

# Desafíos de las indicaciones geográficas agroalimentarias en Argentina

## Desafios das indicações geográficas agroalimentares na Argentina

## Challenges of agro-food geographical indications in Argentina

### Claudia Ferreira Fernandes

claudiaffernandes@ufrj.br

Doctora en Ciencia, Tecnología e Innovación en Agropecuaria - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ. Seropédica/RJ, Brasil. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8425-5953>

### Cezar Augusto Miranda Guedes

cezar.guedes@ufrj.br

Profesor del Programa de Posgrado en Ciencia, Tecnología e Innovación en Agropecuaria – PPGCTIA, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ. Seropédica/RJ. Brasil ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2287-3948>

### Gustavo Ramón Cimadevilla

gcimadevilla@yahoo.com.ar

Profesor del Departamento de Comunicación de la Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Río Cuarto, UNRC. Río Cuarto/Córdoba. Argentina ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3333-4456>

Recibido: 10/02/2024 - Aceptado: 29/05/2024

**Resumen:** Este artículo representa un extracto de la tesis de doctorado concluida en febrero de 2024 en el Programa Binacional de Posgrado en Ciencia, Tecnología e Innovación en Agropecuaria firmado entre la Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro y la Universidad Nacional de Río Cuarto. En este segmento, se analiza la influencia de la capacidad institucional y la coordinación en el éxito de las Indicaciones Geográficas (IG) en la Agricultura Familiar en Argentina. Explorando desafíos en el proceso de registro, se aborda la dependencia argentina de *commodities* y se destaca la importancia de las IG frente a la valorización global de características distintivas. Se examina el papel de las instituciones en la regulación de las IG, revelando obstáculos como la escasez de recursos, la competencia con productos convencionales, la falta de diferenciación y el desconocimiento del consumidor sobre el concepto de IG. Se resalta la importancia de las IG para la autenticidad y el fortalecimiento de relaciones, subrayando la necesidad de soluciones para contribuir a políticas públicas y mejorar las IG en la agricultura familiar. Los resultados enfatizan la importancia de las IG y recomiendan acciones como campañas informativas, participación de los medios de comunicación y colaboración académica, destacando la necesidad de colaboración entre instituciones y productores para superar desafíos y explorar oportunidades de manera efectiva.

**Palabras clave:** Indicaciones Geográficas; Agricultura Familiar; Desarrollo Rural.

**Resumo:** Este artigo representa um recorte da tese de doutorado concluída em fevereiro de 2024 no Programa Binacional de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária firmado entre a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e a Universidad Nacional de Río Cuarto. Neste segmento, é analisada a influência da capacidade institucional e da coordenação no sucesso das Indicações Geográficas (IG) na Agricultura Familiar na Argentina. Explorando desafios no processo de registro, é abordada a dependência argentina de commodities e destaca-se a importância das IG diante da valorização global de características distintivas. Examina-se o papel das instituições na regulamentação das IG, revelando obstáculos como escassez de recursos, competição com produtos convencionais, falta de diferenciação e desconhecimento do consumidor sobre o conceito de IG. Ressalta-se a importância das IG para a autenticidade e o fortalecimento de relações, destacando a necessidade de soluções para contribuir com políticas públicas e melhorar as IG na agricultura familiar. Os resultados enfatizam a importância das IG e recomendam ações como campanhas informativas, envolvimento da mídia e colaboração acadêmica, destacando a necessidade de colaboração entre instituições e produtores para superar desafios e explorar oportunidades de maneira eficaz.

**Palavras-chave:** Indicações Geográficas; Agricultura Familiar; Desenvolvimento Rural.

**Abstract:** This article represents an excerpt from the doctoral thesis completed in February 2024 in the Binational Graduate Program in Agricultural Science, Technology, and Innovation signed between the Federal Rural University of Rio de Janeiro and the National University of Río Cuarto. In this segment, the influence of institutional capacity and coordination on the success of Geographical Indications (GI) in Family Farming in Argentina is analyzed. Exploiting challenges in the registration process, Argentine dependence on commodities is addressed, and the importance of GI in the face of global valorization of distinctive characteristics is highlighted. The role of institutions in regulating GI is examined, revealing obstacles such as resource scarcity, competition with conventional products, lack of differentiation, and consumer unawareness of the GI concept. The importance of GI for authenticity and strengthening relationships is emphasized, underscoring the need for solutions to contribute to public policies and improve GI in family farming. The results emphasize the importance of GI and recommend actions such as informative campaigns, media involvement, and academic collaboration, highlighting the need for collaboration between institutions and producers to overcome challenges and effectively explore opportunities.

**Keywords:** Geographical Indications; Family Farming; Rural Development

## Introducción

El enfoque principal de las actividades comerciales de Argentina en el escenario internacional se centra en las *commodities*. Hasta noviembre de 2023, el 21,8% de sus

exportaciones consistía en productos primarios (PP). Cabe destacar que, dentro de estos productos, la comercialización de granos de maíz (excluyendo las semillas para siembra) alcanzó la cifra de 5.927 millones de dólares (Ministerio de Economía & Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2023). Ese perfil, caracterizado por la predominancia de productos de menor contenido tecnológico y sin marcas distintivas, abarca no solo el sector agropecuario, sino también la minería y la industria (Guedes & Silva, 2014).

Sin embargo, el panorama global actual indica un cambio significativo hacia la especialización y productos personalizados, exigiendo características específicas como biomateriales, nanotecnología y biotecnología. La creciente tendencia hacia la agricultura orgánica y biotecnológica resalta la valoración de lo “natural” y de recursos con características distintivas (Perez, 2016).

En el contexto de la globalización, hay una búsqueda de productos diferenciados, evidenciando la preferencia por alimentos de origen local con tradición y trazabilidad (Moreira, 2016). Las Indicaciones Geográficas (IG) representan una oportunidad estratégica para impulsar la producción de la Agricultura Familiar, al atribuir valor a territorios a través de sus activos distintivos y conocimientos locales, estableciendo una conexión intrínseca con los productos asociados a su región de origen.

Las IG para productos agroalimentarios, al resaltar la singularidad relacionada con factores naturales y humanos específicos del territorio, ofrecen un segmento de mercado prometedor para la Agricultura Familiar<sup>1</sup>. En este contexto, las IG surgen como una herramienta esencial para satisfacer las demandas del mercado, permitiendo la diferenciación de productos con características únicas, ya sea relacionada con factores naturales o derivada de elementos humanos como tradición y cultura (Valente, Perez, Ramos & Chaves, 2012).

De esta manera, las IG se han consolidado como un instrumento fundamental para el desarrollo, especialmente en políticas de desarrollo territorial dirigidas a áreas rurales que han experimentado los impactos de la intensificación agrícola (Kop; Sautier; Gerz, 2006; Niederle, 2014; Vandecandelaere *et al.*, 2009 apud Milano & Cazella, 2021). Este reconocimiento proviene de los resultados positivos alcanzados por las IG en los ámbitos económico, social y ambiental, tales como:

garantir a qualidade e a identidade dos produtos; preservar o patrimônio cultural e culinário associado a determinadas regiões; valorizar conhecimentos locais e preservar sistemas de produção tradicionais; promover o acesso a mercados, em melhores condições; propiciar a proximidade entre produtores e consumidores por meio de cadeias mais curtas de comercialização; dinamizar o território e estimular a atividade turística; favorecer a permanência das pessoas no meio rural; reduzir a pobreza; preservar paisagens e a biodiversidade, entre outros (Vandecandelaere *et al.*, 2018, 2009 apud Milano & Cazella, 2021).

<sup>1</sup> La producción de la agricultura familiar, en su mayoría, se destina al mercado interno, ya que, comprende un grupo de individuos, generalmente una familia, que combina factores de producción con el objetivo de satisfacer las necesidades de subsistencia y la demanda de la sociedad por alimentos y otros bienes y servicios (Fernandes & Guedes, 2021).

Friedmann (1992) destaca la importancia de capacitar comunidades y promover la democracia directa en las estrategias de desarrollo, siendo las instituciones<sup>2</sup> cruciales en este proceso. Así, en el contexto del desarrollo rural, las instituciones desempeñan un papel crucial al mitigar problemas de coordinación, fomentar la cooperación y, consecuentemente, reducir los costos de transacción (Knickel *et al.*, 2008).

En el ámbito de las IG, el entorno institucional abarca leyes y normativas que guían el proceso de registro. En Argentina, las principales leyes que regulan las IG son la Ley n.º 25.163/99 (Ley n.º 25.163 de 15 de septiembre de 1999, 1999), que abarca vinos y bebidas espirituosas de origen vínico y la Ley n.º 25.380/2001 (Ley n.º 25.380 de enero 9 de 2001, 2001), que se aplica a productos agroalimentarios. Sin embargo, el registro de las IG en Argentina no es conducido por el órgano de protección de la propiedad industrial, sino por dos entidades que desempeñan esa función: el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, que actúan como autoridades responsables de la aplicación de las leyes pertinentes.

La adopción de las IG en Argentina coincidió con el auge de los movimientos de globalización, principalmente a partir de la década de 1990 (Molina, 2020). La creación de un marco regulatorio para las IG es, en parte, una respuesta a las implicaciones derivadas de la fundación de la Organización Mundial del Comercio (OMC) en 1994. Este contexto también está relacionado con el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo TRIPS, en inglés) y, además, con la firma del Protocolo de Armonización de Normas sobre Propiedad Intelectual del Mercosur (Decisión CMC n.º 8/1995) (Niederle *et al.*, 2019).

Con el fin de delimitar la investigación, se optó por centrarse en las IG agroalimentarias debido a su capacidad para abarcar una amplia diversidad de productos. Por lo tanto, es esencial comprender los diferentes tipos de clasificación de las IG agroalimentarias, según lo establecido por la Ley n.º 25.380/2001, de la siguiente manera:

ARTÍCULO 2º A los efectos de esta ley se entiende por:

a) Indicación geográfica: aquella que identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico (Inciso sustituido por art. 2º de la Ley N° 25.966 B.O. 21/12/2004).

b) Denominación de Origen: El nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos (Ley n.º 25.380 de enero 9 de 2001, 2001).

Sin embargo, admitiendo que las instituciones pueden enfrentar desafíos en la implementación de políticas en el ámbito de las IG para la Agricultura Familiar, se buscó

<sup>2</sup> Friedmann define a las instituciones como las normas, reglas, procedimientos y organizaciones que regulan y facilitan las interacciones entre individuos y grupos en una sociedad.

Desafíos de las indicaciones geográficas agroalimentarias en...

CLAUDIA FERREIRA FERNANDES, CEZAR AUGUSTO MIRANDA GUEDES, GUSTAVO RAMÓN CIMADEVILLA

verificar en qué medida la falta de recursos, capacidad institucional y coordinación pueden impactar el éxito de las IG de la Agricultura Familiar. Así, el estudio busca expandir el conocimiento sobre las IG en el contexto de la Agricultura Familiar en Argentina, con el objetivo de identificar y resolver problemas con relación al registro, ayudando en la toma de decisiones de las instituciones involucradas y la formulación de políticas públicas para el sector.

Se trata, por lo tanto, de un estudio diferenciado, en el que no se analizará el caso específico de una indicación geográfica, sino una cuestión más amplia de institucionalidad. Este artículo consiste en un recorte de la tesis de doctorado completada en 2024 en la UFRRJ. El contenido completo de la tesis está disponible para consulta en el repositorio institucional de la universidad.

## Procedimientos metodológicos

Este artículo analiza entrevistas realizadas durante una investigación de campo en febrero de 2022. Inicialmente, las entrevistas se realizaron en la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Economía, pero debido a la imposibilidad de obtener consentimiento para divulgar la información obtenida, se optó por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

El análisis textual se llevó a cabo con el software IRaMuTeQ, una herramienta gratuita y de código abierto. El IRaMuTeQ ofrece un variado conjunto de procedimientos lexicométricos que se pueden utilizar para el análisis de datos de entrevistas, tales como: estadística textual clásica, análisis de especificidad, clasificación jerárquica descendente (CJD), análisis factorial de correspondencia (AFC), análisis de similitud y nube de palabras (Sousa *et al.*, 2020) que se describen en la **Tabla 1** a continuación.

Tabla 1. Tipos de análisis textual que ofrece IRaMuTeQ para entrevistas

Tipo de análisis	Descrição
Análisis de especificidad	Asocia textos con variables, permitiendo el análisis de la producción textual según las variables de caracterización.
Clasificación Jerárquica Descendente (CJD)	En base a las clases elegidas, el programa calcula y proporciona los segmentos de texto más característicos de cada clase, permitiendo contextualizar el vocabulario típico de cada clase.
Análisis Factorial de Correspondencia (AFC)	Es una representación gráfica de datos para ayudar a visualizar la proximidad entre clases o palabras.
Análisis de similitud	Permite identificar coocurrencias entre palabras y su resultado indica la conexión entre palabras, ayudando a identificar la estructura de la representación.
Nube de palabras	Agrupar palabras y las organiza gráficamente según su frecuencia.

Fuente: Elaborado a partir de Camargo y Justo (2013) y Fernandes (2016).

Como el IRaMuTeQ procesa análisis léxicos a partir de material textual, se optó por la técnica de Análisis de Contenido (BARDIN, 2016) como posicionamiento teórico-metodológico para el análisis de datos, a través de la cual es posible identificar y analizar las categorías presentes en el corpus, señalando evidencia a través de extractos de las narrativas de los participantes que tratan tales categorías, estableciendo un paralelo con la literatura, presente en la tesis, que trata ese tema (M. A. Souza & Bussolotti, 2021).

Para el análisis textual de las entrevistas se utilizó el CJD, que clasifica segmentos de texto según su respectivo vocabulario. Los segmentos de texto normalmente se representan mediante tres líneas, dependiendo de la transcripción y del tamaño del corpus. El conjunto de estos segmentos se fragmenta en función de la frecuencia de las formas reducidas (CAMARGO; JUSTO, 2013). “Esta interfaz permite, a partir del corpus original, recuperar segmentos de texto y asociar cada uno, permitiendo agrupar palabras estadísticamente significativas y analizar datos cualitativos” (M. A. R. Souza *et al.*, 2018: 2).

## Fuente de datos para la elaboración del corpus

El uso del software IRaMuTeQ requiere la construcción de un corpus, que, en este estudio, consiste en la compilación de las transcripciones de las entrevistas<sup>3</sup> organizadas en un único archivo de texto. Cada entrevista se trata como un texto en el corpus, precedida por una línea de comando con información identificativa del entrevistado y variables relevantes. Aunque no se logró la recomendación de Camargo y Justo (2013) de al menos 20 textos por grupo debido a restricciones de tiempo y recursos en Argentina, el análisis se llevó a cabo en base a entrevistas realizadas con productores, profesionales del INTA y un docente de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires – UNICEN.

La muestra fue limitada, pero relevante, teniendo en cuenta la escasez de IG registradas en el país en ese momento, destacando la mención del empleo de mano de obra familiar en 8 de las 9 IG para productos agroalimentarios enumeradas en la **Tabla 2**.

Tabla 2 - IG agroalimentarias registradas en Argentina hasta feb/2022

Producto	Tipo y concesión (Resolución)	Participación familiar
Alcauciles Platenses	Indicación Geográfica – Resolución N.º 31/2016	Sí
Chivito criollo del Norte Neuquino	Denominación de Origen – Resolución N.º 950/2010	Sí
Cordero Patagónico	Indicación Geográfica – Res. N.º 326/2014	Sí
Dulce de Membrillo Rubio de San Juan	Denominación de Origen – Resolución 14/2018	Sí
Espárragos de Médano de Oro de San Juan	Denominación de Origen – Resolución N.º 107/2021	Sí
Melón de Media Agua	Indicación Geográfica – Resolución N.º 549/2014	Sí
Salame de Tandil	Denominación de Origen – Resolución N.º 986/2011	Sí
Salame Típico de Colonia Caroya	Indicación Geográfica – Resolución N.º 37/2014	Sí
Yerba Mate Argentina	Indicación Geográfica – Res. N.º 13/2016	No

Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (2023).

La unidad de INTA designada para participar en la investigación se encuentra en la ciudad de Balcarce, en la provincia de Buenos Aires. Fue posible observar la actuación

<sup>3</sup> Para la conducción de las entrevistas se elaboró un cuestionario semiestructurado que abordó cuestiones sobre la importancia de las IG para los productores, las motivaciones detrás del reconocimiento, los éxitos alcanzados después del reconocimiento, entre otros aspectos.

de los profesionales de INTA Balcarce en el campo, facilitando la realización de entrevistas con su personal y productores que estaban relativamente cerca de la institución. Las visitas a los productores fueron guiadas por los profesionales de INTA y contaron con una Denominación de Origen reconocida (Salame de Tandil) y una IG que estaba en proceso de registro (Kiwi de Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires), reconocida posteriormente el 06/06/2022 (Resolución 33/2022, 2022).

Para contextualizar las realidades de las indicaciones geográficas estudiadas, la producción de kiwi en el sudeste bonaerense comenzó a finales de los años 80, experimentando importantes cambios tecnológicos y de reestructuración, así como un aumento en la producción. Con el apoyo de INTA, en 2012 se creó la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, que representa al 50% de los productores del sudeste y al 75% de la superficie cultivada. Con el tiempo, se han sumado actores como SENASA, la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata y organismos municipales. El sector está compuesto mayoritariamente por productores con hasta 10 hectáreas, que representan el 77,3% de los establecimientos, mientras que los que tienen más de 20 hectáreas abarcan el 57,8% de la superficie cultivada (Documento resumen - Kiwi, 2022).

En relación con la DOT, la producción de salame en Tandil tiene una historia de aproximadamente un siglo, originada con la llegada de inmigrantes italianos y españoles a fines del siglo XIX y principios del XX. Esta tradición comenzó con pequeños productores urbanos. Documentos de la década de 1880 ya mencionan carnicerías y charcuterías reconocidas en la región. Familias pioneras como los Anglada, Borgonovo, Cagnoli, Ortega, Menéndez y Testa establecieron la marca distintiva de los salames de Tandil. Posteriormente, familias como los Panighetti, Echezarreta y Etchehoury continuaron esta tradición. En resumen, más de 100 años de vínculo entre la producción y la región, desde pequeñas carnicerías familiares hasta modernas fábricas, todas manteniendo la dirección familiar y el respeto por el producto tradicional. (Documento resumen - Salame de Tandil, 2011).

La visita a una de las fábricas autorizadas para la producción de la DO Salame de Tandil contó con la participación de un docente de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires - UNICEN, quien actuó como consultor de los productores desde la fase de construcción de la DO hasta el registro. Por lo tanto, la muestra de entrevistados en Argentina incluyó la participación de 2 productores, 1 consultor y 5 profesionales del INTA, según se detalla en la **Tabla 3**.

Tabla 3 – Muestra de entrevistados

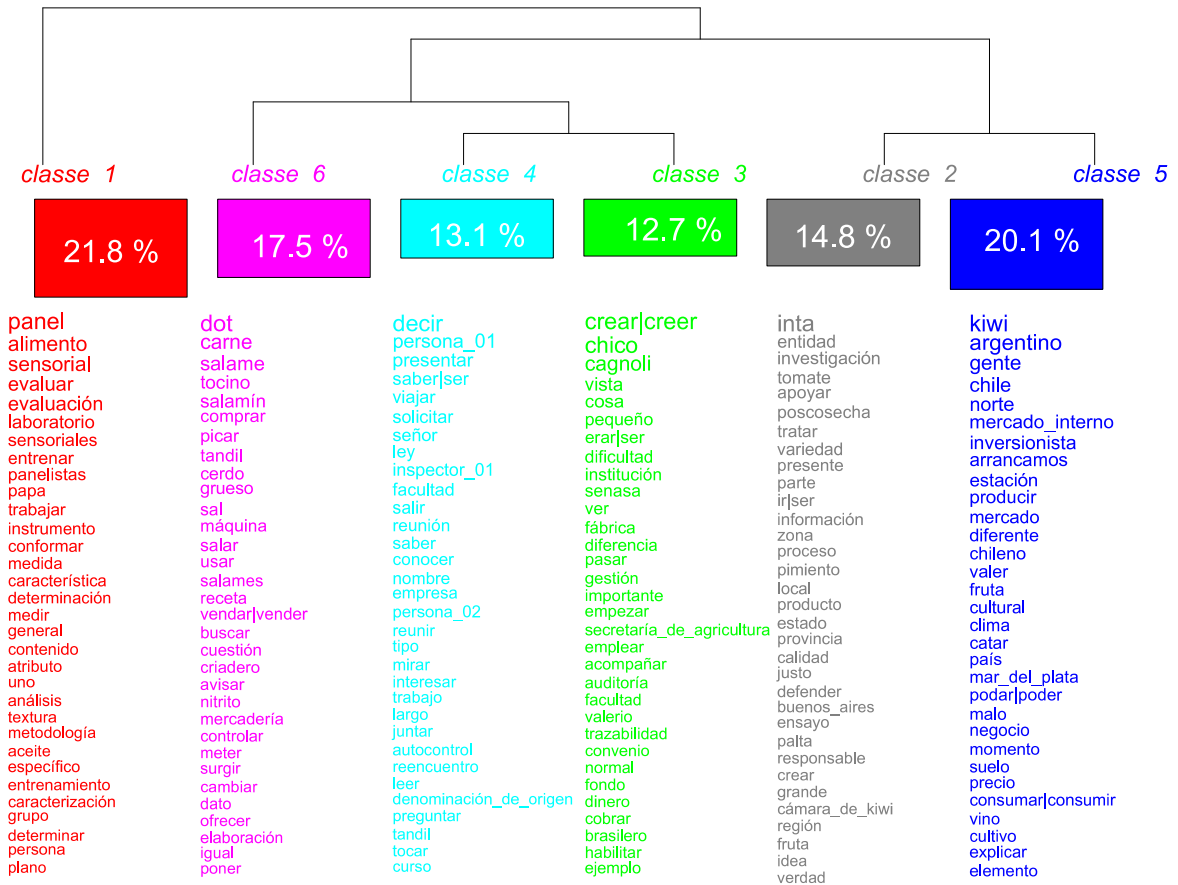
Consultor	Productor	INTA
1	2	5
Total de entrevistados		8

Fuente: Elaboración propia.

## 1. Resultados y discusiones

Para la composición de la CJD, el programa dividió, en un primer momento, el corpus en dos subcorpus, distinguiendo la Clase 1 de las demás. La segunda partición separó las clases 6, 3 y 4 de las clases 2 y 5. Y, finalmente, la Clase 6 se separó de las clases 3 y 4. Esto significa que las clases 2 y 5 tienen una mayor proximidad o relación entre sí, al igual que las clases 3 y 4.

Figura 1 - Clasificación Jerárquica Descendente



Fuente: Elaboración a partir de datos generados en el software IRaMuTeQ.

Observando la representación de las clases basada en el porcentaje de palabras (**Figura 1**), la clase 1 se destacó con la mayor incidencia, abarcando aproximadamente el 21,8% del corpus analizado. Luego, la clase 5 contribuyó con el 20,1%, la clase 6 con el 17,5%, la clase 2 con el 14,8%, la clase 4 con el 13,1% y la clase 3 con el 12,7%. Este análisis revela que la clase 1, con la mayor representación, está relacionada con una actividad realizada por el INTA, la análisis sensorial y caracterización de productos, y se diferencia de las demás clases. La clase 2 también se alinea con actividades del INTA, especialmente relacionadas con el contexto del kiwi, ya que se acerca a la clase 5, resaltando la importancia del panel sensorial para la institución en investigaciones que permiten la diferenciación de productos. En cambio, las clases 3, 4 y 6 están vinculadas al contexto del salame de Tandil. La clase 3 aborda los desafíos en el reconocimiento de



la DOT (Denominación de Origen Tandil), la clase 4 representa el carácter motivacional detrás del proyecto de la DOT y la clase 6 discute los procedimientos de elaboración del salame de Tandil.

## 1.1 Análisis de Clase 1 (rojo): el uso de paneles sensoriales<sup>4</sup> en la evaluación del kiwi

Este segmento de texto representa la conversación con el Entrevistado 006, centrada en el tema de la evaluación sensorial del kiwi en Argentina. Los puntos clave abordados en este segmento incluyen la importancia de los paneles sensoriales, el entrenamiento de los paneles, los desafíos en la evaluación de la textura del kiwi, la colaboración entre el INTA y los productores, y la necesidad de caracterizar sensorialmente el kiwi argentino.

### 1.1.1 Textos más significativos en el conjunto de fragmentos de la Clase 1

- Fragmento 1: Menciona la existencia de un laboratorio bien equipado en la Unidad INTA Balcarce.

Para lo que es, eee, evaluación sensorial de alimentos, eem, nuestro laboratorio, que es este, en el que estamos, está bien equipado, con todos los materiales e insumos necesarios para poder llevar adelante la evaluación sensorial tanto en consumidores, como panelistas entrenados, como jueces expertos, como panel experto, tenemos todo lo necesario (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

- Fragmento 2: Menciona la importancia de una adecuada capacitación del panel sensorial para la caracterización de alimentos.

Así que bueno, esa fue la forma de, es la forma de trabajar con un panel entrenado que me permite, una vez de estar entrenado, ser un instrumento de medida y caracterizar sensorialmente a los alimentos, en este caso, al kiwi. Esta caracterización sensorial, que es objetiva, ya, porque tenemos nuestro panel que trabaja como nuestro instrumento de medida, también, paralelamente, se le hizo una...un ensayo en consumidores (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

- Fragmento 3: Demuestra la dificultad para evaluar la textura de los alimentos.

Las características en cuanto la evaluación sensorial, que es lo que venimos trabajando, lo más difícil es poder, eee, digamos, evaluar la textura, porque la textura del alimento no es un parámetro, la textura (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

- Fragmentos 4, 5, 6 e 7: Mencionan complicaciones para lograr una denominación de origen basada en evaluaciones sensoriales y explican la metodología aplicada.

4 Se utilizan paneles sensoriales para cuantificar características sensoriales específicas de los alimentos, implicando un panel de catadores entrenados que describen objetivamente los atributos sensoriales, como sabor, aroma y textura.

Hace un par de años, venimos queriendo conformar un panel sensorial para evaluar las características sensoriales del kiwi y, digamos, posicionarlo o medir sus características y hacer, digamos, compararlo contra otros kiwis provenientes de afuera, del exterior, como son los de Grecia, los de Chile o también compararlos con los del sudeste, que es esta zona, sudeste bonaerense, frente al norte o noreste de la provincia de Buenos Aires o el país (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

[...] Esto fue antes de la pandemia. Se las seleccionó, se las empezó a entrenar en alimentos en general, porque una persona tiene que saber cuáles son los sentidos, cómo utilizarlos, cómo evaluar cada uno de los alimentos. El líder del panel, en este caso, éramos las del grupo del laboratorio, les enseña las personas cómo leer, cómo evaluar, cómo medir la textura, cómo ver el color, de todo...en el alimento en general (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

Las agarramos al azar en supermercados, en ferias o las convocamos al laboratorio. Eso es un tipo de panel. Tenemos otro tipo de panel que mide ya la caracterización sensorial del alimento (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

Entonces, bueno, se armó este gran proyecto para ver todo lo que es la tipificación y la...lo que están evaluando las chicas de economía. Entonces, bueno, nos invitaron a participar y a conformar un panel de evaluación sensorial en kiwi, para ver las características sensoriales y poder decir, bueno, el kiwi proveniente del sudeste bonaerense tiene estas características y los del norte o los importados provenientes de Grecia o Chile, en este caso, tiene tal característica. Y hacer una, digamos, eee, denominación de origen de la zona del kiwi (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

- Fragmento 8: Señala la correlación entre mediciones sensoriales e instrumentales.

En cambio, una determinación química o física me va a determinar un parámetro, nada más. Esto es una ventaja que tenemos de trabajar con un panel sensorial, aparte me está dando los atributos sensoriales que, si bien se pueden hacer instrumentalmente, acá trabajamos con personas (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

## 1.2 Análisis de Clase 2 (Gris) – Importancia del INTA en la investigación y promoción de productos regionales

Los fragmentos de esta clase resaltan la importancia del INTA en la investigación y desarrollo de variedades agrícolas, la promoción de productos con denominación de origen y la colaboración con productores locales. Además, señalan la ausencia del Estado en algunas áreas y la necesidad de apoyo continuo del INTA para el éxito de la agricultura en la región. Estos pasajes representan los fragmentos más significativos con una variedad de información sobre el INTA, desde su contribución a la investigación agrícola hasta preocupaciones sobre el apoyo del Estado a la institución.

### 1.2.1 Textos más significativos en el conjunto de fragmentos de la Clase 2

- Fragmentos 1 y 2: Destacan el papel fundamental del INTA en la investigación y desarrollo de variedades agrícolas.

Dentro de este proyecto, están todas estas provincias que tienen sus investigaciones en papa, entonces nos van parecer interesante poder comparar nuestros productos de papa con papa, con variedades regionales, variedades creadas por el INTA como es Pampeana INTA, Frital INTA, Newen INTA, muchas variedades creadas por el INTA, y poder hacer nuestros productos que sean, digamos, con denominación de origen y también poder involucrar empresas, como decíamos ayer, que están trabajando con estas variedades o que son locales, de la zona y compararlas con variedades o con papas de otras regiones (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

Queríamos averiguar, hacían variedad de tomate, el Platense INTA se le había puesto y unas variedades espectaculares. Y a ver, ahí es a dónde tiene que apuntar, de que siga, siga saliendo, este, información de una entidad que la única que la puede brindar es ella (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

- Fragmento 3: Menciona que el proyecto para reconocer la denominación de origen de la papa involucra a varias provincias con la colaboración de empresas locales.

Dentro de este proyecto, están todas estas provincias que tienen sus investigaciones en papa, entonces nos van parecer interesante poder comparar nuestros productos de papa con papa, con variedades regionales, variedades creadas por el INTA como es Pampeana Inta, Frital Inta, Newen Inta, muchas variedades creadas por el INTA, y poder hacer nuestros productos que sean, digamos, con denominación de origen y también poder involucrar empresas, como decíamos ayer, que están trabajando con estas variedades o que son locales, de la zona y compararlas con variedades o con papas de otras regiones (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

- Fragmento 4: Menciona preocupaciones por la escasa presencia del Estado, sugiriendo que el INTA y otras entidades necesitan más apoyo y recursos.

Yo, porque escucho hablar a ellas, la verdad que el Estado está bastante poco presente, tanto con INTA, como también con Senasa. Con Senasa también es una entidad a la cual dependemos mucho de ellos, ¿está? (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

- Fragmento 5: Señala investigaciones que realiza el INTA para reconocer la DO a la papa de Balcarce.

Nuestra idea es poder hacer una tipificación o una denominación de origen, eee, de la papa de Balcarce con las distintas variedades, que son creadas acá en el INTA, en la parte de mejoramiento genético (Entrevistado\_006 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista03).

Desafíos de las indicaciones geográficas agroalimentarias en...

CLAUDIA FERREIRA FERNANDES, CEZAR AUGUSTO MIRANDA GUEDES, GUSTAVO RAMÓN CIMADEVILLA

- Fragmento 6: Se relata el inicio de la carrera del entrevistado, profesional del INTA, desarrollando trabajos con diferentes variedades de fruta.

Empecé trabajando en el INTA de San Pedro, que es otra ciudad que queda al norte de la provincia Buenos Aires, en dónde entré como becaria y, eee, allí empecé a trabajar en poscosecha, eee, en naranja, duraznos, eee, con tomates (Entrevistado\_004 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista01).

- Fragmentos 8 y 9: Destacan la relevancia del INTA para la realización de diversas actividades, como el ensayo y evaluación del kiwi, destacando la cercanía de la institución a los productores a través de un seguimiento continuo.

De INTA el apoyo es, eee, en un montón de ensayos, este, que fue, fueron avalados y la única pers... la única entidad que nos puede, que puede avalar un, un ensayo en kiwi es INTA, ¿está? No porque nosotros hagamos individualmente o por Cámara de Kiwi (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

[...] Todo eso ellos estuvieron, INTA estuvo siempre, este, siempre ayudándonos a todo eso. [...] Siempre estuvo muy presente, este, en el acompañamiento con el productor, ¿no? Lo hacía hasta con el tomate y pimiento cuando tenía antes. Siempre, siempre tuvimos muy, muy ligados. Algunos productores más que otros. En caso nuestro personal, siempre (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

### 1.3 Análisis Clase 3 (Verde) – Desafíos del DOT en la industria del Salame de Tandil

Los fragmentos de la Clase 3 abordan la importancia del reconocimiento de la denominación de origen, las dificultades que enfrentan las pequeñas empresas, la visibilidad de las fábricas más pequeñas después del reconocimiento y el impacto positivo en la promoción turística de Tandil. Estos textos son significativos, ya que abordan aspectos importantes relacionados con los beneficios de la denominación de origen, los desafíos que enfrentan las empresas y la falta de apoyo financiero.

#### 1.3.1 Textos más significativos en el conjunto de fragmentos de la Clase 3

- Fragmentos 1 y 2: Señalan la dificultad para que las pequeñas empresas implementen sistemas de calidad y trazabilidad para participar en el proyecto DO.

Yo creo que al principio fue en las empresas chicas, eee, la...estoy hablando por lo que escuché, la dificultad era que ellos no tenían una, una estructura de gestión de la calidad, ¿sí? Cagnoli no tuvo ese problema, porque Cagnoli ya tenía otra estructura de controlar todos sus productos (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

O sea, la dificultad que hubo para las fábricas chicas fue una cuestión de... administrativa, de gestión tuvieron que armar todo el sistema de control de trazabilidad y eso (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_

Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 3: Menciona que el reducido número de socios dificultó el reconocimiento de la DO Salame de Tandil.

[...] yo iba a preguntar de otra manera a la Secretaría, hasta que un día les dije, digo, porque ¿viste? eran trabas, trabas, trabas. Y yo digo: ¿qué es lo que pasa? ¿qué es lo que falta? Y bueno, [...], me dice una de las cosas que pasa acá es que hay muy pocos integrantes (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 4: Destaca que tras el reconocimiento de la DO hubo mayor colaboración entre productores.

Una de las cosas que favoreció esta denominación de origen, que no se ve es que acá antes de la denominación de origen, cada uno trabajaban solos. [...] Y hoy en día trabajan así, aún con que puede haber diferencias ¿no? Porque es normal, pero eso fue lo que logró la denominación, que yo creo que es lo más importante (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 5: Destaca la mayor visibilidad alcanzada por las empresas más pequeñas tras el reconocimiento de la DO.

Yo creo que una de las cosas que también se logró acá, eee, fue, eee, visibilizar más las fábricas chicas (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 6: Destaca la notoriedad y promoción del turismo tras el reconocimiento de la DO.

[...] pero desde el municipio nos empezaron a considerar, desde provincia, eee, la televisión empezó a aparecer [...] la promoción ayudó también a la parte turística de Tandil. Del Potro, que era el tenista con el salamín iban de la mano (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 7: Destaca que el reconocimiento de la DO impulsó la organización del Festival del Salame de Tandil de manera participativa.

El tema del festival que se hace del salame, tenemos el salame más largo, nosotros. O sea, tenemos el record del salame más largo del mundo. Eso también los llevó a esto porque antes no se hacía. Y acá es, acá es como ahora es un protocolo porque se elabora el salame más grande del mundo, la gente participa, toda la gente, todos están, o sea, con el atado, con el secado, el cuidado de ese salame, llevarlo hasta allá, hasta el festival (Entrevistado\_002 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Produtor02).

## 1.4 Análisis de Clase 4 (Celeste) – La trayectoria de la DO Salame de Tandil desde la perspectiva del Inspector\_001

Los siguientes fragmentos representan los momentos más relevantes de la entrevista en relación al desarrollo e impacto del proyecto DO Salame de Tandil, así como la relación entre los involucrados.

### 1.4.1 Textos más significativos del conjunto de extractos de la Clase 4

- Fragmento 1 – Menciona incertidumbre sobre la participación de una persona que el entrevistado considera importante para el éxito del proyecto.

Nosotros venimos trabajando hace 15, 16 años en esto, me dice, vos me presentás este proyecto, dice, y todo. Mirá, Persona\_01, le digo, yo voy a hacer una reunión, yo no sé si esto va a salir, se querés acercarte. Era el viernes, suponete, hoy es martes, era viernes, el viernes estaban todos menos Persona\_01 ¿viste? Yo digo, no van a venir los que a mí más me interesaban, ¿viste? (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmentos 2 y 3 – Destaca el entusiasmo del entrevistado\_003 por el proyecto.

¿Vos sabés, la primera reunión, la tengo en la cabeza? La primera reunión que hice en la facultad, yo presenté el proyecto y digo, mira, yo voy hacer este proyecto, digo me gustaría reunirlos y contarles de qué se trata (Entrevistado\_003).

Todo ese detalle, eee, y bueno fue trabajo largo, pero yo creo que valió la pena (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 4 – Sugiere influencia política en el éxito del reconocimiento del DOT.

O sea, se juntaron los, ¿cómo se dice? los astros y salió, se reglamentó la ley, todo. Pero ese hombre fue el...yo siempre me acuerdo, [...], dijo esto tiene que salir, dice, esto es un beneficio para Tandil. [...] No sé si tocó o fue por esa vía o por otra. Lo que pasa es que también había una decisión política de Julián Domínguez (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmentos 5 y 6 – Señalan la dificultad para definir el tipo de IG (IG o DO), la predilección por la DO por parte de los solicitantes y el retraso en el reconocimiento de la DOT.

Para ser DOT, que nos decían hagan identificación geográfica, era que los cerdos no se faenaban en Tandil. La primera presentación que se hizo por el DOT fue en 2009, fue rechazada. En el 2011, si la aprueba. Y la defensa que tuvo el consorcio de acá, fue que el hecho de que se faenen en otro lado no cambiaba la calidad (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

[...] En su momento, cuando se presentó en el 2009 la primera, la primera

presentación, les dijeron: ustedes reúnen las condiciones para una identificación geográfica y el consejo dijo no, queremos DO. Dice sí, pero no pueden, ustedes no están faenando acá. Entonces ellos, con trabajo técnico e información dijeron no hay cambio de la, no hay cambio de la carne si yo la faeno en Azul o en Balcarce, dice, la genética no cambia si es tratado de esta manera, de bienestar animal, descanso, sangrado. O sea, ellos querían la denominación de origen (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 7 – Señala el cumplimiento de las normas sanitarias como criterio de selección de productores.

Yo desde el punto de vista técnico de la bromatología, no se podría vender un producto hecho en una chacra. No se puede comercializar, la ley dice que vos para comercializar y lucrar y ganar dinero, tenés que tener mínimo ciertas cosas de cuestiones higiénicas. Está en el, en el código alimentario. [...] Entonces nosotros lo que hicimos fue, los que estén habilitados entran, aparte estaban dentro del escudo de la facultad (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 8 – Señala dificultades en cuanto a la definición del organismo de control.

Entonces, primero, eee, cuando sale la DOT, decís, ¿quién va a auditar? Querían que audite una empresa, eee, una empresa privada, carísimo, era carísimo. Una certificadora, no se podía por el costo, porque era, el valor de la certificadora que había que ponerlo en el salame. Eee, y bueno, figuraron la facultad y ¿quién lo va a hacer por la facultad? (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

## 1.5 Análisis de la Clase 5 (Azul Oscuro) – Competencia y desafíos en la producción de Kiwi en Argentina: Desafíos y Oportunidades

Para la Clase 5, IRaMuTeQ reunió segmentos de texto por su relevancia en la discusión sobre la producción y el mercado de kiwi en Argentina, abordando cuestiones como calidad, competencia y desafíos enfrentados por los productores locales.

### 1.5.1 Textos más significativos del conjunto de Fragmentos de Clase 5

- Fragmento 1 – Destaca el esfuerzo por realizar comparaciones y análisis sensoriales entre el kiwi nacional y el kiwi importado, sugiriendo un interés en mejorar la calidad del kiwi local.

Entonces, bueno, hay toda una información que se recopiló, eee, se hizo, además, eee, a pedido también de la gente del ministerio, eee, un panel entrenado de, de kiwi para poder, eee, hacer cata, comparando kiwis producidos en nuestra zona respecto al importado que está temporalmente en el mismo momento, digamos, eee, en el mercado interno, en los mercados mayoristas, eee, eso se hizo durante, bueno, en plena, encima plena pandemia, fue, fue medio complicado, pero bueno, lo pudimos hacer (Entrevistado\_004 \*Segmento\_INTA

\*Pessoa\_Analista01).

- Fragmento 2 – Denuncia la falta de reconocimiento del kiwi argentino por parte de los consumidores locales.

La gente es la que dice que somos diferentes. Y como ni siquiera la gente sabe que hay producción en Argentina. Ya ahí tenemos el primer contra. Recién hoy hay gente que está sabiendo que el kiwi se produce en Argentina [...] (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

- Fragmento 3 – Destaca los problemas de competencia y escala para aumentar la participación de mercado.

Lo que pasa que nosotros producimos nada más que un cuarenta, ¿estaremos? 40% de lo que se consume. Después viene en contra estación, Italia, viene el de Chile en la misma época, este, en la misma época vende más Chile que Argentina (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

- Fragmento 4 – Destaca la distinción del kiwi marplatense respecto a los de otras regiones y destaca el alto costo de producción.

Y ya empezó a marcar una diferencia. Lo que se plantaba en la parte, en la parte norte de, de la provincia, este, que es todo Baradero, San Pedro, La Plata, este, una diferencia con lo que era Mar del Plata. Cultivos abandonados, cultivos que no tenían los productores, primero y principal no eran productores, eran inversionistas, porque para hacer kiwi es caro, entonces el único que entraba en el negocio era el inversionista (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

- Fragmento 5 – Destaca la competencia entre el kiwi de Mar del Plata y el importado de Chile por temas de estacionalidad.

Entonces la del norte tiene competencia, digamos, con la fruta importada de Europa y el nuestro tiene competencia con el mercado, en el mercado interno con la de Chile, con la fruta de Chile (Entrevistado\_004 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista01).

- Fragmento 6 – Señala la posibilidad de diferencias en la composición del kiwi producido en diferentes regiones de Argentina, sugiriendo una influencia del suelo en la calidad del kiwi.

Te doy un ejemplo que puede pasar acá también en kiwi, que, a lo mejor en estos suelos, eee, la composición mineral de las frutas sea diferente a la que se produce, a lo mejor del kiwi que se produce en el norte, que es un suelo totalmente distinto (Entrevistado\_004 \*Segmento\_INTA \*Pessoa\_Analista01).



- Fragmento 7 – Señala que el precio del kiwi nacional está determinado por el precio de los importados.

En realidad, el precio no lo pone Argentina, lo pone Chile. Nosotros vendemos, depende lo que venda Chile. Hoy todavía dependemos del precio chileno. Y, si el chileno vale diez, nosotros estamos ahí en diez (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

- Fragmento 8 – Destaca la creciente demanda de kiwi argentino y la necesidad de promocionar este producto. También enfatiza la dificultad para destacar en el mercado debido a su baja escala.

Este, pero nos están pidiendo fruta. El que consume la fruta argentina, la vuelve a repetir y la quiere volver a repetir. Entonces, nuestra promoción es la misma fruta. Lo que tenemos tan poco volumen en el mercado, que no nos hacemos ver (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

- Fragmento 9 – Destaca el logro relacionado con la reducción del tiempo de producción a través de investigaciones universitarias.

[...] Y me acuerdo cuando, este, vino la gente del, de la facultad, que los primeros, este, eee, lo primero que se, se sabía de kiwi se tardaba siete años en producir. Entonces, hoy estamos en el tercer año ya produciendo kiwi. ¿Cuánto avanzamos? Cuatro años (Entrevistado\_001 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Kiwi\_Mar\_y\_Sierras \*Pessoa\_Produtor01).

## 1.6 Análisis de la Clase 6 (Rosa) – El DOT de Tandil Salame: un análisis de la producción y su impacto económico en la región

Los textos más significativos del conjunto de fragmentos son aquellos que brindan información clave sobre la DO Salame de Tandil y su impacto. A partir de los fragmentos analizados en IRaMuTeQ, los textos más significativos son:

### 1.6.1 Textos más significativos del conjunto de Fragmentos de Clase 6

- Fragmento 1: Menciona el inicio de discusiones sobre la selección del producto que pasaría a ser reconocido como Salame de Tandil.

[...] o sea, primero se reunieron a ver qué tipo de producto iba a ser DOT: el picado fino, el picado grueso. El fino no, el grueso. El salame de Tandil es picado grueso. El tamaño de la carne, el picado. Bueno, picado grueso. Identificamos. Eso nos llevó cinco reuniones. Cuál es, qué sí, qué no, bueno, y cuánta sal le ponés [...] (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 2: Se destaca el impacto económico positivo del DOT en la creación de empleos y el desarrollo de la industria porcina en Tandil, que ha visto una mejora en

la calidad de la carne en la región, reflejando, por tanto, un aumento en el estándar de excelencia de productos elaborados a partir de este insumo.

Y hoy hay toda una cadena, el que produce el maíz y esto, quesos, elaboradores... Hay mucha gente involucrada, eso genera trabajo. Lo que ha crecido después del DOT, la producción de cerdo en Tandil, no sé, no, no tengo... [...] Se levantó el nivel de calidad de carne. Porque el DOT es un producto, pero vos con ese cerdo haces todos los otros (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 3: Describe el proceso de control sanitario que involucra la producción de carne de cerdo para la elaboración de salame.

Tenemos el sanitario de... o sea, los papeles de cerdo cuando se cría en el criadero, desde que sale del criadero hasta la faena, de la faena se, desde que llega a los corrales, hasta que lo matan, hasta que lo faenan, hasta que sale el cerdo para el desposte. Del desposte, todo el desposte, los cortes que salen de ese desposte, se identifica la pulpa de paleta, que es la que usamos para el DOT, el tocino y ese despacho acá a la planta [...] (Entrevistado\_002 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Produtor02).

- Fragmento 4: Resalta la importante importancia del tocino producido en la zona demarcada por el DOT, el cual juega un papel fundamental como ingrediente en el proceso de elaboración del salame de Tandil.

Vos haces un salame y mínimo necesitás 20% en tu receta de tocino, la carne la podés conseguir, porque se produce carne, lo que no se produce es tocino [...] es el tocino de los cerdos producidos en esta área (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 5: Destaca que las festividades de promoción de las carnes y embutidos producidos en la región surgieron tras el reconocimiento del DOT Salame de Tandil.

Todas esas fiestas que se generan hoy, que tienen que ver con la producción de carne de cerdo, de carne, de salamines, surge a partir del DOT. Antes no se hacía (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 6: Menciona que los consumidores no saben reconocer las diferencias entre el salame normal y el salame DOT y destaca la necesidad de controlar el uso indebido del nombre.

Cagnoli ofrece sus picadas y la gente come el salamin común como el DOT, no saben. Entonces ahí empezaron, che, ¿qué es el DOT? Y, ¿por qué? ¿qué significa? Detrás de esto, [...], hay una cuestión legal también. Hasta el DOT, cualquiera podía poner tipos "tandilero". Ahora no lo podés, aunque algunos lo hacen, porque, viste, no se controla (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 7: Menciona la preocupación con la higiene de las máquinas utilizadas en la elaboración del salame de Tandil para que no queden rastros de ingredientes no autorizados.

[...] bueno, cuando se elabora DOT, se elabora DOT y capaz que se hace al principio de la línea para que no se mezcle. Generalmente, eee, las máquinas, si vos estás haciendo salame picado grueso, no se lava entre partida y partida, si no se lavan cuando cambian de producción, o van a hacer otro tipo de salamin (Entrevistado\_002 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Produtor02).

- Fragmento 8: Cita la necesidad de seguir un proceso específico para lograr el resultado que permita una clara diferenciación entre el tocino y la carne en el salame de Tandil.

Entonces, vos podés ver el tocino blanco con la carne roja. Pero si vos la metés en una máquina picadora como ésta que picás, el tocino en lugar de salirte cubeteado te sale... entonces, te ofrece menos caras o una cara más débil para que se junte (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 9: Menciona que el proceso de elaboración del salame tandileño es especial y conlleva un sentimiento de cariño por parte de los productores.

Eee, por ahí lo que tiene es...el tema de su maduración...que por ahí es distinto... o lo especial que le dan acá, o sea, que lo hacen con otro, no sé cómo te lo puedo decir...lo hacen con otro cariño (Entrevistado\_002 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Produtor02).

- Fragmento 10: Menciona que desde el DOT se ofrecieron cursos a localidades turísticas de Tandil, destacando esfuerzos educativos relacionados con el producto.

Igual el DOT ha hecho cursos para los lugares turísticos de Tandil, donde se venden, los ha capacitado en que significa el DOT. Porque el turista, muchas veces el turista viene a preguntar, o sea, el turista que sabe viene a ver si es cierto. Pero vos no decís yo trabajo allá, que sé yo, entonces vienen y dice, cómo han viajado muchos saben lo que es el champagne, el roquefort, lo que fuere, entonces vienen a preguntar si, que saben en el pueblo (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

- Fragmento 11: Señala la dificultad de contar con información técnica sobre la producción de salame al momento de la solicitud del DOT.

Que, es más, una de las cuestiones en la primera denominación, en el 2009, nos cuestionaban un estudio técnico del salame (Entrevistado\_003 \*Segmento\_Inspector \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Inspector01).

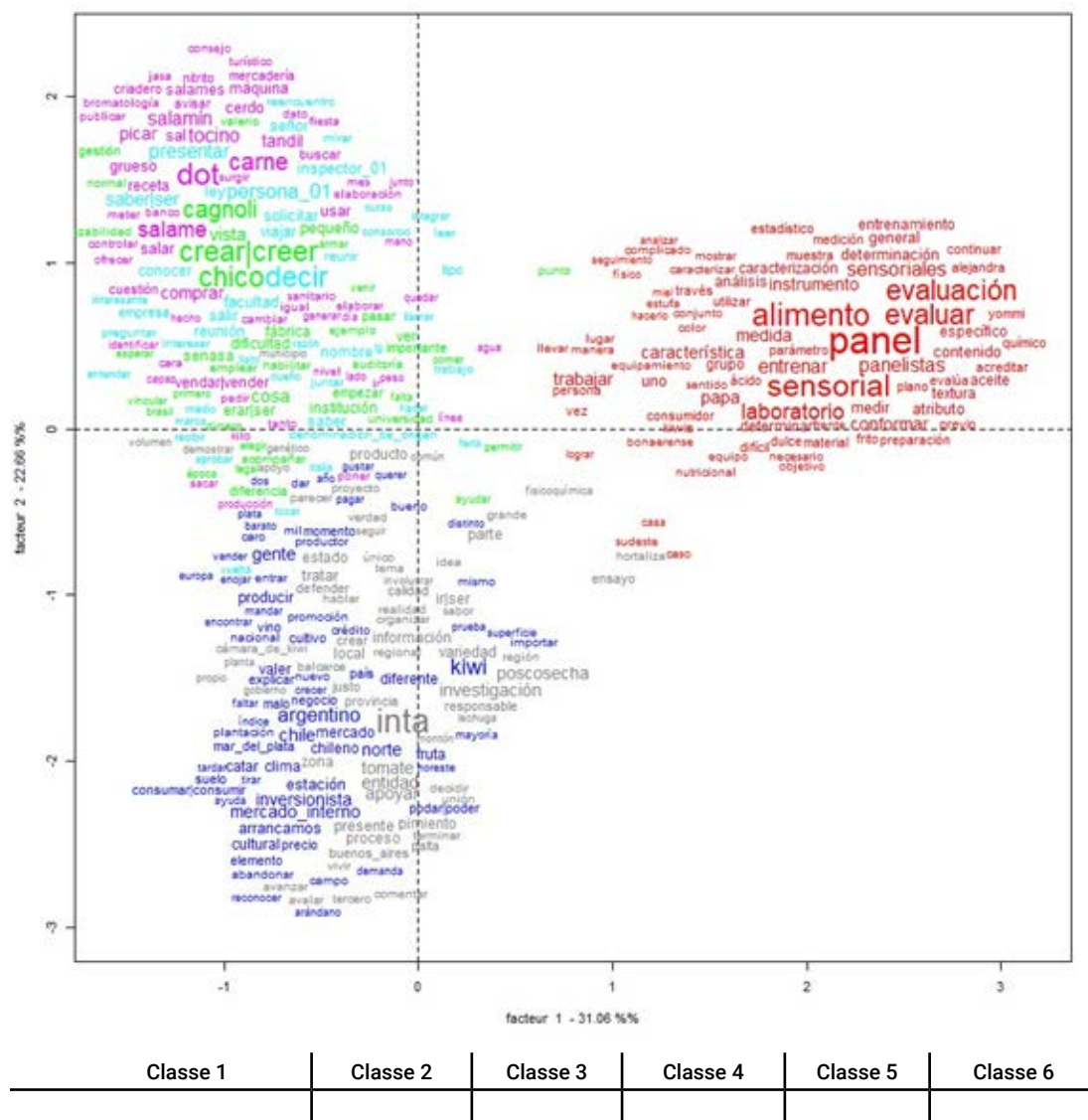
- Fragmento 12: Describe el proceso de producción y control de trazabilidad de la carne de cerdo utilizada en la elaboración del DOT.

Del desposte, todo el desposte, los cortes que salen de ese desposte, se identifica la pulpa de paleta, que es la que usamos para el DOT, el tocino y ese despacho acá a la planta. Y de acá todo, desde que entra, se pica, se elabora, después se hacen los controles microbiológicos, fisicoquímicos, hasta que el producto está listo para su liberación. Y después tenemos el control del despacho de la mercadería que sale. Ahí ya termina nuestra trazabilidad (Entrevistado\_002 \*Segmento\_Produtor \*IG\_Salame\_de\_Tandil \*Pessoa\_Produtoro2).

### 1.7 AFC y análisis gráfico de representaciones de clases

A continuación, se realizó el Análisis Factorial de Correspondencia (AFC), en el que las palabras, considerando su incidencia de frecuencia en las clases, se representaron en un plano cartesiano, como se muestra en la **Figura 2**.

Figura 2 - Análisis Factorial de Correspondencia (AFC)



Fuente: IRaMuTeQ.

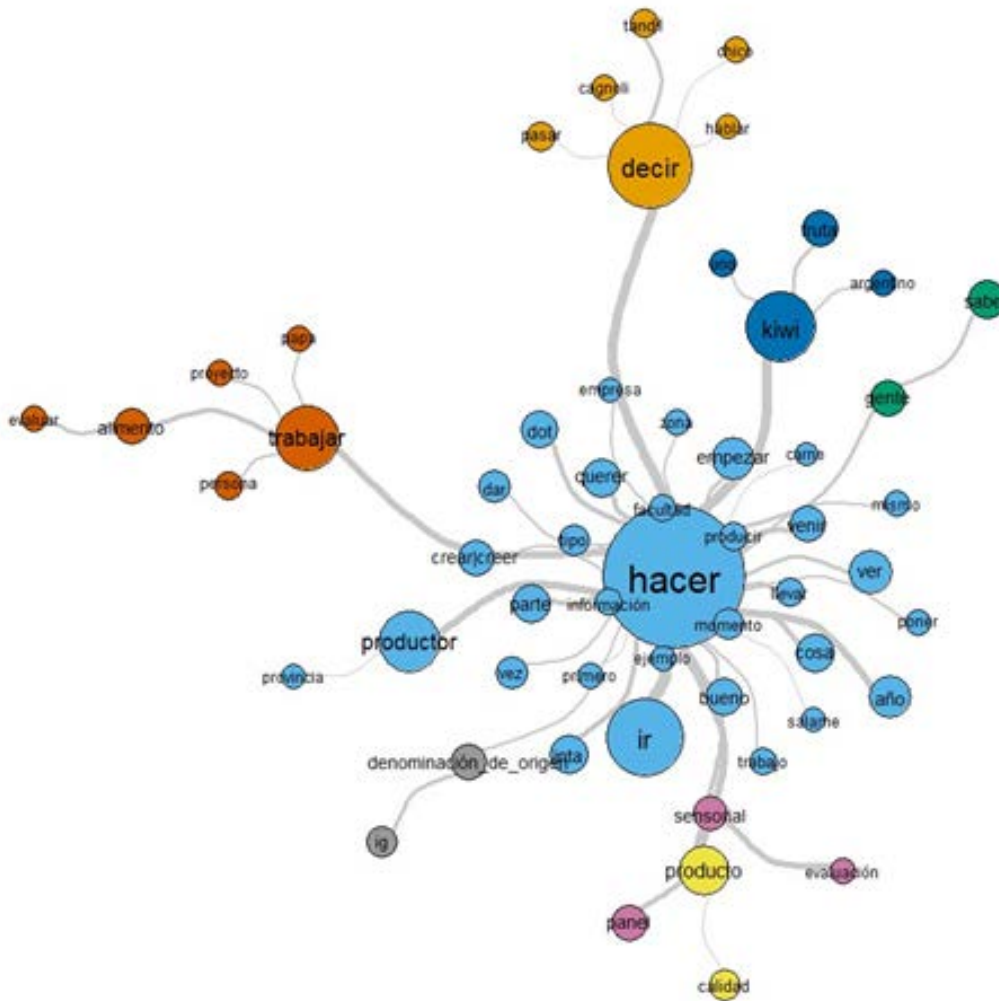
En la **Figura 2**, se observa que las clases 3, 4 y 6 se encuentran en el cuadrante 1 (Q1). Esta representación corresponde a la aproximación de estas clases, mostrando, en este caso, su integración completa. Esta integración se justifica porque las clases tratan del mismo tema (Salame de Tandil). Las clases 2 y 5 se encuentran predominantemente en el cuadrante 4 (Q4), ya que la representación de la clase 2 y la clase 5 muestra una conexión debido a la relación cercana entre el INTA y los productores de kiwi. La clase 1 está aislada de las demás clases en el cuadrante 2 (Q2), dada la relevancia del panel sensorial para el corpus textual, que necesita ser tratada por separado de las demás clases. Esta representación corrobora los datos del Dendrograma presentados en la **Figura 1**.

En cuanto al Análisis de Similitud (**Figura 3**), se presenta “hacer” como el tronco central y de él se desprenden sus ramas, como “productor”, “inta”, “facultad” e “información”. “Facultad” está íntimamente ligada a “hacer”, evidenciando una fuerte conexión entre ambas y destacando la proximidad de las instituciones académicas en relación con el tema. Además, “ig” y “denominación de origen” son desdoblamientos de “hacer”, señalando la necesidad de acciones a emprender en este contexto específico.

“Decir”, “trabajar” e “kiwi” establecen una relación fuerte con “hacer” y, a su vez, presentan nuevas ramificaciones. En “trabajar”, destacan las palabras “proyecto” y “alimento”, seguido de “evaluar”, apuntando a la importancia del trabajo de evaluación de alimentos, especialmente el proyecto que involucra la investigación con papas. En “decir”, las palabras “Tandil” revelan una relación de este grupo con la producción de salame, donde hubo una aproximación con fábricas de gran tamaño como Cagnoli y empresas más pequeñas (“chico”). Y en “kiwi”, su ramificación con “argentino” está relacionada con la necesidad de reconocimiento de la producción de la fruta en el mercado nacional.

Se destacan tres grupos más pequeños en colores lila, amarillo y verde. En lila, “sensorial”, “panel” y “evaluación” destacan la importancia del panel sensorial realizado por el INTA para la evaluación de productos. A través de esta actividad, se establece una relación con el grupo amarillo, formado por las palabras “producto” y “calidad”, demostrando que estos temas se tratan asociativamente y enfatizando el papel determinante del panel sensorial para asegurar la calidad de los productos. Finalmente, en verde, la palabra “gente” remite a “hacer” y su conexión con “saber” refuerza la importancia de informar a las personas sobre la producción local.

Figura 3 - Análisis de similitud



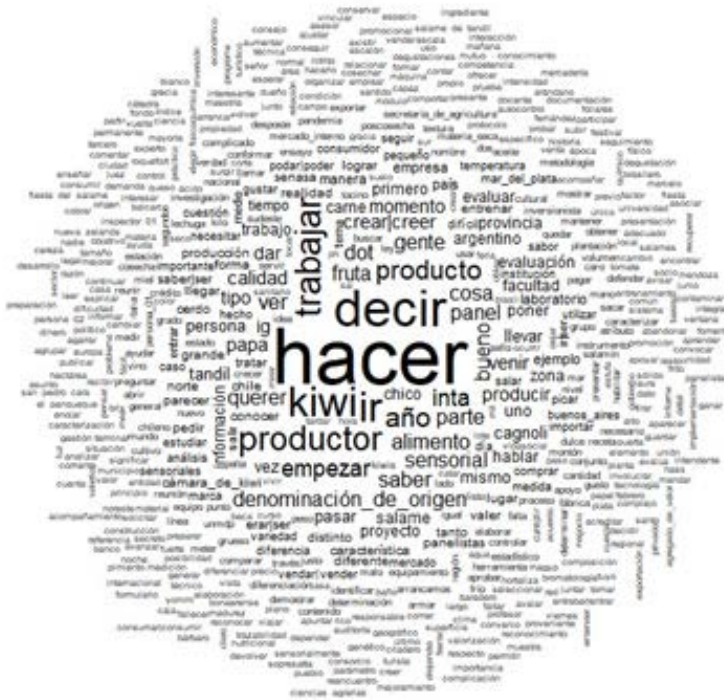
Fuente: IRaMuTeQ.

Según la nube de palabras presentada en la Figura 4, hacer, decir, kiwi, productor, producto, trabajar e INTA son los términos que destacan. En la esquina superior izquierda de la palabra “hacer”, aparece la palabra “IG”, y en la esquina inferior derecha, la palabra “INTA”, resaltando la actuación de la institución en la temática de las IG. “Hacer”, “decir” y “trabajar” son palabras de acción y denotan las iniciativas que deben tomarse para el desarrollo de las IG en Argentina.

Desafíos de las indicaciones geográficas agroalimentarias en...

CLAUDIA FERREIRA FERNANDES, CEZAR AUGUSTO MIRANDA GUEDES, GUSTAVO RAMÓN CIMADEVILLA

Figura 4 - Nube de palabras



Fuente: IRaMuTeQ.

Los términos más utilizados por los entrevistados se presentan en la nube de palabras, representando la perspectiva de amplitud y alineación entre ellas, demostrando que hay mucho sendero por recorrer en el caso de las IG en Argentina.

## 2. Perspectivas y desafíos de las IG en Argentina

El análisis de contenido mediante la metodología de Bardin es un enfoque para develar significados subyacentes e identificar patrones en un conjunto de textos. Basándonos en los segmentos de textos de las clases identificadas por el software IRaMuTeQ, fue posible observar varios temas recurrentes que arrojan luz sobre la producción de kiwi en Argentina y la complejidad de las cuestiones culturales y económicas que involucran a la DOT del Salame de Tandil.

En cuanto al caso específico del kiwi, el análisis abarcó los puntos principales abordados en las entrevistas, destacando cuestiones de competencia, percepción del consumidor sobre el kiwi argentino, asociaciones y desafíos enfrentados por los productores. Una convergencia significativa en los fragmentos analizados es la competencia intensa entre el kiwi argentino y el kiwi importado, especialmente de Chile e Italia. Los entrevistados destacan que el kiwi chileno es más barato, lo que plantea desafíos para los productores argentinos que luchan por igualar los precios practicados por el kiwi importado. La estacionalidad de la producción señala ser un factor que define al competidor, siendo al norte el kiwi de Italia y al sur el de Chile.

Desafíos de las indicaciones geográficas agroalimentarias en...

CLAUDIA FERREIRA FERNANDES, CEZAR AUGUSTO MIRANDA GUEDES, GUSTAVO RAMÓN CIMADEVILLA

Existe una divergencia en la percepción variada sobre el kiwi argentino. En algunos momentos, los entrevistados enfatizan la calidad y el sabor superiores del kiwi argentino, alentando la preferencia por él en comparación con el importado. Sin embargo, mencionan la falta de reconocimiento del kiwi argentino por parte de los consumidores y los medios locales. La falta de conocimiento sobre la producción nacional de kiwi en Argentina es un desafío que afecta la demanda y la valorización de este producto, como señalaron Champredonde y Matos (2019).

El análisis también revela la estrecha colaboración entre los productores de kiwi y el INTA. Este organismo desempeña un papel importante en la mejora de la calidad del kiwi argentino, brindando apoyo técnico e investigación. Esta colaboración indica un esfuerzo conjunto para enfrentar los desafíos y mejorar la competitividad del kiwi argentino en el mercado, confirmando las tesis de Juk (2015), Valente *et al.* (2012), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Programa de Desarrollo Territorial y Agricultura Familiar (PDTAF) (2019).

Los fragmentos analizados también arrojan luz sobre los desafíos financieros enfrentados por los productores de kiwi en Argentina. El cultivo de kiwi implica costos elevados de producción, limitando la entrada de nuevos productores al mercado, según lo mencionado por Cendón y Bruno (2018). Se menciona la dificultad de acceso al crédito para adquirir los materiales necesarios para la producción. También se destaca la dificultad para diferenciar el kiwi argentino de los demás en los mercados locales. Además, se mencionan los desafíos asociados a la estacionalidad de la producción de kiwi y las fluctuaciones en la oferta y la demanda.

La falta de conocimiento sobre el kiwi argentino es un tema recurrente. Los entrevistados expresan la necesidad de promover el kiwi nacional e informar a los consumidores sobre su calidad y valor. Subrayan que, en muchas ocasiones, los medios de comunicación no comprenden la complejidad de la producción de kiwi, lo que contribuye a una percepción negativa del sector.

En el contexto de la producción de la DOT, el análisis ofrece una visión de la complejidad del mundo de la producción de salame en Tandil, una región conocida por su tradición en la fabricación de este producto de charcutería. La discusión se enriquece con la participación de varias partes interesadas, incluyendo un consultor, un productor de salame y profesionales del INTA. El análisis de contenido revela diversas dimensiones importantes relacionadas con el proceso de producción de salame, su evolución a lo largo del tiempo y el impacto que ha tenido en la economía y la cultura de la región.

En primer lugar, el análisis indicó que la producción de salame en Tandil es una actividad altamente especializada y detallada. Los entrevistados discuten detalles como el tamaño del picado de la carne, el uso de ingredientes específicos como el tocino y la necesidad de mantener estándares rigurosos de calidad. Esto refleja la pasión y el conocimiento profundo que los productores de salame tienen sobre su oficio, pero también suscita preocupación en relación con las cuestiones de exclusión señaladas por Cendón y Bruno (2018) y Dallabrida (2014), ya que la rigurosidad de las normas de producción puede alejar la participación de nuevos productores.



Además, se aborda con gran detalle la discusión sobre el origen y la evolución de la DOT. Los entrevistados mencionan que antes de la DOT, la producción de salame en la región era diferente, sugiriendo que este producto específico trajo un cambio significativo en la forma en que se elabora el salame en Tandil. Esto resalta la importancia de la innovación en la industria alimentaria, como señalado por Wilde (2018) y Martins y Burnquist (2020). Esta innovación es el resultado de un esfuerzo conjunto que involucró a los productores que pudieron cumplir con las normas sanitarias y de elaboración de la DOT, destacando la importancia del asociacionismo, mencionado por Martins y Vasconcellos (2020) e indicando que hubo exclusión de productores que no pudieron cumplir con las normas sanitarias, como ya señalado por Cendón y Bruno (2018) y Dallabrida (2014).

También es evidente que la producción de salame en Tandil no es solo una cuestión de negocios, sino que tiene implicaciones culturales y económicas más amplias. Los entrevistados mencionan el impacto de la DOT en la producción de carne de cerdo en la región, generando empleo y estimulando el crecimiento económico. Además, la DOT parece haberse convertido en un producto destacado en la cultura local, promovido en festivales y atractivo para turistas, confirmando la importancia de las festividades para la promoción de los productos, como bien señalado por Cendón y Bruno (2018).

La relevancia de este producto para la región es tan significativa que se erigió un monumento en su honor. En las boutiques que venden productos regionales, el salame DOT es un destacado notable, exhibido junto a un artefacto que reproduce su representación gráfica. Hay placas que señalan claramente la presencia de los productos DOT en los establecimientos. Sin embargo, es importante destacar que estos productos se venden exclusivamente en estas boutiques, volviéndolos relativamente inaccesibles para el público en general.

Otro aspecto interesante es la discusión sobre el desconocimiento del consumidor común sobre la DOT. Los entrevistados indican que muchos consumidores pueden no estar al tanto de lo que diferencia al salame DOT de otros tipos de salame. Esto destaca un posible desafío de marketing que los productores pueden enfrentar para promover este producto exclusivo, como se mencionó en la investigación de Molina (2020).

La trazabilidad y los estándares de calidad también son discutidos en las entrevistas. Los entrevistados resaltan la importancia de mantener las máquinas limpias y la necesidad de cumplir con regulaciones rigurosas para garantizar la calidad del salame DOT. Esto subraya el compromiso con la seguridad alimentaria y la satisfacción del cliente.

## Conclusión

Los resultados de este análisis revelan cuestiones cruciales relacionadas con los desafíos y éxitos en el reconocimiento de las Indicaciones Geográficas agroalimentarias, indicando la necesidad de fortalecer las relaciones entre los involucrados, incluyendo instituciones y productores.

La investigación resaltó el papel fundamental del INTA en el apoyo a los productores, a pesar de los desafíos enfrentados, destacando la necesidad de fortalecimiento institucional. La colaboración estrecha entre los productores de kiwi y el INTA ilustra la

Desafíos de las indicaciones geográficas agroalimentarias en...

CLAUDIA FERREIRA FERNANDES, CEZAR AUGUSTO MIRANDA GUEDES, GUSTAVO RAMÓN CIMADEVILLA

relevancia del soporte técnico para superar desafíos y mejorar la calidad de los productos. Además, se observa que la alta calidad de los servicios proporcionados por el INTA es también resultado del compromiso de sus profesionales, quienes, a pesar de los recursos limitados, se dedican a atender las demandas de los productores en el campo.

En el caso del kiwi, la falta de reconocimiento por parte de los consumidores destaca la necesidad de promover y difundir información sobre el producto local. La competencia feroz con los kiwis importados, la falta de diferenciación en el mercado y las dificultades de acceso al crédito presentan desafíos financieros que requieren la formulación de políticas públicas específicas. En relación con la producción del salame de Tandil, la investigación señala desafíos de marketing para expandir la comercialización e informar a los consumidores sobre las cualidades distintivas del producto.

La falta de conocimiento del consumidor sobre las IG y la competencia con productos sin IG son desafíos, enfatizando la necesidad de promoción y difusión del concepto de IG. La investigación también destaca la dificultad en la diferenciación de productos, especialmente frutas, y recomienda la realización de estudios específicos para abordar este problema.

Por lo tanto, el Estado puede contribuir significativamente mediante la concienciación y la educación, llevando a cabo campañas en todas las regiones, utilizando diversos medios de comunicación, influencers y programas educativos para explicar la importancia de las IG. Además, puede fomentar la promoción de ferias y exposiciones, invirtiendo en la revitalización de ferias tradicionales y creando nuevas para resaltar productos con IG. Asimismo, puede respaldar activamente a la agricultura familiar, otorgándole prioridad en las políticas públicas y proporcionando programas de crédito con tasas de interés accesibles y otros incentivos. Por último, puede salvaguardar la industria local mediante la implementación de aranceles de importación o subsidios para los productores locales.

Las conclusiones resaltan la complejidad de los problemas relacionados con la producción con IG en la agricultura familiar, proporcionando datos para orientar estrategias futuras y mejorar la competitividad de estos productos en los mercados interno y externo.

## Referencias

- » Agricultura (IICA), I. I. de C. para la, & Agricultura (IICA), P. de D. T. y A. (2019). *Programa de desarrollo territorial y agricultura familiar*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura Portugués. Disponible en: <https://repositorio.iica.int/handle/11324/7973>
- » Camargo, B. V., & Justo, A. M. (2013). *Tutorial para uso do software IRAMUTEQ (interface de R pour les analyses multidimensionnelles de textes et the questionnaires)*. Laboratório de Psicologia Social da Comunicação e Cognição - UFSC. Disponible en: [http://www.iramuteq.org/documentation/fichiers/Tutorial%20IRaMuTeQ%20em%20portugues\\_17.03.2016.pdf](http://www.iramuteq.org/documentation/fichiers/Tutorial%20IRaMuTeQ%20em%20portugues_17.03.2016.pdf)
- » Cendón, M. L., & Bruno, M. (2018). Indicaciones Geográficas en Argentina: Aportes metodológicos para el estudio de sus potencialidades y limitantes. *Revista*

Desafíos de las indicaciones geográficas agroalimentarias en...

CLAUDIA FERREIRA FERNANDES, CEZAR AUGUSTO MIRANDA GUEDES, GUSTAVO RAMÓN CIMADEVILLA

*Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(14), 106-128.

- » Champredonde, M. A., & Matos, L. A. I. (2019). Las IG en Argentina y Brasil: Una discusión sobre las promesas de calidad. *DRd - Desenvolvimento Regional em debate*, 9(Ed. esp. 2), Article Ed. esp. 2. DOI: <https://doi.org/10.24302/drd.v9iEd>
- » Dallabrida, V. R. (2014). Do debate teórico sobre desenvolvimento territorial aos desafios de sua prática: A Indicação Geográfica como alternativa. En V. R. Dallabrida, *Desenvolvimento territorial: Políticas públicas brasileiras, experiências internacionais e a indicação geográfica como referência* (pp. 17-32). Editora LiberArs.
- » Ministerio de Economía (2022). Documento resumen – Kiwi. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/resumenes/Resumen-Kiwi.pdf>
- » Ministerio de Economía (2011). Documento resumen - Salame de Tandil. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/resumenes/Resumen-SalameTandil.pdf>
- » Fernandes, C. F. & Guedes, C. A. M. (2021). Geographical Indication in the Context of Agricultural Production in Brazil and its Potential. *Revista Indicação Geográfica e Inovação*, v. 5, n. 4, p. 1433-1453.
- » Friedmann, J. (1992). *Empowerment: The politics of alternative development*. Wiley–Blackwell.
- » Guedes, C. A. M., & Silva, R. (2014). Agri-food geographical indications, policies, and social management: Argentina, Brazil, and the Spanish experience in the European context. *Análise Social*, 211, 408-429.
- » Juk, Y. V. (2015). *Indicações Geográficas e Inovações: Um estudo de caso do Vale dos Vinhedos* [Dissertação (Mestrado em Políticas Públicas), Universidade Federal do Paraná]. Disponible en: <https://acervodigital.ufpr.br/xmlui/bitstream/handle/1884/37935/R%20-%20D%20-%20YOHANNA%20VIEIRA%20JUK.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- » Knickel, K., Schiller, S., Vihinen, H., & Weber, A. (2008). New institutional arrangements in rural development. En J. D. Van Der Ploeg & T. Marsden, *Unfolding webs: The dynamics of regional rural development* (Vol. 74, pp. 111-128). Royal VanGorcum. Disponible en: <http://openurl.ingenta.com/content/xref?genre=article&issn=0036-0112&volume=74&issue=4&spage=632>
- » Ley n.º 25.163 (15 de septiembre de 1999). Congreso de la Nación Argentina. Disponible en: <https://wipolex-res.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ar/ar028es.pdf>
- » Ley n.º 25.380 de enero 9 de 2001, Congreso de la Nación Argentina (2001). Disponible en: <https://wipolex-res.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ar/ar091es.pdf>
- » Martins, I. S. S., & Vasconcellos, A. G. (2020). A Relação entre o Regulamento de Uso das Indicações Geográficas e o Conhecimento Tradicional: O caso do guaraná envolvendo os territórios de Maués e da Terra Indígena Andirá-Marau. *Cadernos de Prospecção*, 13(1), 293. DOI: <https://doi.org/10.9771/cp.v13i1.29829>
- » Martins, M. M. V., & Burnquist, H. L. (2020). *Panorama das medidas não tarifárias do Mercosul e União Europeia: Uma análise comparativa* (Nota Técnica n.º 28, pp. 1-22). IPEA. Disponible en: [https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/nota\\_tecnica/201211\\_nr\\_dinte\\_28.pdf](https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/nota_tecnica/201211_nr_dinte_28.pdf)

- » Milano, M. Z., & Cazella, A. A. (2021). Environmental effects of geographical indications and their influential factors: A review of the empirical evidence. *Current Research in Environmental Sustainability*, 3, 100096. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.crsust.2021.100096>
- » Ministerio de Economía, & Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2023). *Intercambio comercial argentino. Cifras estimadas de noviembre de 2023*. INDEC. Disponible en: [https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ica\\_12\\_23F731C3B395.pdf](https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ica_12_23F731C3B395.pdf)
- » Molina, M. S. (2020). Las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de productos agroalimentarios en la República Argentina a veinte años de la sanción de la Ley N°25.380. *Revista de la Facultad de Derecho y Ciencias Políticas*, 50(133), 374-402. DOI: <https://doi.org/10.18566/rfdcp.v50n133.a07>
- » Moreira, V. R. (2016). *Desenvolvimento territorial e direito da propriedade intelectual: Um estudo dos casos da denominação de origem protegida Queijo Serra da Estrela e da indicação de procedência Queijo Minas Artesanal do Serro* [Tese (Doutorado em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro]. Disponible en: <https://rima.ufrjr.br/jspui/handle/20.500.14407/9865>
- » Niederle, P., Wilkinson, J., & Mascarenhas, G. (2019). *The multilevel, multi-actor and multifunctional system of geographical indications in Brazil*. En A. Bonanno, K. Sekine, & H. N. Feuer (Eds.), *Geographical Indication and Global Agri-Food: Development and Democratization* (pp. 157-172). Routledge. DOI: <https://doi.org/10.4324/9780429470905-10>
- » Perez, C. (2016). *É preciso usar bens naturais à luz da tecnologia da América Latina*. Seminários folha. Disponible en: <http://www1.folha.uol.com.br/seminariosfolha/2016/11/1835724-e-preciso-usar-bens-naturais-a-luz-da-tecnologia-da-america-latina.shtml>
- » Resolución 33/2022 (2022). Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/>
- » Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2023). *Alimentos y Bebidas—Indicación Geográfica y Denominación de Origen*. Productos reconocidos. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/productos-reconocidos.php>
- » Souza, M. A., & Bussolotti, J. M. (2021). Análises de entrevistas em pesquisas qualitativas com o software IRAMUTEQ. *Revista Ciências Humanas*, 14(1), Article 1. DOI: <https://doi.org/10.32813/2179-1120.2021.v14.n1.a811>
- » Souza, M. A. R., Wall, M. L., Thuler, A. C. de M. C., Lowen, I. M. V., & Peres, A. M. (2018). O uso do software IRAMUTEQ na análise de dados em pesquisas qualitativas. *Revista da Escola de Enfermagem da USP*, 52, e03353. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1980-220X2017015003353>
- » Valente, M. E. R., Perez, R., Ramos, A. M., & Chaves, J. B. P. (2012). Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. *Ciência Rural*, 42, 551-558. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-84782012000300027>
- » Wilde, H. C. (2018). *Convenio MERCOSUR – Unión Europea. Estado actual y consecuencias. Importancia del comercio agrario y calidad alimentaria*. 91-98. Disponible en: <https://wcal2018.syskonf.pl/conf-data/WCAL2018/files/15UMAU%20-%20Book%20of%20Articles.pdf#page=93>