



DOCUMENTO RESUMEN

Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09.



DULCE DE MEMBRILLO RUBIO DE SAN JUAN

Denominación de Origen – Resolución 14/2018

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina.

Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Dulce de Membrillo Rubio de San Juan.

Contacto

licpperez40@gmail.com – yornetsanjuan@gmail.com

Descripción general

La elaboración de dulce de membrillo forma parte de la tradición culinaria local. 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. Las plantas forman parte de los huertos familiares y jardines o bordean cultivos en fincas y es elaborado por agroindustrias, microemprendimientos artesanales, grupos cooperativos y precooperativos y escuelas agrotécnicas.



Presenta un TIPO definido en base a saberes compartidos por la comunidad sanjuanina: productores de membrillos, elaboradores de dulce, consumidores. Es reconocido como propio, tradicional y es emblemático. El producto tiene una reputación establecida, basada en su producción por varias generaciones, lo que ha servido a su trasmisión cultural y patrimonial. Forma parte de los hábitos de consumo alimentario y de las tradiciones productivas locales.

Descripción del producto y origen de las materias primas

La producción de frutos de membrillo y diferentes subproductos es tradicional en la Provincia de San Juan. El inmejorable desarrollo de la planta de membrillo en la provincia es debido a su adaptación a suelos salinos y a su versatilidad que 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). En consecuencia, los frutos son diferentes de los producidos en otras zonas geográficas del país y son buscados por elaboradores de otras provincias.

La singularidad del producto está vinculada a un determinado saber hacer, a prácticas locales que se movilizan para su elaboración a partir de una materia prima única: los membrillos cultivados en oasis bajo el sol sanjuanino. Esta tipicidad es responsable de una presentación y color, de un sabor único que se han identificado en el proceso de construcción de la DO para distinguirlo.

Características propias del Dulce de Membrillo Rubio de San Juan:

► **Fruta:** Membrillo (variedades criolla y Champion) cultivados en distintos oasis productivos de la provincia de San Juan. Solo pulpa de membrillo y azúcar, sin agregados de gelificantes o colorantes. Ácido cítrico o jugo de limón.

► **Color:** es su atributo más relevante, debe ser claro y uniforme, “rubio”: distintas tonalidades hacia el amarillo /naranja, castaño rojizo.

► **Olor:** a membrillo, sano, fresco y limpio. Intenso



► **Consistencia/Firmeza:** controlada, 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 ser pegajoso.

► **Textura:** Suave y firme en boca; con destacada granulometría que lo hace diferenciar de otros. Se deben sentir las células pétreas (como arenilla en boca).

► **Sabor:** a membrillo, particular en cuanto al equilibrio dulzor-acidez.

► **Dulzor:** mínimo 65° Brix. Este parámetro, junto con la humedad requerida del producto final, intervienen en la firmeza del dulce.

► **pH:** entre 2.8 y 3.7

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

► **Acidez Total:** 0,4 - 0,7

► **Humedad:** 14-29%

Zona geográfica

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. 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.

Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

El Historiador sanjuanino, Dr. Horacio Videla menciona en su libro “Historia de San Juan” 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 significó para San Juan, a fines de la época hispana, contar con una experiencia agraria más de dos veces centenaria. 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.

La elaboración del dulce se difunde a partir de la llegada a San Juan del Ferrocarril (1875) que trae azúcar barata del Noroeste Argentino. Se inicia así la producción doméstica para consumo familiar y luego sale a la venta entre vecinos, venta directa, en ferias y a turistas. Se elaboraba y se guardaba meses, envuelto en papel de seda, en la alacena. Alcanza escala comercial hacia la década del 40'-50'; y a partir de fines de los 50' y en los 60' comienzan las primeras agroindustrias sanjuaninas de elaboración de dulce.

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.

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.

→ Natural

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, 2014). La interacción de variedad (criolla y champion) y clima es determinante para el nivel de pectinas. En general los lotes de los productores son mezclas de estas variedades.

Se reconocen en San Juan la calidad de los suelos, el clima árido/desértico, las amplitudes térmicas, los más de 300 días de sol al año, la gran heliofanía, la baja humedad, la calidad y disponibilidad de agua: plantas irrigadas con aguas de deshielo de la cordillera de los Andes, distribuidas por los sistemas de riego de cada departamento y la escasa utilización de productos



fitosanitarios (en parte, debido al bajo precio de los membrillos: lo que implica a veces gran descarte de frutos dañados por plagas).

Esta combinación de factores agroecológicos promueve la concentración de azúcares, la firmeza de la pulpa, 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 y al saber producir en estas condiciones agroecológicas.

Método de obtención del producto

1. Recepción en establecimiento:

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. Los frutos no deben permanecer mucho tiempo almacenados, solo uno o dos días.

2. Selección, acondicionamiento y lavado:

Se hace selección por madurez, grado sanitario o tamaño. Se puede realizar en cintas transportadoras o manual. Los membrillos reciben un lavado por inmersión en un tanque con agua.

3. Destabicado:

Para eliminar las semillas. En los emprendimientos pequeños, como las escuelas agro técnicas o cooperativas familiares, el destabicado es manual. En la industria, se realiza con máquinas destabicadoras, o se elimina el corazón en el tamizado.

4. Escaldado y Tamizado:

Los frutos son cocinados, previamente en pailas, o equipos escaldadores o cocinadores, para su posterior procesamiento como pulpa. El tamizado de las pulpas se realiza con cribas de un tamaño mínimo aceptado de 2mm; en dulces domésticos, puede ser más grueso aún. En el proceso se eliminan también los restos de piel. El objetivo del escaldado es mejorar la textura, inactivar enzimas, eliminar oxígeno oculto, evitar pardeamientos, etc.



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

6. Conservación de la pulpa:

En cámaras de congelado o refrigerada, si los volúmenes son pequeños. 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 controladas según norma. 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.

7. Mezcla de pulpa y azúcar:

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 y con sus cualidades nutricionales alteradas. Queda prohibido el agregado de gelificantes / espesantes.

8. Concentración °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 - implican saberes tácitos (ya que las pulpas no son uniformes).

9. Envasado – Moldeado:

El proceso de llenado de moldes y pesado, normalmente se realiza de forma manual, con los elementos necesarios para lograr el pesaje correcto, como balanzas.

10. 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.

11. Cubierta de azúcar:

Es opcional. Este proceso contribuye a un secado de la superficie y deshidratación más acelerada del dulce.

12. Almacenamiento:

En ambientes con temperaturas controladas, higiénicos y libres de animales.

13. Envoltura- Presentación:

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 40 gr, en bandejas plásticas de 500 gr, 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.



Prueba del origen

Se implementa 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.

A su vez, cada establecimiento elaborador, cuenta con un técnico responsable, conforme requiere la inscripción en el RNPE.

Rótulo

El Dulce de Membrillo Rubio de San Juan reconocido con DO se identifica a través del siguiente logotipo.





**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría
de Bioeconomía**