



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

FORMULARIO DE REGISTRO PARA INDICACIÓN GEOGRÁFICA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

1. Autoridad de Aplicación:

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. DIRECCIÓN NACIONAL DE PROCESOS Y TECNOLOGÍAS.


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

Teléfono: (005411) 4349-2186/2940 **Fax:** (005411) 4349-2097

Correo electrónico: dorigen@minagri.gob.ar

Número de Expediente¹:

2. Datos del solicitante

Nombre: Carlos Yornet y Jorge Pons.	
Nombre del grupo solicitante: CONSEJO PROMOTOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN DEL DULCE DE MEMBRILLO RUBIO DE SAN JUAN.	
Dirección: Aberastain Sur 589 – (Establecimiento Yornet)	
Provincia: San Juan	Localidad/ Dpto: Pocito
Código Postal: 5428	
Teléfono: +54 264 492 1047 / + 54 264 4452007 (Pons)	Fax:
Contacto:  denominación de origen dulce de membrillo rubio de san juan	
Productor/ transformador <input checked="" type="checkbox"/> otro <input type="checkbox"/>	

• Constituye domicilio en la Ciudad de Buenos Aires en: Sarmiento 1251 – Casa de la Provincia de San Juan -

¹ Para completar por la Autoridad de Aplicación

Gut



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan



- Acredita Personería Jurídica : no
- Autorización/ Representación invocada: Acta de Constitución del Consejo Promotor de la Denominación de origen del Dulce de Membrillo Rubio de San Juan (se adjunta)
- Nombre completo y dirección de cada uno de los miembros del grupo.

NOMBRE Y APELLIDO	DNI	TELEFONOS	MAILS	DEPARTAMENTO
PIZARRO, Matías	24.472.630	156704888	dulcespizarro@uolsinectis.com.ar	CAPITAL
MONSERRAT, raul	22,011,788	154709343	jarama-srl@uolsinectis.com.ar	SANTA LUCIA
Yornet, Carlos	6.758.273	4921047	yornetsanjuan@uolsinectis.com.ar	POCITO
PONS, Jorge	17.173.178	154452007	productos.pons@speedy.com.ar	RAWSON
OLTA F. Chiaramonte	16.469.395	4212832	oltasrl@hotmail.com	CAPITAL
FecoAgro		154135943	lmendes@gmail.com	SANTA LUCIA
Buenamaison, Sergio	21.926.531	156615235	sbuenamaison@hotmail.com	CAPITAL
Oliver, Alfredo	7.949.004	4230493	valledoradofabrica@yahoo.com.ar	COCHAGUAL
Maria Teresa Delgado	33.234.012	154674238	tere_sj@hotmail.com	CALINGASTA
Washington Molina	10.702.683	156706436	esc.agrobelgrano@gmail.com	JACHAL
Veronica Tapia	16.550.989	155291276	esc.agrohuaco@gmail.com	JACHAL
Esther Carrizo	11.118.220	154813742	esc.agroind.videlacuello@gmail.com	JACHAL
Sirley Sarrasina	13.225.424	154128128	esc.agrocorneliosaavedra@gmail.com	IGLESIAS
Luis Perez	14.869.734	156612391	escagrosarmiento@gmail.com	SARMIENTO
Hector Hugo Rosas	17.631.790	154049089	hugocaucete@hotmail.com	CAUCETE
Berta Gonzalez		154040642	escagoind25demayo@gmail.com	25 DE MAYO
Walter Garrotti	14.878.321	4231218 - 154721591	wgarrotti@hotmail.com	CAPITAL
Pedro Tello	11.388.440	156738318	esc.agrozonda@gmail.com	ZONDA
Antonio Ojeda	12.690.708	154169047	agrotecnicavalefertil@gmail.com	VALLE FERTIL

Todas las personas físicas y jurídicas son elaboradores de dulce: empresas agroalimentarias, fábricas de escuelas agrotécnicas y elaboradores artesanales.

La lista permanece abierta, ya que el relevo realizado del sector, surge que el dulce de membrillo de San Juan es elaborado por:

Agroindustrias: Entre de 10 a 12 empresas, mayormente familiares, pequeñas y medianas, que elaboran dulce de membrillo y lo colocan en el mercado local y nacional

Grupos cooperativos y precooperativos existentes, principalmente integrados por mujeres ("las dulceras") que fabrican distintas clases de dulces, y entre ellos, el de membrillo, para comercializar a través de sus organizaciones (FECOAGRO cuenta con más de 10 grupos, con 6 a 10 integrantes c/u).

Escuelas Agrotécnicas de la Provincia: en 12 de gestión pública y 2 de gestión privada: en la mayoría de los establecimientos existentes se elabora pulpa y dulce; se enseña a los alumnos el

Antonio Ojeda



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



cultivo, cosecha y procesamiento, lo que constituye una vía fundamental de transmisión de saberes y técnicas de fabricación. Otros establecimientos educativos.

Microemprendimientos artesanales: productores familiares, que comercializan en ferias, o a vecinos sus excedentes.

- INSTITUCIONES y TECNICOS QUE BRINDAN APOYO AL COMITÉ PROMOTOR:

1.- PROCAL II : Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos – Unidad para el Cambio Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Adrián Alonso (Lic. En Comercio Exterior), Coordinador PROCAL Región Cuyo.

Elena Schiavone (abogada) Supervisor y coordinador general del Proyecto de construcción DO

Dante Heredia (Lic. En Enología y Fruticultura) (2013)

Adriana Turcato (Lic. En Alimentos, MG)

2.- MINISTERIO DE PRODUCCION y DESARROLLO ECONOMICO – SAN JUAN:

Lic. Marcelo Alos, Ministro de Producción y Desarrollo Económico (dic 2011-dic 2015)

MG Andrés Díaz Cano, Secretario de Agricultura, Ganadería y Agroindustria (dic 2011-dic 2015). Desde dic 2015: Ministro de Producción y Desarrollo Económico.

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES TECNOLOGICAS (IIT) Secretaría de Industria y Comercio
Estudios y determinaciones físico químicas.

Ana Cernuda, Directora.

Andrés Mestre, bioquímico a cargo de las determinaciones físico-químicas, panel de cata. Lic Jefe Área Microbiología del IIT.

UNIDAD EJECUTORA CENTRAL PROVINCIAL DE PROYECTOS DE DESARROLLO AGROPECUARIO:

Héctor Jose Llera. Coordinador.

3.- UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO.

CRESA – Área de Extensión.

Panel de Cata, integrantes ad-honorem: Carlos Yornet, Carlos Castro, Daniel Dates, Carlos Ojeda, Jorge Pons, Cecilia Videla, Matias Pizarro, Nestor Olmos

Walter Garotti, Andrés Mestre, Teresa Delgado, Ana Laura Molina, Magali Rodriguez,

Valentin Jaime, Arnaldo Carracedo, Marisol Guzman, Felipe Charamonte, Adriana Turcato, Elena Schiavone, Clara Moyano y otros.

Otras instituciones colaboradoras:

4.- UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN. Instituto de Biotecnología – Instituto de Ciencias Básicas): determinaciones de antioxidantes en dulces.

5.- INTA, EEA San Juan (catas públicas, INTA EXPONE.

6.- INTA, Instituto de Tecnología de los Alimentos (Castelar): estudios de propiedades nutricionales.

- Aval/ Informe técnico expedido por la provincia de San Juan: Se adjunta.

Justo Pan



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



3. Tipo de Producto

Seleccionar la categoría a la que pertenece el producto a registrar:

- | | | | |
|--|--------------------------|---|--------------------------|
| • Carne fresca | <input type="checkbox"/> | • Harinas | <input type="checkbox"/> |
| • Menudencia | <input type="checkbox"/> | • Cereales | <input type="checkbox"/> |
| • Embutidos y Chacinados | <input type="checkbox"/> | • Oleaginosas (no aceites) | <input type="checkbox"/> |
| • Productos de la caza | <input type="checkbox"/> | • Productos farináceos | <input type="checkbox"/> |
| • Conservas (cárnicas, mixtas vegetales) | <input type="checkbox"/> | • Alimentos precocidos y/o Alimentos listos para consumir | <input type="checkbox"/> |
| • Productos lácteos | <input type="checkbox"/> | • Alimentos azucarados/Confituras X | <input type="checkbox"/> |
| • Otros productos de origen animal | <input type="checkbox"/> | • Bebidas sin alcohol | <input type="checkbox"/> |
| • Aceites y grasas | <input type="checkbox"/> | • Bebidas fermentadas No vínicas | <input type="checkbox"/> |
| • Frutas/ Hortalizas frescas | <input type="checkbox"/> | • Bebidas alcohólicas No vínicas | <input type="checkbox"/> |
| • Frutas/ Hortalizas procesadas | <input type="checkbox"/> | • Fibras | <input type="checkbox"/> |
| • Pescados y frutos de mar | <input type="checkbox"/> | • Otros productos no alimenticios | <input type="checkbox"/> |

bal.
CARLOS YORNET

Olta S. R.L.
FELIPE CHIARAMONTE
SOCIO GERENTE

RAÚL MONSEÑAT

Matías Pizarro

M. Teresa Delgado



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



4. Pliego de condiciones:

a. Nombre de la IG/DO: "DULCE DE MEMBRILLO RUBIO DE SAN JUAN"



Indicación Geográfica – IG

Denominación de Origen – DO

b. Descripción del producto

b.1 Definición.

El dulce de membrillo rubio de San Juan es una confitura (art. 807 del Código Alimentario Argentino) y dentro de éstas, se categoriza como "dulce" (art. 811), ya que cumple con todas las pautas que así lo definen:

Artículo 811 - (Dec 112, 12.1.76) "Con la denominación genérica de *Dulce*, se entiende la confitura elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 mm con edulcorantes. (Artículo 807). Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20°C). b) Sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. c) no deberá contener piel, semillas.... d) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para Sacarosa). ...Este producto se rotulará: Dulce de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad...

Entonces, el producto típico cuyo registro se solicita es un dulce de **membrillo**, con las siguientes características particulares:

- La fruta de base es membrillo (variedades criolla y Champion) cultivados en distintos oasis productivos de la provincia de San Juan, en una proporción de un mínimo del 50 %, pudiendo llegar al 60 %.
- Su color es claro, "rubio" (hacia el amarillo /naranja, castaño rojizo) el que puede apreciarse en la muestra de colores aceptados por el Consejo; los cuales son bien diferentes a los del dulce de membrillo genérico (rojo bermellón, marrón oscuro o rojizo)

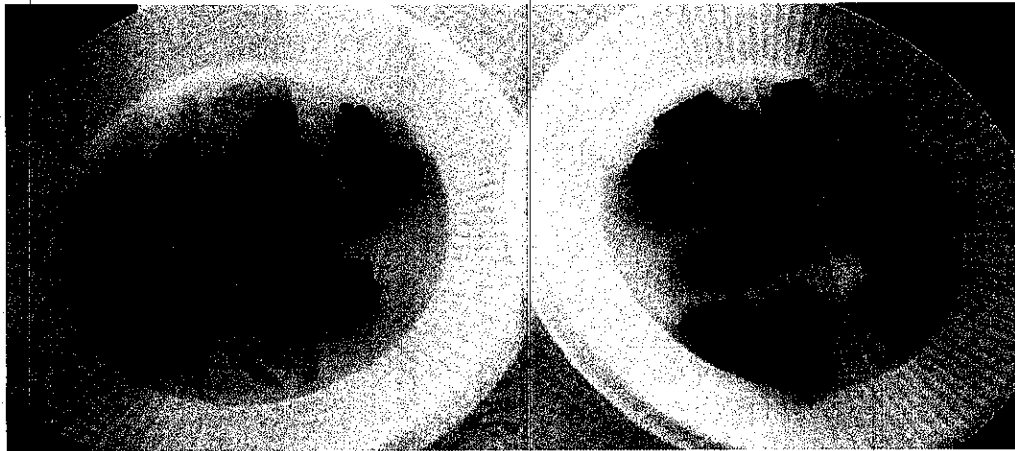
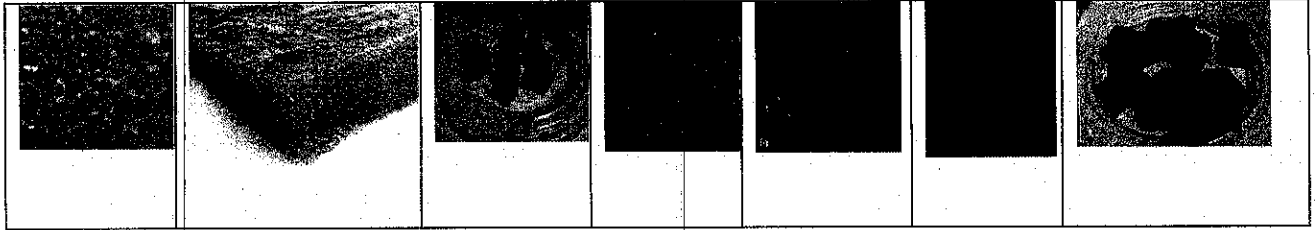
Algunos colores de la "paleta" construida por la experiencia de consumidores y elaboradores, se ven más abajo:

De a. E.



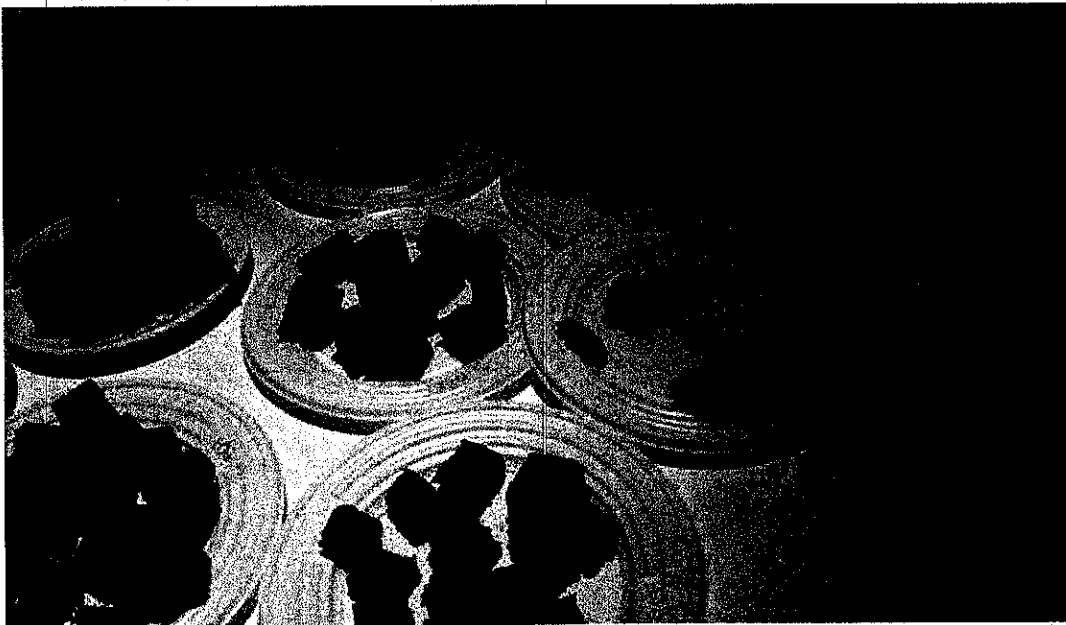
Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Dulce de membrillo "genérico"

vs. Dulce de membrillo Rubio de San Juan



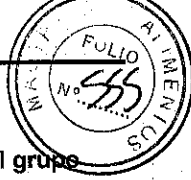
Distintos colores de Dulce Típico, analizados y caracterizados por el Panel de Cata.

Panel José Pan



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



- **AROMA:** propio a la fruta de origen que denota que el membrillo es la materia prima principal y el proceso mantiene y resalta esta característica (equilibrio acidez-dulzor; sabor a membrillo). La intensidad se debe percibir fácilmente.
- **CONSISTENCIA/ FIRMEZA:** la firmeza debe ser controlada, mantenerse suave y firme a la vez, pero no duro: se corta con cuchillo con un corte limpio. No se debe pegar al paladar, ni presentar consistencia de mermelada o pegajoso.
- **GRANULOMETRIA:** presenta una textura gruesa, y a la vez, se deben sentir las células pétreas (como arenilla en boca) que diferencian al membrillo de cualquier otra fruta. Esto depende del tamaño de criba del tamiz con que se elabore la materia prima (mínimo aceptado: 2mm; en dulces domésticos, puede ser más grueso aún). No debe ser aterciopelado como el dulce de batata:
- **PARÁMETROS FÍSICOS- QUÍMICOS** identificados en el proceso: (Rangos mínimos y máximos), asisten en la identificación, aunque la identificación primaria es sensorial.
 - pH entre 2.8 y - 3.7;
 - Sólidos Solubles: 65 ° Brix o superior (considerar que el dulce estacionado concentra azúcares... por esto depende del tiempo de almacenamiento)
 - Acidez Total entre 0.4- 0.7,
 - Humedad entre 14- 29.
- **SABOR** a membrillo, particular en cuanto al equilibrio dulzor – acidez. Es característico que presente un cierto sabor ácido, que contrasta con el sabor dulce. En la elaboración doméstica se puede agregar jugo de limón; en la elaboración artesanal se puede agregar ácido cítrico.
- **MATERIAS PRIMAS:** MEMBRILLOS SANJUANINOS (pulpa como materia prima intermedia) y AZUCAR, únicamente, sin agregados de gelificantes o colorantes.
- **OPCIONAL:** aditivos autorizados por el CAA en la elaboración de pulpa, para su conservación.
- **PRESENTACION:** El material que se utiliza mayormente para el envoltorio es papel celofán, el que estará en contacto directo con el producto. Luego, se admiten distintas formas: el clásico tipo lingote (con azucarado exterior o no), pack con caja de madera exterior de 1, 2 o 5 kg, pack con caja de cartón de 5 kg; bandejas plásticas de 500 gr., bombones de 40 gr (tipo lingote pequeño, redondos, cuadrados, etc.), hojalata, etc. Envasado al vacío en polipropileno. No existe exclusión de peso para el envasado de los dulces con DO.

Josefina



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



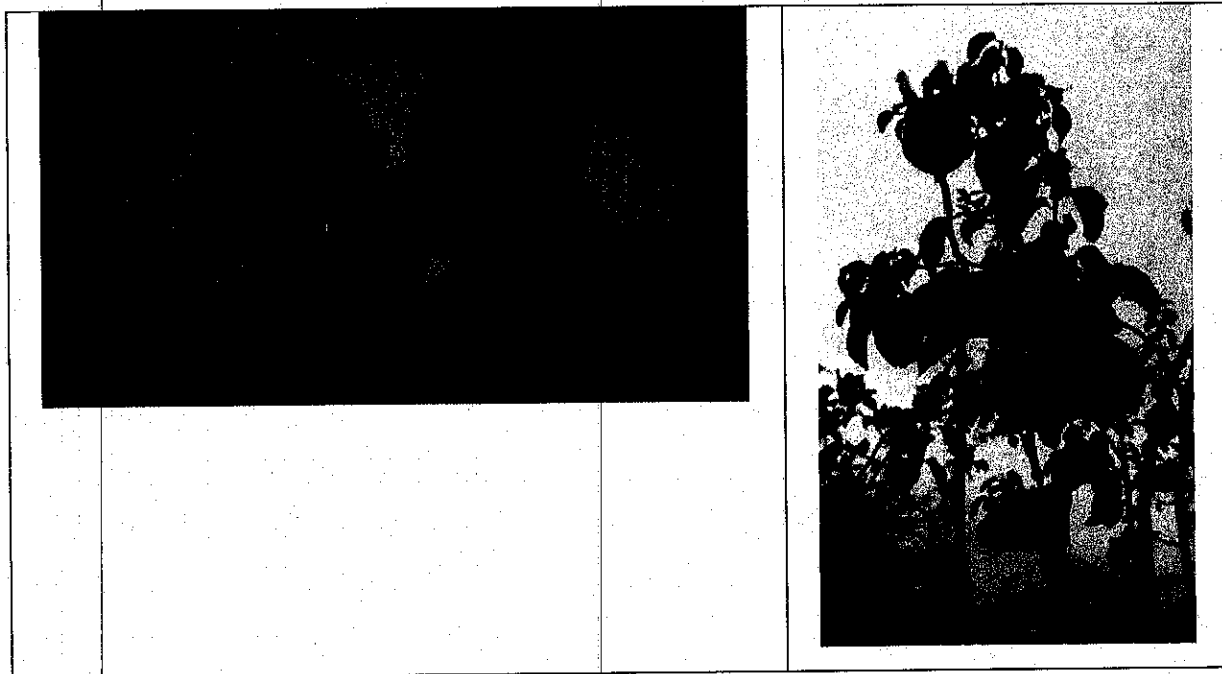
Las características derivan de la calidad particular de los frutos y del proceso de elaboración, descrito en el Manual de elaboración que obra adjunto, que asegura las características antes descritas, el que se inicia con una selección visual y manual de los frutos antes de su molienda.

b.2 Descripción y procedencia de las materias primas.

La materia prima principal, son los membrillos cultivados en distintos oasis de la provincia de San Juan, en sus variedades criolla o Champion.

La interacción de variedad y clima es determinante para el nivel de pectinas. En general los lotes de los productores son mezclas de estas variedades.

Si bien esta materia prima es determinante de la calidad, es relevante destacar que la selección de frutos sanos, en estado de madurez apropiado; y su manejo en ingreso al proceso de elaboración es aquello que aporta a la identidad territorial del dulce: es decir, la combinación de los factores agroecológicos en la calidad de los frutos, con el saber hacer en su selección como materia prima.



El membrillo es un fruto pomo de 8 a 12 cm de diámetro, amarillo, muy aromático, de carne áspera, que contiene unas 5 celdas internas, cada uno con unas 8-12 semillas puestas en doble fila longitudinales, circundadas por una membrana mucilaginososa; mucílago que también está en los cartílagos de los carpelos.

- El membrillero pertenece a la familia de las Rosáceas (Rosaceae), subfamilia pomoides. Es un arbolito caducifolio de 4-6 m de altura con el tronco tortuoso y la corteza lisa, grisácea, que se desprende en escamas con la

que se desprende en escamas con la



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



edad, muy ramoso. Copa irregular, con ramas inermes, flexuosas, parduzcas, punteadas. Ramillas jóvenes tomentosas.

- Especie: *Cydonia oblonga* Mill. (= *Cydonia vulgaris* Pers.).
- Porte: Hojas: alternas, de 5-10 cm de longitud, de aovadas a redondeadas, con pecíolo corto. El haz es glabro y el envés tomentoso.
- Requiere climas templados o relativamente fríos, de inviernos largos y veranos calurosos. Puede cultivarse en toda la región de la vid, resistiendo las más bajas temperaturas. En zonas elevadas las flores y frutos recién formados pueden verse afectados por las heladas tardías.
- El membrillero se adapta desde los suelos más fértiles a las tierras más ingratas, mientras sean de naturaleza fresca y con pH ligeramente ácido. Puede vegetar a la orilla de los cauces sin que el exceso de humedad lo perjudique, en las tierras de regadío y de secano. Aunque es poco exigente en cuanto a suelos, prefiere los franco arcillosos, bien drenados, bastante fértiles y que retienen una cantidad moderada de humedad.
- Temporada de cosecha: febrero a junio de cada año.

Contribuye como insumo del cultivo, el agua de riego, que se destaca por ser agua de deshielo de la cordillera de los Andes, que llega a las fincas a través del sistema de irrigación de la provincia; o en algunos casos, alumbrada a través de pozos /bombas.

Históricamente, el membrillo se manejó como un cultivo accesorio a viñas, fincas y huertos familiares en callejones o bordes de acequias, lo que hizo de éstos una materia prima disponible en todos los hogares, y de allí nace la elaboración hogareña de dulces, mermeladas y jaleas.

Los montes de membrillos se siembran principalmente en el Departamento Jáchal a partir de década del 40, ya que se instaló como postre de soldados en ocasión del servicio militar obligatorio (el Ejército fue un gran comprador de este producto), así como de otras fuerzas de seguridad esa demanda; y más adelante, para abastecimiento de materia prima de industrias fuera de la provincia. Más recientemente (a partir de la década del 60) algunos elaboradores de dulce plantan sus propios montes para disponer de materia prima propia, de sanidad y calidad bajo su control.

La Provincia de San Juan posee el 15 % de la superficie cultivada de este fruto en todo el país. Aproximadamente un 85 % de los frutos se comercializan a granel, sin ningún agregado de valor, hacia grandes industrias fuera de la provincia.

Jose Pan

Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Monte de membrillos, Huaco, Jáchal

La producción de frutos de membrillo y diferentes subproductos es tradicional en la Provincia de San Juan, Argentina, registrando una antigüedad de más de 100 años, según surge de las entrevistas y bibliografía consultada.

El manejo del cultivo es tradicional: pero debe destacarse que su cuidado, evitando el daño por plagas (las más comunes: carpocapsa y mosca de los frutos) es determinante en la calidad del dulce. Los frutos dañados provocan sabores que impactan sensorialmente.

Se inicia con la producción doméstica, para autoconsumo; luego sale a la venta entre vecinos, venta directa, ferias y turistas. Alcanza escala comercial a partir de 1940; y a partir de fines de los 50; y en los 60's comienzan las primeras agroindustrias sanjuaninas de elaboración de dulce.

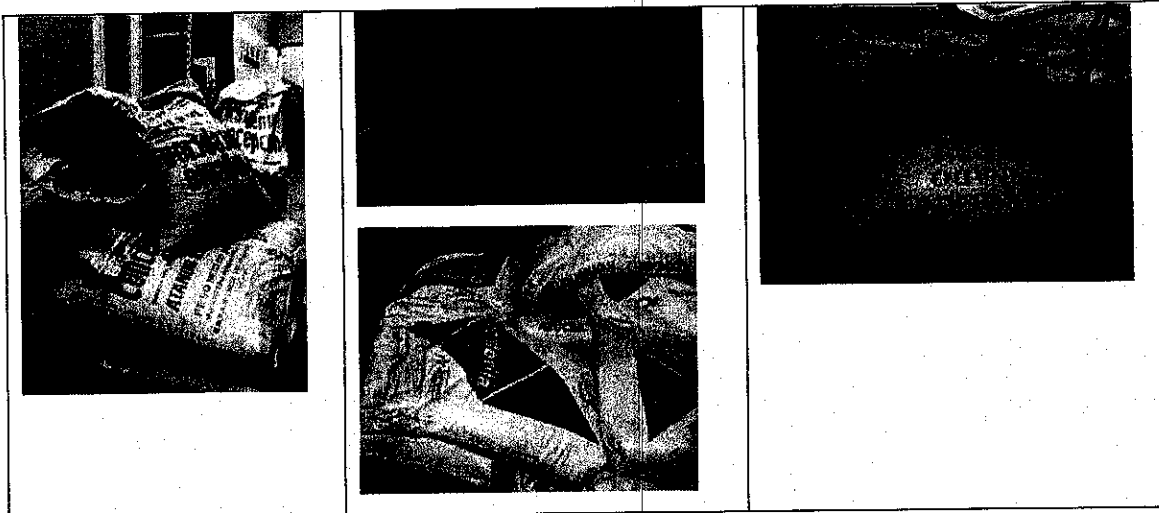
Ingrediente en la elaboración del dulce a amparar mediante la DO: azúcar (de caña)

El dulce de membrillo rubio de San Juan es el resultado de la mezcla de la pulpa del fruto, debidamente molida, procesada o tamizada, con azúcar, para posterior cocción.

Si bien este ingrediente no es originario de la zona, podemos advertir que el azúcar es la base de todas las confituras y dulces (es un elemento común a todo tipo de dulce); siendo el elemento distintivo, la clave del buen dulce, la fruta – en el caso, el membrillo cultivado en San Juan, debidamente seleccionado- y los procedimientos de elaboración que se describen en la presente.

Doc Ec *Jorge Pan*

Si bien la calidad del azúcar no es determinante en el producto final, se suele utilizar mayormente azúcar refinada, conforme se ha registrado en más de un establecimiento elaborador:



Fotografías obtenidas en establecimientos elaboradores.

La llegada de la azúcar producida en el noroeste argentino, a través del ferrocarril - que alcanza a San Juan en 1885- es un elemento histórico determinante en la construcción de la identidad del producto, y por ende de su vínculo con el territorio.

Sin este ingrediente - disponible en cantidad, calidad y precio apropiado a partir de la vinculación de San Juan con otras regiones del país que se concreta con el ferrocarril - no podría haberse desarrollado el "saber hacer" que constituye la "receta" y por ende, su identidad territorial.

La selección de este ingrediente constituye también un saber inherente a la calidad del producto final. Los elaboradores refieren rechazos a proveedores cuando ésta no alcanza la calidad deseada; o su derivación a la elaboración de "dulce rojo" (fuera de la DO).

Otros ingredientes: Opcionales:

- conservantes en la pulpa en caso de no utilizar frío o freezer (ver manual de elaboración);
- jugo de limón o ácido cítrico (que realza el equilibrio acidez-dulzor relevante en la identidad sensorial típica, y a la vez, evita la oxidación del fruto en el proceso de elaboración de la pulpa, aportando al color claro que caracteriza a este dulce.

Expresamente se excluye el uso de sustancias gelificantes, espesantes, aromatizantes, etc. en la elaboración del dulce típico, aun cuando pudieran estar autorizadas en el CAA.

Lección José P...



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



b.3 Descripción del producto y de la tipicidad/ calidad/ cualidad/ característica/ reputación que se revela en el producto.

Además de las características objetivas del Dulce de Membrillo Rubio de San Juan ya descritas en punto a.1, es dable resaltar que este constituye un alimento típico, definiendo como tal al que presenta tres propiedades²:

- Es peculiar de un grupo/ de una región /de una época
- Pertenece a un tipo definido en base a saberes compartidos por un grupo humano de referencia, en una comunidad determinada, en el cual están distribuidos los saberes en que se sustenta la calidad específica (productores de materia prima, elaboradores, consumidores, conocedores, etc)
- Puede ser distinguido entre productos similares, como proveniente de la zona geográfica a la que pertenece, a partir de sus características sensoriales, que es lo que los consumidores pueden apreciar en forma directa.

El dulce rubio de San Juan cumple estas características, ya que presenta una identidad sensorial común –entre los distintos elaboradores, ya sea a escala doméstica, artesanal o empresarial- que se ha identificado y descrito a lo largo del proceso de construcción llevado a cabo en un periodo superior a tres años que lo diferencia de otros dulces de membrillo: sus atributos sensoriales, que a su vez se relacionan a sus características físico-químicas.

Esta identidad sensorial identificada y caracterizada es lo que permite vincular el producto con el territorio y las personas que lo elaboran; y la cual fuera comprobada a partir de más de 80 análisis sensoriales realizados por el Panel de Cata en periodo noviembre 2013 a julio 2015, los que obran en el anexo.

El panel construyó, a partir de los aportes de los elaboradores y consumidores conocedores del producto (a su vez, con entrenamiento, debido a que participan en paneles de vinos y/o aceites de oliva) la siguiente planilla de análisis sensorial, que definió los atributos destacables en el dulce de membrillo rubio de San Juan y el rango que define su tipicidad.

² Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casabianca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina”. RIVAR Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

ba 4 i



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

ANALISIS SENSORIAL DE DULCE DE MEMBRILLO

Universidad Católica de Cuyo CRESA Panel de Análisis Sensorial de dulce de membrillo.	
Observaciones: Para la muestra de dulce que usted va a evaluar, encierre en un círculo el valor que considere más apropiado.	
Fecha: _____	Código: _____
Nombre: _____	
Color: 0 1 2 3 4 <u>5</u> 6 7 8 9 10 Marrón - Rojizo Rubio Claro	
Olor: 0 1 2 3 4 5 <u>6</u> 7 8 9 10 Poco Típico Típico	
Firmeza: 0 1 2 3 4 <u>5</u> 6 7 8 9 10 Muy Blando Poco Firme Muy Firme	
Aroma: 0 1 2 3 4 5 <u>6</u> 7 8 9 10 Desagradable Agradable	
Acidez: 0 1 2 3 <u>4</u> 5 6 7 8 9 10 Poco Acido optimo Elevada	
Sabor: 0 1 2 3 4 5 <u>6</u> 7 8 9 10 Débil Intenso	
Dulzor: 0 1 2 3 4 <u>5</u> 6 7 8 9 10 Bajo Medio Elevado	
Granulometría: 0 1 2 3 4 <u>5</u> 6 7 8 9 10 Refinado Medio Grueso	
Evaluación Global: 0 1 2 3 4 5 <u>6</u> 7 8 9 10	
Típico: SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Observaciones:	

Expte. José A. Páez



Fotos de paneles: nov 2013 a jul 2015

De los resultados habidos en los distintos paneles sensoriales, se puede verificar un vínculo con el territorio a partir de los caracteres sensoriales del dulce de membrillo de San Juan, que permite a los consumidores distinguirlo de productos semejantes de otro origen.

Identidad sensorial significa justamente eso: que un producto es capaz de ser identificado como proveniente de una zona determinada a partir de sus características sensoriales de manera inequívoca³; y hay una identidad que se quiere poner de resalto, diferenciar, fuera de la Provincia.

Los atributos sensoriales que permiten identificar una muestra como típica se encuentran destacados en la planilla son:

En una escala no estructurada de 10 puntos de intensidad de los atributos, los valores requeridos son: Color de 5 a 10; olor de 6 a 10; Firmeza de 5 a 8; Aroma de 6 a 10; Acidez de 4 a 7; Sabor de 6 a 10, Dulzor de 5 a 8; Granulometría de 5 a 10; Evaluación global de la muestra de 6 a 10.

En los aspectos sensoriales, el atributo más relevante es el color: debe ser claro y uniforme.

El olor, es a "membrillo", sin presencia de otros.

Su textura es suave y firme en boca, con su destacada granulometría que lo hace diferenciar de otros.

El dulzor y la acidez son factores totalmente equilibrados. No debe ser excesivamente dulces, sin presentar en boca el sabor ácido que es característico del fruto y que no se debe dejar de apreciar.

Su aroma definido a la fruta fresca, sana y limpia.

Por otro lado los ° brix necesarios, con un valor mínimo de 65° , junto con la humedad requerida del producto final, intervienen en las firmeza del dulce.

Bajos sólidos solubles y alta humedad hacen que los mismos sean poco firmes, con el consiguiente defecto de no ser limpio al corte, parámetros determinados por el C.A.A., con consistencia de mermelada.

Un dulce de membrillo rubio de San Juan "ideal" –típico-, presenta un perfil sensorial como el que sigue:

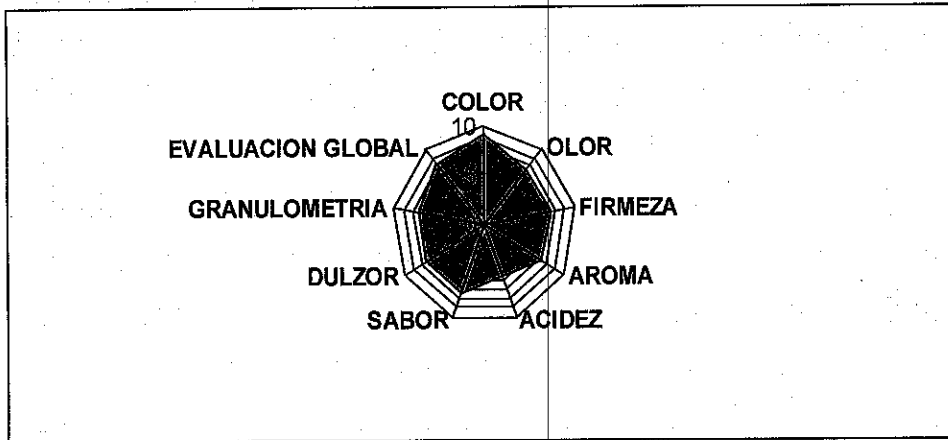
³ (S. Alderete, F. Carduza, M. Noe en: <http://inta.gob.ar/noticias/dulce-de-membrillo-de-andalgala-un-dulce-con-identidad>)

[Handwritten signature]

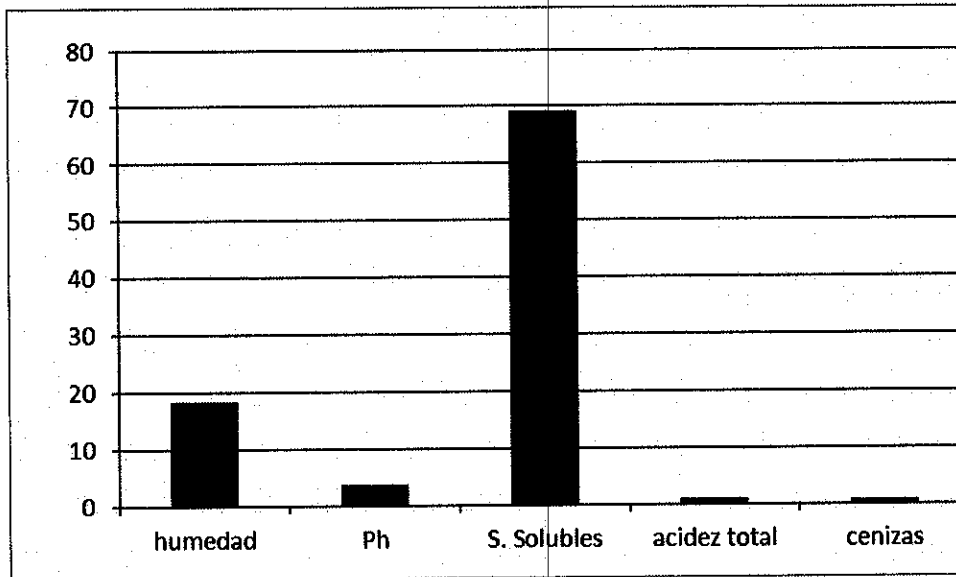


Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Estas características sensoriales se corresponden con las siguientes características físico-químicas:



A modo de ejemplo se presentan algunos ejemplos de análisis sensoriales de dulces típicos; el resto está en anexo al presente.

Muestra n° 83 Empresa: xxxxx - Fecha: 26/ 06/ 2015.

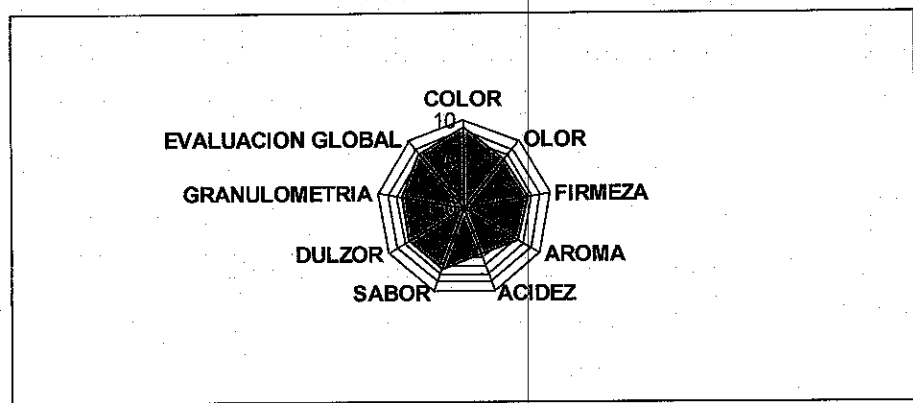
La muestra analizada arroja a través del análisis estadístico de sus intensidades, una mediana en sus atributos mas sobresalientes: color 9.2 puntos en la escala, olor 7.3 puntos, firmeza 7.5, aroma 7.1, acidez 5.5, sabor 7.3, dulzor 7.3, granulometría 7.4, Evaluación global 8.

Es una muestra con parámetros destacados. Clasifica como una muestra típica.

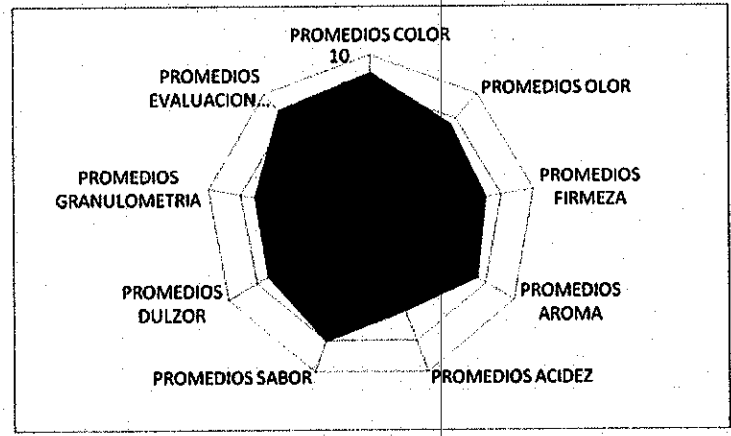


Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

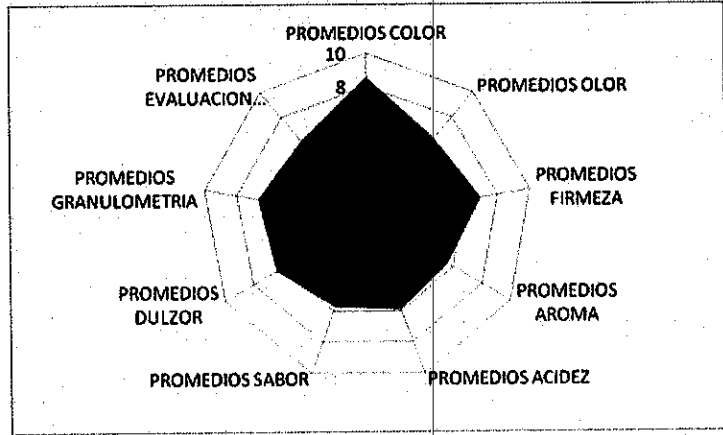
Logotipo del grupo
(opcional)



Muestra n° 509. Categoría Artesanal Empresa



Muestra n° 422. Categoría Artesanal Empresa:

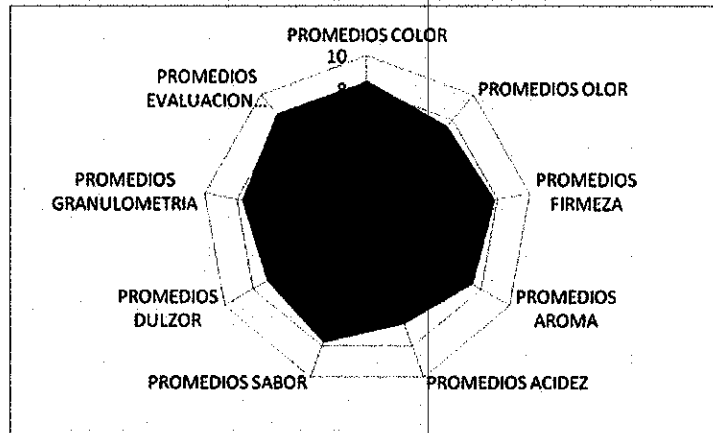


loc 6

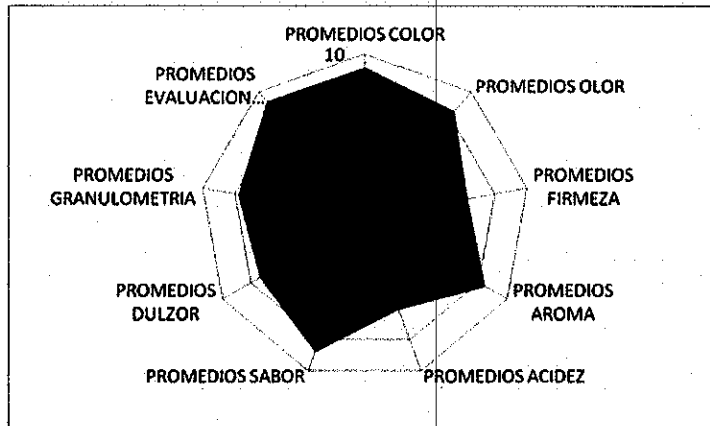
Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

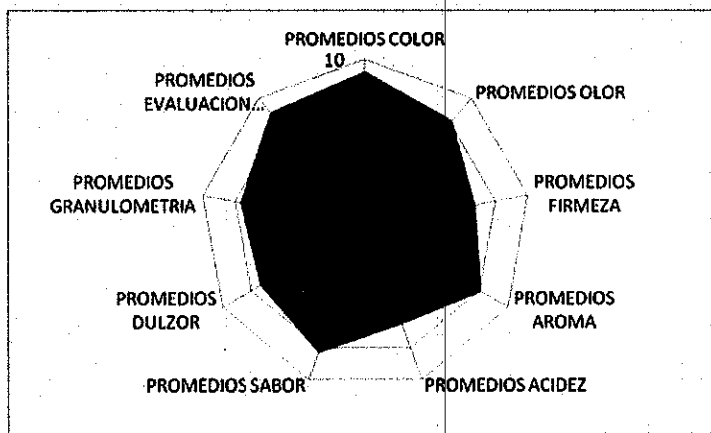
Muestra n° 370. Categoría Artesanal Empresa



Muestra n° 306
Escuelas Agro Técnicas e Instituciones



Muestra n° 300.
Categoría Escuelas Agro Técnicas e Instituciones

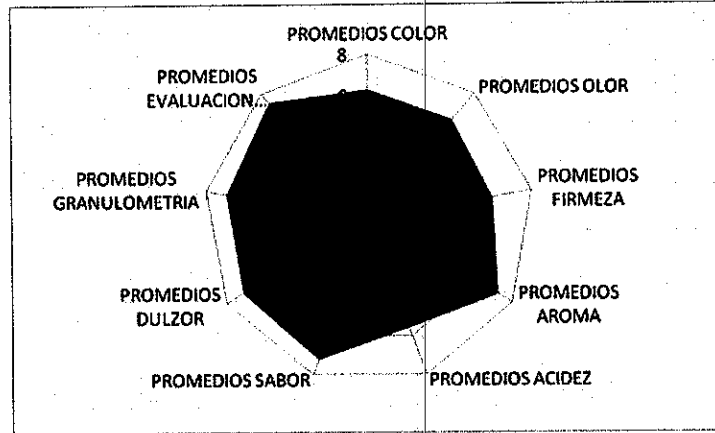


lce
Jose P. P...

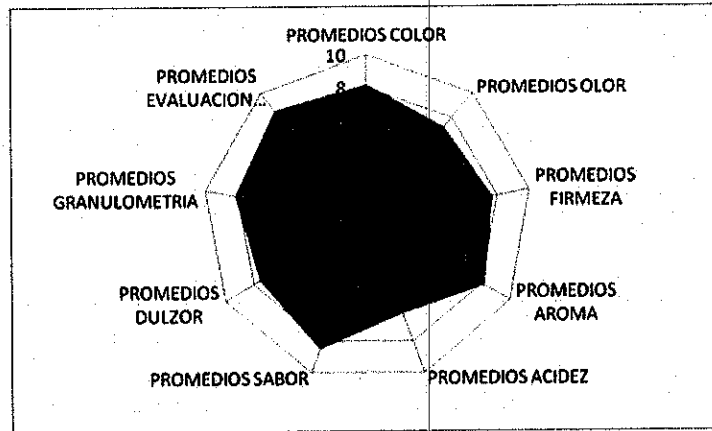
Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

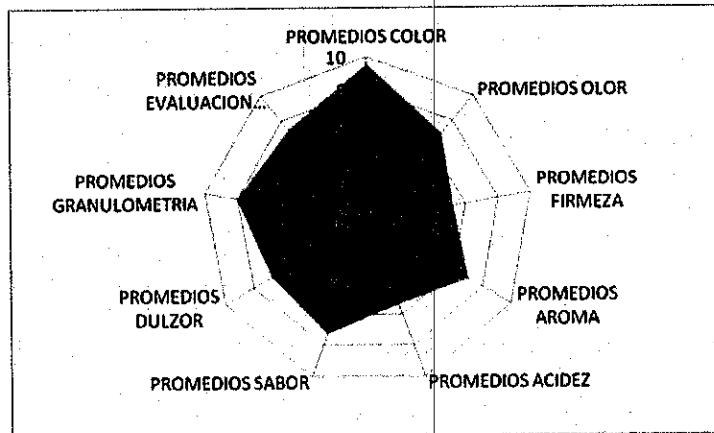
Muestra nº303.
Categoría Escuelas Agro Técnicas e Instituciones. Fecoagro.



Muestra nº 410.
Categoría Artesanal Familiar



Muestra nº405.
Categoría Artesanal Familiar



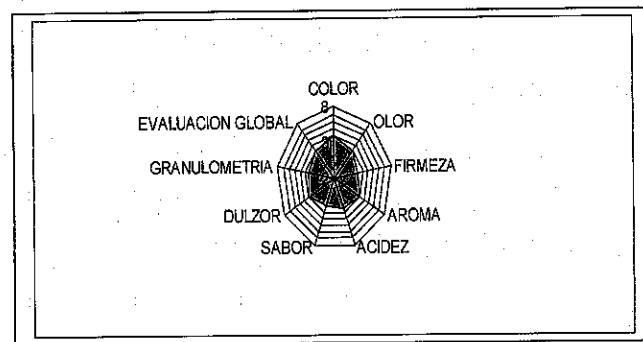
Ver: informes detallados e identificación del elaborador en anexo: Análisis sensoriales 2015.



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

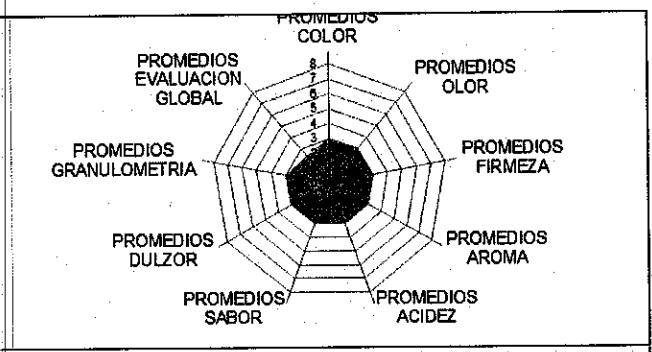
Logotipo del grupo
(opcional)

Análisis y comparación de dos dulces procedencias distintas de San Juan.



España

La muestra analizada clasifica como No típica. Es una muestra con textura a mermelada, con sabor no típico a membrillo, de muy baja intensidad en la puntuación para el parámetro color. Se observa elevado pardeamiento. Colores oscuros indeseables



Otra zona productora.

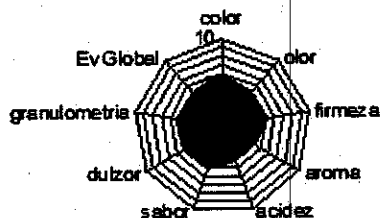
La muestra analizada clasifica como No típica. Todos sus parámetros sensoriales son bajos, tanto en aroma, sabor e intenso color marrón, con elevada oxidación. No presentó sabor típico del dulce de membrillo.

El dulce de membrillo rubio se diferencia claramente del dulce de membrillo industrial o genérico: este es "oscuro": marrón, rojo bermellón, que es el que se consume en todo el país, producido por grandes empresas agroalimentarias que no están radicadas en la provincia de San Juan, y que ha generado una imagen y sabor en los consumidores diferente, a punto que muchos de ellos se sorprenden al degustar el dulce sanjuanino. Por otra parte, la textura, consistencia, sabor, es diferente. Aunque puede tener como materia prima frutos cultivados y cosechados en San Juan, el proceso de gran escala lleva a un producto distinto.

La calificación del dulce de membrillo de San Juan mediante DENOMINACIÓN DE ORIGEN, apunta principalmente a su diferenciación frente a los dulces de membrillo de elaboración industrial que están presentes en los grandes mercados de consumo. Un perfil sensorial de estos dulces luce así:

60000
[Handwritten signature]

Muestra DM 439



La "clave" del dulce de membrillo de San Juan ha sido descrita por los elaboradores a partir de un conjunto de factores: el membrillo cultivado en San Juan, que presenta cualidades de color, sabor, aroma, firmeza de la carne, acidez, presencia de pectinas naturales; y su elaboración a partir de frutos sanos, de la variedad y madurez apropiada. El tiempo entre la cosecha del fruto y su elaboración a pulpa. El azúcar y "el saber hacer" o procesos de elaboración, que pueden variar según la maquinaria y tecnología del establecimiento elaborador; la selección de las pulpas, y el tiempo de cocción.

Consultados los elaboradores del grupo, esta gran diferencia se debe a que: "La calidad de la fruta se afecta por la cosecha descuidada, el transporte a granel o en bolsa. Y la del dulce por un conjunto de factores: la degradación de la materia prima debido al tiempo transcurrido entre la cosecha y la elaboración: la materia prima se degrada; la temperatura y tiempos de cocción; el manejo de grandes volúmenes que impide la selección de la fruta o materia prima dañada: gran escala, los dulces industriales se colorean para disimular defectos. El color oscuro no es solo defecto: es deterioro nutricional, por reacciones oxidativas (reacción de Marard, pardeamiento químico) – debate sobre la calidad del Dulce, panel de Cata, abril 2015)". "las grandes industrias o los grandes centros de consumo como ~~xxxxxxx~~, compraban importantes cantidades de fruta y lo transportaban a Buenos Aires o Córdoba, donde lo ensilaban, disponiendo de la fruta conservada por largos periodos de tiempo, sin ningún tipo de refrigeración ni conservantes, la que sufría deterioro ...dando como resultado dulces oscuros, empardados, que habían sufrido importantes oxidaciones y deterioros, obteniendo productos que se ponían de un color oscuro o colorado. (Ing. José Molina, jul 2014)

La diferencia surge a simple vista, y continúa con su evaluación sensorial: su olor, aroma, sabor, textura, etc. Es un dulce diferente.

Puestos en catas de preferencia de consumidores (se realizaron varias: Fiesta del Sol 2015, INTA EXPONE 2015, Museo Sarmiento en Buenos Aires) el resultado fue una preferencia absoluta al dulce rubio.

lecc

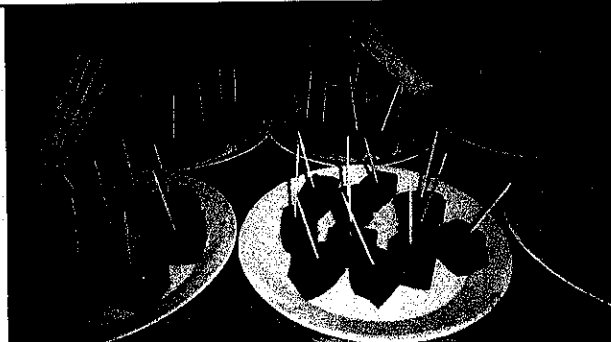


Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)





FOTOS DE CATAS PÚBLICAS



Fiesta Nacional del Sol, San Juan, febrero 2015



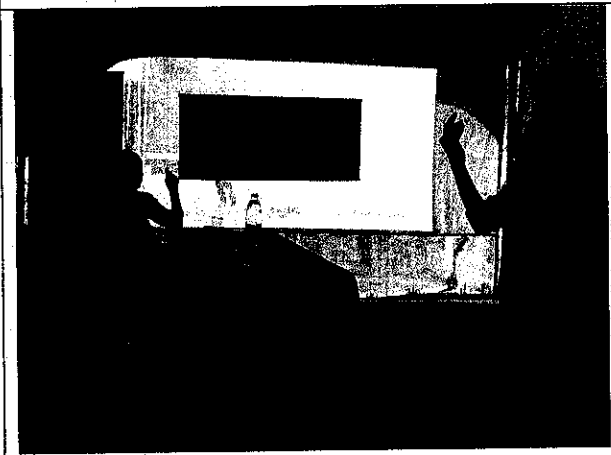
Tenemos el orgullo de invitar a UD, a la "Cata de Dulce de Membrillo Rubio" que se realizará en el Museo Histórico Sanjuanino el día miércoles 19 de agosto a las 14:00 horas, estará a cargo de la Dra. Elena Schiavone.

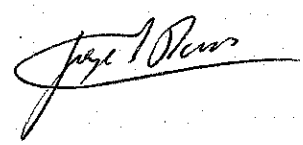
En la oportunidad aprenderemos las bondades y usos de este producto, conoceremos algunas novedosas recetas, y sortearemos deliciosos sanjuaninos.

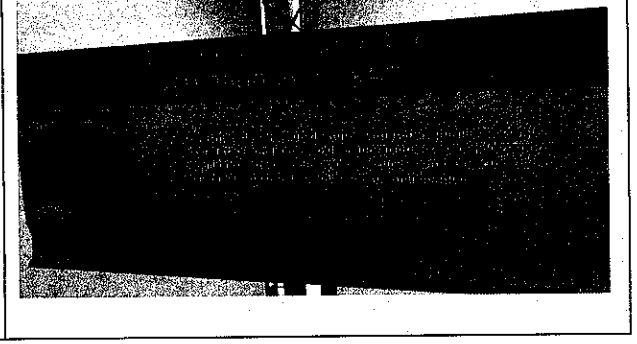
Esperamos contar con su presencia.

Avda. Libertador 101, Esq. Calle 14 de Mayo
 Horario de atención: de 10:00 a 18:00
 Municipio de San Juan
 Teléfono: 2146, CABA - San Juan 5000 y 5001

SAN JUAN
INSTITUTO
MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN



fecha 



INTA EXPONE 2015, San Juan, 5 de setiembre de 2015.

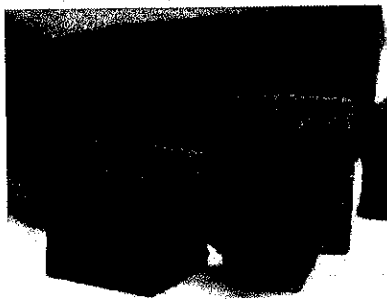
Esta diferencia se presenta también en relación a dulces de membrillo artesanales de otros sitios del país, como Villa Unión (La Rioja) o el también famoso Dulce de Membrillo de Andalgalá (Catamarca) – también en proceso de calificación, pero con un proceso de elaboración totalmente diferente (pailas de cobre, fuego a leña) e identidad sensorial distinta.

La reputación del Dulce de Membrillo Rubio de San Juan:

El dulce rubio es muy conocido en San Juan: prácticamente no se elabora otro (aunque algunos elaboradores a pedido, hacen dulce rojo destinado a mercados fuera de la provincia); no existe otro en el mercado local– aunque se venden dulces industriales- lo que demuestra el anclaje territorial y su tipicidad.

Sin embargo, es interesante comprobar la reputación del mismo en otros mercados, particularmente urbanos, y su presencia como alimento con identidad territorial, ya que se lo identifica como “el dulce rubio, el clarito, el de San Juan!”. Puede verse que:

- Ha sido propuesto por el Sr. Miguel Mas para integrar el ARCA DEL GUSTO de ARGENTINA (V. “Productos Alimentarios de Argentina en riesgo de Desaparición”: disponible en por.agro.uba.ar/.../productos_alimentarios_de_la_argentina_en_riesgo_de_...
- Se publicita como “El tradicional Dulce de Membrillo Rubio” en distintas páginas web de alimentos especializados, como por ejemplo:



DULCE DE MEMBRILLO NATURAL MUPAY Se trata de un dulce elaborado con pulpa de membrillos previamente seleccionados y aplicando recetas artesanales únicas que lo diferencian del clásico membrillo rojo. Presenta un sabor agradable, suave acidez y perfume característico. Destinado especialmente como postre, acompañado con quesos o solo y también en repostería por sus variadas aplicaciones.

Aromas de Mamá | Recetas de Cocina: **..DULCE DE MEMBRILLOS**



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

www.aromasdemama.com/.../dulce-de-membrillos-tres-versiones.htm

1. Cocinar los membrillos hasta obtener consistencia blanda.
2. Eliminar piel y semillas
3. Obtener un puré de pulpa de membrillo. Pesar y agregar (por kilo de pulpa un kilo de azúcar) para obtener un dulce rubio y de 600 grs. a 900 grs. obtendremos un color desde el rojo vinoso a ámbar oscuro.
4. Cocinar a fuego moderado.
5. El punto se reconoce cuando la paleta despega del fondo de la paila. Colocar el dulce caliente en moldes y dejar enfriar.

FUENTE: Material educativo del Programa Pro Huerta - Componente Alimentación y Salud, preparado por Graciela Ríos y Elena Hidalgo. Colaboración: Susana Macías. INTA San Juan, 2001-.

Dulce De Membrillo De San Juan
Dulce de membrillo de san juan, vendo, elaboración artesanal sin agregados quimicos, embalado o para fraccionar en panes de 1 kg, 1/2 kg o cajas de 5kg,

Benavidez - Dulces de Membrillo
Buen dia. Produzco dulce de membrillo regional de calidad premium en la Provincia de San Juan. Tenemos 2 presentaciones: pan de 650gr y cajoncito de 5kg. El producto cuenta con las habilitaciones para su venta. Si estas interesado o quisieras saber mas acerca del producto, no dudes en contactarte conmigo. Desde ya, muchas gracias por tu atencion. Atte. Cesar Pacheco

Dulce de Membrillo: Dulce elaborado a partir de la fruta del membrillo en San Juan ya que la calidad del mismo es la mejor del país. Se pueden consumir como ingrediente de algunas tortas, o haciendo maridaje acompañando algún plato con queso. s. Formatos disponibles: 850 gr la pulperia.net. De la Finca Luzuriaga.

El Dulce de Membrillo rubio de San Juan se comercializa fuera de San Juan a través del circuito de alimentos especializados, o gourmet: tiendas gourmet, dietéticas, ferias de alimentos tradicionales, comercios de alimentos regionales, etc.

Por ejemplo, se puede encontrar en:

<p>Feria Tradicional de Mataderos Ciudad de Bs. As, 25/5/2014</p>	<p>Comercio Arts. Regionales, calle Las Heras, Mendoza, abr 2014</p>	<p>Caminos y Sabores, Buenos Aires, julio 2015</p>

6066



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



<p>Valenti Especialidades Patio Bullrich, set 2013</p>	<p>Alimentos orgánicos y Saludables: El Maizal, San Isidro, octubre 2015</p>	<p>Exposición Rural de Palermo, Stand de la Provincia de San Juan, julio 2014</p>
<p>Valenti Especialidades Patio Bullrich, abr 2016</p>	<p>Farmacia Alsina, Gondola de Alimentos saludables. Mar 2016</p>	

Forma parte de la oferta de productos típicos provinciales, y se organizan clases de cocina y degustaciones en ocasiones como presentaciones de la Provincia de San Juan en Buenos Aires (por ejemplo, la FIT – Feria Internacional de Turismo, que se realiza todos los años, y en la cual la Provincia de San Juan participa con un stand; igualmente, la Exposición Rural; eventos en la Casa de San Juan en Buenos Aires); así como ha participado de diversos programas de “Cocineros Argentinos” hechos en la Provincia o con referencia a ella (ver, anexo Prensa)

Ese potencial de calificación mediante denominación de origen, fue advertido en el año 2005, en que el Gobierno de la Provincia de San Juan suscribe un acuerdo de Cooperación con el INAO – Institut National des Appellations D’Origine de la República de Francia (18/12/2005) a efectos de desarrollar las indicaciones geográficas de productos de la provincia, para promover productos de calidad y protegerlos contra falsificaciones y todo tipo de perjuicio.

Específicamente el INAO se comprometió a dar apoyo al Gobierno de la Provincia de San Juan para poner en práctica las IG en la Provincia, y la asistirá para la

le cele



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

determinación de productos como IG. Entre la lista acordada, se encontrara, en primer lugar, el membrillo de San Juan y sus productos transformados.

A su vez, este convenio – cuyos propósitos no llegaron a cumplirse- dio origen a un acta compromiso entre el Gobierno, la Universidad Nacional de San Juan, la Universidad Católica de Cuyo y los representantes del sector productor de membrillos (ver en anexo)

Se concretaron, empero, algunas acciones de las cuales da cuenta el siguiente artículo del Diario El Zonda: 29 de Septiembre de 2006.

Productores membrilleros

Definen protocolos para denominación de origen

El martes pasado productores membrilleros se reunieron con funcionarios de gobierno para definir protocolo de denominación de origen, en el marco del convenio firmado en noviembre del año pasado entre el Gobierno de San Juan, el Gobierno de Francia y el Instituto Nacional de Apelaciones de Origen - INAO-, que estudia y analiza los productos alimentarios y marcas de calidad a efectos de garantizar el nivel de calidad de la producción sanjuanina en materia de membrillos, uva y olivos.

La reunión se llevó a cabo en la Dirección de Asuntos Agropecuarios y según comentó Renzo Caputo -director de esta entidad-, definir el protocolo de calidad consistió en definir en forma específica de qué se trata el producto membrillo y sus derivados. Es decir, la tarea consistió en puntualizar cómo se elaboran los dulces en sus diversas presentaciones, tarea que llegó para completar a la primera etapa, que consistió en definir la fruta en virtud de sus características organolépticas y algunas químicas como PH, cantidad de azúcar, porcentaje de pulpa, materia seca.

Para ello cuentan con el asesoramiento de especialistas -como la ingeniera en Alimentos Ana Vera- y técnicos del INTA.

Con la intención de potenciar esta etapa, los productores, con el respaldo de Asuntos Agropecuarios, han solicitado a la Secretaría de Agricultura de la Nación y la Secretaría de Alimentos, el respaldo logístico necesario para capacitación, definición de marca y normativas que se tienen que tener en cuenta a la hora de especificar si se trata de un producto natural o artesanal. En el proyecto presentado, expusieron algunos problemas a los que se enfrentan, como la falta de celofán -que es el insumo con el que se envuelven los panes de membrillo- y para ello han realizado propuestas que les permita mantener una producción del papel a un precio adecuado.

A su vez, también se refirieron al bajo precio del membrillo en el mercado -12 centavos el kilo- y solicitaron asesoramiento en todo lo que se refiere a tránsito de productos y certificaciones necesarias para poder exportar.

El planteo de los productores también tiene que ver con la necesidad de recurrar el mercado nacional. "Hasta hace algunos años, el dulce de membrillo era tradicional en muchos restaurantes del país, pero con el tiempo fue perdiendo popularidad y además las condiciones para los productores fueron desmejorando", explicó Caputo.

En este marco, vale señalar que en San Juan existen cerca de 1.200 productores de membrillos, entre los cuales unos 120 llevan adelante proyectos de envergadura.

En este grupo se destacan los departamentos Jáchal y Calingasta y la zona del Valle del Tulum, particularmente San Martín, Angaco y Caucete. E.S.M.P.

Aunque no se logró avanzar en el proceso de identificación y calificación de la calidad, la idea permaneció viva en el grupo de elaboradores.

Con fecha 27 de mayo de 2009 se firma entre la exSAGPyA y la Provincia de San Juan, un convenio de cooperación para desarrollar acciones en el marco del Programa Valorar. Una de ellas era la diferenciación de productos sanjuaninos. En setiembre de 2010 se priorizan los productos "Melon de Sarmiento, San Juan"- que fuera reconocido como IG MELON DE MEDIA AGUA, SAN JUAN mediante la Resolución SAGYP N° 549 /2014; e IG AJOS DEL VALLE DE CALINGASTA,

[Handwritten signature] 25



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

proyecto que fuera discontinuado debido a la crisis de los mercados del ajo que derivaron en una reducción drástica del cultivo en la zona.

En diciembre de 2011, el Ministerio de Producción de la Provincia de San Juan solicitó la asistencia del PROCAL en orden a iniciar un proyecto piloto para DENOMINACION de ORIGEN del DULCE DE MEMBRILLO RUBIO de San Juan, producto muy característico de esta Provincia por su color claro y gran tradición, tanto para autoconsumo como artesanal y agroindustrias PyMEs. Mediante Nota de fecha 10/04/2012 el PROCAL notifica la aprobación de un proyecto piloto para evaluar la potencialidad del mismo para ser reconocido como Indicación Geografica Calificada.

Este proyecto, se inició con un diagnóstico de potencialidad (ver anexo, metodología FAO) y la realización de encuestas a elaboradores que suministraron la información de base necesaria para determinar las características que le brindan tipicidad y era necesario investigar.

A través de la cooperación mancomunada de los elaboradores de dulce que hoy constituimos el Consejo Promotor y las instituciones que nos han apoyado, trae como resultado la presente solicitud de registro, en el entendimiento que se ha logrado reunir los requisitos que exige la Ley 25.380 –modificada por su similar 25.966- para el reconocimiento de la calidad particular de este noble producto de la tierra sanjuanina.

parte



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

c. Zona geográfica:

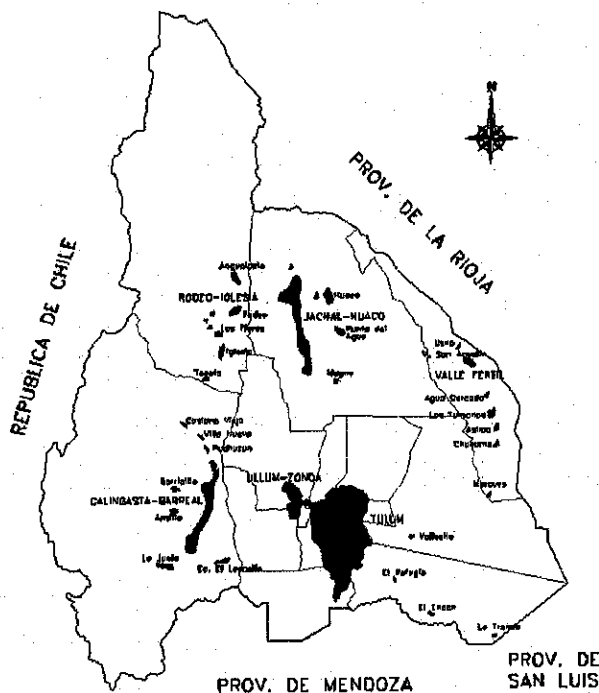
La zona geográfica de la DO cuyo reconocimiento se solicita, abarca toda la provincia de San Juan, aunque localizada en sus oasis productivos. Los establecimientos elaboradores se encuentran situados principalmente en el "Gran San Juan": los departamentos que se encuentran en el Valle del Tulum, los que reciben membrillos de los distintos oasis.

Se excluyen específicamente las siguientes zonas: el Valle Fértil –por presentar diferentes condiciones agroecológicas que el resto de los valles productivos sanjuaninos; y la zona de Médano de Oro, Rawson, por su particular suelo y forma de regar, a indicación de los propios elaboradores que señalan que los frutos no presentan las condiciones necesarias para la elaboración de dulce.

Hay también establecimientos elaboradores en distintos departamentos, correspondiendo destacar: a) Dulces Calingasta; b) Sabores del Campo; c) La Jachallerita; d) escuelas-fábrica en Jáchal, Huaco, Iglesia, Sarmiento, Calingasta.

En consecuencia, el nombre geográfico propuesto es "San Juan", por que abarca a la vez a la zona de producción de la materia prima que confiere la identidad de producto, así como también a todos los establecimientos elaboradores. Asimismo, coincide con el nombre que ya reviste reputación en los mercados.

c.1. Producción de frutos: Membrillos:



Los membrillos se producen en seis Oasis Agrícolas de la Provincia de San Juan, es decir los Valles de Tulum, Jáchal, Calingasta, Iglesia y Ullum-Zonda según el siguiente croquis:

La provincia de San Juan, ubicada en la región cuyana de la República Argentina, cuenta con una superficie aproximada de 92.800 km² de los cuales, el 80 % se encuentra ocupada por serranías y cordones cordilleranos.

El clima es desértico, riguroso y con amplias variaciones térmicas. Por otra parte, las precipitaciones

Realizado por



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



son escasas, totalizando en promedio unos 100 mm anuales.

Estas limitaciones físicas y climáticas han llevado a que los asentamientos humanos y productivos se desarrollaran en torno de los sistemas de riego como una economía de oasis en los distintos valles localizados a diferentes altitudes y con características propias: TULUM, ULLUM Y ZONDA, JÁCHAL, CALINGASTA e IGLESIA.

Expresamente se excluye:

- al VALLE FÉRTIL – valle al este de la Provincia- que presenta características agroecológicas diferentes al resto: en particular, un régimen de lluvias que alcanza unos 400 mmm/año.
- A la zona de Médano de Oro – Dto. Rawson- por las características de su suelos (turba) y aguas que afloran.

Los elaboradores de dulce de membrillo rubio de San Juan NO utilizan frutos provenientes de esa zona.

Rendimientos:

- 30 a 35 toneladas se logran por hectárea/año en un monte tradicional de membrillo sanjuanino; aunque en situaciones de escasez de agua el rendimiento puede bajar a unas 15-20 tn.
- 50 a 55 toneladas/año se pueden lograr con riego por goteo, aunque sólo se han relevado unas 15 Hectáreas bajo este sistema.

Estas características son determinantes en la calidad de los frutos, a lo que se suma:

- La calidad y disponibilidad de agua: se trata de una agricultura irrigada: las plantas se riegan aguas de deshielo de la cordillera de los Andes, distribuidas por los sistemas de riego de cada departamento.
- La calidad de los suelos, en combinación con el clima árido/ desértico y las amplitudes térmicas;
- Más de 300 días de sol al año y gran heliofanía⁴, más horas de luz y sol. , baja humedad, destacan el color y el aroma.

^{4 4} Definición de heliofanía (Wikipedia): La **heliofanía** representa la duración del brillo solar u horas de sol y está ligada al hecho de que el instrumento utilizado para su medición, heliofanógrafo, que registra el tiempo en que recibe la radiación solar directa. La ocurrencia de nubosidad determina que la radiación recibida por el instrumento sea radiación solar difusa, interrumpiéndose el registro. Por lo tanto, si bien hay energía incidente disponible, la concentración o densidad de la misma no es suficiente para ser registrada. En agricultura, la heliofanía está dada por la ubicación de una determinada zona geográfica. Si a esta se le acompaña de un mapa textual de suelos, permitirá medir la potencialidad de un cultivo a instalar pues la textura del suelo puede variar cada 50 metros. Hoy en día la tecnología permite brindar resultados muy halagadores y útiles en el área agrícola. En la Provincia de San Juan la heliofanía es superior, lo que ha promovido la radicación de observatorios astronómicos únicos en latinoamerica.

Lez Ec



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo (opcional)

- Escasa utilización de productos fitosanitarios (en parte, debido al bajo precio de los membrillos: lo que implica a veces gran descarte por frutos dañados por plagas).
- el saber producir en estas condiciones agroecológicas- o manejo del cultivo.

Esta combinación de factores agroecológicos (sol-agua- suelos) promueve la concentración de azúcares, la firmeza de la pulpa y el aroma/sabor de los frutos, y la presencia de pectinas naturales que hacen que no se requieran gelificantes ni espesantes en el dulce elaborado, a lo que se suma la cosecha manual cuidada, en el punto de maduración apropiado. También determina que los frutos sean diferentes de los producidos en otras zonas geográficas del país; y la selección que se realiza de los mismos en el ingreso al establecimiento elaborador.

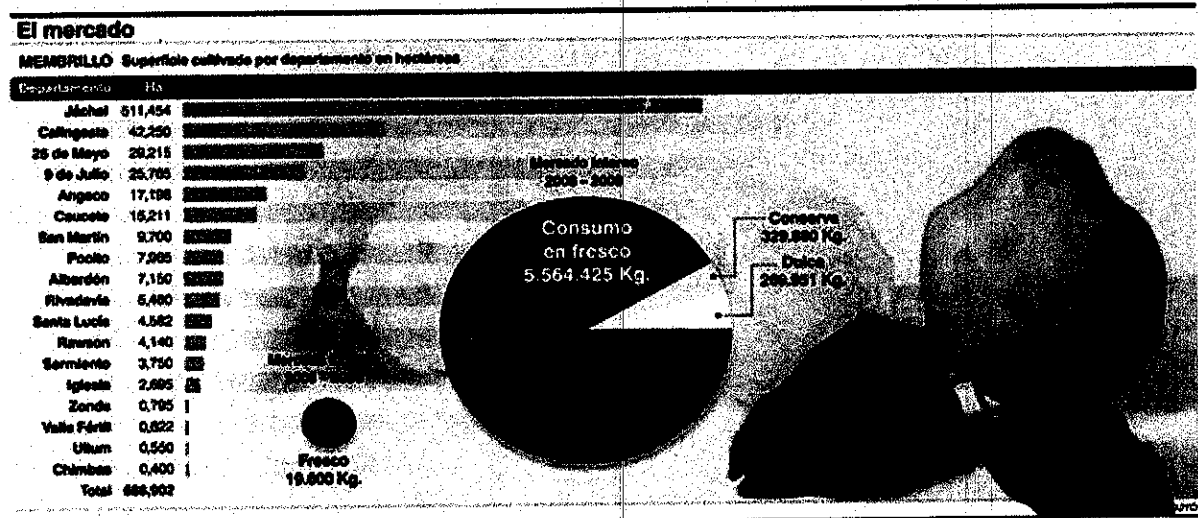
“Las condiciones climáticas de San Juan son buenas: el riego regulado y el sol le da más evapotranspiración, textura más firme de la carne, mejor color” – (entrevista Sr. Francisco Pizarro, 2015)

“El inmejorable desarrollo de la planta de membrillo en la provincia es debido a la adaptación del mismo a suelos salinos, la versatilidad de la planta hace que sea utilizada como pie de frutales tales como pera y manzana. Se adapta a zonas cálidas y a la sequía. Las características de heliofanía de San Juan, le da al membrillo un alto contenido en pectina. (Ing. José Molina, jul 2014)

“La clave del dulce es el membrillo sanjuanino y su sanidad” (debate de elaboradores, 11/11/2015)

Las encuestas realizadas a los elaboradores, obrantes en anexo, coinciden en esta definición.

En cuanto a volumen de producción, se refleja en la siguiente publicación:



Rec. Juan Pan



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

Fuente: Diario de Cuyo, Suplemento Verde. Citado en Proyecto Piloto "Denominación de Origen para el Dulce de Membrillo Rubio de San Juan", PROCAL II, 2012.

El relevo incluye solo parcelas de cultivos comerciales; y no incluye las parcelas de Escuelas Agrotécnicas, ni los cultivos accesorios y domésticos. Se advierte también que faltan departamentos como Rawson, Santa Lucía y Pocito, donde existen parcelas cultivadas especialmente por productores de dulce, a ese efecto.

El problema del cultivo de membrillo con fines comerciales se identifica con el bajo precio que se obtiene por los frutos, lo que conlleva falta de inversión en poda, cuidados sanitarios. Sin embargo, existen plantaciones nuevas y dirigidas a la producción de membrillo sano y de calidad.

Uno de los efectos colaterales del proyecto de construcción de la denominación de origen, ha resultado un mayor cuidado de las plantaciones, a partir de la intervención del ProCEM San Juan (control de mosca de la fruta) y del programa de control de carpocapsa; así como la inclusión de dos productores en un subprograma de fincas libres.

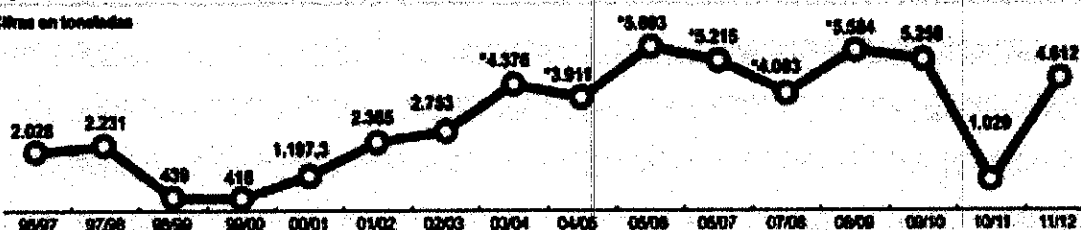
En anexo al presente, obra más información sobre el volumen de producción y su mercado, proveniente de las barreras fitosanitarias provinciales (frutos, pulpa y dulce que salen de la provincia), del Anuario Estadístico de la Cámara de Exportadores y Empacadores de Frutas de San Juan, así como del Registro único de Productores Agropecuarios.

Asimismo, es de destacar que dos agencias del INTA en San Juan poseen parcelas con colecciones de plantas de membrillo (San Martín y Pocito), con unas doce variedades diferentes, colectadas en función de las características de tamaño de fruto, pectina, aroma, prevaleciendo las variedades criolla y Champion (un criollo mejorado), Smyrna y otras no utilizadas comercialmente.

El 85 % de los membrillos frescos se comercializa sin procesar, como luce en el gráfico que sigue:

Exportación de membrillo por temporada

Cifras en toneladas



Fuente: Cámara de Productores y Exportadores de Frutas y Productos de San Juan. Datos proporcionados por la Cámara de Comercio Exterior de San Juan. PROCAL

DIARIO DE CUYO

("exportación" refiere a salidas de la provincia)

Jorge...



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Envases y destinos

- El 95% de los envíos de membrillo como fruta fresca son realizados en bolsas de arpillera de 50 kilogramos, el 3% en envases de madera y un 2% a granel según registros de la Cámara de Productores, Empacadores y Exportadores de Frutas y Hortalizas de San Juan.
- En cuanto a la fruta fresca, el destino responde en un 65% aproximadamente a la provincia de Córdoba, para sus grandes plantas industriales.
- El porcentaje restante se divide un 25% para Buenos Aires, un 4% a Santa Fé y el resto a otros mercados del país.

Respecto del mercado internacional, no hay estadísticas específicas del producto, pero sabe de envíos de muestras a diferentes mercados, fundamentalmente del Hemisferio Norte.

Relata el Sr. Pizarro que en la época de Alfonsín, fueron invitados a exportar, y el precio era más o menos U\$S 1 el kg, y realizaron algunos envíos. Con la hiperinflación (1989), el costo no bajaba de U\$S 2 y quedaron afuera.

c.2 Área donde se desarrollan las actividades de elaboración del Dulce de Membrillo Rubio:

Establecimientos elaboradores pertenecientes a los participantes del proyecto (ver punto 1, actores), que definen el área geográfica.

Como se ha dicho en el punto c, la zona abarca los distintos oasis productivos (cultivo del membrillo) y los establecimientos elaboradores, por lo cual el *nombre geográfico propuesto es "San Juan", que también coincide con el nombre que ya reviste reputación en los mercados. Las etiquetas de las distintas marcas reflejan, en común: producto de San Juan.*

En los mismos se reciben los frutos, se seleccionan y se lleva a cabo el proceso de elaboración hasta el producto final destinado a consumo.

d. Prueba del origen

d.1: Elementos que avalan el origen del producto.

Tradicición y extensión del cultivo.

Según datos aportados por la revisión bibliografía realizada, el cultivo del membrillo es tan antiguo, que ya se cultivaba en el Medio Oriente desde hace aproximadamente 6000 años. (Maguelonne Toussaint- Samat 1991). Se dice que Eva le ofrece a Adán un membrillo y no una manzana (R. Gaves 1984)

El árbol de membrillo es originario de Asia Menor y el Cáucaso. Griegos y romanos llevaron este fruto a España, lo comían cocido y endulzado con miel. Los romanos lo

lo cede



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



utilizaban también para elaborar un licor con orujo, vino tinto y membrillo. El dulce se popularizó en el siglo XII gracias a su abundante uso en la cocina sefardí.

Un científico botánico, director del Jardín Botánico de Nancy, Henry Braconnot, descubre la importancia de las sustancias pépticas en 1825, importancia que deriva, no solo del gran poder de gelificación de las mismas, sino también porque explica las sorprendentes propiedades fisiológicas del membrillo. Realizó estudios sobre una de las propiedades sobresalientes que tienen los pectatos solubles con un alto poder como antídoto, para los casos de envenenamiento por metales, tales como plomo, arsénico, cobre, zinc, antimonio y mercurio, ya que estudia la capacidad de los ácidos péptico de captar iones metálicos con gran afinidad y formar así una combinación que permanece insoluble aún en agua hirviendo; de la misma manera esta permanece intacta ante el ácido acético diluido, lo que significa que no se disocia bajo el efecto de la acidez gástrica. Lo presentó con la seguridad de poder socorrer a los envenenados por sales metálicas. (C. Andrada. 2000).

Pese a las dificultades habidas para obtener respaldo documental, se ha identificado que las plantas de membrillo y la costumbre de hacer dulce proviene de la colonización española de la región cuyana, y particularmente de las primeras plantaciones de vides – realizadas por órdenes religiosas-, a las que estas plantas acompañaron en bordes de acequias, también para fijar las mismas.

El Historiador sanjuanino, Dr. Horacio Videla menciona en su libro "Historia de San Juan⁵" referidas a las clases de cultivo que, *"las plantas y semillas fueron introducidas desde España en el Perú y Chile y desde allí a Cuyo, las que se hallaron muy difundidas en 1810. Esto significo para San Juan, a fines de la época hispana, contar con una experiencia agraria más de dos veces centenaria. En la cintura de pequeñas chacras alrededor de la capital, se cultivaba el maíz, la papa, el camote, el zapallo, cebolla, ajo, tomate y el ají. En el huerto familiar, el peral, la palma datilera, la higuera, el naranjo agrio y dulce, el limón, la lima, el nogal, el almendro, el Membrillo, el ciruelo, el granado, el melón y la sandía"*.

Tradición en la elaboración del dulce de membrillo rubio:

El dulce de membrillo en el mundo:

Si bien se cultiva el membrillo en una zona extensa del país (las provincias más destacadas en éste cultivo son San Juan, La Rioja, Tucumán; Catamarca y parte de Córdoba) es en la provincia de San Juan donde el dulce de membrillo goza de una identidad propia fundada en las costumbres, en la tradición de su elaboración e historias de familias elaboradoras, todo ello apoyado en la calidad de los frutos y el saber elegirlos como materia prima.

⁵ Horacio Videla. 1972. Historia de San Juan. Tomo II. Momento año X. Academia del Plata. Universidad Católica de Cuyo. pag 65- 66.



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Se han obtenido referencias indirectas, como por ejemplo, que el dulce de membrillo habría sido uno de los alimentos que llevó consigo el Ejército de los Andes, cuando, comandado por el General San Martín cruzó la Cordillera de los Andes, en camino a la liberación de Chile (1817). O que Domingo Faustino Sarmiento, cuando ejercía la presidencia de la Nación y residía en Buenos Aires (en lo que hoy es actualmente la Casa de San Juan, sita en Sarmiento 1251) se hacía traer desde San Juan este dulce (1868-1874; luego senador y ministro del Interior, hasta 1879).

En los establecimientos escolares o pequeñas Cooperativas que desarrollan ésta actividad, generalmente son los directivos, consejos consultivos o docentes técnicos que llevan a cabo la producción. Prácticamente todos los emprendimientos realizan el proceso artesanal o casero, que han adquirido de generación en generación.

Por ejemplo, el Sr. Carlos Yornet (75 años) cuenta que:

"Aprendió a hacer dulce de su abuela (que murió cuando tenía él 9 años) pero le dejó sus implementos, la paila, etc. Y como siempre le gustó, elaboró todos los productos de la finca familiar. Más adelante, eligió estudiar en la Escuela de Fruticultura y enología (es enólogo), y su proceso de aprendizaje no cesó nunca.

El comienzo con la fábrica (en el mismo lugar donde está actualmente – Villa Aberastain, Pocito) en los 70's. Antes que él (década del 60) solo había tres agroindustrias: DULCELEC (Eduardo Lara – Mendoza y Estado de Israel); LA HUAQUEÑITA – de Molina Sánchez, sita en Paula Albarracín y coll, Ciudad de San Juan; OLTA, de José Chiaramonte – OLTA, que hoy continúa. También había CLANCAY nacida en Jachal, que hacía dulce entre muchos otros productos.

Antes de eso, era todo elaboración casera... nadie compraba afuera (no solo dulce de membrillo: mermeladas, conservas, salsas)

El dulce de membrillo es un producto fácil de hacer, de conservar, que gusta.... Además Membrillo fresco....había por todas partes, es una planta de jardín, huertos y que se planta accesoria sobre las acequias, bordeando parrales y otros. Lo que más impacta el valor del azúcar!

El Dulce de Membrillo se consumía mucho en el ejército. Postre de los soldados: membrillo y queso. Lo instaló el empresario Miranda, que fuera Presidente del banco Nación durante el 1° y 2° Gobierno de Perón Era un industrial poderoso en Mendoza, con la fábrica NOEL, Pero hacía y hace Dulce industrial (oscuro). Otro fabricante tradicional: Esnaola (Membrillo y batata)

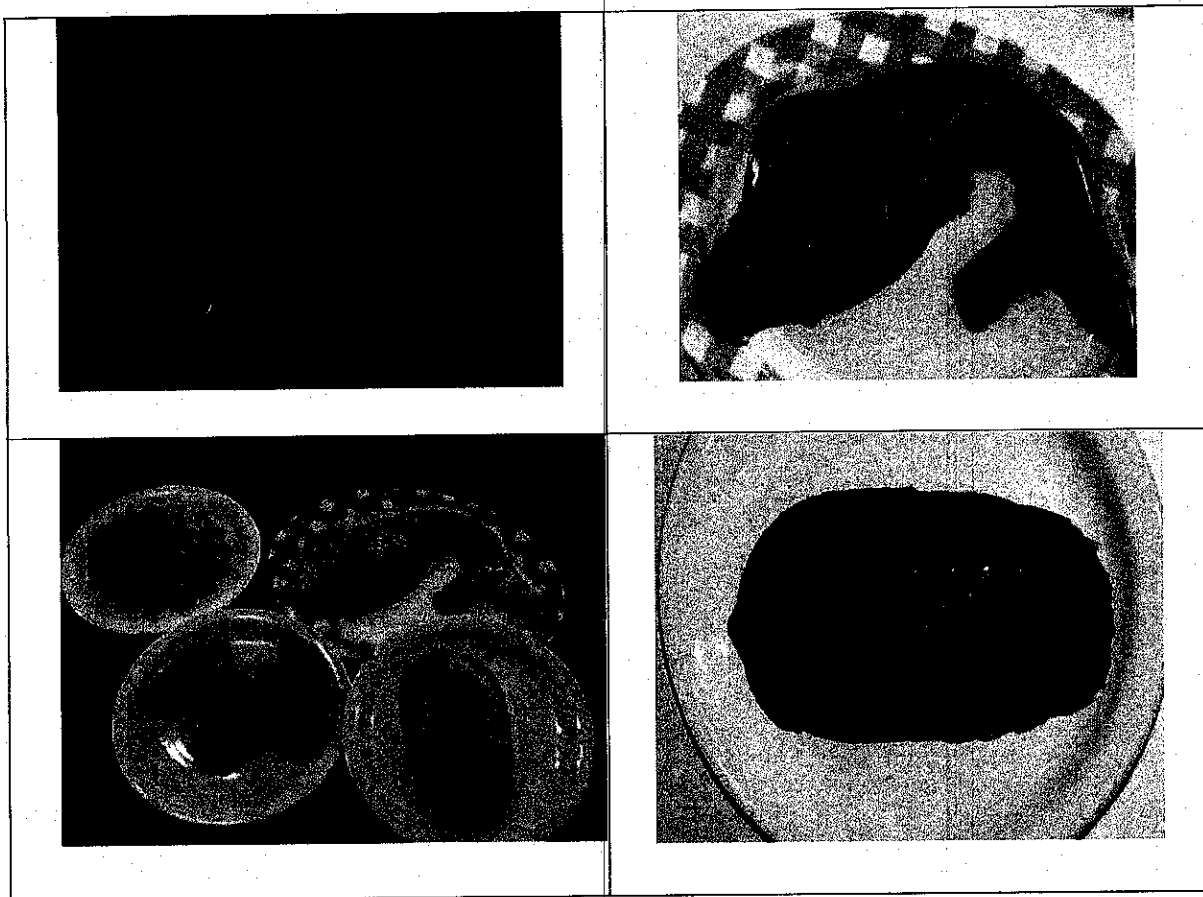
Por su parte, el Ing. José Molina, hijo del fallecido José Molina Sánchez, refiere la historia de la empresa familiar.

Este era apicultor desde joven. Se recibe en la escuela Industrial, como técnico químico, e inicia estudios de grado en la Facultad de Agronomía de la UNC (Mendoza). Al volver a San Juan, trabaja en la finca familiar en miel, y cría de animales menores, para luego incorporar la elaboración de dulces. Primero se dedica a la elaboración del dulce de membrillo, luego higos en almíbar, c/ nuez, zapallo en almíbar con nuez, almendras y alcayota.

le-er

En la década del 60 abre el establecimiento elaborador "La Huaqueñita". El Sr Molina fue reconocido por las características destacadas de la forma de moldear al dulce de membrillo, tan artesanal, que tenía moldes con distintas formas, tan sorprendentes como racimos de uva, forma de pez, budineras con formas de ciervos, etc.

Su producto era uno de los más reconocidos en su época.



El Sr. FRANCISCO PIZARRO, de 70 años de edad, (dulces Pizarro) refiere la historia de su familia y posterior empresa elaboradora de dulce

Su papá tenía un puesto en la feria (calle Aberastain), el que vendía cereales, miel de barreal, etc. Traía productos de Barreal, porque su abuelo fue administrador de la Estancia El Leoncito. En España y San Luis estaba la báscula de San Juan, había un comedor para camioneros, y allí iba el padre a vender los dulces de membrillo, con gran éxito. Él tenía unos 11/12 años.

Su abuela materna tenía una finca en Ullum. Yanello siempre le traía a la abuela unas bolsas de membrillo. Lo ponían a hervir hasta que la cáscara se cuarteaba, luego lo pelaban a cuchillo. La fruta la rallaban a mano, y luego lo cocinaban con azúcar pilé (en terrones), en pailas, y cocinaban en cocina a querosén. Listo, lo tapaban con papel de seda.

Receita



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

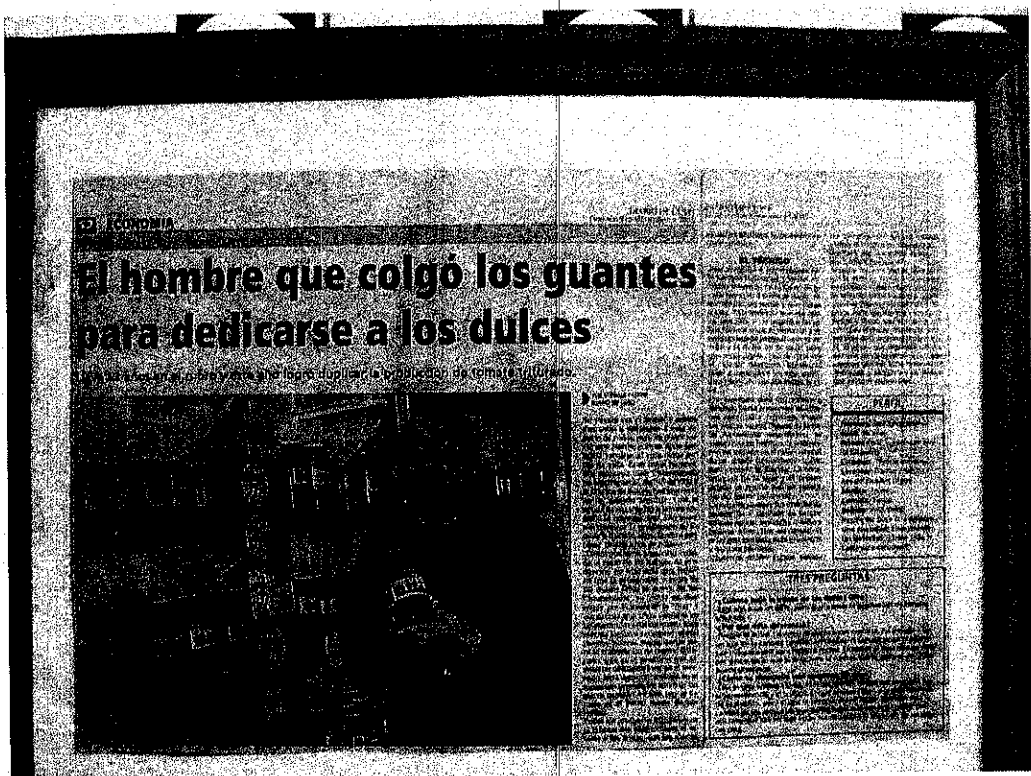
La fábrica Pizarro comienza en 1958, en una casa en Villa Rachel, prestada, ... pero un mes al año, con los membrillos frescos. Allí el padre hace trabajar a sus hijos, convoca a dulceras domésticas, que fueron las primeras empleadas, pero hacía poco, unos 1000 kg x año.

En los 60's pone la fábrica en una casa en Gral. Paz y Santiago del Estero. Les fue muy bien, pero vino una época que se puso precio máximo a los productos, y con ese precio no era posible hacer un dulce de calidad. Igualmente siguieron, y se les planteó un problema con la habilitación de la fábrica, porque la provincia dispuso que por razones de seguridad no se habilitaran establecimientos que tuvieran calderas en la ciudad.

Más o menos en 1978 se instalan en Santa Lucía, es una zona rural, no tienen problemas con la caldera, y allí tienen la plantación. Actualmente la empresa es llevada entre su esposa, y sus dos hijos.

Ellos crecieron con la venta en almacenes y autoservicios. Fueron líderes con el dulce en el mercado de Mendoza. Pero la comercialización cambió cuando vinieron los grandes supermercados... y además después de los 70's... se vendieron a cadenas multinacionales. Se perdió la relación amistosa, allí el proveedor se transforma en un número.

Otra de las fábricas tradicionales de dulce de membrillo rubio de San Juan es la llamada OLTA. La historia de la fábrica se resume en el siguiente artículo periodístico, que obra enmarcado en el salón de venta directa:



Diario de Cuyo, 9 de setiembre de 2001.

re u e u
José Pizarro



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Sr. Rodolfo Pons (Dulces Pons) relata que:

... aprendió a hacer dulce por enseñanza de su padre, inició sus actividades en la elaboración de conservas... y tomate triturado. De una manera precaria en sus comienzos en el Departamento de Pocito. La familia en los años 80 aproximadamente, recibe como herencia una finca en Rawson y allí comienzan a plantar sus primeras hectáreas de frutales. En la actualidad cuentan con 5 hectáreas con una producción anual de membrillos de aproximadamente 150.000kg

Las variedades implantadas son 2.5 Hectáreas de criollo y 2.5 hectáreas de la variedad INTA 105. Variedad que con el tiempo, determinan un muy buen tamaño de fruto, hasta 1 kg, pero con bajo contenido en pectina. Su mezcla les permite llegar al contenido de pectina necesario para un buen producto.

Hacen hincapié en la importancia para su empresa de contar con los frutos, ya que es la principal forma de cuidar la sanidad de la materia prima, aunque es costoso, no resignan la calidad asegurada, que les proporciona el manejo sanitario.

Actualmente la familia tiene su empresa propia en la calle Dr Ortega y Superiora. Rawson. Hoy trabajan en ella, su padre, madre y hermana. Elaboran una amplia variedad de dulces y conservas, Elaboran anualmente aproximadamente entre 80 y 90.000 kg al año de dulce de membrillo.

Comenta que en sus primeros ensayos cuando comenzó con la elaboración del dulce, conservaba los frutos enteros en tambores con agua y conservantes, lo que no le evitaba las grandes oxidaciones en el fruto. Años posteriores contrato a profesionales especializados, los que le proporcionan conocimientos sobre el manejo adecuado de las pulpas y diversa formas de conservación. Mejora sustancialmente la calidad de los dulces, calidad que hoy los hacen reconocidos.

El Sr Walter Garroti es el encargado de la fábrica de dulces de la Escuela de Enología, donde se elaboran los dulces de membrillo, los que son vendidos en la misma cooperadora de la escuela.

Desde la escuela de Enología de San Juan, se les enseña la tradición a los alumnos que pasan por la fábrica, con los conocimientos impartidos se protege la calidad.

Esta escuela es una de las que cuenta con una planta elaboradora en muy buenas condiciones y participa activamente en el proyecto de la DO del dulce.

En la Escuela de Enología - fundada por Sarmiento en 1862) se registra que ya hacia 1940 se elaboraba dulce de membrillo; y se enseñaba a los alumnos su elaboración.

Otras Escuelas Agrotécnicas (hay 12 públicas + 2 de gestión privada) y otros establecimientos educativos provinciales cuentan con fábricas en las que se enseña a los alumnos de nivel medio a elaborar dulce de membrillo.

lecci

Rodolfo Pons



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

Por otra parte, en el seno del Comité promotor, se ha debatido sobre como los procesos de elaboración se han ido adaptando a las circunstancias económicas y técnicas:

"En San Juan se guardaba la fruta en frío, almacenada en cajones de 30 kg. Se enfriaba a 0°C y perduraban hasta aproximadamente fines de agosto. Se tenía la precaución de terminar con toda la elaboración sin pasar más tiempo, ya que se observaba un deterioro en la estructura de la pectina, con lo que favorecía la mala gelificación de la pasta. Por otro lado en San Juan por tradición se destabacaba el fruto y se pelaban antes de ingresar a la paila, lo que antiguamente beneficiaba el color dorado rubio del dulce. Tradición que se ha podido ir modificando, gracias a los avances tecnológicos que se fueron incorporando, pero conservando la calidad de lo artesanal. (Ing. José Molina)

"El dulce antes se hacía con los membrillos frescos, los que conviene cosechar cuidadosamente y almacenarlo por unos 10 días, al fresco. Los membrillos se resguardaban en frigorífico, como las manzanas... todo el periodo de Alfonsín hasta la época de Menem. Luego, con el costo del frío se conservó la pulpa en frío con poco conservante, pero también dejó de hacer y la pulpa se conserva con conservantes (sin frío). Era el frigorífico San Juan SA (Jorge Gorcovsky, gerente) – Mendoza y Estado de Israel- (cerca de las vías del tren, y allí también iban uvas, melones)" "Todos los dulceros de la época guardaban ahí: Carlos Yornet (el único que sigue en actividad), el padre del Catuco Molina (La Huaqueñita), el padre de Chiaramontí. Otros: Eduardo Lara (que hacía un dulce bonito y a buen precio), Ignacio Olivares (de Puchuzum), Gustavo Benavidez, Monserrat. Su papá guardaba ahí, lo mejor a 0,5°C, otros a 4° C. (Francisco Pizarro)

Onofre Monserrat comenzó con los hermanos, finalmente se quedó solo, y ahora siguen los hijos (Profecía). Raúl Monserrat, a cargo actualmente, refiere que aprendió a hacer dulce por tradición familiar, y que los cambios técnicos e incorporación de maquinarias se realizan con el cuidado necesario para mantener el color, textura y sabor tradicional (ver: encuesta)

Como puede apreciarse, los procesos se modificaron, pero siempre buscando las alternativas técnicas posibles que permiten conservar la calidad del dulce tradicional, y a la vez contribuir a mejorar los rendimientos, los tiempos de elaboración, el empleo de mano de obra. También los establecimientos elaboradores han adoptado las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) que se llevan a cabo respetando las características heredadas para conseguir un producto "como lo hacía la Abuela". La maquinaria empleada, no hace más que reproducir los procesos tradicionales de escala casera.

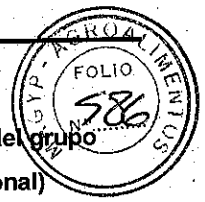
En las plantas elaboradoras de dulce, el mayor porcentaje de ingresos lo determina la elaboración del dulce en pan, y en menor grado la jalea de membrillo y la mermelada.

Por otra parte, el anclaje del producto en la zona, queda demostrado a partir de la gran cantidad de elaboradores artesanales del mismo, que hacen venta directa o en ferias del mismo.

le ve

Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
 (opcional)



6000

Juan Pan



La colección de fotografías corresponde a distintas Ferias Agroproductivas que se realizan en la Provincia (2014 -2015) donde los elaboradores artesanales ofrecen su dulce.

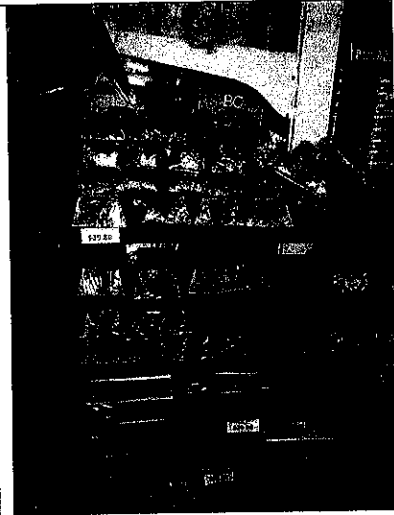
La identidad del producto se puede apreciar: con sus variaciones propias de cada elaborador, el dulce es siempre rubio.

Finalmente, una prueba del origen la constituye el propio rótulo, al consignar los registros de producto alimenticio y de establecimiento elaborador (RNPA – RNPE), que remiten a la provincia de San Juan.

COMERCIOS DE ALIMENTOS EN LA CIUDAD DE SAN JUAN:

Es interesante ver como el dulce de membrillo rubio tiene un lugar en los comercios sanjuaninos, aún no relacionados con el turismo:

revisar



Autoservicio Myriam, setiembre 2015



Panadería El Progreso,



VERMU, Concepción, ago 2014



Almacén Barrial, Concepción, jul 2014

✓ **Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de las condiciones de la IG/DO.**

El sistema de controles se dispondrá a través del cumplimiento del Manual de Elaboración descrito en el presente.

Se implementará un registro homologado de ingresos de frutos a establecimientos elaboradores (aunque cada uno de ellos lleva el propio, y se encuentra respaldado por los documentos de la compra); y en los casos de cultivos propios de los elaboradores, un registro de parcelas.

Cada establecimiento elaborador, finalmente, cuenta con un técnico responsable, conforme requiere la inscripción en el RNPE.

Por último, se propone mantener activo el Panel de Cata, a efectos de realizar análisis sensoriales de verificación de los parámetros registrados de la calidad

Botec 



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



particular, a partir de muestreos. El panel también intervendrá en la solicitud de admisión de nuevos miembros al Consejo Regulador.

✓ Responsable de Control de Genuinidad del producto:

Profesional Habilitado, responsable X

Organismo de certificación

Consejo Regulador

Completar los siguientes datos:

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

✓ Nombre del Consejo Regulador / Organismo:

Conforme indica la Ley 25.380 modificada por su similar 25.966, el Consejo Promotor que solicita el reconocimiento, cuenta con 180 días posteriores al reconocimiento para constituir el Consejo Regulador, como asociación civil sin fines de lucro.

✓ Nombre del contacto. Carlos Yornet y/o Jorge Pons.

✓ Domicilio.

✓ Teléfono/ Fax _____

Código de país + código de área + número de telefono

e. Método de obtención del producto

La elaboración del dulce rubio comienza por una cuidadosa recolección manual de los frutos, en estado de maduración apropiada (detectable por el color, el olor penetrante que desprenden y porque se reduce la pelusa sobre la piel), y sanos.

Los frutos se recolectan en bines, cajones o bolsas de arpillera plásticas

Se trasladan hacia los establecimientos de elaboración (en sus distintas escalas).

Es relevante señalar que el producto a amparar mediante DO es el dulce rubio de San Juan, cuyas particularidades se dan **en el proceso de elaboración**. El "saber hacer" comienza en la selección de proveedores que aportan a los elaboradores los frutos con la sanidad, madurez y calidad deseada por éstos; y que a su vez, reduzcan el proceso de selección en el ingreso al establecimiento elaborador.

Por otra parte, la porción descartada en ingreso a fabrica (que puede llegar a un 40 %) no se paga al productor primario: justamente se paga un sobreprecio para que los frutos vengan ya seleccionados, de modo de reducir el costo de mano de obra en la selección.

- VER DIAGRAMA DE FLUJO EN HOJA SIGUIENTE

le etc

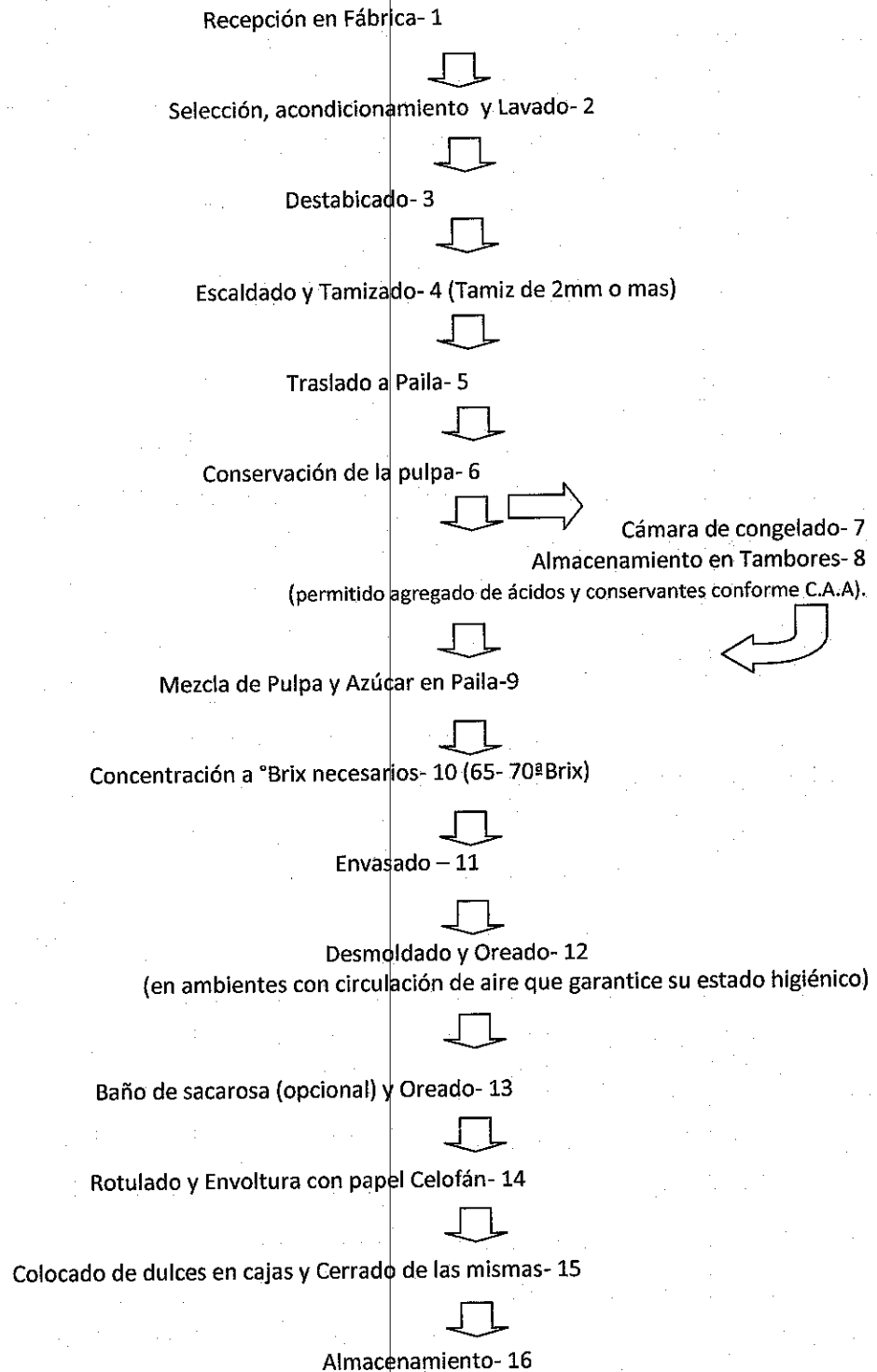


Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



DIAGRAMA DE FLUJO DE LA ELABORACIÓN DEL DULCE DE MEMBRILLO RUBIO.



Re E



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



1- **RECEPCIÓN:** Es importante el control la materia prima, su calidad. Las frutas deben llegar en buen estado sanitario. Si están atacadas por mosca de los frutos, carpocapsa, insectos, rotas, machucadas, etc. son separadas manualmente en la cinta de selección. Esta operación es relevante en la calidad del dulce, ya que si se elabora con membrillos atacados por pestes o con fruta en mal estado, esto se transfiere al producto final: los dulces resultantes, presentan sabores y olores extraños: a hongos, tierra, etc.

Los frutos **no deben permanecer mucho tiempo almacenados**, solo uno o dos días, ya que el membrillo es un fruto que después de cosechado, continua su proceso de respiración y metabolismo; pudiendo iniciarse procesos fermentativos en el mismo.

La sanidad y frescura de los frutos es un elemento determinante de la calidad del dulce que se pretende amparar mediante la DO.

2- **SELECCIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y LAVADO:** La selección se debe llevar a cabo, por madurez, grado sanitario o tamaño. Se puede realizar en cintas transportadoras o manual. El lavado es un punto de fundamental importancia, el método depende del tipo de membrillo que se recepcione en la planta elaboradora. El objetivo principal del lavado y/o limpieza es eliminar tierra, restos vegetales y lograr una importante disminución de la carga microbiana que las materias primas pueden traer superficialmente.

En el caso de los membrillos, reciben un lavado por inmersión en un tanque con agua. El agua, debe ser estrictamente controlada y acondicionada. Las buenas prácticas de manufactura indican, que se debe mantener una buena renovación del agua de lavado, por inmersión o aspersión, sin hacer recirculación de la misma, ya que las esporas bacterianas son resistentes a la clorinación.

3- **DESTABICADO:** En los emprendimientos pequeños, como las escuelas agro técnicas o cooperativas familiares, se lleva a cabo un aspecto más artesanal con respecto al des tabicado manual del fruto, proceso que en la industria con mayor volumen de elaboración, se realiza con máquinas destabificadoras, o se elimina el corazón en el tamizado.

El destabicado se lleva a cabo con el objeto de eliminar las semillas.

4- **ESCALDADO Y TAMIZADO:** Los frutos son cocinados (escaldado), previamente en pailas, o equipos escaldadores o cocinadores, para su posterior procesamiento como pulpa.

Se tiene en cuenta en el proceso de tamizado de las pulpas, realizarlo con cribas que permiten que el dulce presente un atributo sobresaliente, que es la capacidad de sentir al degustar el mismo la consistencia de las células pétreas del fruto, que lo caracterizan y distinguen de otros dulces como el de batata o de los de elaboración industrial, con una granulometría extremadamente fina y suave. En el proceso se eliminan también los restos de piel.

le ce ce 



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

El objetivo del escaldado es mejorar la textura, inactivar enzimas, eliminar oxígeno ocluido, evitar pardeamientos, etc. Es opcional el agregado de una cantidad mínima de ácido cítrico en esta etapa, para prevenir la oxidación.

Queda prohibido el agregado de pulpas de otras frutas (como por ejemplo manzana)

5- TRASLADO A PAILA: Esta operación se lleva a cabo si la pulpa va a elaboración directa, es decir, no va a ser conservada la pulpa en cámara de frío/ congelado o con conservantes en tambores. De acuerdo a los volúmenes producidos, se realiza en forma manual, en contenedores pequeños, o por cañerías.

6-7- 8- CONSERVACION DE LA PULPA: Los cuidados relacionados con la conservación de la pulpa dependen en gran medida de los volúmenes de elaboración.

Cuando los volúmenes son pequeños, normalmente se conserva la pulpa en cámaras de congelado o refrigerada (elaboradores artesanales, escuelas agrotecnicas)

Cuando los volúmenes de producción son más grandes, la conservación a lo largo del año o hasta su total utilización, normalmente se lleva a cabo en tambores con el agregado de ácido cítrico y partes iguales de sorbato y benzoatos. El sulfitado de la pulpa, es otra operación que también se realiza con el objetivo de mejorar el color y la conservación. La combinación y proporciones de los distintos conservantes permitidos por el C.A.A, deben ser controlados según norma; pero su combinación debe estar debajo de los máximos permitidos por este código.

El manejo de estos aditivos es un saber importante en la elaboración del dulce, en particular, la mezcla de los mismos, de modo tal que no queden restos ni sabores extraños en el dulce para consumo.

Se debe tener en cuenta un adecuado manejo de la acidez de la pulpa con el agregado de ácido cítrico. En el caso de que los frutos sean muy maduros, los valores de acidez de la pulpa será conveniente mantenerlos entre 3 y 3.5, acidez necesaria para lograr la gelificación indispensable para obtener el dulce con la consistencia justa y evitar el sangrado "sinéresis" del dulce terminado.

Se debe controlar la acidez de la pulpa, antes de ser agregado el ácido cítrico (jugo de limón a escala doméstica o artesanal).

Queda prohibido el agregado de sustancias colorantes naturales o artificiales.

9- MEZCLA DE PULPA Y AZUCAR: Esta operación se lleva a cabo generalmente en pailas de acero inoxidable, las que pueden ser: abiertas calefaccionadas a gas o con camisas de doble fondo con circulación de agua caliente o vapor, y/o concentradores a vacío. En esta etapa se debe tener muy en cuenta el manejo de tiempos y temperaturas de cocción para evitar el pardeamiento químico y oxidativo de las pulpas, con su correspondiente alteración del color, dando como resultados un producto oscuro y rojizo, producto en el cual no solo el color se ve comprometido, sino también sus cualidades nutricionales.

revel
[Handwritten signature]



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Queda prohibido el agregado de gelificantes/ espesantes.

10- **CONCENTRACION. °BRIX:** El objetivo de ésta medición es uniformar texturas del dulce, favorecer la conservación y calidad del dulce. El porcentaje de azúcar que se le agrega a la pulpa para elaborar el dulce, normalmente debe ser un 50% de azúcar, por un 50% de pulpa. Esta proporción puede reducirse a 60 – 40 %: depende del manejo que haga cada elaborador.

Los tiempos de cocción necesarios para alcanzar los °Brix requeridos - como mínimo 65° Brix según CAA - implican saberes tácitos, ya que las pulpas no son uniformes.

La medición debe llevarse a cabo con Refractómetro, instrumento necesario para la lectura correcta de ésta concentración de sólidos solubles que le darán al dulce las condiciones adecuadas de conservación, textura y aspecto.

11- **ENVASADO:** El proceso de llenado de moldes (cada establecimiento posee moldes según tamaño y presentación de venta) y pesado, normalmente se realiza de forma manual, con los elementos necesarios para lograr el pesaje correcto, como balanzas.

12- **DESMOLDE Y OREO:** El estacionamiento y secado es fundamental realizarlos en ambientes adecuados e higiénicos, el aireado es de singular importancia que el mismo no esté contaminado con polvo, bacterias, etc. Se utilizan, en algunos casos, forzadores de aire frío en verano o calefaccionados en invierno, con la seguridad higiénica ambiental, para evitar contaminaciones posteriores.

El tiempo de desmolde es, normalmente, entre 24 o 48 horas, que es el correspondiente al clima seco de la zona de elaboración. Eventualmente, también se aplican saberes tácitos para determinar el mejor momento para el desmolde.

13- **BAÑO DE SACAROSA/ CUBIERTA DE AZUCAR:** Es indistinto y depende del producto final que se desea obtener. Este proceso contribuye a un secado de la superficie y deshidratación de la misma más acelerado.

El azúcar utilizada es refinado, de 1º calidad, no admitiéndose de inferior.

14- 15- **ENVOLTURA EN PAPEL CELOFAN Y OREADO:** El material que se utiliza para el envoltorio en un 99% es papel celofán, el que estará en contacto directo con el producto. También está permitido envasar en hojalata, polipropileno, polietileno.

Las formas de presentación del producto son en lingotes que pueden pesar desde 450 gr a 650 gr normalmente, en bombones de diferente gramaje y formas (lingotito, cubos, redondos), en bandejas plásticas de 500gr, en cajas de madera de 1 kg, también se presenta en cajas de cartón de 5 kg, etc.

No existe exclusión de peso para el envasado de los dulces con DO.

Queda prohibido el uso de papel film de uso alimentario, para envoltorio y/o envasado de los dulces a comercializar con sello de la DO.

Leve
Jose Pan



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



16- ALMACENAMIENTO: Hasta su distribución. En ambientes con temperaturas controladas, higiénicos y libres de animales.

Finalmente, el transporte del establecimiento elaborador hacia la boca de expendio al consumidor, cumple con las reglamentaciones de transporte de sustancias alimenticias.

Su aptitud para consumo, resguardado en ambientes apropiados, puede extenderse a más de 18 meses. Sin embargo, el consumo que entrega al consumidor las cualidades sensoriales descritas en esta solicitud, se estima en unos 90 días desde su elaboración.

f. Vínculo con territorio

✓ Histórico.

Historia de la elaboración y consumo del producto: su integración al patrimonio gastronómico local:

Como se ha señalado antes, San Juan es una provincia con tradición en la elaboración del dulce de membrillo rubio, lo que fue escrito en el libro *"Sabores de la Memoria"*, (H.de Gargiullo. 2001⁶), donde describe *"el orgullo de las señoras al presentar sus dorados panes de dulce de membrillo, creando una verdadera competencia de perfección artesanal entre ellas"*.

Como casi todos los productos "tradicionales", nacen con la elaboración para autoconsumo, la que continúa: es parte **de la tradición culinaria local**, puesto que es común que se elabore dulce en los hogares sanjuaninos de toda capacidad adquisitiva, para autoconsumo; tradición que no se ha perdido, pese a la existencia en el mercado de dulces elaborados por empresas alimentarias.

Actualmente se elabora en escala doméstica a partir de la misma fruta – ya que las plantas forman parte de los huertos familiares y jardines, bordea cultivos en fincas, etc- o bien, adquiriendo la pulpa en alguna de las escuelas agrotécnicas que la elaboran y venden a través de sus cooperadoras; o simplemente, mediante intercambios entre vecinos, en mercados de proximidad, etc.

Por su durabilidad (no requiere frío ni formas de conservación, durante por lo menos 90 días), ya hace más de 100 años formaba parte de la dieta de baqueanos, exploradores y trabajadores mineros, ya que era la forma de ingerir fruta.

Asimismo, y en épocas que la comercialización de frutas estaba más sujeta a los ciclos estacionales, también constituía el modo de suministrar fruta a los niños fuera de temporada.⁷

⁶ Hebe Almeida de Gargiullo. 2001: Sabores de la Memoria. De Membrillo y Jales: Editorial Martín. San Juan. Argentina, pag. 111.

⁷ Entrevista a Renzo Caputo, ex Director de Desarrollo Agropecuario.

Hebe Almeida de Gargiullo



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

De las encuestas realizadas a los establecimientos se desprende que en la actualidad, las industrias sanjuaninas dedicadas a éste rubro son empresas pequeñas o medianas, normalmente de tradición familiar en la elaboración de éste producto, donde la toma de decisiones en la elaboración la lleva a cabo el dueño o técnicos. Muchos de ellos refieren haber aprendido de la tradición familiar; en otros casos, el aprendizaje se realizó –o complementó- a través de la enseñanza de la escuela agrotécnica, o bien de la Escuela de Enología y Fruticultura de San Juan (fundada por Domingo Faustino Sarmiento en 1862)⁸, a la que concurrían varios de los integrantes del comité promotor.

El dulce de membrillo se encuentra en todas las ferias, incluso almacenes barriales (a veces al lado del industrial, cuyo precio es un 50 % menor) y verdulerías, locales de venta de productos regionales, panaderías (algunas incluso elaboran el propio, como Samat).

Los sanjuaninos aprecian el dulce de membrillo, a partir de las experiencias de su infancia, y de toda una vida de consumo, a partir de la cocina familiar o la compra en comercios.

Este producto ha sido seleccionado como exponente de la cocina sanjuanina, como puede apreciarse en diversas recetas y programas televisivos, como “Cocineros Argentinos”

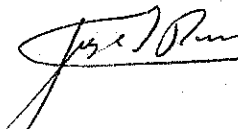


Cocineros Argentinos muestra a todo el país la gastronomía de San Juan
En el marco del INTA Expone Cuyo los conductores del programa que se emite por la TV Pública cocinan perrito de cerdo y lingotes de dulce de membrillo, acompañados de música y gran cantidad de personas.

<http://nardalepes.com/tags/membrillo>
Llegan los membrillos de otoño y en San Juan ya están preparando ese lingote precioso de dulce rubio. Si lo hacen en casa para que el dulce no tome color oscuro deben hervirlos enteros rápidamente, enfriarlos y procesar su carne sin piel ni semillas.

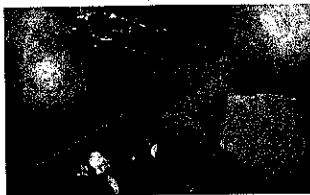
En los diarios locales es común que aparezcan notas como éstas:

⁸ Sarmiento dijo en relación a esta Escuela: “La Quinta Normal será el campo de ensayo. Ella nos dotara desde luego con las plantas que nos faltan. Ella nos mostrara el uso de los instrumentos de labranza que economizan los gastos y la pérdida del tiempo. Mañana, ramos nuevos de industria agrícola, nuevas simientes, nuevas culturas, ofrecerán medios de riqueza...”

le a Ee 

Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)



Domingo, 19 de Mayo de 2013 | San Juan

SABORES / EL MEMBRILLO

Un dulce con tradición

Es muypreciado en las tierras de San Juan, no sólo por sus propiedades sino también por los dulces que se hacen a partir del fruto. Además es un árbol ornamental para el jardín.
Por: María Inés Montes. Fotos: Federico Levato

La temporada ya empezó y podemos encontrarlos en todas las fruterías de la ciudad. Su aroma, textura y color le dan distinción a este fruto. Son muypreciados los membrillos de Jáchal, seguidos por los del Valle de Calingasta (con Barreal como principal productor), a los que la cordillera da al suelo ciertos minerales que los caracterizan. Otros puntos de gran producción de membrillo de la provincia son 25 de Mayo, 9 de Julio, Angaco y Caucete, entre otros.

Cuenta la tradición que las pailas no sólo las usaban nuestras abuelas, sino que estos utensilios pasaron de generación en generación, y hoy en día muchas familias sanjuaninas siguen el ritual de hacer este dulce. Acercándonos a los festejos patrios recordamos hoy las famosas recetas y que todos conocen porque algunas vez comieron dulce con queso, dulce con chocolate, membrillos en casco o unas ricas tostadas con jalea de membrillo (http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=573122#)



Adicionalmente, la heladería más importante de San Juan "Portho Gelatto" elabora un helado de dulce de membrillo único, que ha ganado premios en certámenes nacionales.

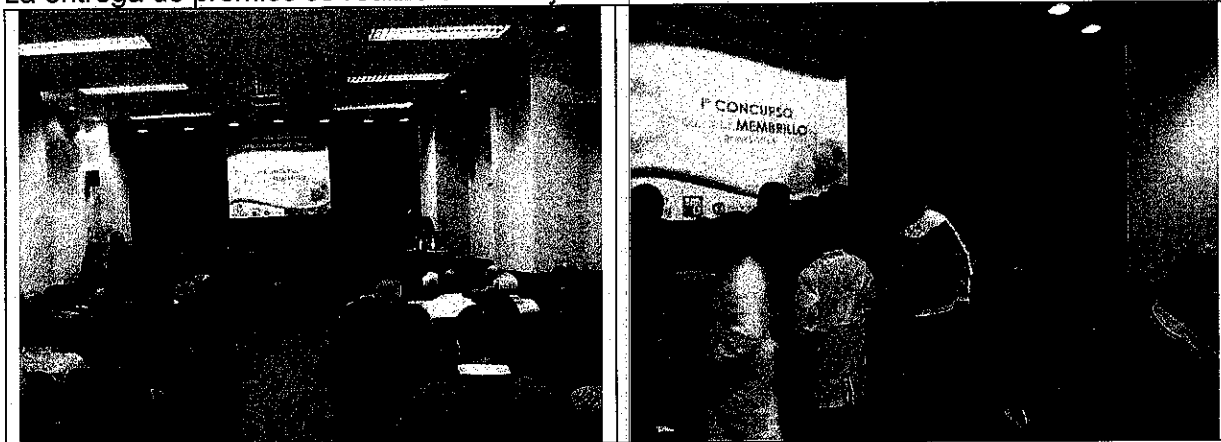
Concurso "Membrillos del Sol" 2015.

El Gobierno de la Provincia de San Juan a través del Ministerio de la Producción y Desarrollo

Económico, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación a través del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos - PROCAL- y la Universidad Católica de Cuyo, convocaron a elaboradores de Dulce de Membrillo, organizaron el Primer concurso Provincial sobre este producto típico sanjuanino.

Se recibieron 34 muestras, en tres categorías: 1) Empresas, 2) establecimientos educativos, cooperativas, instituciones; y 3) artesanal-casero.

La entrega de premios se realizó el 31 de julio de 2015.



✓ **Natural.**

El vínculo con el territorio se verifica con la calidad particular que presentan los membrillos cultivados en los distintos oasis productivos de la provincia de San Juan. Como todo producto biológico, presentan diferencias que fueron analizadas en sus aspectos físico-químicos.

Uno de los saberes involucrados en el proceso de elaboración es justamente la selección de la materia prima (membrillos).

Los membrillos no son homogéneos, ni en los distintos oasis productivos, ni siquiera en las distintas plantas.

José Pan



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

DENOMINACION DE ORIGEN - PROYECTO PILOTO PROCAL DULCE DE MEMBRILLO RUBIO DE SAN JUAN

Departamento	Análisis de fruta					
	9 de julio	Jáchal	Capital	Rawson	Valle Fertil	San Martín
Muestra	501	504	506	650	651	507
pH	3,76	3,75	3,97	3,62	3,97	4,1
°Brix	20,7	13,7	15,1	15	15,4	16,3
Ac. Total (ac. Malico)	0,485	0,147	0,238	1,03	0,59	0,293
Cenizas	0,538	0,238	0,378	0,376	0,359	0,275
Humedad	73,55	81,37	79,06	79,86	79,24	79,27
Pectina (pectato de Ca)	1,82	2,145	1,35	0,94	1,14	1,72
Sodio	12,9	7,7	3	32,4	44,3	21,5
Potasio	190	140,3	174,4	100,6	170,5	222,3
Hierro	0,2	0,6	0,3	1	0,9	0,6
Cinc	0,3	0,2	0,2	0,4	0,2	0,3
Calcio	8,9	10,9	24,9	10,2	13,1	7,9
Magnesio	9,1	8,7	12,2	10,3	10,3	8
Plomo	0	0	0	0,1	0	0

Síntesis de las determinaciones realizadas en el Instituto de Investigaciones Tecnológicas, MPyDE San Juan, a partir de muestras de fruta obtenidas de plantaciones en escuelas agropecuarias de distintos departamentos.

Los elaboradores de dulce (v. encuestas y debates en los paneles) vinculan claramente la calidad particular del dulce con las características de los frutos (aroma, sabor, firmeza, color, concentración de azúcares) derivadas de factores agroecológicos: clima, suelo, agua de riego, horas de sol, etc.; riego controlado, etc.

Por otra parte, los elaboradores cuentan con saberes que les permiten equilibrar las diferencias en la materia prima, lo que generalmente se da a partir de la mezcla de pulpas: todo ello con el objeto de obtener el dulce de membrillo rubio típico.

✓ Humano.

Es claro que los saberes compartidos por la comunidad sanjuanina elaboradora y consumidora del dulce de membrillo rubio, en sus variadas escalas (doméstica, artesanal, instituciones educativas y empresas agroalimentarias) confluyen en la elaboración de un producto típico, definiendo como tal aquellos que presentan "una" determinada calidad específica, con sus componentes objetivables y simbólica⁹.

Antes se han descrito los componentes de esta calidad, en sus dos dimensiones: objetiva (análisis físico-químicos, nutricionales, sensoriales) y simbólica: como la comunidad aprecia el producto, y lo incluye en su gastronomía.

Se combina el saber hacer con el saber degustar.

El factor humano en la elaboración es determinante en la calidad específica del dulce, puesto que como el producto parte de frutos —siempre cultivados en San Juan—

⁹ Diferenciar productos locales contribuyendo al desarrollo territorial / Marcelo Champredonde, Marcos Flavio Silva Borba – Montevideo: IICA, 2015.

6000



Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

Logotipo del grupo
(opcional)

es menester saber elegirlos, cosecharlos en el punto apropiado de maduración, transportarlos a fábrica.

Aquí deben ser cuidadosamente seleccionados, apartando los que estén dañados, en particular los que pudieron ser afectados por plagas como carpocapsa o mosca de los frutos, ya que en el caso de la primera, los restos en la fruta provocan un sabor desagradable, como a tierra o moho.

Otro saber importante es el manejo de las pulpas:

- a) A escala doméstica, la elaboración coincide con la temporada de cosecha de los membrillos: y se almacena el dulce elaborado.
- b) A escala artesanal –en muchos casos a partir de sus propios frutos- la pulpa se elabora y se almacena y reserva en freezers. Este sistema no permite cierta escala, debido al costo.
- c) A escala de empresas artesanales elaboradoras, la pulpa se produce en la época de cosecha (abril, mayo, hasta junio en algunos casos). Una vez elaboradas, se almacenan para producir dulce todo el año. En estos casos, el almacenamiento se realiza en bolsas colocadas en tambores, y se les agregan conservantes permitidos por el CAA (sorbato-benzoato principalmente, y debajo de los límites máximos autorizados) cerrándolas herméticamente.
- d) Tener presente que la presencia de estos conservantes se reduce en más de un 50 % en el momento de la cocción del dulce a altas temperaturas.
- e) Las mezclas de las distintas pulpas, es relevante al momento de elaborar un dulce típico: los elaboradores saben y conocen el producto al cual quieren llegar.

Finalmente, la elaboración del dulce propiamente dicho, implica herramientas, maquinarias, saberes que han ido evolucionando en función de la disponibilidad económica y de los costos de la mano de obra, pero que siempre buscan como fin lograr el dulce típico. (ver: anexo digital de fotografías de distintos establecimientos elaboradores)

El manejo de los tiempos de cocción aporta a las cualidades mas sobresalientes: color claro, textura firme, sabor a membrillo.

La dirección del responsable de la elaboración, y el control del proceso es una habilidad que aporta a la tipicidad, ya que se corrigen desvíos-proprios de una materia prima que no es nunca totalmente homogénea- y se testea en forma permanente.

g. Rotulado

- ✓ Mención de la IG/DO.

2020
[Handwritten signature]




Dulce de Membrillo Rubio de San Juan

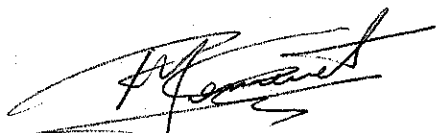
Logotipo del grupo
(opcional)

La mención de la DO, una vez obtenida, se hará a partir de un sticker u oblea, que se colocará en los establecimientos elaboradores participantes de la IG, a partir de la comprobación de la calidad específica identificada y reconocida.


h. Estimación de volumen comerciable anual:


El dato se aportará con más certeza a lo largo del proceso, ya que en San Juan se elaboran dulces de membrillo que no califican como típicos, y asimismo, depende de la conformación del Consejo Regulador.

Firma:  le al	Fecha:
Aclaración: Jorge Alberto Pons le al en E. Yornel	


RAUL MONSERRAT


Matias Pizarro


M. Teresa Delgado


Juan Acosta


Ofta S. R. L.
FELIPE CHIARAMONTE
SOCIO GERENTE



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Protocolo Membrillo Rubio de San Juan

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 52 pagina/s.