado de valor que no estaban originalmente previstos, pero han ido surgiendo con las diferentes acciones.

Claramente se trata de un proyecto que comienza un camino largo, que requerirá de años para posicionarse como una marca comercial conocida y consolidada; pero es justamente por eso que es importante que los primeros pasos que se den en cuanto a su certificación, promoción, divulgación, sean fuertes.

Seguramente este proyecto requerirá en los años venideros, alternativas que permitan darle continuidad, hasta tanto el valor agregado al producto por el sello permite costear el proceso de certificación y promoción por sí mismo.

El avance logrado a partir del presente proyecto sienta las bases a futuro, define un mecanismo de trabajo y permite consolidar un grupo humano, que tomará cada vez mayores dimensiones, hasta ser capaz de auto sustentarse en términos económicos.

ANEXOS

- A- Planilla y metodología de análisis sensorial
- B- Acta de análisis sensorial
- C- Informe de INTI
- D- Memo reunión 27 de mayo de 2026

ANEXO A -PLANILLA Y METODOLOGÍA DE ANÁLISIS SENSORIAL

METODOLOGÍA DE CATA PARA ORÉGANO (*Origanum vulgare*)

La degustación se debe realizar en paneles de al menos 10 miembros, dirigidos por un coordinador de esta.

Las muestras se entregan en recipientes plásticos chicos con tapa (similar vasitos de degustación de aceite), identificados solamente con una numeración correlativa para cada muestra.

El ambiente debe corresponder se al de una sala de degustación y análisis sensorial, pintada preferentemente de color blanco o claros, bien iluminada, con mesas y sillas donde ubicarse los panelistas en forma separada unos de otros, ventilada y sin ruidos u olores que interfieran

El coordinador comienza explicando el objeto de la cata, el mecanismo de llenado de la planilla y distribuyendo las muestras. Luego cada panelista evalúa en forma visual, aromática y gustativa.

Los resultados se consignan en planillas que luego se entregan al coordinador.

La sesión de cata se divide en dos momentos:

En una primera instancia se realiza una prueba triple, con dos muestras iguales (en este caso orégano de San Carlos de la misma empresa y partida) y una tercera muy diferente (preferentemente de otro origen geográfico). Solo al finalizar el coordinador explica a los panelistas que se trata de determinar cómo se evalúa y que dos de las tres muestras son iguales.

En la segunda instancia, se entregan otras tres muestras, pero en este caso solo una de ellas se corresponde con orégano de San Carlos, las otras dos se corresponden a dos orígenes diferentes (preferentemente uno de otra provincia Argentina y otro del exterior).

Se busca repetir la experiencia con otro panel (o dividir el panel en dos grupos de 10 mínimo), y repetir la experiencia de la segunda instancia, pero con muestras diferentes.

Los datos se recogen en planillas y luego se cargan en un Excel, donde se procesan las mismas y se construyen gráficos de perfil.

Los descriptores para analizar son:

Visual:

- Color: Pajizo, verde amarillento, verde oscuro, marrón claro, marrón oscuro, negro
- Homogeneidad del color: Homogéneo, presencia de puntos o manchas de diferentes colores, Heterogéneo
- Brillo: Colores pálidos, Colores intensos y brillantes
- Polvo: Presencia o ausencia
- Palo: Presencia o ausencia

Aromático

- Intensidad: Muy intenso o poco intenso
- Descriptores
 - Orégano
 - Pasto
 - Tomate
 - Polvo/Tierra
 - Madera
 - Pimienta
 - Otros

Gustativo:

- Intensidad del sabor.
- Textura: áspera, suave
- Sensación residual: persistencia en boca

PLANILLA DE CATA DE ORÉGANO

FECHA: 22/08/2025

CATA Nº: 01

		Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
VISUAL	COLOR			
	HOMOGENEIDAD			
	BRILLO			
	POLVO			
	PALO			
AROMÁTICO	INTENSIDAD			
	Orégano			
	Pasto			
	Tomate			
	Polvo/Tierra			
	Madera			
	Pimienta			
	Otros			
GUSTATIVO	Intensidad de sabor			
	Textura			
	Sensación residual			
OBSERVACIONES				

Referencias:

- Color: Pajizo (1), Verde amarillento (2), verde oscuro (3), marrón claro (4), marrón oscuro (5), negro (6)
- Homogeneidad del color: Homogéneo (1), presencia de puntos o manchas de diferentes colores (2), Heterogéneo (3)
- Brillo: Colores pálidos (1), Colores intensos (2) y brillantes (3)
- Polvo: Presencia (1) o ausencia (3)
- Palo: Presencia (1) o ausencia (3)

Aromático

- Intensidad: Poco intenso (1) o Muy intenso (3)
- Descriptores (Describir en una escala de 1 a 3, siendo 1 poco percibido y 3 muy percibido)
 - Orégano
 - Pasto
 - Tomate
 - Polvo/Tierra
 - Madera
 - Pimienta
 - Otros

Gustativo

- Intensidad: Poco intenso (1) o Muy intenso (3)
- Textura: Suave (1) o Áspera (3)
- Sensación residual: poco persistente (1) o persistente (3)

ANEXO B- ACTA DE ANÁLISIS SENSORIAL

ACTA DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ORÉGANO IG SAN CARLOS

A los 08 días del mes de abril de 2026, en la sede de la Sociedad Rural del Valle de Uco, sita en Parque Industrial San Carlos sobre Ruta 40, y con el objeto de analizar sensorialmente las muestras de orégano que aspiran a certificar Indicación Geográfica San Carlos en la temporada 2026, se reúnen:

Apellido y nombre	DNI	Empresa/Institución	Firma
Araya, Diego Jesús		Las Elviras	
Muzaber Firpo María Natalia		Espicias Cortijo	
Anci Peres Rocío Maribel		Sociedad Rural	
Neuilly Rodrigo		INTI	
Baroni Alfredo Salvador		Don Bosco	
Cecilia Espejo		INTI	
Fernández Silvana Paola		INTA	
Yacomo Franco		Espicias Cortijo	
Martín Daniela		Fernando Pattaro	
Antonietti Andrea		Certificador	

Todas las muestras para analizar se encuentran previamente preparadas, en recipientes individuales, individualizados por códigos alfanuméricos que se corresponden al anexo 1 de la presente, cuyo contenido solo se da a conocer a los presentes, en caso de estos solicitarlos y estar de acuerdo, una vez finalizada la cata.

La cata se desarrolla en dos etapas: por un lado, una prueba triple en primera instancia con tres muestras, de las cuales dos se corresponden al mismo orégano, y por otro lado la cata de 5 oréganos diferentes.

Se realiza una introducción previa a todos los presentes acerca de los objetivos perseguidos y la dinámica y metodología a emplear.

A cada uno de los presentes se entregan dos juegos de planillas, las que tienen todos los casilleros para llenar y las muestras identificadas mediante códigos, y que tienen además todos los descriptores a seguir.

Cada uno de los presentes firma al pie sus planillas y las mismas forman parte de la presente en carácter de anexo.

Los resultados son cargados y analizados por el equipo certificador, quien informará a las empresas, y a la Sociedad Rural del Valle de Uco el resultado específico.

IDENTIFICACIÓN DE MUESTRAS

PRIMERA ETAPA

CÓDIGO	1	2	3
MARCA	Indias	Indias	La Campagnola

SEGUNDA ETAPA

CÓDIGO	A	B	C	D	E
MARCA	Las Elviras	El Cortijo	Las Acacias	Mardegan	Espicias Pattaro



CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES



ANEXO C – INFORME DE INTI



INTI Instituto Nacional
de Tecnología Industrial



Secretaría de
Industria y Comercio
Ministerio de Economía

Informe de ensayo

SOT N° 7100519351 Único
Página 1 de 4

Fecha de elaboración: 10/04/2026

Solicitante

Dpto. de Desarrollo de Cadena de Valor Agroindustriales - OT N°00217-00006841 para;
SOCIEDAD RURAL DEL VALLE DE UCO
Dirección: Ruta 40 y E. de los Andes, Mendoza, Argentina.

Elementos a ensayar

Muestra provista por el solicitante.

Descripción: cinco muestras de orégano

Identificación Muestra N°1: empresa: Elvira Ground SAS orégano marca Las Elviras
Muestra N°2: empresa Gonzalo Applolaza orégano marca Mardegan
Muestra N°3: empresa Fernando Pattaro orégano marca Especias Pattaro
Muestra N°4: empresa Servicios Conjuntos S.A. orégano marca Las Acacias
Muestra N°5: empresa Especias Cortijo SAS orégano marca Kidul

Determinaciones requeridas: humedad

Fecha de recepción: 30/03/2026

Fecha de ensayo: 06/04/2026

Lugar de realización del ensayo

Departamento de Servicios Analíticos Cuyo- Dirección Técnica de Alimentos Cuyo, Subgerencia Operativa Regional Cuyo.

Mail: utserviciosyensayos@inti.gob.ar

Domicilio: Aráoz 1511 y Acceso Sur- Luján de Cuyo, Mendoza, República Argentina

Tel:4960400/702

Metodología empleada para el ensayo

La metodología utilizada en los ensayos se encuentra descrita en el cuadro de resultados.

Informe de ensayo

BOT N° 7100519351 Único
Página 2 de 4

Resultados

Determinación	Unidad	Resultado muestra N°1	Resultado muestra N°2	Resultado muestra N°3
Humedad; Método: estufa de vacío 70 °C	g/100 g	7,7	6,8	7,2

Determinación	Unidad	Resultado muestra N°4	Resultado muestra N°5
Humedad; Método: estufa de vacío 70 °C	g/100 g	7,0	6,8

Analizó: Lic Analía Santi

Incertidumbre de medición

La Incertidumbre de medida expandida informada se ha obtenido de acuerdo con el PG17 Evaluación y expresión de incertidumbre de medición, utilizando el factor de cobertura $K=2$, que corresponde a un intervalo de confianza aproximada al 95% para una distribución normal.

Descargo de responsabilidad

El INTI no se responsabiliza por la información contenida en el apartado "Elementos a ensayar" ya que, tanto la muestra como su identificación, han sido suministradas por el cliente al momento de la recepción de los ítems de ensayos, por lo cual, los resultados contenidos en este informe aplican únicamente a la muestra ensayada y a las condiciones en que la misma fue recibida.

Observaciones

Los resultados contenidos en el presente informe corresponden a las condiciones en las que se realizaron las mediciones y/o los ensayos solicitados.

Los resultados consignados se refieren exclusivamente a los elementos recibidos, el INTI y el Departamento de Servicios Analíticos Cuyo declinan toda responsabilidad por el uso indebido o incorrecto que se hiciera de este informe.

Las muestras y eventuales contramuestras se conservan en el laboratorio por un periodo de 15 días después de la fecha de informado, salvo muestras perecederas o muestras en las que el cliente notifique expresamente que sean devueltas.

ANEXO D - MEMO REUNIÓN 27 DE MAYO DE 2026

Memo reunión 27 de mayo de 2026.

Lugar: Sociedad Rural del Valle de Uco

Participantes: Mario Hugo Leiva, Gonzalo Appiolaza y Alfredo Baroni

En la reunión se charló sobre el desayuno organizado con productores de orégano por el municipio de San Carlos, explicando por parte de Gonzalo el cómo se había desarrollado y el sentido de la misma.

Luego se discutió el cronograma de trabajo para los próximos días.

Cronograma de trabajo:

1° Caminos y Sabores

La Feria Caminos y Sabores se realizará en Capital Federal en el ex CCK, los días 9 al 12 de julio. Baroni a pedido un stand institucional, el cual atenderá el personalmente (más alguien que él consiga para ayudarlo) para promoción y difusión, pero sin venta. El costo de esta participación se cubre con sus honorarios dentro del proyecto CFI.

Gonzalo por su parte indica que Mardegan también se inscribió para tener un stand, y que, en su caso, irían a vender orégano.

2° Capacitación IGA Buenos Aires

Alfredo Baroni comenta que, desde la Secretaría de Agricultura, se ha organizado una capacitación virtual con el Instituto Gastronómico Argentino, en formato virtual, para el día 16 de junio., bajo el título: "Indicaciones Geográficas y denominaciones de Origen: Sellos con Identidad por valorizar en la Gastronomía Argentina". El moderador será Natalia Bonbini y el orador será Alfredo Baroni.

3° Capacitación AEGHA Mendoza

Se ha organizado con la Asociación de empresarios gastronómicos, hoteleros y afines, una serie de capacitaciones, una por cada oasis productivo de Mendoza, en la cual se capacitará a chef, cocineros y mozos, acerca de las cualidades del orégano con indicación geográfica San Carlos. Las capacitaciones son gratuitas, y los costos de esta (lugar, multimedia, café, etc.) corren por cuenta de AEGHA, mientras que el dictado de estas las realizará Alfredo Baroni (los honorarios están cubiertos dentro de lo proyectado por el Consejo Federal de Inversiones).

4° Congreso de Horticultura

En el mes de septiembre, organizado por INTA y FCA-UNCuyo, se realizará el Congreso Argentino de Horticultura, en la Facultad de Ciencias Agrarias en Luján de Cuyo, y se nos invita a presentar el caso de la Indicación geográfica de San Carlos dentro de un panel de agregado de valor. Participará de la misma Alfredo Baroni.

5° Nota INTI

Desde INTI han solicitado una nota de respaldo, indicando el valor del aporte de dicha institución para la certificación IG orégano de San Carlos, por parte de la Sociedad Rural del Valle de Uco. El borrador será enviado por Baroni a Mario Leiva para su firma.

6° Casa de Mendoza en Buenos Aires

Ha surgido la oferta de colocar stand a cargo de las empresas certificadas, para vender orégano con indicación geográfica de San Carlos en la casa de Mendoza que se encuentra en Capital Federal.

En este caso, se propone que dicho stand estará armado desde la Sociedad Rural, y contará con venta de productos, no solo orégano, sino también vinos y aceites.

7° Informe Final CFI

Baroni informa que se debe preparar el informe final del proyecto CFI de promoción del orégano con IG San Carlos, el cual debería estar listo antes del mes de julio o durante el mismo, a lo cual se compromete a trabajarlo, mientras que Mario Leiva se compromete a elevar el mismo y conseguir las firmas correspondientes por parte del gobierno provincial. Se aclara que dicho informe deberá consignar como que se han gastado todos los fondos correspondientes.

8° Otros eventos en Capital de Mendoza

Alfredo Baroni comenta que con frecuencia aparecen eventos en Capital de Mendoza (peatonal del vino, picnic entre olivos, etc.) donde se invita a armar un stand para promocionar el orégano con indicación geográfica de San Carlos, y que, en la mayoría de los casos, esta propuesta surge con muy poco tiempo para programarlos. Se decide facultar el armado de stand rápidos para difundir a cargo de Baroni en estos casos.

Sin más temas que tratar se da por finalizada la reunión.

ⁱ <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/el-mejor-del-mundo-se-duplicaron-las-exportaciones-a-600000-kilos-de-un-cultivo-milenario-que-es-nid24062026/>