

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II-



### Proyecto Piloto: “DENOMINACION DE ORIGEN DULCE DE MEMBRILLO RUBIO – San Juan”

#### EL PRODUCTO CON CALIDAD DERIVADA DEL ORIGEN GEOGRAFICO:

El Dulce de Membrillo producido en San Juan es un producto reconocido por su calidad particular, derivada del origen de los membrillos y una profunda tradición en su elaboración en la Provincia, que data de más de un siglo.

Su color, textura, sabor y presentación lleva la impronta de generaciones de sanjuaninos que han sabido transformar los membrillos cultivados bajo el sol sanjuanino (mas de 600 ha) en un dulce de características inigualables, muy diferente al dulce de membrillo industrial.

Sus características:

- El COLOR, ya que una característica primordial del dulce de san juan es su color claro, “rubio” vs. el color oscuro, casi bermellón de los industriales.
- La TEXTURA y CONSISTENCIA, que se adjudica a la cantidad natural de pectina de los membrillos de San Juan, particularmente de la zona de Jáchal. La pectina es lo que produce la gelificación, y a la vez, esa sensación de “arenilla” en boca.
- Las materias primas: MEMBRILLOS y AZUCAR, únicamente. No tienen agregados de gelificantes, conservantes o colorantes, más allá del agregado opcional de jugo de limón o ácido cítrico.
- La forma de elaboración, que incluye destabicar (quitar el corazón) –y opcionalmente, perlar- los membrillos para mejorar su textura y asegurar el color claro, retirar las semillas, partes duras, etc.
- Una forma de presentación particular (tipo lingote), hoy bastante diversificada (bandejas, bombones, etc).
- La escala de elaboración, puesto que aun la agroindustria de mayor volumen de producción, utiliza procedimientos y recetas que respetan esa forma de hacer: solo membrillos y azúcar.
- Aparentemente hay conocimientos tradicionales involucrados en la elaboración, en cada escala de producción (domestica, artesanal, industrial local), a investigar.

La existencia de estas características permite iniciar un proceso de calificación de su calidad particular derivada de su origen geográfico.

### **ALCANCE:**

Agroindustrias elaboradoras de dulce de membrillo (unas 10) Escuelas Agrotécnicas; Cooperativas de elaboradores. Elaboradores artesanales; productores de membrillos. Grupo en proceso de identificación.

### **OBJETIVOS:**

- Investigar la calidad particular del dulce de membrillo de San Juan, a través de la realización de determinaciones analíticas (físico-químicas, sensoriales) que permitan establecer un vínculo calidad-territorio.
- Investigar las condiciones agroecológicas que influyen en la calidad particular.
- Reconstruir la historia y tradición del cultivo de membrillo y de la elaboración del dulce rubio en la provincia.
- Con sus resultados, y a través de la conformación colectiva de un protocolo de producto y del proceso de fabricación, conformar una solicitud de registro y reconocimiento ante el Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (SAGyP-MAGyP) de la solicitud de reconocimiento.

### **AVANCES A JUNIO DE 2013:**

- Se identificaron los elaboradores de dulce de membrillo a escala de agroindustria, artesanales y escuelas agrotécnicas.
- Se conformó el grupo promotor
- Establecimiento de la línea de base del proyecto: quienes son los que elaboran dulce de membrillo en San Juan a escala comercial (agroindustrias, artesanales y escuelas agrotécnicas).
- Se realizaron el 70 % de las encuestas a elaboradores.
- Grupo de trabajo interinstitucional e interdisciplinario, con profesionales de: EEA INTA San Juan y AER JACHAL; IPAF INTA; Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar; Escuelas Agrotécnicas San Juan; Ministerio de Producción y Desarrollo Económico, San Juan; Instituto de Investigaciones Tecnológicas (IIT-MPyDE); Centro de Referencia Análisis Sensoriales de Alimentos (CRESA-Universidad Católica de Cuyo), consultores de PROCAL y los elaboradores de dulce
- Investigación de la historia y tradición productiva, determinando que hace más de 100 años que se produce en la provincia, aunque con escasísimo resultado en hallazgos de documentación. No se encuentran escritos, por lo que la investigación se realiza a través de entrevistas.
- Muestreo de membrillos, pulpa y dulce de todos los oasis productivos de San Juan. Realización de análisis físico-químicos en el Instituto de Investigaciones Tecnológicas. Resultados en evaluación, para determinar que tipo de muestreos y técnicas se requieren en la próxima campaña.
- Definición de los parámetros de calidad a ser evaluados por un futuro panel de análisis sensoriales, a conformarse en el CRESA- Universidad Católica de Cuyo, Facultad de

Ciencias de la Alimentación.

- Se articula con Agencia San Juan de Desarrollo de Inversiones en orden a la realización de un estudio de la cadena de valor del membrillo en la Provincia.

**CONSULTOR A CARGO:**

- **Dra. Elena SCHIAVONE (2012)**
- **Lic. Dante Heredia (2013)**

**Supervisión y apoyo: PROCAL CUYO: Lic. Adrián Alonso.**