

PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS- PROCAL II-



PROYECTO PILOTO: “Denominación de Origen Dulce de Membrillo Rubio – San Juan”

INTRODUCCIÓN:

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.

- 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 PELAR los membrillos para mejorar su textura y asegurar el color claro, retirar las semillas, 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, pelados, y azúcar.

- Aparentemente hay conocimientos tradicionales involucrados en la elaboración, en cada escala de producción (domestica, artesanal, industrial local), a investigar.

La verificación de estas características permiten 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 rubrio en la provincia.
- Con sus resultados, presentación ante el Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (SAGyP-MAGyP) de la solicitud de reconocimiento.

RESULTADOS: (proyecto iniciado en mayo 2012)

- En proceso de identificación de los actores y conformación del grupo promotor
- Diseño y realización de encuesta de productores primarios de membrillos y de elaboradores de dulce.
- Constitución del 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 Analisis Sensoriales de Alimentos (CRESA-Universidad Católica de Cuyo), consultores de PROCAL y los elaboradores de dulce
- Investigación iniciada: historia y tradición productiva, determinando que hace más de 70 años que existe el cultivo comercial de melón en la

CONSULTOR A CARGO:

- **Dra. Elena SCHIAVONE.**