

Trabajan para que el orégano de San Carlos obtenga un sello de calidad único

13 octubre, 2022



Se está elaborando un plan de trabajo que permitirá alcanzar una indicación geográfica o bien una denominación de origen tal como ocurrió con el aceite de oliva extra virgen. El IDR, junto a la Sociedad Rural del Valle de Uco, ha llevado a cabo una serie de talleres y encuentros para avanzar en una caracterización del sector.

El Ministerio de Economía y Energía, a través de la Dirección de Agricultura, el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) y productores de orégano nucleados en la Sociedad Rural del Valle de Uco, buscan avanzar en la obtención de la denominación de origen para la aromática.

En este sentido, Alfredo Baroni, director técnico del IDR, comentó que se ha venido trabajando de manera conjunta entre todos los actores del sector, en un posible

reconocimiento a través de un sello de calidad vinculado al origen por parte de Agricultura Ganadería y Pesca del ministerio de Economía de la Nación.

“La intención es que el orégano que se produce en el Valle de Uco, avance en un proceso similar al de nuestro aceite de oliva extra virgen, ya sea mediante a una indicación geográfica (IG) o bien, una denominación de origen (DO)”, remarcó.

En una primera instancia, junto a las autoridades de la entidad representativa del sector productivo, se ha llevado a cabo una serie de talleres de capacitación y encuentros, que han permitido avanzar en una caracterización del sector y en realizar un primer bosquejo de lo que será un plan de trabajo conjunto.

En este sentido, Baroni, añadió: “A partir de los vínculos generados, se está trabajando para acceder a una asistencia técnica por parte del PROCAL (Programa de Control de Alimentos) y el objetivo que se persigue tiene que ver con seguir avanzando en las etapas siguientes vinculadas a este reconocimiento de calidad”.

“Es un trabajo que lleva su tiempo. Conseguir el reconocimiento para nuestros aceites de oliva nos demandó 4 años y entendemos que en este caso nos puede demandar un tiempo similar”, cerró el funcionario.

El programa de control de alimentos es una iniciativa que se desprende de la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca. Brinda asesoramiento y capacitación orientadas a PyMEs agroalimentarias de todo el país, con el propósito de contribuir al Agregado de Valor a través de la aplicación de herramientas que permitan optimizar la gestión empresarial y sus capacidades competitivas.

Mario Leiva, presidente de la Sociedad Rural del Valle de Uco, comentó: “El orégano es un producto de consumo nacional y a

veces, falta. En algunas ocasiones ese faltante se cubre con falsificaciones. Hace unos años atrás, desde la Sociedad Rural, logramos detectar un orégano falsificado que ingresaba a granel desde Egipto. Desde ANMAT nos ayudaron a detectar los fraccionadores. Mas allá de esta medida esto se sigue practicando”.

En este sentido, el titular de la Sociedad Rural destacó que es un proceso que se debe llevar a cabo de a poco. “Muchos de nuestros productores ya envasan su orégano hasta volúmenes de 1 kilo. Creemos que hasta allí podría llegar la certificación debido a que una bolsa de 10 kilos significaría volúmenes muy grandes”, agregó.

“Si logramos este reconocimiento, será un impulso importante para que muchos productores adquieran la maquinaria necesaria para envasar y lograr acuerdos comerciales con fraccionadores quienes, a su vez, recibirán un orégano que no esté adulterado”, cerró Leiva.

Aceite de esencias como agregado de valor

Paralelamente, desde hace unos 3 años, se viene llevando a cabo un trabajo de investigación entre el IDR, el INTA, la Universidad de San Luis, el Conicet, la Municipalidad de San Carlos y productores de orégano del Valle de Uco, nucleados en la Cooperativa de Trabajo “Aromáticas Sancarlinas” para obtener un aceite de esencias a base de orégano.

Silvio Pannocchia, titular de Promoción e Industria de la Municipalidad de San Carlos, remarcó que en el marco de las reuniones que se han venido manteniendo surgió la inquietud sobre cómo impactaría en el mercado un producto de estas características.

“También se trabajó sobre qué equipamiento e inversiones serían necesarias realizar para poder producirlo, cuál sería el potencial mercado al que se podría acceder y su rentabilidad”, destacó el funcionario municipal.

La investigación se viene coordinando desde el área de Planeamiento de la comuna sancarlina tomando muestras de los varietales de orégano con los análisis extraídos de aceite correspondiente a la cooperativa Aromáticas Sancarlinas de Chilecito.

El trabajo se ha desarrollado desde el Intequi (Instituto Nacional de Tecnología Química) que está articulado con dependencia del Conicet y la Universidad de San Luis. Hasta el momento, se ha avanzado en la caracterización del aceite esencial de orégano, establecimiento del proceso extracto y la validación de especies.

En este sentido, se ha trabajado con tres tipos de orégano que se cultivan en la zona, se ha concretado el análisis de la materia prima y se ha implementado un diseño experimental.

Todo esto concluye en que el orégano producido por la Cooperativa Aromáticas Sancarlina es de Calidad Premium cuyas características lo posiciona sobre otros. Es por ello que se ha sugerido avanzar en la conformación de una mesa del orégano y analizar la posible adquisición de la sala de extracción de aceites que podría ser móvil o fija. Este equipamiento servirá para obtener o trabajar con otras aromáticas de la zona

Actualidad del sector

El orégano es una de las principales hierbas aromáticas que se produce en el país. Los principales centros de producción son las provincias de Mendoza con el 50 % del total, Córdoba (25%), San Juan (15%). Existen pequeñas producciones en casi todo el país, pero es importante destacar que los mejores rendimientos y aromas se obtienen en el centro oeste y noroeste del país.

En Mendoza el cultivo de orégano representa poco más del 3% del área total cultivada con hortalizas y ocupa el octavo lugar por superficie, detrás del ajo, la papa, el tomate para industria, el zapallo, la cebolla, la zanahoria y el maíz para

choclo.

Dentro del territorio provincial, los distritos sancarlinos de Pareditas y Chilecito, concentran la mayor superficie de orégano y productores. En los distritos de Eugenio Bustos, Tres Esquinas, Casas Viejas, El Cepillo, La Consulta, Villa de San Carlos y Paso de las Carretas se localiza el resto de los productores del departamento.

Pareditas es considerada la Capital Nacional del Orégano y cada año ofrece su plaza y el polideportivo del lugar para realizar la tradicional Fiesta Nacional del orégano, en enero de cada año, desde hace más de 20 años.

Según los datos del último relevamiento hortícola estival de la provincia, temporada 2021/22, la superficie de orégano fue estimada en 858,56 has. Del total 833 se encuentran ubicadas en el departamento de San Carlos, las restantes en el departamento de Luján de Cuyo (22,67 h) y San Rafael que cuenta con 2,89 hectáreas cultivadas. La totalidad de las hectáreas cultivadas están en manos de 189 productores.

Otro de los puntos de interés en el marco del estudio, tiene que ver con que, del total de las unidades productivas, el 41% produce aromáticas más alguna hortaliza, mientras que el 33%, solo aromáticas. En resto lleva a cabo la actividad produciendo aromáticas y pasturas (11%), aromáticas y vid (9%) y el restante 7% produce aromáticas y frutas.

Fuente: Prensa Mendoza