

**DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL** 

# DO DULCE DE MEMBRILLO RUBIO DE SAN JUAN

JORGE ALBERTO PONS | SAN JUAN | 29 Nov 2024









Producto artesanal típico de San Juan, resultado de una combinación única del territorio, la historia productiva y la gente que lo elabora.









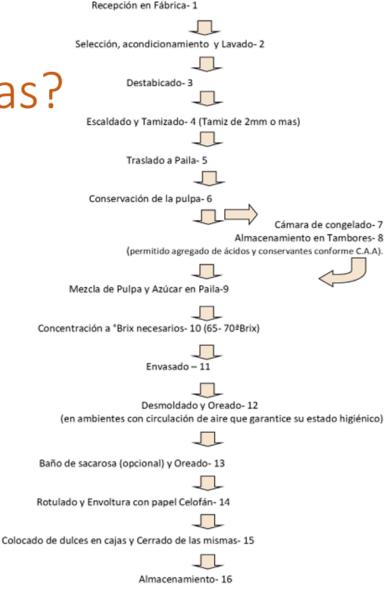


### Como lo hacen las empresas alimentarias?

#### PROTOCOLO DE ELABORACION:

Su confección es el resultado de acuerdos en el marco del debate de lo que se debe hacer y lo que no.

Elaboración en plantas comerciales (PYMES)





Es una confitura (art. 807 del CAA), categoría "dulce" (art. 811): textura firme y consistencia uniforme



COLOR: claro "rubio": distintas tonalidades hacia el amarillo /naranja, castaño rojizo.



Bien diferente al dulce de membrillo "genérico": marrón oscuro, bermellón, "rojo"



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 pegajoso.



TEXTURA: Suave y firme en boca; con destacada granulometría. Se deben sentir las células pétreas (como arenilla en boca)



El dulce de membrillo rubio de San Juan, además se caracteriza por:



### SABOR a MEMBRILLO, particular en cuanto al equilibrio dulzor-acidez



DULZOR: mínimo 65 ° Brix

ACIDEZ total: 0.4-0.7



PARAMETROS Físico-químicos relevantes:

Ph entre 2.8 y 3.7; humedad: 14-29



Materias Primas: Solo pulpa de membrillo y azúcar, sin agregados de gelificantes o colorantes. Acido cítrico o jugo de limón. Conservantes autorizados CAA en pulpa





#### Noviembre 2016

Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación

#### DEFENSA DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN







CONCURSO PROVINCIAL DEL

## DULCE DE MEMBRILLO RUBIO

| Convocatoria para empresas, instituciones educativas y elaboradores artesanales a pequeña escala. Recepción de muestras:

**HASTA EL VIERNES 17 DE MAYO** 

Av. Ig. de la Roza 316 (O),

1° piso, Mesa de Entrada de DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROPECUARIO

8 A 13HS.



MÁS INFO

SOBRE CONDICIONES
Y REQUISITOS EN
sisanjuan.gob.ar

...



Ministerio de **Producción**, **Trabajo e Innovación** 



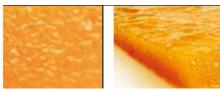
#### PROCESO DE CATA DEL DULCE DE MEMBRILLO RUBIO





















Pane	l de An	Cl alisis Senso	Católica de RESA rial de dul	ce de me	mbrillo.	
Observaciones: Para la mue	estra de d	lulce que us considere r	sted va a eva nás apropia	aluar, end do.	eierre en un cír	culo el valor que
Fecha:	Código :					
Nombre: :						do estado to
Color: 0 1 2 3 Marrón - Rojizo	4.5	4 <u>5</u>	6	7	8 Rubio Claro	9 10
Olor: 0 1 2 Poco Típico	3		5 <u>6</u>	7	8	9 10 Típico
Firmeza: 0 1 2 3 Muy Blando	Po	4 <u>5</u> oco Firme	6	7	8 9 Muy Firme	10
Aroma: 0 1 2 Desagradable	3	4	5 <u>6</u>	7	8	9 10 Agradable
Acidez: 0 1 2 Poco Acido	3	<u>4</u> op	5 6	7		9 10 Elevada
Sabor: 0 1 2 3 Débil	4	5	6	7	8 9	10 Intenso
<b>Dulzor:</b> 0 1 2 3 Bajo		<u>5 6</u> Medio	7	8	9 10 Elevad	
Granulometría: 0 1 2 3 Refinado		Medio 5	6	7	8 9 Grues	
Evaluación Global: 0 1 2 3	4	. 5	6	7	8 9	10







#### BENEFICIOS DE LA DO

- 1. Protección del Producto
- 2. Reconocimiento de calidad
- 3. Valor agregado
- 4. Sostenibilidad
- 5. Promoción y Marketing

- 6. Accesos a Mercados
- 7. Implicación comunitaria
- 8. Investigación y desarrollo
- 9. Diferenciación competitiva



**DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL** 







