

## PYMES EXPORTAN

### Tecnología e innovación argentina

Edición 14 • Julio 2021



#### Potencial Exportador

- **VALLESOL SAPEM**, excelencia y calidad en pasas de uvas \_\_\_\_\_ pág. 1
- **ORGANIC LATIN AMERICA SA**, líderes en exportación de arroz orgánico \_\_\_\_\_ pág. 2
- **BODEGA FAMILIA CECCHIN**, referentes en vinos orgánicos y naturales \_\_\_\_\_ pág. 4



#### Cooperación Internacional \_\_\_\_\_ pág. 6



### Vallesol SAPEM, excelencia y calidad en pasas de uvas



Desde Chilecito, provincia de La Rioja, Vallesol produce pasas de uva Thompson y Flamme. ***Es la única en América del Sur que produce sus uvas bajo el sistema de cosecha mecanizado DOV (Dried on vine), lo que permite que sus pasas tengan un alto grado de seguridad e inocuidad dado que están exentas de contaminaciones.***

Con más de 200 hectáreas implantadas, posee una capacidad productiva de un millón quinientos mil kilos anuales de pasas de uvas y han logrado exportar a Europa, Estados Unidos y Centro América. Actualmente están abiertos a ampliar su mercado externo a Japón, Medio Oriente, China, América del Sur, Rusia y todos aquellos que deseen conocer sus productos.

“En Europa, fue necesario mostrar nuestro producto en una feria para generar vínculos comerciales. Los clientes tienen necesidad de conocer y tener el producto en las manos, establecer contacto cara a cara. Producimos, procesamos, empacamos y exportamos desde la empresa”, cuenta Julio Alarcón, presidente de **Vallesol SAPEM**.

A través del INTI se asistió en la adecuación de su sistema de inocuidad a la nueva versión de la norma ISO 22000:2008, lo que permitió obtener la recertificación de la norma a través de IRAM. También cuenta con certificaciones Kosher y Orgánica por ECOCERT.

Desde el cultivo de la vid hasta el despacho, existe un control exhaustivo en cada una de las etapas productivas. El riego se regula de manera gradual. Se utilizan compuestos naturales para el control de plagas en los viñedos. La cosecha, es mecánica. Vallesol cuenta con hornos secadores de pasa de uva, logrando un valor óptimo para su procesamiento.

Su línea de producción se encuentra separada en dos módulos. En el primero se recibe la pasa de uva, y se procede a la eliminación de restos de materia vegetal, piedras y cualquier otro contaminante físico que pueda venir acompañando a la fruta, la principal ventaja a destacar es que al cosechar con sistema DOV los contaminantes físicos son prácticamente inexistentes.

En el segundo módulo, la pasa de uva, libre de contaminantes físicos, es sometida a un proceso de lavado, abrillantado e inspección visual previo a su envasado.

El último paso es el pesado y envasado del producto, luego, la caja ya cerrada se pasa por un detector de metales para su palletizado y estiba en un galpón con temperatura y humedad controladas.

“Al cliente le interesa comprar nuestro producto artesanal, como una delicatessen, nos ven con una personalidad distinta. Estamos trabajando en obtener la certificación social de comercio justo. Eso nos hace diferentes”, dice Julio Alarcón.

- POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)
- 0806.20.30.900 / Pasas sultaninas



## ORGANIC LATIN AMERICA SA, líderes en exportación de arroz orgánico



Desde las provincias de Corrientes y Entre Ríos, *Organic Latin America SA* se especializa en la producción de arroz orgánico de alta calidad y variedad, harinas orgánicas de arroz, legumbres sin gluten, alimentos a base de arroz y legumbres orgánicas como galletas, premezclas, entre otros.

***Es la empresa argentina que produce más variedades de arroz orgánico entre las que se encuentran: largo fino, cortos, medianos, carnaroli, aromático, glutinoso, negro y largo ancho.***

***Todos los productos están certificados como ecológicos, orgánicos, Kosher, sin gluten, sin organismos genéticamente modificados sin proteína de leche de vaca y aptos para vegetarianos y veganos.***

Posee una alta demanda internacional, siendo los principales mercados: Australia, Nueva Zelanda, Emiratos Árabes Unidos, Ecuador, Perú, Bolivia, Alemania, Holanda, Italia, Dinamarca, Japón, Estados Unidos, Canadá y están proyectando ingresar a los mercados de Brasil, China, Corea, Singapur, México, Rusia, Suecia, Finlandia, Noruega, Francia y Gran Bretaña.

Mensualmente produce entre 600 y 1000 toneladas de arroz orientadas en un 95% a la exportación y el resto al mercado argentino.

Junto al INTI se están desarrollando premezclas orgánicas sin gluten, aptas para veganos y de alta proteína orientadas a las pastas, hamburguesas y barritas de cereales.

Christian Martínez – presidente de la compañía reflexiona: ***“Hemos sido la primera empresa en la historia de la relación Argentina-Japón que ha exportado arroz a ese país y somos los primeros exportadores de harinas de arroz orgánicas”*** y agrega: “Fuimos premiados por nuestra trayectoria por la Organización Internacional Agropecuaria, por la Fundación Export Ar y la Maestría de Agronegocios de la Facultad de Agronomía de Buenos Aires”.

“Nuestros productos poseen características que ninguna otra empresa en América Latina ha podido aún reunir, por ejemplo: producimos y exportamos más de 5 variedades distintas de arroz y tenemos listas para sumar otras 5 antes inexistentes en la Argentina como la Calrose (grano medio de origen USA), Hinohikari (grano corto de origen japonés), arroz Negro Aromático (grano corto origen chino-brasilero), Formosa (grano corto especial para paellas) y Carnaroli de tamaño reducido (grano de origen italiano).

***Somos la única empresa que puede asegurar el arribo de la mercadería orgánica sin insectos debido a un sistema de atmósfera modificada a gran escala que hemos desarrollado y patentado.*** Somos la primera empresa en Sudamérica en hacer un arroz Gran Reserva de 24 meses”.

Organic Latin America SA es una empresa cuyo objetivo es diferenciarse a través de la tecnología, la innovación, el conocimiento y la producción de diferentes tipos de arroz orgánico, harina de arroz, frijoles sin gluten y alimentos orgánicos procesados que se ajustan a las características que el cliente necesite.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)

- 1006.30.21 / Organic long grain white rice/ arroz largo fino blanco
- 1006.20.20 / Organic long grain brown rice/ arroz largo integral
- 1006.30.21 / Organic short grain white rice/ arroz corto blanco
- 1006.20.20 / Organic short grain brown rice /arroz corto integral
- 1006.30.21 / Organic short grain glutineous white rice/ arroz orgánico corto glutinoso blanco
- 1006.20.20 / Organic short grain glutineous brown rice/ arroz orgánico corto glutinoso integral
- 1006.30.21 / Organic carnaroli white rice/ arroz orgánico carnaroli blanco
- 1006.20.20 / Organic black rice /arroz orgánico negro
- 1102.30.00 / Organic long grain and short grain rice flour brown and white/Harina de arroz corto y largo, integral y blanca
- 1102.30.00 / Organic Glutinous Rice Brown and White Flour/ Harina de arroz glutinoso orgánico
- 1102.30.00 / Organic low inorganic arsenic rice flour/ Harina de arroz orgánica de bajo arsenic inorgánico para alimentos para bebés
- 1106.10.00 / Organic chickpeas flour/ Harina de garbanzos orgánica



## BODEGA FAMILIA CECCHIN, referentes en vinos orgánicos y naturales



Desde la primera zona vitivinícola de la provincia de Mendoza, Rousell Maipú, la Bodega Familia Cecchin SRL produce diferentes líneas de vinos naturales orgánicos certificados como **Blend, Malbec Roble, Malbec Natural sin sulfitos agregados, Malbec, Graciana, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay y Rosé.**

Sus vinos están certificados como orgánicos y veganos por la Organización Internacional Agropecuaria (OIA) y posee una capacidad productiva de 700 mil botellas anuales.

Junto al INTI se está trabajando en la formulación de un nuevo producto para la diversificación de la matriz vitivinícola a través de un aderezo producido con uvas verdes que reemplazaría el vinagre para acidificar comidas. Por otro lado se está trabajando en el desarrollo del vino sin alcohol y periódicamente se realizan controles fisico-químicos, determinaciones de libres de gluten en vino y microbiológicos, entre otros ensayos.

Sus vinos naturales son reconocidos en el mundo y ya han llegado a países tales como Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Francia, Japón, Australia, China y Brasil. Están proyectando ampliar el mercado externo a la India, a Medio Oriente y todos aquellos países que deseen incorporar vinos sin alcohol.

Alberto Cecchin – socio gerente reflexiona: “Exportar me dio la oportunidad de viajar a ferias internacionales, lo que me permitió conocer diferentes estilos y abrir la mente a nuevas formas de producción, conocer nuevas formas de consumo”.

***Bodega Familia Cecchin es una de las primeras en el país en certificar orgánicos desde 1999. Nunca han utilizado agroquímicos en toda su historia. A su vez es la primera bodega que comenzó a producir vinos sin sulfito en la Argentina, siendo líderes en ese sentido durante más de 20 años.***

***Otra línea son sus vinos naturales*** con una fermentación 100% natural. Para vinos orgánicos hay algunos productos permitidos en el viñedo para abonar, desinfectar, de origen mineral y en el caso de los vinos naturales, no hay nada que se le agregue ni a la vid ni a la fermentación.

“Tomamos los frutos en el momento preciso respetando su propio espacio y tiempo así, nuestro proceso de producción y elaboración natural acompaña al medio ambiente, sosteniendo la continuidad de “no químicos” hasta acercar el producto a las mesas. Nuestros vinos, son trabajados con la misma filosofía desde hace más de 100 años. Nos definimos con mucho porvenir, porque cada día crece más la demanda de productos orgánicos, por lo que nos vemos bien preparados para enfrentar el futuro.

Nuestros clientes nos eligen por trayectoria, una vez que el consumidor prueba nuestros vinos, siente realmente la fruta, son vinos muy genuinos, agradables y honestos”, concluye Alberto Cecchin.

• **POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)**

- 2204.21.00 / Vinos



CONTACTO: [institucionales@inti.gob.ar](mailto:institucionales@inti.gob.ar)



## • Cooperación técnica internacional



“Se4All, alfalfa biofortificada con selenio para enriquecimiento de productos lácteos”, se trata de una colaboración internacional que busca aumentar la concentración y biodisponibilidad de selenio en leche y productos lácteos a través de una metodología amigable con el ambiente y de bajo costo.

Este proyecto plantea la posibilidad de fortificar productos lácteos con un micronutriente, el selenio, de manera natural a través de su inclusión en pasturas de alfalfa, alimento de las vacas lecheras. De este modo, se busca que la leche que produzcan ya tenga incorporado este mineral sin la necesidad de agregar aditivos durante la industrialización y determinar cuánto del nutriente efectivamente forma parte de la leche.

Para esta colaboración el INTI integra un consorcio liderado por la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), junto a la Universidad Nacional del Litoral y el INTA, de Argentina; la Univesritá Degli Studi di Roma La Sapienza y la Red Europea de la Innovación (REDINN-PyME), de Italia; la pyme Beal Organic Cheese Ltd., de Irlanda y ALBA Synchrotron, de España.

“El INTI trabajará concretamente en la realización de análisis tecno-funcionales de la leche enriquecida con selenio de manera tal de poder determinar cuáles serán los posibles productos lácteos que se puedan elaborar a partir de leche biofortificada con selenio. En

## • Capacidades del INTI para mercados internacionales



El consumo de productos orgánicos crece en el mundo a propósito de la creciente preocupación de los consumidores por acceder a productos saludables. Argentina está entre los primeros productores orgánicos del mundo, puesto que alcanza con alimentos y productos de un alto valor agregado, nutritivos, saludables y certificados que provienen de campos de las 23 provincias argentinas.

De acuerdo con lo manifestado por Rubén Geneyro, presidente del INTI, “la producción orgánica viene creciendo a tasas interanuales superiores al 10% y ya cuenta con más de 3,6 millones de hectáreas certificadas, lo que coloca a nuestro país como el segundo en superficie bajo régimen de certificación orgánica a nivel mundial detrás de Australia. A su vez, la demanda global por productos orgánicos continúa creciendo de manera sostenida -especialmente en EEUU y Europa- y las ventas totales superan actualmente los USD 100.000 millones.

El INTI viene desarrollando diferentes actividades de apoyo a la producción orgánica regional con el objetivo de un agregado de valor cada vez mayor en las distintas regiones del país, la incorporación de tecnología y buenas prácticas, el escalado de productos a nivel industrial, la generación de producciones piloto para uso como muestras y partidas de exportación y la implementación de sistemas

base a los estudios de aptitud tecnológica de la leche y a otros parámetros fisicoquímicos se desarrollarán los protocolos estandarizados para la elaboración de productos lácteos biofortificados, considerando los aspectos tecnológicos, de calidad, evaluación sensorial, entre otros aspectos de importancia.

Se4All involucra a los departamentos de: Desarrollo de Ingredientes, Desarrollo de Procesos y Valorización de subproductos pertenecientes a la Subgerencia Operativa de Tecnología de los alimentos.

Este proyecto forma parte de las Acciones Marie Sklodowska-Curie (MSCA) de la Unión Europea, que selecciona y financia experiencias de investigación científica en todo el mundo. Recientemente, desde RISE se eligieron 74 proyectos que en total reúnen a 823 organizaciones —entre ellas, 117 son pymes— de 137 países; INTI está participando en dos de los proyectos I+D seleccionados.

de calidad y diferenciación acordes a la demanda de los mercados objetivo como así también, la provisión de asistencia tecnológica para la mejora de procesos y productos destacando los atributos orgánicos e identidad regional.

Actualmente, se está acompañando a pequeños productores de jugos y néctares, harinas libres de gluten, frutas finas, embotellado, cierre y etiquetado de vino orgánico -así como en vinos orgánicos de altura-, dulces, arroz, especias, quinoa, bebidas a base de té y yerba mate, aceites esenciales de aromáticas, dulces orgánicos y alimentos balanceados para la industria acuífera. Estas iniciativas se están desarrollando en 12 provincias argentinas, abarcando una multiplicidad de temas productivos que puede atender el INTI sumado al conocimiento de las particularidades de cada territorio y realidad productiva local.

CONTACTO: [cooperacion@inti.gob.ar](mailto:cooperacion@inti.gob.ar)

## GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

[comunicacion@inti.gob.ar](mailto:comunicacion@inti.gob.ar) • (54 11) 4724 6358 - int. 6019

[www.inti.gob.ar](http://www.inti.gob.ar) |     