AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

DO DULCE DE MEMBRILLO RUBIO DE SAN JUAN

JORGE ALBERTO PONS | SAN JUAN | 29 Nov 2024

Global Gateway

Financiado por la Unión Europea

EUIPO
OFICINA DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE LA UNIÓN EUROPEA

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

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

DULCE DE MEMBRILLO RUBIO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

de San Juan

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

DULCE DE MEMBRILLO RUBIO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

de San Juan

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

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)

DIAGRAMA DE FLUJO DE LA ELABORACIÓN DEL DULCE DE MEMBRILLO RUBIO.

Recepción en Fábrica- 1

Selección, acondicionamiento y Lavado- 2

Destabicado- 3

Escaldado y Tamizado- 4 (Tamiz de 2mm o mas)

Traslado a Paila- 5

Conservación de la pulpa- 6

Cámara de congelado- 7

Almacenamiento en Tambores- 8

(permitido agregado de ácidos y conservantes conforme C.A.A).

Mezcla de Pulpa y Azúcar en Paila-9

Concentración a °Brix necesarios- 10 (65- 70ªBrix)

Envasado – 11

Desmoldado y Oreado- 12

(en ambientes con circulación de aire que garantice su estado higiénico)

Baño de sacarosa (opcional) y Oreado- 13

Rotulado y Envoltura con papel Celofán- 14

Colocado de dulces en cajas y Cerrado de las mismas- 15

Almacenamiento- 16

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

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)

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

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

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Noviembre 2016

Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación

DEFENSA DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VII 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

San Juan Gobierno | Ministerio de **Producción, Trabajo e Innovación**

PROCESO DE CATA DEL DULCE DE MEMBRILLO RUBIO

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Universidad Católica de Cuyo
CRESA
Panel de Análisis Sensorial de dulce de membrillo.

Observaciones: Para la muestra de dulce que usted va a evaluar, encierre en un círculo el valor que considere más apropiado.

Fecha:_____ Código : _____

Nombre: :_____

Color:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Marrón - Rojizo — Rubio Claro

Olor:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Poco Típico — Típico

Firmeza:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Muy Blando — Poco Firme — Muy Firme

Aroma:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Desagradable — Agradable

Acidez:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Poco Acido — optimo — Elevada

Sabor:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Débil — Intenso

Dulzor:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Bajo — Medio — Elevado

Granulometría:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Refinado — Medio — Grueso

Evaluación Global:
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

AL-INVEST Verde
DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

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

AL-INVEST Verde

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

¡GRACIAS!

Global Gateway

Financiado por la Unión Europea

EUIPO
OFICINA DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE LA UNIÓN EUROPEA