



FORMULARIO DE REGISTRO



INDICACIÓN GEOGRÁFICA

El presente formulario busca simplificar el trámite de solicitud de registro de una Denominación de Origen ante la Autoridad de Aplicación de la Ley 25.380 y su modificatoria. En su elaboración hemos buscado contemplar todos los requisitos previstos en la legislación nacional, reuniendo en una sola presentación y de manera sistematizada dichos requerimientos a efectos que sirva de guía a los solicitantes.

La documentación requerida podrá ser presentada conjuntamente con el aval o dictamen de las autoridades competentes del gobierno provincial respectivo, sobre el cumplimiento de los recaudos indicados.

Autoridad de Aplicación:

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Dirección: Av. Paseo Colón 922 - OF. 228 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Teléfono: 11 4349-2940/ 2961

Correo electrónico: dorigen@magyp.gob.ar / dorigen.arg@gmail.com

Datos del solicitante

Rosana Soledad Romero DNI: 21.452.798 en representación del Consejo de la IG Peperina Serrana de Córdoba y San Luis.

Datos de contacto del solicitante (Consejo o cámara): Consejo de la IG Peperina Serrana de Córdoba y San Luis (asociación civil abierta sin fines de lucro)

Correo electrónico: tec.aromaticas.del.valle.unsl@gmail.com

Teléfono: 0054- 11- 38921064

Declaración de domicilio: se deja constancia que la cuenta TAD constituye el domicilio especial electrónico para aquellos trámites que se gestionen por la plataforma TAD. Dicho domicilio es la sede electrónica del usuario habilitado por la administración para el ejercicio de sus derechos y obligaciones.

-Asociación / acredita Personería Jurídica:

RE-2026-60317994-APN-DNAYDR#MEC

1



FORMULARIO DE REGISTRO



-Nombre completo y domicilio de cada uno de los miembros del grupo. Especificar la/s actividad/es de cada uno de ellos:

Contacto	CUIL	Domicilio	Actividad	Marca
Alejandra Errecaborde	27-28860312-5	Capilla del monte, Córdoba	Productor/Elaborador	Santa Camelia
Myriam Del Valle Leal	27-24529461-7	Los Molles- San Luis	Productor	La Abuela Chicha
Mónica Irma Aguirre	27-11683147-9	Villa Giardino Córdoba	Productor/Elaborador	De la Tierra
Rosana Soledad Romero	27-21452798-2	Capilla del Monte, Córdoba	Productor/Elaborador	Prados de Echinacea
Miguel Alberto Hidalgo	20-11284453-9	Carpintería San Luis	Recolector/Elaborador	Hierbas secas
Silvana Rita Sartor y Victor Guillermo Mogni	27123160970	Las Bajadas, Calamuchita, Cordoba	Productor/Elaborador	El Costerito
Raiz Serrana Cooperativ	30717544649	La Paz Córdoba	Productor/Elaborador	Finca Los Nogales
Rosa Irene Silva	27-20241667-0	Merlo San Luis	Productor/Elaborador	Raiz Serrana
Altamirano Carlos	2026410060-0	San Gerónimo Córdoba	Recolector/ Productor/Elaborador	Somos Aromáticas
Cooperativa Flor de Labu	30-71721282-3	Peralta y Tejeda 178, Córdoba Capital	Recolector/Elaborador	El Cerro
Laboratorio HqA	23-17111885-9	Jl. Peralta 502, Villa de Soto	Productor/Elaborador	Flor de Laburo
				Laboratorio HqA

Tipo de Producto

Seleccionar la categoría a la que pertenece el producto a registrar

- | | | | |
|--|--------------------------|---|--------------------------|
| • Carne fresca | ☐ | • Harinas | ☐ |
| • Menudencia | ☐ | • Cereales | ☐ |
| • Embutidos y Chacinados | ☐ | • Oleaginosas (no aceites) | ☐ |
| • Productos de la caza | ☐ | • Productos farináceos | ☐ |
| • Conservas (cárnicas, mixtas vegetales) | ☐ | • Alimentos precocidos y/o Alimentos listos para consumir | ☐ |
| • Productos lácteos | ☐ | • Alimentos azucarados/ Chocolate/ Miel | ☐ |
| • Otros productos de origen animal | ☐ | • Bebidas sin alcohol | ☐ |
| • Aceites y grasas | ☐ | • Bebidas fermentadas | ☐ |

RE-2026-60317994-APN-DNAYDR#MEC



FORMULARIO DE REGISTRO



- Frutas/ Hortalizas/ aromáticas frescas.3

☐

- Bebidas alcohólicas

☐

-

- Frutas/ Hortalizas procesadas

☒

- Estimulantes o fruitivos

☐

- Pescados y frutos de mar

☒

- Productos no alimenticios

☐

1. Pliego de condiciones:

a. Nombre de la IG

Peperina Serrana de Córdoba y San Luis

b. Descripción del producto

- ✓ Definición del producto según las normas vigentes.

Artículo 1192 (RESFC-2024-5-APN-SCS#MS) – Capítulo XV Productos Estimulantes o Fruitivos

Con la denominación de Hierbas para Infusiones se entienden los siguientes vegetales:

Nombre común: Peperina

Parte usada: Hojas y las sumidades floridas

Nombre Taxonómico: *Minthostachys mollis* H.B.K.

En ese mismo capítulo, se encuentra mencionada en el artículo 1198 (RESFC-2023-28-APN-SCS#MS) que define a la yerba mate compuesta.

Asimismo, la peperina se considera comprendida en la lista de base de las especies botánicas de origen regional, resolución GMC N° 10/06 (resolución Conjunta SPyRS y SAGPA N° 37/2007 y N° 73/2007) “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Aditivos Aromatizantes/Saborizantes” – capítulo XVIII aditivos alimentarios del CAA: Peperina – *Minthostachys mollis* (H.B.) Gris.

- ✓ Descripción de las materias primas, del producto y explicación relativa a su/s característica/s específica/s que lo diferencian de otros y que lo asocian a su lugar de origen. Incluir documentación respaldatoria que justifique lo expuesto, como estudios, análisis sensoriales (orientados a la identificación del producto por sus conocedores sobre otros similares),

RE-2026-60317994-APN-DNAYDR#MEC

publicaciones de Instituciones nacionales, bibliografía; mediante un enlace a la fuente o archivo en anexo referenciado con número.

El nombre botánico actual aceptado en Argentina es *Minthostachys verticillata* (Griseb.) Epling (Zuloaga et al. 2019)¹. Cabe aclarar que hasta el año 2008 se la llamó *M. mollis*, pero con el correr de los años se realizaron nuevos trabajos morfológicos y moleculares, y como resultado se diferenciaron dos especies: *M. verticillata* (Griseb.) Epling (endémica del centro y noroeste de Argentina) y *M. elongata* Schidmit (noroeste de Argentina y sur de Bolivia). De esta manera, el antecedente taxonómico que se usó para la actualizar la flora argentina fue el trabajo de SCHMIDT-LEBUHN: REVISION OF THE GENUS MINTHOSTACHYS (LABIATAE), Memoirs of The New York Botanical Garden 98: 63–64, f. 28a–d. 2008. Es importante aclarar que *M. mollis* está vigente en el Norte de Sudamérica y llega hasta Bolivia, por tal razón no tiene sinonimia con *verticillata*.

Dicho nombre *Minthostachys* proviene del griego *minthos* = menta y *stachys* = espiga, del género Labiadas (Parodi, 1959), a su vez se diferencian de las mentas por la falta o escasez en la esencia del compuesto mentol, que constituye uno de los componentes principales en las esencias de las mentas.

Fue descripta por primera vez como *Bystropogon mollis* Kunth (en Humbolt y Bonpland 1817) y se la clasifica dentro de la familia Lamiácea donde pertenece a un género botánico de gran variabilidad y amplia distribución a lo largo de la Cordillera de los Andes, desde Venezuela y Colombia, hasta la Argentina citado en Bustos y Bonino 2005² (página 48), Ojeda 2004, página 5³.

¹ Zuloaga, F. O., Belgrano, M. J., & Zanotti, C. A. (2019). Actualización del Catálogo de las Plantas Vasculares del Cono Sur. Darwiniana, Nueva Serie, 7(2), 208–278. Catálogo de las Plantas Vasculares del Conosur "Instituto de Botánica Darwinion- Conicet". <http://www.darwin.edu.ar/Proyectos/FloraArgentina/DetalleEspecie.asp?forma=&variedad=&subespecie=&especie=verticillata&genero=Minthostachys&espcod=9303>. **Anexo 1**

² Bustos, Javier Alberto y Emma E. Bonino (2005) Cosecha silvestre de peperina (*Minthostachys mollis*) en Córdoba, Argentina: implicancias socioeconómicas. Revista Iberoamericana de Economía Ecológica Vol. 2: 45-55. Página 48 <https://redibec.org/ojs/index.php/revibec/article/view/335/207>. **Anexo 2**

³ Ojeda Marta (2004) Tesis doctoral UNC Caracterización de poblaciones y avances en la conservación de peperina. **Anexo 3**

No obstante, la especie *Minthostachys verticillata* (Griseb.) Epling “Peperina” es considerada nativa y endémica en Argentina y se distribuye en las provincias del noroeste y centro, en Tucumán, Catamarca, La Rioja, Córdoba y San Luis (Ocaño, 2017, pág. 19)⁴

Precisamente en estas dos últimas provincias, las condiciones del ambiente y las genéticas ocasionaron que se conforme un fenotipo típico de la región, con compuestos aromáticos que no están presentes en los otros sitios geográficos mencionados (Elechosa 2009, pág. 14)⁵

La peperina de la región serrana de las provincias de Córdoba y San Luis se distingue de las que se encuentran en el resto del país porque su aroma es principalmente mentáceo herbal intenso y fresco.

En un estudio que se realizó comparando poblaciones de distintos orígenes donde es considerada nativa y endémica (Tucumán, Catamarca, La Rioja, Córdoba y San Luis) se determinó que las características ambientales de cada sitio de recolección y la variación intra e inter poblacional determinada permiten inferir una posible diferenciación en ecotipos como primera respuesta adaptativa de la especie.

Mediante el análisis de variables de suelo, ambiente, además de variables morfológicas, bioquímicas y citológicas de esas poblaciones nativas de peperina, se observó que estas poblaciones se separan en dos grupos principales, diferenciándose las poblaciones del norte argentino (representadas en este caso por las localidades de Tafí y Escaba de la Pcia. de Tucumán y por Balcosna en Catamarca) de las peperinas que crecen en Córdoba y San Luis (representadas por las localidades y comunas de Tala Cañada, Merlo, V Allende, C Monte, C. Blanca). San Luis y Córdoba, coinciden en varios de estos caracteres estableciendo un ecotipo determinado, siendo la peperina de estos sitios la que más se identifica por su aroma y características.

⁴ Ocaño S. (2017) Generación de una población de “peperina” *Minthostachys verticillata* (griseb.) Epling, mejorada por sanidad, rendimiento y calidad de aceites esenciales. Tesis Doctoral UNC. Página 19. **Anexo 4**
<https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/5913/Oca%20S.%20F.%20Generaci%20de%20una%20poblaci%20de%20peperina%20Mynthostachys..%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

⁵ Elechosa, M. A. (Coordinador) (2009). Manual de recolección sustentable de plantas aromáticas nativas de la región central y noroeste de la Argentina. Proyecto Específico PNHFA4164. Buenos Aires. Ediciones INTA, noviembre. Página 15. **Anexo 5**
<https://www.cba.gov.ar/wp-content/4p96humuzp/2015/07/Promoci%C3%B3n-de-Plantas-Arom%C3%A1ticas-Medicinales-y-Tint%C3%B3reas.pdf>

Estas diferenciaciones y semejanzas entre poblaciones de peperina pueden ser observadas en el gráfico (Fig. 1) donde 1,31 representa el promedio del encadenamiento de las variables analizadas (Marta Ojeda 2011)⁶.

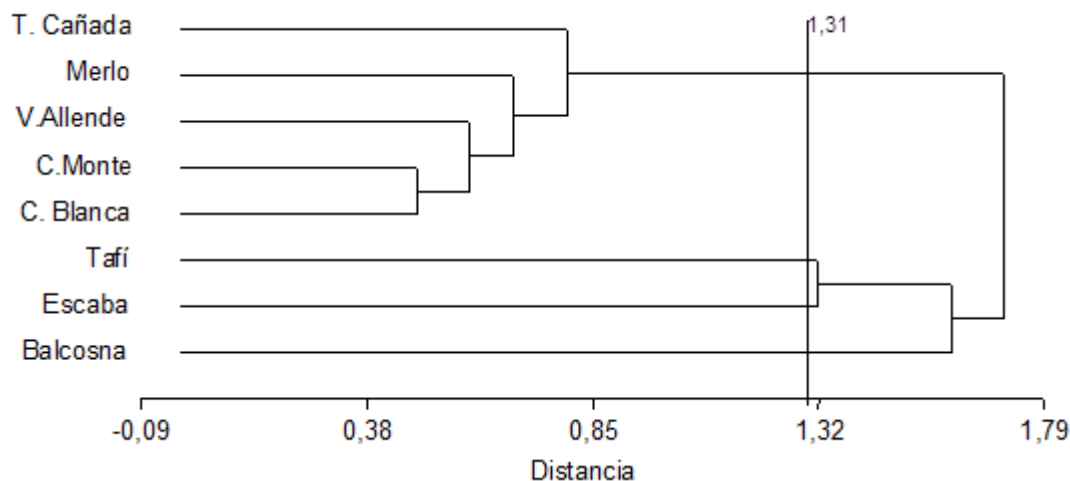


Figura 1. Dendrograma del agrupamiento de 8 poblaciones nativas de peperina (*Minthostachys mollis* (Griseb.) Epling.) recolectadas en Argentina generado a partir de caracteres descriptores del ambiente y de las plantas (1,31 representa el 70% del recorrido de distancia).

La “Peperina” es un subarbusto aromático que mide de 0,30 a 2 m de altura, es perenne, con tallos cuadrangulares y ramas ceniciento-pubescentes con pelos simples y glandulares (Bonzani y Ariza Espinar, 1993), hojas de 1 a 5 cm de largo, ovadas, generalmente agudas, redondeadas en la base, ambas caras pubescentes, sostenidas por pecíolos de 5 a 10 mm de largo, de margen entero o irregularmente aserrado, envés más claro y con pubescencia acentuada. Las flores son

⁶ Marta Ojeda 2011 La peperina. Caracterización de poblaciones y avances en la domesticación. Editorial Académica Española, 2011. Pág 28. **Anexo 6**

pediceladas dispuestas en cimas axilares de corola blanca (Fig. 2). Florece en verano y fructifica en verano hasta el otoño. Se multiplica por gajos y semillas (Ocaño 2019 página 20)⁷.



Figura N° 2 Peperina: detalle de planta ramos y flor

La planta o partes de ésta conforman un producto donde se diferencian hojas enteras o levemente partida de color verde grisáceas a verde alimonado, de textura lisa suave y/o con muy poca pubescencia al tacto. Los tallos algo pardos, son huecos en su interior y presentan cuatro ángulos marcados. Las flores son pequeñas y blanquecinas.

Estudios comparativos demuestran que en las regiones de Córdoba y San Luis la suma mentona y pulegona permaneció prácticamente constante, en un valor que oscila entre el 78,9 y 91,6% lo que confirma que el quimiotipo (mentona-pulegona) es el más abundante en esta área geográfica lo cual concuerda con los resultados reportados por Zygadlo y otros, 1996 (en Elechosa et al. 2007)⁸.

Además del aroma típico mencionado, las plantas silvestres de peperina del área central de Argentina (Córdoba y San Luis) tienen tricomas glandulares de mayor tamaño y con mayor número por mm² tanto en hojas apicales como en hojas basales en la planta respecto a las otras zonas mencionadas (Arteaga et al. 2016)⁹.

⁷ Ocaño S. (2017) Generación de una población de "peperina" *Minthostachys verticillata* (griseb.) Epling, mejorada por sanidad, rendimiento y calidad de aceites esenciales. Tesis Doctoral UNC. Página 19. **Anexo 4**
<https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/5913/Oca%20S.%20F.%20Generaci%20de%20una%20poblaci%20de%20peperina%20Mynthostachys.%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

⁸ Elechosa M.A., Molina M. A., Juárez M. A.; van Baren C. M; Lira P. y Bandoni A.L. (2007) Estudio comparativo del aceite esencial de *Minthostachys mollis* (kunth.) griseb."peperina" obtenido de colectas en 21 poblaciones de las provincias de Tucumán, Córdoba, San Luis y Catamarca. Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas. Universidad de Santiago de Chile Santiago, Chile. Pág 244. **Anexo 7**.
<https://www.redalyc.org/pdf/856/85617508056.pdf>

⁹ Arteaga, M. y Gil, A. 2011 Relación entre el número y tamaño de tricomas glandulares y el rendimiento en aceite esencial en hojas de *Minthostachys verticillata* (Griseb) Epling (peperina).XXXIV Congreso Argentino de Horticultura 27 al 30 de septiembre de 2011 Buenos Aires, Argentina. Pag 437. **Anexo 8**

Además, la relación mentona/pulegona varía según el momento de cosecha. Algo similar a lo que ocurre con otras especies de Lamiáceas, y que puede explicarse por la relación biosintética entre estos productos: cuando la planta está en prefloración la relación mentona/pulegona es de 0,34, en plena floración es de 0,75, y al final de la floración es de 1.5¹⁰. Pero estas diferencias entre la relación mentona/pulegona no altera el quimiotipo de referencia mentona/pulegona tal como se ha mencionado en la Figura N°1.

En talleres de intercambio entre productores y técnicos se definió el aroma típico que presenta la peperina serrana de Córdoba y San Luis, dando como resultado aroma mentáceo herbal, intenso y profundo, ligeramente dulce y fresco, diferenciándose del aroma intenso y frío propio de las mentas”, ver **Anexo 10**. Cabe destacar que en ambas provincias los componentes químicos principales del aceite esencial de la Peperina son mentona y pulegona a diferencia de lo que ocurre en La Rioja, Catamarca y Tucumán (Elechosa 2009, página 14)¹¹.

Cualidades del producto que lo identifican como específico por la región donde se produce

La Peperina Serrana de Córdoba y San Luis se distingue por:

- **Producción:** Cultivo o por recolección silvestre de manera sustentable.
- **Método de secado:** En túneles, habitaciones o galpones acondicionados que aseguren condiciones de sombra u oscuridad total para prevenir la foto-oxidación de sus aceites esenciales. Temperatura de secado controlada entre los 20°C y 40°C. No se admite secado total a sol directo, solo en algunos casos no más de 30 minutos.
- **Indicadores de Secado:** Peso constante, crujido leve al tacto, sin pulverización y tallos que se parten con facilidad.

<https://www.horticulturaar.com.ar/es/pdf/95/resumenes-de-aromaticas-y-floricultura-xxxiv-congreso-argentino-de-horticultura.pdf>

¹⁰ Bandoni A. L. (2002) Los Recursos Vegetales Aromáticos en Latinoamérica Su aprovechamiento industrial para la producción de aromas y sabores. Editor Arnaldo L. Bandoni CYTED Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Pág. 324. **Anexo 9**
<http://www.herbotecnia.com.ar/Recursos-Vegetales-Arnaldo-Bandoni.pdf>

¹¹ Elechosa, M. A. (Coordinador) (2009). Manual de recolección sustentable de plantas aromáticas nativas de la región central y noroeste de la Argentina. Proyecto Específico PNHFA4164. Buenos Aires. Ediciones INTA, Pág 14. **Anexo 5**
<https://www.cba.gov.ar/wp-content/4p96humuzp/2015/07/Promoci%C3%B3n-de-Plantas-Arom%C3%A1ticas-Medicinales-y-Tint%C3%B3reas.pdf>

- **Producto Final:** Partes aéreas desecadas (hojas, tallos y órganos florales). Proporción de hojas y flores al menos del 80 %, el palo no debe superar el 20% y su tamaño máximo de 3 cm. Ausencia de palo leñoso (se considera palo leñoso al palo lignificado y grueso).

Perfil Sensorial:

- **Aroma:** Mentáceo herbal, intenso y profundo, ligeramente dulce y fresco.
- **Color de la hoja seca:** Se observa un cambio leve en la coloración verde original del material, siendo óptima la hoja seca de un color que va desde el verde grisáceo al verde alimonado según se indica en la carta de color. **Anexo 13, Apéndice III.**
- **Textura:** Hoja Lisas, suaves y/o con muy poca pubescencia al tacto.

Forma de presentación

Comercialización bajo distintas modalidades de presentación:

- **Mezcla Integral:** Compuesta por hojas, órganos florales y secciones de tallos tiernos (no leñosos).
- **Hojas Seleccionadas** (Despalillado): Compuesta exclusivamente por láminas foliares, obtenidas mediante un proceso de separación o despalillado que garantiza la ausencia de fracciones leñosas.

Se utilizarán envases alimentarios según la Norma del CAA (Capítulo IV utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios) pudiendo ser celulósico (cartón, papel, papel termosellable) polietileno y polipropileno.

El embalaje usado para comercializar la “Peperina Serrana de Córdoba y San Luis” tendrá un gradiente de peso entre 1gr a 1.000 gramos y también se comercializará en bolsas de rafia sintética o polipropileno desde 10 kilos y hasta 15 kilos.

c. *Zona geográfica*

La producción de la peperina tanto de cultivo como de recolección silvestre concuerda con las serranías, quebradas y valles del área de las Sierras Chicas y Grandes en la provincia de

Córdoba¹² extendiéndose hacia el norte por los cordones de Ambargasta y Sumampa en los departamentos de Ischilín, Río Seco y Tulumba, y continuando hacia el sur por el cordón de Comechingones en el departamento de Río Cuarto, y para la provincia de San Luis comprende los departamentos de Junín y Chacabuco.¹³

Todas las cadenas orográficas mencionadas se extienden latitudinalmente de norte a sur por unos 490 km y longitudinalmente, de este a oeste por unos 150 km incluyendo Cordón de Los Comechingones de la Provincia de Córdoba y San Luis.

En base al mapa físico donde prospera la especie en su ambiente natural (Fig. 3) se estableció que la delimitación del territorio que mejor se ajusta a la **Indicación Geográfica de la Peperina Serrana de Córdoba y San Luis comprende los siguientes departamentos** (Fig 4):

- **2 de la Provincia de San Luis: Junín y Chacabuco.**
- **14 de la Provincia de Córdoba: Río Seco, Tulumba, Ischilín, Cruz del Eje, Minas, Punilla, Colón, Capital, Pocho, San Alberto, Santa María, San Javier, Calamuchita, Río Cuarto.**

¹² Barboza G E. Cantero J. J. Núñez C. O y Ariza Espinar L. (2006) Flora Medicinal de la provincia de Córdoba (Argentina) Pteridofitas y Antófitas, silvestres y naturalizadas. Museo Botánico de Córdoba. Universidad Nacional de Córdoba. ISBN 978-987-98694-1-3. Pag 818 . **Anexo 11**

¹³ Del Vitto L. A., Petenatti E.M.; y Petenatti M.E (2011) Flora y plantas de la Reserva Natural Mogote Bayo y costa de las sierras Comechingones, Merlo, San Luis, Argentina. 1ra Ed. Buenos Aires. Fundación Espacios Verdes. ISBN 978-978-23197-1-7. Pag. 65. **Anexo 12**

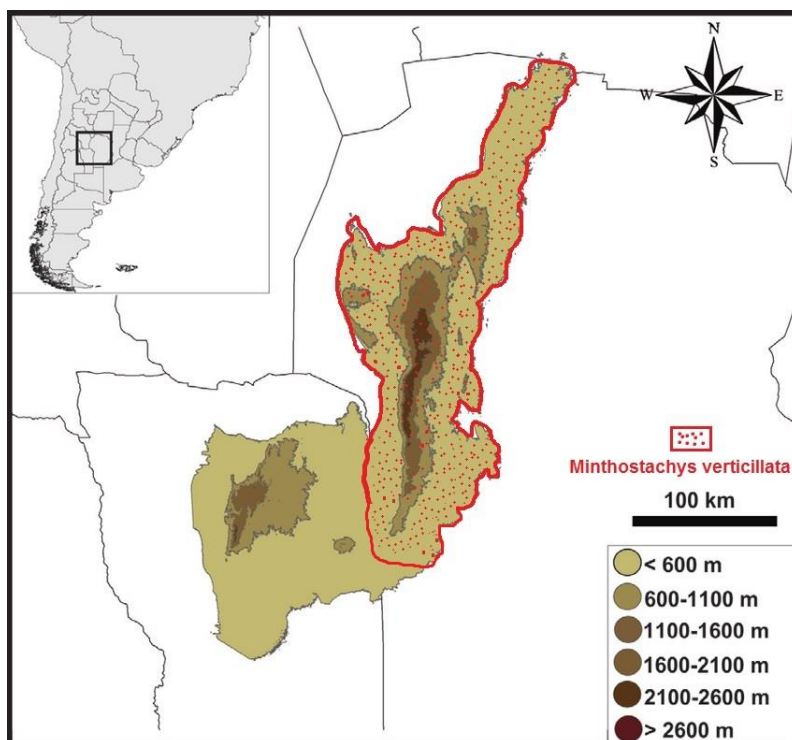


Figura 3: Mapa físico y político identificando las áreas de serranías en metros sobre nivel del mar donde prospera la especie

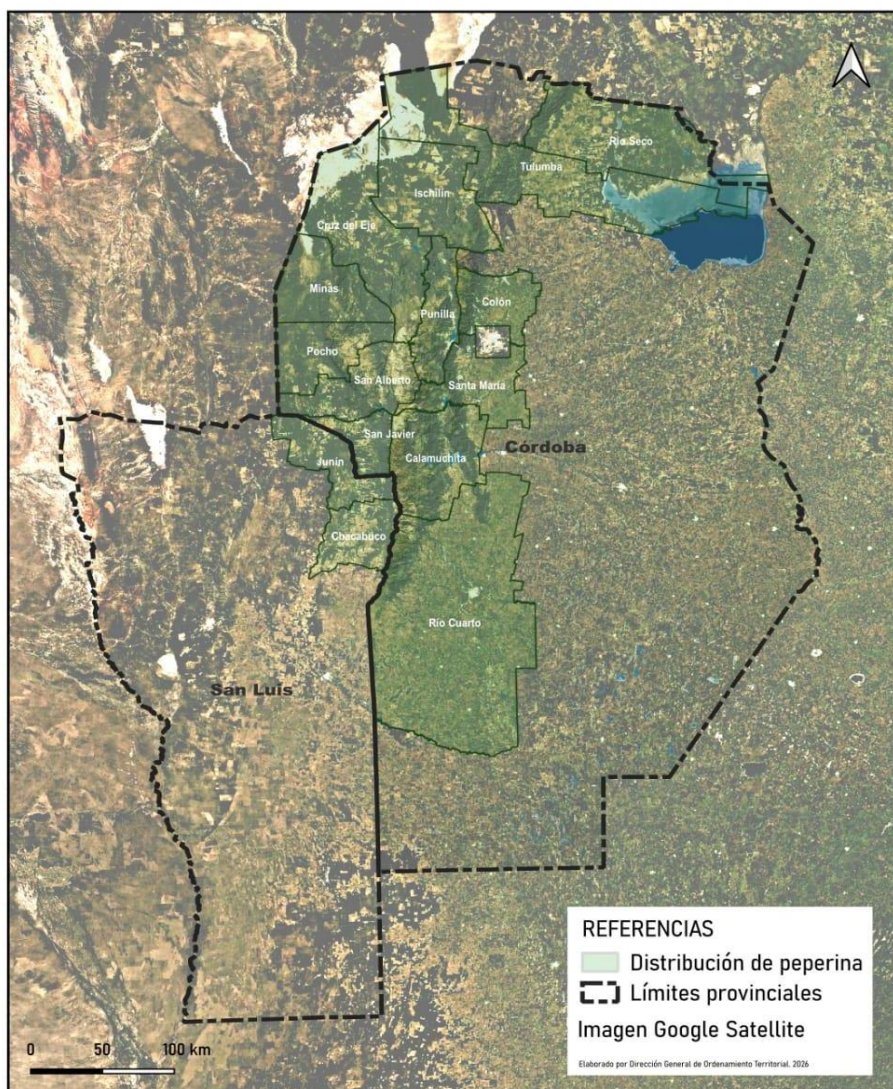


Figura 4. Área geográfica de la IG peperina serrana de Córdoba y San Luis

La superficie con IG representa un total de 77.028 km², lo que abarca un 42.3% de la superficie de ambas provincias. La cantidad de habitantes es de 2.827.887 con una densidad media de 36,71 hab/Km² (Fig. 5).

Departamento	Superficie en km ²	Año 2022	
		Población total	Densidad hab/km ²
Río Seco	6.825	15.302	2,2
Tulumba	9.737	14.134	1,5
Ischilín	5.044	36.074	7,2
Cruz del Eje	6.821	67.112	9,8
Colón	2.368	285.725	124,9
Capital	576	1.505.150	2.613,13
Minas	3.571	4870	1,4
Punilla	2.478	221.273	89,3
Pocho	3.068	5.123	1,7
San Alberto	3.390	42.166	12,4
San Javier	1.544	63.377	41,1
Santa María	3.253	144.829	44,5
Calamuchita	4.693	75.911	16,2
Río Cuarto	18.587	279.923	15,1
Chacabuco	2.417	26.557	11
Junín	2.656	40.361	15,2
Total	77.028	2.827.887	36.71

Figura N° 5: Superficie involucrada, población y densidad total y por departamento según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) del Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022.

d. Prueba del origen

Los parámetros que se toman en cuenta para la prueba de origen serán:

- 1) Ubicación georreferenciada del lote de cultivo o del sector de recolección.
- 2) Elementos determinantes para la calidad de producción (forma y momento de cosecha, tipo y forma de secado, tipo y forma de procesado, tipo y forma de acopio y envase).
- 3) Elementos determinantes para la calidad particular del producto (aroma típico, color, proporción de los componentes vegetales que conforman el producto e inocuidad).

RE-2026-60317994-APN-DNAYDR#MEC

Manual de Procedimiento donde se detallan las acciones y controles para la prueba de origen
Anexo N°13, Apéndice II

Responsable de Control de Genuinidad del producto:

Nombre del Profesional y matrícula habilitante en el caso que corresponda.

- Nombre del contacto: Ing. Agr. Carolina Galli
- Domicilio: Fuerza Aérea y Los Álamos - Concarán
- Teléfono + 54 9 11 407 15769 / Correo electrónico: galli.maria@inta.gob.ar

CONSEJO ASESOR (CA) de la IG PEPERINA SERRANA DE CÓRDOBA Y SAN LUIS

Conformado por la Secretaría General de Ambiente, Economía Circular y Biociudadanía de la provincia de Córdoba (Subsecretaría de Biodiversidad), INTA - (AER Concarán y Villa Dolores), UNSL - FTU. La AER Concarán - INTA coordinará el CA y solicitará a las Instituciones la designación de sus correspondientes representantes, titulares y suplentes.

e. Método de obtención del producto

Para el inicio de la actividad, lo primero que se deberá generar son los plantines, los mismos se pueden hacer por semillas o por estacas. Si se realizan desde semillas, éstas se deben recolectar bien maduras (unos 45 días después de la floración) de aquellos ejemplares con buen desarrollo que se hayan seleccionado como plantas madres, de esta manera se procura mayor viabilidad de esas semillas. Para conservar los ecotipos locales se recomienda que las semillas provengan de las mismas zonas donde se pretende realizar el cultivo, incluso más importante aún si se utiliza a los fines de restaurar ecológicamente el monte para luego hacer cosechas (Ojeda, 2006)¹⁴

Se deben generar plantineras con un suelo fértil, que conserve la humedad, pero con buen drenaje. Se acomoda la cama de siembra y se colocan las semillas superficialmente, cubriéndose luego con una capa delgada del sustrato bien tamizado.

¹⁴ Ojeda, M.; Ordoñez, A y Chaves, G. 2006. "La peperina, hacia su cultivo sustentable". Ed. Sima. Pp: 62. ISBN: 978-987-1253-03-6. **Anexo 14** RE-2026-60317994-APN-DNAYDR#MEC

La siembra de la peperina conviene realizarla una vez que han pasado las heladas y cuando la temperatura al mediodía no es muy alta, generalmente en primavera. En el caso que se cuente con infraestructura adecuada, como túneles o invernaderos, la siembra se puede realizar en otoño-invierno.

La plantinera se cubre con plástico transparente, de manera que no se produzcan deshidrataciones en la superficie, pero ventilando con frecuencia (1 o 2 veces al día) para que no se generen hongos que pueden matar las plántulas; se debe regar con mucho cuidado, a modo de neblina o lluvia fina, de manera que no se generen encharcamientos ni costras que impiden la germinación de las semillas y posterior desarrollo de los plantines.

Si los plantines se generan a partir de estacas, éstas deben cortarse cuando la planta está en crecimiento. Prenden bien las estacas de primavera y de otoño. Se eligen ramas no leñosas y que no estén en flor. Las estacas que han mostrado mayor prendimiento en peperina, son las llamadas estacas apicales; es decir, aquellas que se obtienen cortando entre 10 y 15 cm de la parte final de la rama seleccionada. Al cortar estas estacas se tendrá la precaución de que contenga al menos tres nudos en su largo, para luego poder cubrir con tierra al menos dos nudos y así asegurarnos el crecimiento de raíces a partir de alguno de ellos; obteniendo entonces la nueva planta.

Estas estacas se colocan en sustrato suelto y fértil y luego se cubren con nylon transparente para generar una atmósfera húmeda evitando que las estacas se deshidraten (no debe estar expuesto al sol). Se controlará la humedad del estaquero descubriendo y/o regando el mismo las veces que sea necesario.

Todos los plantines, ya sea obtenidos de una u otra forma, demoran en crecer entre 45-60 días hasta poder pasar a macetas u otro envase de mayor tamaño.

Obtener los plantines de semilla tiene la ventaja que se pueden lograr mayor número de plantas y es más económico.

Una vez obtenido el plantín hay que esperar que tenga 4 o 5 hojas verdaderas para su repique; y cuando hayan crecido más de 20 cm se pueden llevar a campo. Unos días antes del trasplante es conveniente suspender el riego para preparar los plantines para el estrés que genera el

trasplante. Si los plantines se sacan con pan de tierra sin que se dañen sus raíces, tienen más oportunidad de recuperarse rápidamente

El marco de plantación propuesto es de 0,70 m entre hileras y 0,40 m entre plantas (se requiere planificación en función de la maquinaria, riego, superficie, condiciones de parcela, etc.). La especie presenta aptitud para su cultivo en asociación con otras especies, lo que puede contribuir a optimizar el uso del espacio, favorecer la biodiversidad funcional y mejorar la sanidad del sistema productivo.

Sí el trasplante se realiza en los meses de noviembre a diciembre es probable que se pueda realizar el primer corte en marzo o abril. Se puede hacer el trasplante también en otoño para que en la primavera esté mejor enraizado.

Por lo general no presentan enfermedades o ataques de insectos importantes. En el caso de tener síntomas de hongos se pueden usar fungicidas compatibles con un manejo orgánico y/o agroecológico.

La plaga más común son los pulgones que a su vez pueden transmitir virus. Si se observan pulgones, se puede tratar de favorecer la presencia de enemigos naturales como las vaquitas o algunas avispa, otra sugerencia es quitar las hojas afectadas para que no contagien el resto de la planta.

Pautas para tener en cuenta en la cosecha:

Realizarla cuando observamos el máximo volumen de las plantas porque estamos buscando cantidad de hojas y tallos. Esto ocurre aproximadamente cuando la planta tiene 70 cm de alto, bajo riego y en pleno sol.

Se recomienda realizar la cosecha cuando las plantas se encuentren en estado de plena floración, a fin de obtener un producto con óptimo perfil aromático y asegurar que las hojas alcancen su madurez fisiológica, garantizando así el rendimiento y la calidad. No obstante, algunos productores optan por adelantar la cosecha previo a la floración, en función de las características morfológicas del cultivo, particularmente cuando las hojas presentan mayor tamaño, lo que puede resultar conveniente según el criterio de manejo de cada productor.

Cortar con tijera de podar (para no mover y romper raíces), a una altura de 20 a 30 cm del suelo para favorecer su posterior rebrote. En condiciones de cultivo es importante regar después de la cosecha para favorecer el rebrote de la planta.

Se recomienda realizar la cosecha, en lo posible, durante la mañana, en días secos, sin nubosidad y con baja humedad relativa del ambiente, a fin de preservar la calidad del material vegetal. No obstante, también puede efectuarse al mediodía cuando se presentan condiciones de tiempo estable y ambiente bien seco.

Para los años posteriores al de implantación, se pueden realizar 2 cosechas dependiendo de las condiciones climáticas y el crecimiento de las plantas. Luego del primer corte de otoño, las plantas comienzan a rebrotar en la primavera y seguramente tendremos condiciones de cosecha en diciembre; luego del rebrote podremos realizar un nuevo corte en marzo o abril antes de posibles heladas y para lograr un mejor secado.

Al momento de realizar la cosecha no debe secarse en surco, ni en contacto con la tierra, evitando de esta manera contacto con agentes externos como excrementos, plagas, etc.

Tener en cuenta que en caso de que la cosecha quedará expuesta al sol deberá ser por un periodo corto (máx. 30 minutos), de lo contrario esto provocará pérdida de los aceites esenciales, como así también un cambio en el color de las hojas, quedando estas más oscuras (pierde calidad).

Pautas específicas para la recolección silvestre y sustentable de peperina:

Es condición necesaria para obtener el sello de IG de la Peperina Serrana de Córdoba y San Luis que la cosecha en forma silvestre se realice en forma sustentable y sin perjuicio del ambiente natural donde prospera la especie. Estudios han demostrado que la productividad de la recolección sustentable es similar a la obtenida en parcelas implantadas (Galli et al. 2016¹⁵) y esta productividad está sujeta a la variabilidad climática anual. Otros estudios han demostrado

¹⁵ Galli M.; Risso A.; Frigerio K.; Posadaz A.; Suyama A.; Suarez S. Evaluación de parámetros de crecimiento y productividad de "peperina" en condiciones naturales y cultivadas. V Jornadas Nacionales de Plantas Aromáticas Nativas y sus Aceites Esenciales - I Jornadas Nacionales de Plantas Medicinales Nativas- Esquel, Argentina. **Anexo 15**
https://www.researchgate.net/publication/343179692_evaluacion_de_parametros_de_crecimiento_y_productividad_de_peperina_en_condiciones_naturales_y_cultivadas

que la sobrevivencia de plantas cosechadas durante 3 años consecutivos varía entre el 66% al 43%¹⁶.

A los fines de realizar una recolección sustentable se deben realizar las siguientes pautas:

- 1) Realizar la cosecha preferentemente en post floración, garantizando que existan semillas fértiles.
- 2) Que las podas sean leves, considerando plantas que no se cosecharán o recolectando aproximadamente el 80% de cada planta, conservando de esta manera el 20% de aquellas varas con mayor floración, para facilitar la diseminación por semilla en el área seleccionada.
- 3) La recolección debe ser en días secos, en horarios que garanticen que el material no posea humedad externa, ya sea por el rocío o por nubes bajas.
- 4) Efectuar el corte de 20 a 30 cm del suelo asegurándose que presente en yemas y/o ramas basales para el rebrote (dejando ramas sin cosechar).
- 5) Preferentemente realizar un corte neto con tijeras de podar bien afiladas para asegurar una correcta cicatrización, aunque también se admite la recolección manual siempre que se limite estrictamente a las ramas gruesas; en este sentido, queda prohibido el quiebre manual de ramos tiernos para evitar daños en la estructura de la planta, los cuales deben ser intervenidos exclusivamente con tijeras para garantizar la sanidad y el rebrote del ejemplar.
- 6) No tironear de la planta ni arrancar con raíz, sacudir las ramas cosechadas en el lugar permitiendo que las semillas queden en el sitio para su diseminación natural.
- 7) No apretar ni comprimir el material cosechado en bolsas ni en fardos. En lo posible mantenerlo aireado.

Pautas para el traslado del material:

- 1) El mejor método es por medio de atados en telas oscuras amplias.
- 2) Realizarlo con la mayor oscuridad posible

¹⁶ Galli M.C., Risso O.A., Posadaz A., Suyama A., Suárez S.A.(2018) Variaciones de crecimiento y productividad para *Minthostachys verticillata* (Griseb.) Epling "peperina" silvestres en dos fechas de cosecha. Página 104. **Anexo 16**
<https://www.dominiquezia.org/volumen/articulos/34S13.pdf>

3) Es importante que desde el momento de cosecha hasta el llevado al secadero no pasen más de 6 horas.

Pautas para el secado:

1. **Infraestructura y Ambiente:** Una vez realizada la remoción de impurezas y elementos extraños, la peperina debe disponerse para su secado en túneles, habitaciones o galpones acondicionados que aseguren condiciones de sombra u oscuridad total para prevenir la foto-oxidación de sus aceites esenciales, contando con estructuras de dimensiones adecuadas que permitan el tránsito del personal en condiciones de comodidad, seguridad e higiene; opcionalmente, se admite un secado inicial mediante exposición al sol directo por un máximo de 30 minutos post-cosecha, siempre que se realice sobre superficies limpias como cemento o catres y evitando estrictamente el contacto con el suelo para prevenir contaminaciones microbiológicas.

2. **Disposición del Material:** Se debe colocar sobre papel o cartón sin tinta, en catres, bastidores o en bandejas caladas (como media sombra o tela mosquitera plástica) en capas delgadas, asegurando que el material esté lo más esparcido posible para favorecer la circulación del aire. También puede disponerse en colgaderos artesanales que permitan una adecuada ventilación y favorezcan un secado uniforme del material vegetal.

3. **Control de Temperatura y Ventilación:** Se debe mantener una temperatura de secado controlada entre los **20°C y 40°C**. Es fundamental asegurar una ventilación constante para extraer la humedad ambiente y evitar el ennegrecimiento de las hojas.

4. **Manejo y Uniformidad:** Durante el secado el material debe removerse o voltearse para garantizar un proceso uniforme y evitar focos de humedad residual.

5. **Tiempos de Proceso:** El tiempo de secado es variable y depende del volumen de material y la estacionalidad. En los meses de diciembre y enero, el proceso suele completarse entre **2 y 4 días**, mientras que en el periodo de febrero a abril, debido al aumento de la humedad relativa y menores temperaturas, el tiempo puede duplicarse o extenderse hasta una semana en pequeña escala.

6. **Monitoreo mediante Indicadores Organolépticos:** El fin del proceso se determina cuando el material alcanza un **peso constante** (ausencia de pérdida de agua) y presenta las siguientes características al tacto y la vista:

- Las hojas se desprenden fácilmente y crujen levemente sin llegar a pulverizarse.
- Los tallos se parten con facilidad ante la presión.

- Se observa un cambio leve y característico en la coloración verde original del material.
7. **Limpieza y Despalillado:** Una vez alcanzado el estado de secado total, se procede a la remoción de impurezas (material ajeno a la peperina) que hayan quedado. En este punto se realiza la separación de los tallos (despalillado) si el destino final es la comercialización de hoja pura; de lo contrario, se conserva la mezcla integral.
8. **Almacenamiento y Trazabilidad:** El producto seco debe retirarse de los secaderos inmediatamente para evitar el exceso de secado y guardarse en lugares oscuros, secos e inocuos para prevenir la reabsorción de humedad. Para el cumplimiento de la IG, cada lote debe registrar formalmente su **fecha de ingreso y egreso** del área de secado.

Pautas para el procesamiento:

- 1) Separar las hojas del tallo leñoso.
- 2) Cortar las ramitas no leñosas en segmentos de hasta 3 cm de longitud.
- 3) Mezclar las ramitas con las hojas enteras, según el tipo de producto a elaborar.
- 4) El producto final puede presentarse en distintas combinaciones, de acuerdo con el criterio de procesamiento: hojas solas; tallos tiernos y hojas; hojas y flores; o una mezcla de tallos tiernos, hojas y flores.

Pautas de acopio:

1. Se recomienda almacenar el producto en bolsas de arpillera (apilar como máximo 3 bolsas), en un lugar oscuro y seco, protegido de posibles insectos y roedores. También puede conservarse en cajas de cartón, siempre que se ubiquen en un ambiente limpio, seco e higiénico, que garantice la adecuada conservación del material.
2. Mantener alejadas de otras especies que puedan tener aromas fuertes que afecten los pertenecientes a los de la peperina.
3. Identificar cada lote indicando cosechador, fecha y área de extracción, o bien completar planillas de trazabilidad con la totalidad de la información requerida, a fin de asegurar el seguimiento y control del producto en todas las etapas del proceso.

Realizando estas prácticas, tanto en el cultivo, como en la recolección silvestre, el material puede sostener su color, aroma y propiedades por el término de 2 años.

Diagrama de Flujo



Diagrama de flujo de los procesos de la peperina: Cosecha de semillas (marzo, abril); siembra en cama-producción de plantines (septiembre); trasplante (octubre, noviembre); plantación directa a campo o trasplante en envase y luego a campo; manejo cultural (riego, fertilizante y desmalezado); primera cosecha del primer año (abril); segundo año de producción; labores culturales; primera cosecha del segundo año (diciembre); labores culturales y riego; segunda cosecha del segundo año (abril); ídem los años subsiguientes de cosecha.

f. Vínculo con territorio

✓ **Natural.**

La zona serrana delimitada para la IG se encuentra dentro del distrito serrano de la Provincia Fitogeográfica Chaqueña, extendiéndose desde aproximadamente 500 hasta 2600 msnm.

Las Sierras Pampeanas de Córdoba y San Luis forman una única unidad geológica. La Sierra de Córdoba está constituida por varios cordones meridianos que se extienden por aproximadamente 500 kilómetros, distinguiéndose en ella tres grandes unidades orográficas: la Sierra Norte, la Sierra Chica (con el cerro Uritorco –1950 msnm), y la Sierra Grande o de Achala (con el cerro Champaquí –2884 msnm). Como las demás Sierras Pampeanas, es un conjunto de cordones que corresponden a bloques de falla, separados por valles longitudinales. El basculamiento hacia el este de los bloques mayores del basamento produjo una morfología asimétrica del sistema serrano, con ladera oriental tendida y occidental escarpada. La Sierra de San Luis es un bloque montañoso más o menos fusiforme, de unos 150 km de largo por 80 km en su parte más ancha, separado de la Sierra de los Comechingones por el ancho valle de Conlara. Constituye una extensa peneplanicie, cortada por numerosos valles longitudinales y transversales, de la que

emergen abruptamente conos y domos volcánicos. En su extremo norte es muy similar a la parte sur de la Sierra de Pocho y de Altautina.¹⁷

Estas formaciones rocosas están compuestas principalmente por rocas metamórficas (gneiss, esquistos, migmatitas, etc.) e ígneas (granitos). A excepción de las pampas de altura, su relieve en general es escarpado, presentando una marcada diferencia entre su vertiente occidental y oriental. En ésta última, dominan pendientes que varían entre el 12% y el 45 %, la densidad de drenaje es alta y los procesos dominantes son erosión vertical asociada a cursos de agua, procesos de remoción en masa (caídas y deslizamientos de bloques) en laderas escarpadas, erosión hídrica en manto o encauzada en áreas con cobertura de sedimentos, sometidas a uso principalmente ganadero. Las áreas de relieve escarpado, ocupan aproximadamente el 70 % de la superficie de todo el ambiente serrano y constituyen las nacientes de los cursos de agua más importantes, tanto hacia la vertiente oriental como hacia la occidental. Este tipo de relieve se caracteriza por presentar fuertes pendientes, cursos angostos, encajonados, valles sin relleno sedimentario, con ollas y rápidos a nivel del cauce. En los interfluvios afloran rocas de basamento, sobre las que se desarrollaron suelos someros, pedregosos, que no superan los 10 cm de profundidad. En estas áreas dominan procesos de remoción en masa y erosión fluvial. En el borde occidental y Sur de las sierras hay áreas de relieve más suavizado, que presentan valles con relleno sedimentario de origen coluvial y aluvial, pocas pendientes, suelos profundos y bien desarrollados, con alto contenido de materia orgánica y alta disponibilidad hídrica por su ubicación en el relieve. Los interfluvios presentan pendientes moderadas y desarrollo edáfico somero. En los valles se desarrollan cárcavas parcialmente integradas en una red de drenaje en proceso de reinstalación. En algunos sectores se observan mallines con suelos muy orgánicos, con poca expresión areal.

Los ríos y arroyos serranos presentan lechos rocosos, erosivos, con saltos, rápidos, ollas y un régimen turbulento. En algunos sectores, de menor relieve, tienen un lecho areno - gravoso y algunos niveles de terrazas. Constituyen verdaderos ecosistemas, sometidos a una alta dinámica hidrológica, producto de crecientes cortas e intensas, lo que caracteriza un régimen de tipo

¹⁷ Informe regional parque chaqueño República Argentina (2007) Primer Inventario Nacional de Bosques Nativos” Proyecto Bosques Nativos y Áreas Protegidas BIRF 4085-Ara. Secretaria de Ambiente y Desarrollo Sustentable de La Nación. Pag 8 . **Anexo 17**
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/primer_inventario_nacionalinforme_regional_parque_chaqueno_0.pdf

torrencial. Los caudales pico en épocas de lluvia, suman gran cantidad de sedimentos de granulometría variada, producto de los procesos de erosión hídrica y remoción en masa.¹⁸

Se trata de una unidad muy compleja desde el punto de vista de la composición florística, con gran riqueza de hábitats y diversas fisonomías, de acuerdo con la combinación de factores como la exposición al sol, pendiente, el nivel hipsométrico y el tipo de suelo. Las especies dominantes son las responsables del aspecto o fisonomía del paisaje.

La fisonomía de la vegetación muestra su mayor gama de variantes, se encuentran bosques, arbustales, pastizales y pajonales de gran riqueza florística. Las especies dominantes son las responsables del aspecto o fisonomía del paisaje. Por debajo de los 1100 msnm de altura las especies de llanura y de montaña presentan gran diversidad, mientras que, por encima de esa altitud, la composición florística se estabiliza. En dicha fisonomía se hallan bosques abiertos de mollar *Lithrae molleoides*, espinillares de *Acacia caven* y *Prosopis sp.*, formaciones arbustivas de *Heterothalamus alienus* y *Eupatorium buniifolium*, pastizales, e incluso palmares entre otras especies.¹⁹

En el estrato arbustivo dominan especies espinosas del género acacia como espinillos, aromitos, garabatos, piquillín de las sierras y manzano del campo. En lugares abiertos y pedregosos encontramos carqueja y carquejilla, aromáticas como peperina y tomillo. Los chaguales, bromeliáceas de hojas de bordes espinosos, forman matas sobre las rocas, también se presentan numerosas cactáceas de vistosas flores y trepadoras, epífitas y hemiparásitas. El estrato herbáceo aparece en forma discontinua. Las especies más frecuentes son los helechos como doradilla, acompañados por numerosas dicotiledóneas herbáceas y gramíneas. A medida que se asciende, los elementos del bosque serrano van disminuyendo en tamaño y en densidad, confundiéndose con el matorral serrano o romerillar.²⁰

El clima es de tipo estacional, con inviernos secos y fríos y veranos húmedos y calurosos. En otras palabras, la combinación de las temperaturas y las precipitaciones pone de manifiesto la

¹⁸ Regiones naturales de la provincia de Córdoba (2003) AGENCIA CÓRDOBA D.A.C.yT. - Dirección de Ambiente, <http://www.igualdadycalidadcba.gov.ar/SIPEC-CBA/publicaciones/proyarboles/RegionesNaturalesdeCordoba.pdf> (anexo 18)

¹⁹ Carta de suelos y vegetación de La Provincia de San Luis 1998. Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca de La Nación. INTA, Gobierno de la Provincia de San Luis. **Anexo 19**

²⁰ Regiones naturales de la provincia de Córdoba (2003) AGENCIA CÓRDOBA D.A.C.yT. - Dirección de Ambiente, <http://www.igualdadycalidadcba.gov.ar/SIPEC-CBA/publicaciones/proyarboles/RegionesNaturalesdeCordoba.pdf>
Anexo 18

existencia de un periodo seco desde mediados de abril y hasta septiembre lo que permite caracterizar al clima como semiárido (Capitanelli 1987:20)²¹

Las zonas presentan microclimas con mediana disponibilidad de agua hasta semiáridos dados por la topografía, entre otros elementos. La región muestra un gradiente de disminución de las precipitaciones hacia el Oeste y un aumento correlativo de la evapotranspiración. En rasgos generales las temperaturas extremas absolutas alcanzan los 34° C en verano y descienden alrededor de -5° C en invierno. Las precipitaciones anuales alcanzan los 725 mm y se distribuyen principalmente durante los meses de octubre a marzo. La evapotranspiración potencial alcanza los 680 mm, lo cual produce algunas deficiencias y excesos durante ciertos meses del año²².

Con respecto al suelo, la compleja geomorfología de la región, permite hallar numerosos tipos. Los suelos de las pampas altas están bien desarrollados, provienen de la desintegración de las rocas del basamento cristalino donde aflora el granito y de suelos loésicos y palustres, con tierras negras y turbosas.

Los cañadones, quebradas, como así también, los pequeños valles y bajos, están formados por sedimentos de tipo loésicos, con espesores notables que pueden alcanzar los 8 metros, frecuentemente con alta fertilidad. Los suelos de las lomas y faldeos están constituidos por una débil capa sedimentaria, que, en las grandes pendientes de la falda occidental de las sierras, cubren gruesos materiales de derrumbe, rodados y arena.

Con excepciones en las Pampas de Altura y en algunos valles y laderas bajas, los suelos de las sierras están afectados en mayor o menor grado por afloramientos de roca y piedras en superficie, que imposibilitan o limitan en extremo la utilización de maquinaria agrícola convencional. La alta dinámica del paisaje produce en general suelos jóvenes de escaso desarrollo.

✓ **Histórico – Humano.**

²¹ Capitanelli 1987, Boletín de estudios geográficos Carta dinámica del ambiente del valle de Concaran San Luis. Pagina 20. https://bdigital.uncuyo.edu.ar/objetos_digitales/10273/00-boletin-terminado-1.pdf **Anexo 20**

²² Regiones naturales de la provincia de Córdoba (2003) AGENCIA CÓRDOBA D.A.C.yT. - Dirección de Ambiente, <http://www.igualdadycalidadcba.gov.ar/SIPEC-CBA/publicaciones/proyarboles/RegionesNaturalesdeCordoba.pdf> **Anexo 18**

Toda la región es reconocida ampliamente por el uso de plantas aromáticas y medicinales debido a la influencia de tradiciones prehispánicas y coloniales. Las costumbres ancestrales, coloniales e incluso criollas y campesinas, conformaron un acervo cultural que trasciende hasta hoy día. La Peperina es parte de la identidad cultural de la zona como un apreciado y requerido “yuyito de la sierra”.

Hieronymus en 1882 (pág. 218) mencionaba su empleo contra el cólera por parte de los serranos de Córdoba. La peperina tiene uso aromático y medicinal. La infusión con sus hojas y flores fueron y son usadas como estomacal, antiespasmódica, antidiarreica, antiemética, antirreumática, carminativa, sedante, y solo sus hojas como hemostático sobre heridas. También se emplea como saborizante y aromatizante en la elaboración de licores y bebidas amargas y yerbas compuestas²³

Conforma parte del acervo cultural con el territorio, Martínez (2015: 136)²⁴ indicaba que la peperina es una especie aromática muy apreciada por los campesinos de la sierra constituyendo prácticamente un emblema de la “cultura de los yuyos”.

Los primeros indicios de la recolección comercial en la región comenzaron a fines del siglo XIX y principios del XX, con la llegada del ferrocarril en algunos sectores y con la aparición de las primeras bebidas aperitivas, como la “Hesperidina” o “Lucera”. Sin embargo, la expansión comercial se intensificó cuando se inició la gran industrialización de la hierba a mediados del siglo XX. El núcleo que dinamizó el sector de hierbas se generó principalmente en la región de La Paz, Provincia de Córdoba; no sólo porque allí se encontraba la primera herboristería de la República -llamada Santa Lucía y con más de 100 años de antigüedad-, sino porque también, se localizaban en ese lugar los acopiadores más grandes del país. El fenómeno de recolección fue extendiéndose a toda la zona serrana.

Con respecto al volumen de hierbas que se cosechaba y sus implicancias económicas, no existe mucha documentación de la época. Lagrotteria y Affolter (1999), citado en Martínez 2005²⁵ estimaron una extracción anual de 1.440 toneladas de hierbas secas en todo el Distrito San Javier, provincia de Córdoba, pero seguramente este dato incluía la cantidad de hierbas que

²³ Ocaño 2019. Página 21 **Anexo 4**

²⁴ Martínez G. J (2015) Recolección y Comercialización de Plantas Medicinales en el Departamento Santa María, Provincia de Córdoba, Argentina Acta Farm. Bonaerense 24 (4): 136 (2015). **Anexo 22**

²⁵ Lagrotteria y Affolter (1999), citado en Martínez 2005. Recolección y Comercialización de Plantas Medicinales en el Departamento Santa María, Provincia de Córdoba, Argentina. Página 576. **Anexo 22**

cosechaban también en el territorio de San Luis y que se procesaba en La Paz. Nuestras fuentes indican que se comercializaban cerca de 1.000 toneladas de “peperina” al año y alrededor de 20.000 kilos al día de otros yuyos en dicha localidad.

Otros estudios evalúan la importancia socioeconómica de la extracción de peperina en los Departamentos Pocho y Cruz del Eje de la Provincia de Córdoba, zona donde está establecido el circuito de comercialización de la especie, con cantidades cercanas a las 3000 t/año con algunos picos de 4500 t en la década de 1990 para la región²⁶.

Un estudio revela que se cosecharon 60 tn de peperina en solo la región del norte de San Luis y en la localidad de La Paz (Cba.) a su vez el estudio destaca la trayectoria histórica y socio-cultural ya que el 80% de los entrevistados manifestó que es una actividad «de toda la vida», exceptuando dos casos con antigüedad menor a 10 años, que reflejan los rasgos de reactivación del sector en este período²⁷.

Es que actualmente hay un renovado interés por la fitoterapia y la medicina herbolaria, por lo que se incrementó la cantidad de personas que se inclinan por el uso de productos naturales, como alimentos, uso medicinal o cosmético. Esta fase, caracterizada por recuperar los valores de la naturaleza, se expande a todos los segmentos sociales posibles. De ahí el nacimiento de un mercado en expansión con productos innovadores y originales que aún no conoce límites. Marcas líderes del gigantesco mercado de la yerba mate, el té y las infusiones, que antes no interactuaban con los sabores de las plantas aromáticas y medicinales, hoy se disputan el negocio. Además de las marcas pioneras que poseían el monopolio comercial, hoy se suman muchas otras con identidad distintiva.

Particularmente se han diseminado en la región numerosos emprendimientos de la economía social, muchos de ellos vinculados a la nueva ruralidad, los cuales generan una variedad de productos y opciones saludables que convergen en un mercado local que abarca diversas formas de vinculación y comercialización.

²⁶ Bustos y Bonino 2005 Bustos, Javier Alberto y Emma E. Bonino (2005) Cosecha silvestre de peperina (*Minthostachys mollis*) en Córdoba, Argentina: implicancias socioeconómicas. Revista Iberoamericana de Economía Ecológica Vol. 2: 45-55 <https://redibec.org/ojs/index.php/revibec/article/view/335/207> Página 52. **Anexo 2**

²⁷ Galli M. C.1*; O. A. Risso1; J. F. Manazza (2015) Dinámica de la cadena de valor de especies aromáticas y medicinales en la región de las sierras pampeanas. IV Jornadas nacionales de plantas aromáticas nativas y sus aceites esenciales. Revista lillo. Página 30 **Anexo 23** <https://www.lillo.org.ar/journals/index.php/lilloa/issue/view/36/6>

El turismo es otro factor que determina la dinámica de comercialización de la peperina en la región. Un estudio preliminar de campo realizado desde la FTU – UNSL indica que comercializan en La Villa de Merlo cerca de 20 kilos de peperina en bolsas de 20 a 70 gr en 16 comercios regionales de la localidad. Este informe preliminar en el comercio minorista revela una distribución variada y descentralizada de *Minthostachys verticillata* (peperina) a través de distintos actores del mercado local. Los volúmenes mensuales indican una demanda sostenida por parte del consumidor, lo cual sugiere oportunidades para fortalecer la cadena productiva y mejorar estrategias comerciales para esta especie vegetal específica.

La elevada tasa de extracción, el cambio del uso del suelo y los recurrentes incendios forestales provocan una notable disminución de su población natural lo que estimula la puesta en cultivo y por eso se prometen técnicas para realizarlo en forma efectiva (Suarez y Walter 2024)²⁸.

Revisiones sobre listas de especies amenazadas y en peligro en Argentina, señalan la relevancia de la peperina considerada especie amenazada por la Wildlife Argentine Foundation (Martinez 2005:582)²⁹

La disminución de las poblaciones silvestre ha sido mencionada por artículos periodísticos de alcance nacional. El diario La Nación escribe en el año 2015” se extingue la peperina y con ella varios negocios en las sierras”³⁰. En el artículo se expresa la necesidad de cultivo y su impacto en las economías regionales.

Otro artículo, más reciente del mismo diario menciona que ante la cada vez menor oferta de la hierba típica de Córdoba, la peperina una yerbatera es la primera en cultivar peperina”³¹. En el artículo se comenta que una empresa de yerba compuesta decidió producirla en Santa Rosa de Calamuchita; y que apunta a lograr en el primer año entre 70.000 y 150.000 plantines.

²⁸ Suarez y Walter 2004 Evaluación de la peperina *Minthostachys verticillata* en parcelas de cultivo Congreso de Horticultura. ASAOH 2024, Misiones. Página. **Anexo 24**
https://asaho.org/wp-content/uploads/2024/09/libro-de-resumenes_42-congreso-de-horticultura.pdf

²⁹ Martinez 2005. Recolección y Comercialización de Plantas Medicinales en el Departamento Santa María, Provincia de Córdoba, Argentina. Página 585. **Anexo 22**

³⁰ Artículo periodístico:” Se extingue la peperina y con ella varios negocios en las sierras”
<https://www.lanacion.com.ar/economia/se-extingue-la-peperina-y-con-ella-varios-negocios-en-las-sierras-nid1843208/>

³¹Artículo periodístico: Emblema en extinción: una yerbatera es la primera en cultivar peperina
<https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/emblema-en-extincion-una-yerbatera-es-la-primera-en-cultivar-peperina-nid16032021>

Por otra parte hay estudios que sostiene la recolección sustentable³² que propicia el cuidado del ambiente y la recolección consciente.

Los entramados agroalimentarios, las redes y organizaciones del sector en el territorio hacen visible las experiencias organizacionales y de producción ligadas a la peperina. Tal es el caso de la entrevista en Pampero TV la red de aromáticas³³ o la cooperativa Flor de Laburo³⁴ entre otros ejemplos.

Todas estas experiencias fundamentan la necesidad de implementar la IG en el territorio mencionado.

g. Rotulado



Aclaración: El rotulado además de verde, puede ser blanco o negro, dependiendo del color del fondo donde se disponga.

h. Estimación de volumen comerciable anual

Se estima una producción de 1.000 kilos de Peperina Serrana de Córdoba y San Luis en el primer año de implementación de la IG.

³² Artículo periodístico: Estudian como realizar una cosecha sustentable
<https://www.argentina.gob.ar/noticias/peperina-estudian-como-realizar-una-recoleccion-sustentable>

³³ Video de Pampero TV sobre recolectores <https://www.youtube.com/watch?v=07KyjoRoFzQ>

³⁴ Noticia periodística productores de peperina: <https://politicacordobaverdad.com.ar/proyecto-peperina-flor-de-laburo/>



FORMULARIO DE REGISTRO



Bibliografía

Arteaga, M. y Gil, A. 2011 pág. 437 XXXIV Congreso Argentino de Horticultura 27 al 30 de septiembre de 2011 Buenos Aires, Argentina.

Bandoni A. L. (2002) Los Recursos Vegetales Aromáticos en Latinoamérica Su aprovechamiento industrial para la producción de aromas y sabores. Editor Arnaldo L. Bandoni CYTED Ciencia y Tecnología para el Desarrollo

Barboza G E. Cantero J. J. Núñez C. O y Ariza Espinar L. (2006) Flora Medicinal de la provincia de Córdoba (Argentina) Pteridofitas y Antófitas, silvestres y naturalizadas. Museo Botánico de Córdoba. Universidad Nacional de Córdoba. ISBN 978-987-98694-1-3. Pag 818

Bustos, Javier Alberto y Emma E. Bonino (2005) Cosecha silvestre de peperina (*Minthostachys mollis*) en Córdoba,

Argentina: implicancias socioeconómicas. Revista Iberoamericana de Economía Ecológica Vol. 2: 45-55

Del Vitto L. A., Petenatti E.M.; y Petenatti M.E. (1997) Recursos Herbolarios de San Luis (República Argentina) Primera parte: Plantas nativas. Multequina 6: 46-66. Instituto Argentino de Investigaciones de las Zonas Áridas, Argentina.

Elechosa, M. A. (Coordinador) (2009). Manual de recolección sustentable de plantas aromáticas nativas de la región central y noroeste de la Argentina. Proyecto Específico PNHFA4164. Buenos Aires. Ediciones INTA, noviembre, 48 pags.

Galli M.C., Risso O.A., Frigerio K., Posadaz A., Suyama A, Suárez S.A. (2016) Evaluación de Parámetros de Crecimiento y Productividad de "Peperina" en condiciones Naturales y Cultivadas. Dominguezia Vol. 32(2). Noviembre de 2016 Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina.

Galli M. C. y Risso O. A (2016) Memoria técnica: investigaciones en plantas aromáticas y medicinales/ Ignacio Eugenio Paunero [et al.]. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ediciones INTA, 2016. Libro digital, ISBN 978-987-521-752-21. pag. 92-98. Disponible: <https://inta.gob.ar/documentos/memoria-tecnica-investigaciones-en-plantas-aromaticas-y-medicinales>.

Galli M.C., Risso¹ O.A., Frigerio¹ K., Posadaz² A., Suyama² A. y Suárez³ S. A (2018). Efecto sobre los parámetros de crecimiento y productividad de *Minthostachys verticillata* (Griseb.) Epling cosechadas in situ tras 3 años de seguimiento Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO) 40° Congreso Argentino de Horticultura



FORMULARIO DE REGISTRO



Galli, M. C.; Risso, O. A.; Manazza, J. F. 2015. Dinámica de la Cadena de Valor de Especies Aromáticas y Medicinales en la Región de las Sierras Pampeanas. Lilloa, IV Jornadas nacionales de plantas aromáticas nativas y sus aceites esenciales, resúmenes extendidos, San Miguel de Tucumán. 52:30-32

Martinez G. J (2005) Recolección y Comercialización de Plantas Medicinales en el Departamento Santa María, Provincia de Córdoba, Argentina Acta Farm. Bonaerense 24 (4): 575-84 (2005)

Martínez G. J. (2015) Las plantas en la medicina tradicional de las sierras de Córdoba: un recorrido por las culturas campesinas de Paravachasca y Calamuchita. Capilla del Monte; Editorial Detodoslosmares. ISBN 978-978- 29291-5-2.

Ojeda, M.; Ordoñez, A y Chaves, G. 2006. “La peperina, hacia su cultivo sustentable”. Ed. Sima. Pp: 62. ISBN: 978-987-1253-03-6.

Informe Regional Parque Chaqueño República Argentina (2007) Primer Inventario Nacional de Bosques Nativos” Proyecto Bosques Nativos y Áreas Protegidas BIRF 4085-Ara. Secretaria de Ambiente y Desarrollo Sustentable de La Nación. Página 28

Regiones naturales de la provincia de Córdoba (2003) AGENCIA CÓRDOBA D.A.C.yT. - Dirección de Ambiente de la provincia de Córdoba.

Ojeda, M. 2011. La Peperina. Caracterización de poblaciones y avances en la domesticación. Ed. Académica Española (EAE). ISBN 978-3-8454-8773-1. Pp: 152.

Ocaño S. (2017) Generación de una población de “peperina” *Minthostachys verticillata* (griseb.) Epling, mejorada por sanidad, rendimiento y calidad de aceites esenciales. Tesis Doctoral UNC

Suarez D. Walter S. (2024) Evaluación de la peperina *Minthostachys verticillata* en parcelas de cultivo Congreso de Horticultura. ASAO 2024, Misiones

Zuloaga F. , M. Belgrano, C A. Zanotti. 2019. Actualización del catálogo de las plantas vasculares del cono sur, DARWINIANA, nueva serie 7(2): 208-278.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Año de la Grandeza Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Documentación personas jurídicas.

Número: RE-2026-60317994-APN-DNAYDR#MEC

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Jueves 18 de Junio de 2026

Referencia: Formulario de Registro

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 30 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2026.06.18 12:19:20 -03:00

ROSANA SOLEDAD ROMERO
27214527982
-

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL
ELECTRONICA - GDE
Date: 2026.06.18 12:19:20 -03:00