CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE "LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN UN MUNDO EN RÁPIDA EVOLUCIÓN"

"Gls at the Time of Sustainability"

Ka'a He'e: Patrimonio de la Biodiversidad del Paraguay

FORTALEZA - BRASIL

MESA SECTORIAL DE KA`A HE`Ê – STEVIA







DESDE KA'A HE' Ë HASTA LA STEVIA

KA'A HE' E UNA BANDERA CULTURAL DEL PARAGUAY

Un Patrimonio Colectivo (conocimiento colectivo)con herramientas particulares

Una fir<mark>ma Guara</mark>ní

GENERACIÓN DE VALOR AGREGADO

- Diferenciación por gestión de la calidad sanitaria
 - La inocuidad es la garantía de que los alimentos no van a causar daño al consumidor
 - Normas oficiales de carácter obligatorio.
 - Estándares de carácter voluntario
 - Inciden en la calidad sanitaria de los alimentos
- Diferenciación según atributos vinculados al origen
 - Marcas Colectivas
 - Indicaciones Geográficas / Denominación de Origen
- Diferenciación por atributos relacionados con la protección del medioambiente, la salud y la responsabilidad social
 - Certificaciones relacionadas con la protección del medioambiente, los derechos laborales, la seguridad y la salud en el trabajo, la equidad social y el bienestar de las comunidades

VALORIZACION DE LOS RECURSOS TERRITORIALES

No responden solo a aspectos económicos, sino también a motivaciones culturales.

La preservación de la identidad cultural de un producto y su vínculo con el territorio

Aspecto social: La inserción de los actores más vulnerables.

Aspecto ambiental; prevención de daños y/o búsqueda de soluciones a ambientes perjudicados

Acciones relativas a la preservación de la arquitectura o el paisaje locales Crear VA adicional al producto, con técnicas e insumos que ejerzan una influencia diferencial en la cadena

Retención de VA en origen a través de negocios inclusivos; productores integrándose verticalmente a la cadena productiva

El Estado: como articulador para implementar estrategias de políticas publicas .







Principios Orientadores para la Sustentabilidad de la DO KA'A HE' E-STEVIA

- <u>Inclusividad social</u>: cultivo de renta complementario en la Agricultura tradicional familiar, orientado para el productor minifundiario, por su alto cuidado cultural (manejo del cultivo desde la siembra hasta la cosecha).
- <u>Identidad:</u> Especie vegetal originario del Paraguay, que produce un edulcorante de origen 100 % natural y no calórico.

















Principios Orientadores para la Sustentabilidad de la DO KA'A HE' E-STEVIA

- <u>Calidad:</u> generación de normas técnicas de productos que deben ser incorporado por la cadena.
- Marco Regulatorio: desarrollo e implementación a nivel interinstitucional de normas, reglamentos, leyes de protección y fomento nacionales.

- Ley Nº 4923/13 de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen del Paraguay, promulgado por el Poder Ejecutivo el 20 – Junio 2013.
- − Ley № 4854/13 "QUE RECONOCE COMO PATRIMONIO GENETICO Y PLANTA ORIGINARIA DEL PARAGUAY A LA STEVIA REBAUDIANA DE BERTONI- KA'A HE'E". Promulgado en febrero de 2013.
- Programa Nacional de Normas Productos derivados de Ka´a He´ê Stevia







PRODUCTOS DE ORIGEN NATURAL

- Hojas enteras frescas: usadas para preparar salsas, preparación de infusiones herbarias y para el consumo directo. Son 15 a 30 veces más dulces que el azúcar.
- Hojas enteras secas: mismos usos que las hojas frescas y también utilizadas para la extracción del Steviol glicósidos. Son 10 a 15 veces más dulces que el azúcar.
- Hojas molidas o en polvo: a granel y en saquitos, de color verdoso, se las usa como un realzador del sabor y edulcorante en infusiones, ensaladas, frutas, café, etc.
- Caldos de Stevia (Dark Syrups): Extractos líquidos oscuros "jarabe concentrado hecho de las hojas secas a base de agua y alcohol" (Kirkland, 2000). Utilizado como edulcorante, alcanzan un tenor de 50º a 54º Brix.



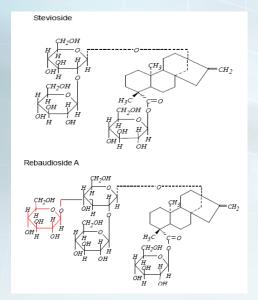






PRODUCTOS DE ORIGEN INDUSTRIAL

• **Steviol Glicósidos:** producto extraído de las hojas secas de la *Stevia rebaudiana* Bertoni. Los principales glicósidos que forman parte son el esteviósido y el rebaudiósido A, rebaudiósido C, dulcosido A, rubososido, steviolbiosido y rebaudiósido B; presentes en niveles más bajos













Principios Orientadores para la Sustentabilidad de la DO KA'A HE' E-STEVIA

- <u>Biodiversidad</u>: Especie protegida de la biodiversidad nacional, se debe implementar normas y marcos regulatorios con varias instituciones (Ambiental, Agricultura, Propiedad Vegetal, etc) para el manejo y protección de la cadena – Stakeholders - y preservación de su "hábitat natural de origen".
- <u>Institucionalidad</u>: Estrategias de coordinación entre la sociedad civil y alianzas públicoprivadas, para aplicación adecuada de reglas y normas en lo cultural, social y económico.
- <u>Políticas Públicas:</u> proporcionan un marco jurídico, normativo e institucional adecuado para la implementación de las intervenciones y estrategias sectoriales; creando las condiciones necesarias para fomentar el desarrollo de los productos con valor agregado.







USO INDEBIDO



Ideal Location

The best stevia comes from its natural environment: Paraguay

Canturies before the processed sugar avalanche, the Guarani processed sugar avalanche processed sugar avalanc



USO PERMITIDO



Fuente: Gentileza CAPASTE, 2013.-









Extracto de <u>Stevia</u> <u>rebaudiana</u> el (Rebaudiósido A) es un edulcorante de origen natural de las hojas de esta planta, utilizada durante siglos por los indios guaraníes (Paraguay) por su fuerte dulzor.

(Lanzamiento en Francia, 2010)

Vinculo de la cualidad de un ingrediente – producto con el Origen y Tradiciones......



Fuente: Gentileza Purecircle Southamerica SA, 2013.-



Fuente: Gentileza Steviaparaguaya SA, 2015.-





Usurpación de Marca Privada y Sello de Origen CAPASTE. Vinculo de la calidad con el Origen del Ka'a He'e.





packaged fat free ice cream with Stevia | 850ml









Vinculo de la calidad con el Origen del Ka'a He'e - Paraguay

Sello no oficial.

Fuente: ANUGA 2015 (Koln – Germany)







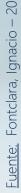




RECETARIO NACIONAL













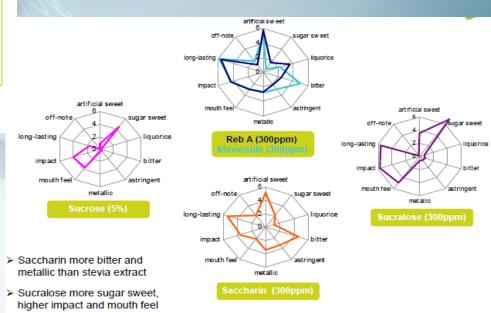
Stevia extracts with different Reb A stevia extract Reb A artificial sweet stevia extract Reb A 70-95% off-note sugar sw eet stevia extract Reb A 50-70% stevia extract Reb A <50% long-lasting liquorice impact astringent mouth feel n = 8metallic

> Similar profiles for different stevia extract qualities were detected

Fuente: Katja Obst, 2010.

Innovación: Maridaje – foodpairing tree.

Innovación: Perfiles sensoriales para desarrollo de productos









Diferenciar el producto desde el origen para el consumidor final



Cargill's Reb M Reb D Fermented Stevia Will Be Commercial in 2016, SupplySide West Report

DEMAND

Will food and beverage manufacturers and their customers buy into a stevia product that's no longer naturally extracted from the leaf?

National Outlook, October 2015







MUCHAS GRACIAS... Gustavo Rodriguez Baez – Gerente Mesa Sectorial de Ka´a He´ë – Stevia cotificado de Origen Paragentes **STEVIA** Ka'â He'ê® relongen ingresar a www.cas araguaya de la Stevia





