

Argentina. Sello Alimentos Argentinos

Pighin, D. G.^{1,2,3}; Tam, C.⁴; Pazos, A.^{1,3}; Barcus, M.C.⁴; Moron, J.M.⁴;
Moron, P.H.⁴; Nimo, M.⁴; Grigioni, G.^{1,2,3}

¹Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA; ²Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas - CONICET; ³Universidad de Morón - UM; ⁴Secretaría de Gobierno de Agroindustria – Ministerio de Producción y Trabajo

Resumen

Alimentos Argentinos es un sello de calidad que distingue los alimentos argentinos y sus atributos diferenciadores –proceso, producto y envase-. Es gratuito, temporal, voluntario y puede ser solicitado por productores y/o elaboradores de alimentos, que cumplan con el Protocolo correspondiente. El cumplimiento a dichos protocolos es auditado por terceros independientes, habilitados para tal fin.

Palabras clave: **marca, calidad, distinción, productos.**

Introducción

El Sello “Alimentos Argentinos” es un sello de calidad para alimentos y bebidas, el cual fue creado por la Resolución N° 392 de la Ex-Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) en el año 2005 y convertido en la Ley N° 26.967 en el año 2014. Se encuentra inscripto en el Convenio de París (en el marco de la propiedad intelectual) como distintivo de Calidad del país.

Cabe recordar que el Sello de Calidad Alimentos Argentinos es de adopción voluntaria, y que su uso es cedido gratuitamente a las empresas del país que quieran distinguir sus productos por reunir los estándares específicos fijados por los Protocolos. En este caso, la implementación del Sello acompaña los objetivos de mejorar la competitividad del sector. Dicho sello contribuye a distinguir una imagen nacional asociada al país en general, y a los alimentos en particular, posibilitando posicionamiento en los diferentes mercados, tanto nacional como internacional. De este modo, favorece su colocación y comercialización, agregando valor tangible mediante parámetros objetivos y cuantificables relacionados a su calidad, e intangibles, mediante aquellas percepciones y reconocimientos, entre otros, vinculados a las marcas y calidad, las cuales actúan a nivel del imaginario colectivo.

En Argentina, la producción y consumo de carne y derivados juegan un papel protagónico en la actividad económica y cultural. Por su parte, la producción y consumo de carne vacuna en el país se remonta al siglo XVII, habiendo llegado a registrarse consumos máximos estimados en 220 kg/hab/año durante los siglos XVII y XVIII (Pavan y col., 2017). En la actualidad, y considerando su peso relativo, la carne vacuna, aviar y porcina lideran los indicadores nacionales.

En materia de comercio internacional, en los dos últimos años, las exportaciones de carnes bovinas argentinas han mostrado una fuerte recuperación. De 2015 a 2017 las ventas externas evidenciaron un aumento acumulado del 57,1% en volumen y del 49,7% en valor. Durante el primer semestre de 2018 las exportaciones argentinas crecieron un 62,1% en volumen

y 51,1% en valor, con respecto al mismo período anterior, de acuerdo al relevamiento realizado por la Subsecretaría de Ganadería del entonces Ministerio de Agroindustria.

Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS, Una elección natural”

Como se comentó previamente, el Sello de Calidad “*Alimentos Argentinos, Una Elección Natural*” y su versión en idioma inglés “*Argentine Food, A Natural Choice*”, creado en el año 2005 y convertido en Ley N° 26.967 en el 2014, es de adopción voluntaria y se encuentra representado por el isologotipo que se muestra en la Figura 1.



Figura 1. Isologotipo del Sello “Alimentos Argentinos” en las versiones español e inglés.

El Sello facilita la identificación de los alimentos argentinos y sus atributos tanto en el mercado interno como en el internacional. Estos atributos diferenciadores se encuentran plasmados en Protocolos de Calidad específicos por producto o tipos de productos. Actualmente existen 50 protocolos oficializados (Tabla 1). Dichos documentos deben ser respetados por aquellas empresas argentinas que utilicen materias primas nacionales y deseen obtener dicho sello.

Los protocolos son elaborados en forma conjunta entre el sector público y privado y contienen los requisitos necesarios para obtener un producto de calidad, con trazabilidad y elaborado bajo implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), de Manufactura (BPM) y/o de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés), y otras normas de calidad tales como FSSC 22.000 o BRC, según cada caso.

Con el fin de controlar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los protocolos por parte de los interesados, se realizan auditorías de las áreas técnicas de la Secretaría de Agroindustria y periódicas (2 por año) por terceros independientes habilitados para tal fin. Estas entidades especializadas son imparciales, debiendo estar acreditadas ante el Organismo Argentino de Acreditación o el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria Animal (SENASA). Este hecho garantiza la indicación objetiva sobre el cumplimiento de los protocolos involucrados.

Tabla 1. Lista de protocolos oficializados en el Sello “Alimentos Argentinos”

| Protocolos oficializados | |
|------------------------------|---|
| Coles de Bruselas | Arándanos frescos |
| Queso Tybo y Holanda | Sal de mesa |
| Té negro | Aceite de oliva |
| Miel fraccionada | Miel a granel |
| Pasas de uva | Orégano |
| Confituras y afines | Cebollas frescas |
| Zapallo anco | Palta Hass |
| Dulce de leche | Preparaciones culinarias industriales |
| Naranjas dulces frescas | Productos de papa prefritos y congelados |
| Limón fresco | Trucha congelada |
| Agua mineral | Frutillas frescas y congeladas |
| Ajo seco | Pimiento fresco |
| Brevas e higos frescos | Pistacho |
| Calamar congelado a bordo | Pastas secas |
| Langostino congelado a bordo | Manzanas frescas |
| Mosto concentrado de uva | Peras frescas |
| Espárragos | Merluza negra congelada a bordo |
| Harina de maíz | Cerezas frescas |
| Yerba mate | Mandarinas frescas |
| Jamón crudo * | Jamón cocido * |
| Queso Reggianito | Yogur |
| Vino | Aceite de soja |
| Endivias | Kiwi fresco |
| Radicchio | Hongos frescos |
| Aceite de girasol | Carne bovina enfriada envasada al vacío * |

* indica protocolos oficializados en el Sello “Alimentos Argentinos” relacionados con calidad de carnes argentinas

Actualmente, más de 200 productos pertenecientes a 31 empresas, cuentan con el Sello “Alimentos Argentinos”. Este sello sigue la tendencia de ofrecer mayor información a los consumidores con respecto al alimento que adquieren. Asimismo, facilita la identificación del origen argentino, hecho beneficioso dadas las excelentes condiciones productivas promedio y la abundancia de recursos que ofrece el país. Adicionalmente, cada alimento que lo posee es controlado durante el proceso de obtención y elaboración bajo la implementación de sistemas de gestión de calidad, en sintonía con los requerimientos de los principales mercados mundiales.

De este modo, el Sello de Calidad resulta una herramienta que garantiza la adecuación de los alimentos argentinos a la calidad y los requisitos de los diferentes mercados. Además de ser comercializados en el propio país, estos productos son exportados a los siguientes destinos: Alemania, Australia, Bolivia, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, España, Estados Unidos, Francia, Italia, México, Noruega, Nueva Zelanda, Panamá, Paraguay, Polonia, Reino Unido, Rusia, Siria, Sudáfrica, Suecia, Taiwán y Uruguay, entre otros.

Desde el área se trabaja en la difusión del sello en el mercado interno y externo, a través de eventos nacionales e internacionales, tales como: seminarios, charlas en universidades y ferias y eventos reconocidos como los de “Caminos y Sabores”, “Placeres Regionales”, “Tecnofidta”, entre otras. Entre los anteriores, se destaca su reciente divulgación en el “Argentine Food Polo Cup” (agosto de 2017), el cual tuvo como finalidad asociar el Sello “Alimentos Argentinos” a la

reconocida excelencia del deporte del polo nacional. Este evento fue auspiciado por el entonces Ministerio de Agroindustria de la Nación, el *Instituto de Promoción de Carne Vacuna Argentina* (IPCVA), la Embajada Argentina en Francia, la *Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional* (AAICI) y las bodegas *Wines of Argentina* (WOFA), en forma conjunta con el *Saint Tropez Polo Club*, en Francia. Asimismo, en octubre del corriente año se realizará la Feria SIAL 2018 en París, considerada una de las ferias de alimentos y bebidas más importantes de Europa. En este contexto, se han seleccionado 8 empresas distinguidas con el Sello “Alimentos Argentinos” para participar de la misma a través del envío de muestras sin costo alguno. Los productos con el sello serán exhibidos en el bar y en algunos casos los utilizará el personal para realizar degustaciones, permitiendo que los productos sean conocidos por contrapartes potencialmente interesadas, posibilitando su ingreso y/o ventas en el mercado externo.

Resulta importante mencionar que aquellas empresas distinguidas con el Sello de Calidad poseen importantes beneficios, tales como: a) obtención de un 0,5% adicional a la posición arancelaria en los Reintegros a la Exportación (Decreto PEN N°1341); b) participación gratis de una feria/año del calendario de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional, y bonificación en las restantes (pago de una categoría inferior a la que corresponda según la clasificación SEPYME; c) participación en stands en ferias, exposiciones, seminarios y rondas de negocios nacionales e internacionales; d) promoción institucional de los productos con el Sello en el catálogo web.

Sello Alimentos Argentinos en Carne y productos cárnicos

Se observa una tendencia creciente por parte de los consumidores en adquirir productos seguros y de calidad diferenciada, tanto a nivel interno como a nivel internacional, no sólo en los mercados tradicionales de abastecimiento argentino, sino también en países que emergen como nóveles o potenciales consumidores de los productos argentinos, incluyendo entre éstos a las carnes.

En términos generales, las carnes argentinas son consideradas como un producto de calidad superior a nivel mundial y, por ende, el cuidar celosamente las etapas de producción, elaboración y envasado, permite que sus propiedades originales se conserven intactas hasta llegar al consumidor más exigente.

En Argentina, la carne vacuna, al igual que la aviar, se consume principalmente fresca, sin maduraciones prolongadas o procesamiento ulterior. Más aún, cabe mencionar que, al presente, más del 70% de la carne vacuna en la Argentina es usualmente producida en sistemas basados en pasturas (Pighin y col., 2016), los cuales son menos intensivos en energía provista y se fundamentan en cadenas forrajeras ajustadas que dependen de la lluvia, la temperatura y calidad del suelo. El resto de la producción corresponde a sistemas intensificados, poco dependientes de variables como las mencionadas previamente, motivo por el cual toman impulso ante situaciones puntuales tales como sequías y falta de alimentación implantada.

Por su parte, en la actualidad, la mayor proporción de carne porcina producida en Argentina se consume principalmente como parte de productos procesados. Como puede observarse en la Tabla 1, existen en la actualidad 2 protocolos oficializados para productos de carne porcina procesados: “Protocolo de Calidad para Jamón Crudo” y “Protocolo de Calidad para Jamón Cocido”.