

Ing. Alim. Daniel Franco
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Jaleas y mermeladas





El término “*confituras*” se aplica a los productos obtenidos por la cocción de frutas, hortalizas o tubérculos junto con sus jugos y/o pulpas, con distintos tipos de azúcares. Dentro de ellas se incluyen las compotas, frutas en almíbar, mermeladas, dulces y jaleas.

Las **mermeladas** son aquellas confituras de consistencia untable elaboradas por cocción de frutas u hortalizas con distintos azúcares. El producto se presenta como una mezcla íntima de componentes de frutas enteras o en trozos. La proporción de frutas y hortalizas no debe ser inferior a 40,0 % del producto terminado, excepto en el caso de las frutas cítricas, en que se admite el 35 %.

Cuando la naturaleza de la materia prima lo exija (tomates, higos, frutillas, frambuesas y semejantes), se admite la presencia de piel y/o semillas en la proporción en que naturalmente se encuentran en la fruta fresca.

El producto terminado debe contener una cantidad de sólidos solubles no menor al 65,0%

Por su parte, recibe el nombre de **jalea** la confitura elaborada por concentración del jugo filtrado de frutas o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, con distintos azúcares. El producto tiene una consistencia semisólida; gelatinosa, firme y limpia al corte.

Debe presentar un aspecto límpido, sin partículas observables a simple vista, y contener una cantidad de sólidos solubles no inferior al 65,0%. Las jaleas de frutas cítricas pueden contener finos trozos longitudinales de la cáscara sana y limpia de la fruta correspondiente.

Características del mercado

Mermeladas y jaleas comparten el momento de compra del consumidor y tienen una pauta senso-

rial similar, una igual circunstancia de consumo y suelen exhibirse en los comercios en forma conjunta o muy cercana.

Ambos productos pueden consumirse como un “*untable*”, es decir, utilizarlos para acompañar alguna galletita de agua o de salvado, tostada, pan fresco, grisín, etc.; o bien utilizarse en repostería (elaboración de tortas, postres, galletitas dulces, pastelitos, y otros).

Las empresas integrantes del sector poseen un portafolio de productos, marcas y presentaciones con el que compiten en diferentes segmentos del mercado y en distintas regiones del país.

Por lo general mermeladas y jaleas se venden en potes de plástico o de vidrio. Existen diversas presentaciones que varían en función de la fruta utilizada (damasco, naranja, frutillas, etc.) así como también si son clásicas o *light*.

En lo relativo a ventas, en las mermeladas cabe distinguir dos aspectos: en primer lugar el papel que desarrolla la imposición de marcas en la percepción de los consumidores, cuyo correlato son las importantes diferencias de precio entre las distintas mermeladas, aún cuando se trate del mismo sabor y tipo (clásica o *light*); y, en segundo lugar, las significativas disparidades de precio existentes entre sabores o gustos dentro de una misma marca y tipo de producto.

En cuanto a este segundo elemento, la oferta de sabores de cada línea de mermeladas no es igual en todas las marcas. Sin embargo, las principales firmas del negocio abarcan una oferta de gustos muy similar. Dentro de este abanico se registran importantes diferencias entre los precios de las mermeladas más tradicionales (durazno, naranja, entre otros) y los elaborados en base a frutas de estación (frutilla, mora, frutos del bosque, entre otros).



Cadenas alimentarias

Las principales diferencias que existen entre los productos de primeras y segundas marcas radica en primer lugar en la calidad, seguida por la presentación del producto.

Las empresas productoras más importantes concentran su producción de pulpas (insumo) o mermeladas en Mendoza. Entre las mismas, BENVENUTO (La Campagnola), REDEPA (Canale) y MOLTO producen mermeladas en la provincia mencionada, mientras que la cordobesa ARCOR también posee su planta de pulpas en dicha localización, hecho que podría explicarse por la importante producción frutícola de la jurisdicción.

Los canales de distribución de las mermeladas pueden agruparse en el canal tradicional: almacenes, despensas, minimercados y autoservicios, canal de supermercados e hipermercados y hard discount y canal institucional: restaurantes, bares, establecimientos educativos y *fast foods*.

Mermeladas regionales y artesanales

Corresponde efectuar una distinción entre las mermeladas denominadas industriales, por un lado, y las **regionales** o **artesanales**, por el otro.

En general puede considerarse que las primeras implican una producción de carácter uniforme, en una escala mucho mayor a las regionales/artesanales, y con una distribución de alcance nacional. Por el lado de las mermeladas regionales y/o artesanales, se distingue la presencia de producciones en pequeña escala, y también de mermeladas de frutas típicas de cada región, y, aunque generalmente el radio de cobertura geográfica de estas empresas artesanales es de carácter local, algunas firma logran distribuir sus productos a nivel nacional colocando sus productos en las grandes cadenas minoristas del país.

Desde el punto de vista de la comercialización, mermeladas y jaleas industriales se presentan ante los consumidores bajo una determinada marca, lo que brinda un carácter fuertemente distintivo al producto. No todas las producciones artesanales, en cambio, poseen un nombre especial que las distinga del resto.

Comercio internacional

La evolución de las exportaciones de jaleas y mermeladas en los últimos cinco años muestra una tendencia decreciente. En relación a los destinos, los países limítrofes, en conjunto, totalizan el 65 % de los embarques, destacándose Brasil, con el 26 %.



Cadenas alimentarias

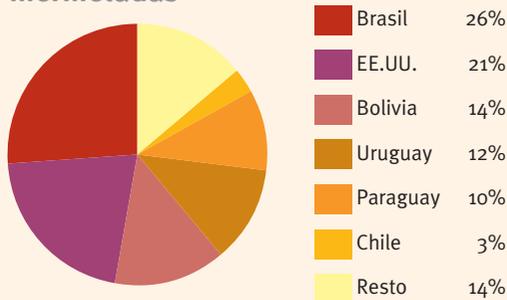


Exportaciones de jaleas y mermeladas



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre datos del INDEC.

Destinos de las exportaciones de jaleas y mermeladas



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre datos del INDEC.

Dentro de las presentaciones, predominan claramente las mermeladas en envases para consumo doméstico.

Presentación	Participación %
Mermeladas, en envases de contenido neto inferior o igual a 1 Kg.	91
Jaleas, excepto de membrillo, en envases de contenido neto inferior o igual a 1 Kg.	6
Jaleas y mermeladas, en envases de contenido superior a 1 Kg.	2
Jalea de membrillo, en envases de contenido neto inferior o igual a 1 Kg.	1

Importaciones

Las importaciones también evidencian una ten-

Importaciones de jaleas y mermeladas



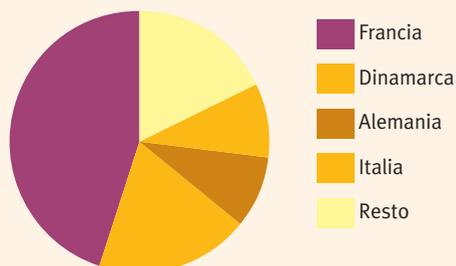
Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre datos del INDEC.

dencia a la baja. Sus principales orígenes son los países de la Unión Europea, con predominio de Francia. Los productos importados se comercializan principalmente en el mercado *gourmet*.

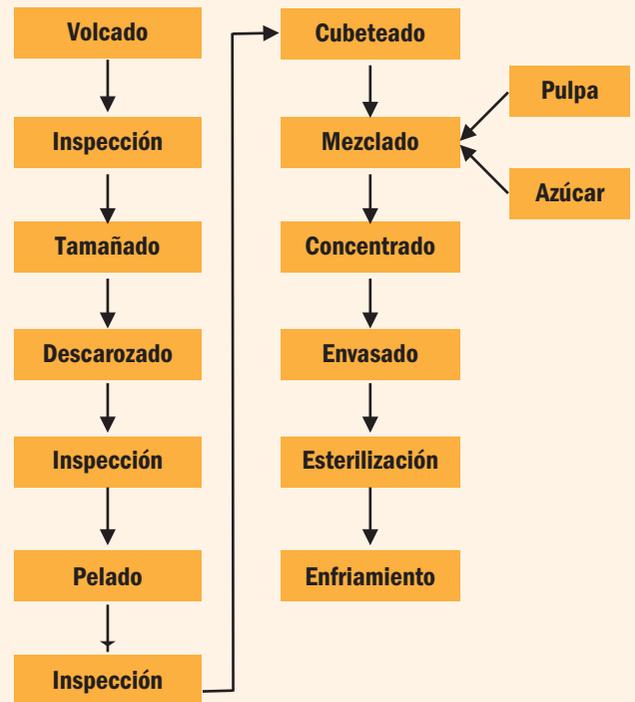
La balanza comercial es claramente positiva. Sin embargo cuando se analizan los precios unitarios, los productos importados presentan valores de 2 a 3 veces superiores a los que exporta nuestro país.

Presentación	Participación %
Mermeladas, en envases de contenido neto inferior o igual a 1 kg	98,5
Jaleas, excepto de membrillo, en envases de contenido neto inferior o igual a 1 kg	0,9
Jaleas y mermeladas, en envases de contenido superior a 1 kg	0,3
Jalea de membrillo, en envases de contenido neto inferior o igual a 1 kg	0,3

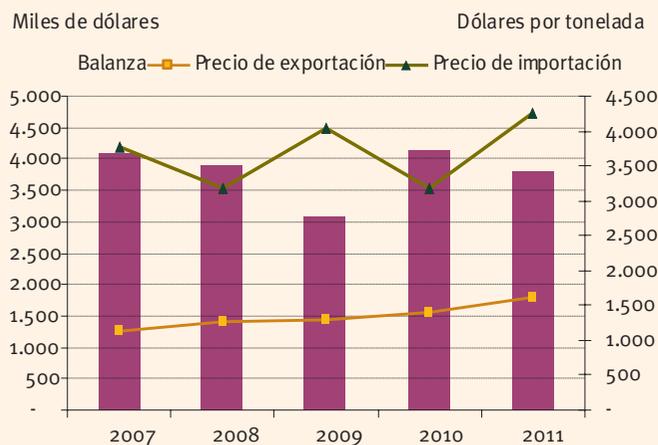
Origen de las importaciones de jaleas y mermeladas



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre datos del INDEC.



Balanza comercial y precios



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre datos del INDEC.

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración comprende tres etapas.

Una preparación previa que incluye, dependiendo de la fruta, su lavado, selección, clasificación por

tamaño, remoción de cáscara, carozos y/o semillas y el trozado o cubeteado. Este acondicionamiento tiene como objetivos eliminar frutas no aptas, reducir la suciedad y obtener un producto homogéneo.

En una segunda instancia la fruta se mezcla con los otros ingredientes, principalmente azúcar y se realiza la cocción y concentración. En este tramo el producto adquiere sus características sensoriales propias, al tiempo que la concentración y el agregado de azúcar permiten incrementar su vida útil.

Finalmente el producto obtenido es envasado y esterilizado. El tratamiento térmico se realiza para eliminar los microorganismos patógenos y aquellos que pueden alterar el producto. El diagrama de proceso que se presenta a continuación ilustra sintéticamente las distintas etapas de la elaboración de mermeladas.