

AL-INVEST Verde



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.





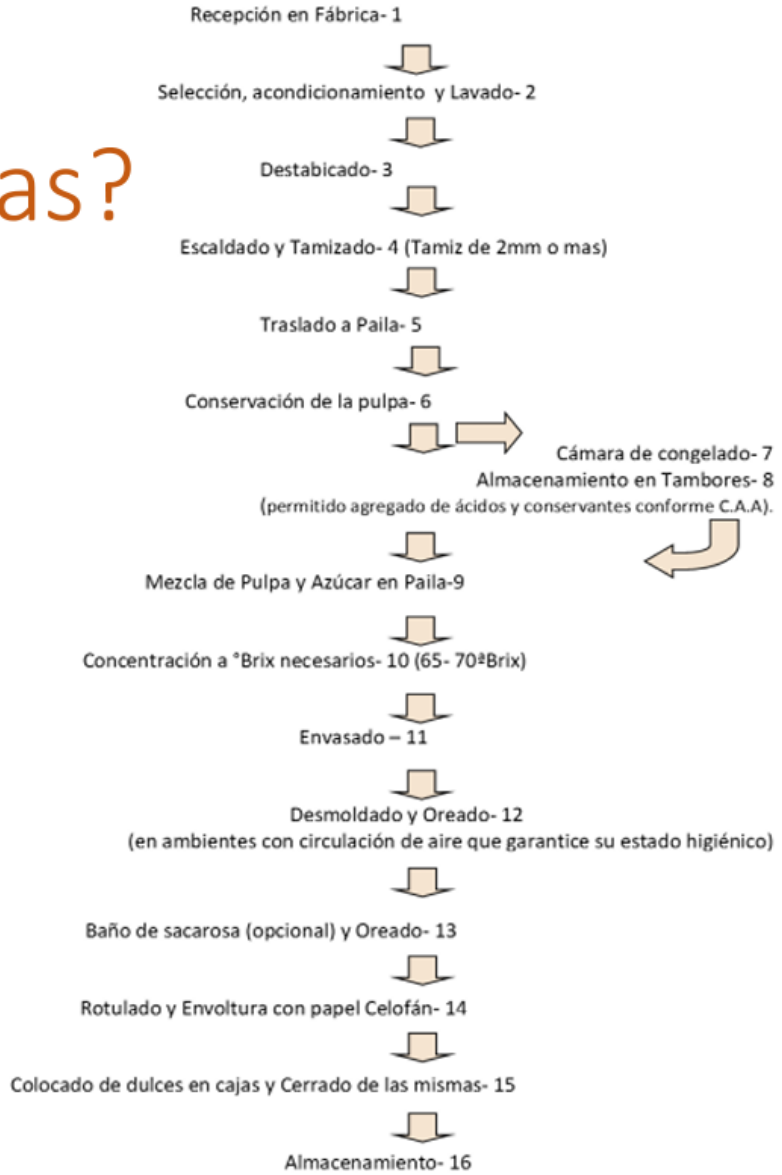


Como lo hacen las empresas alimentarias?

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



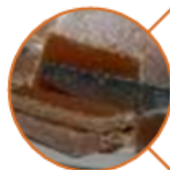
COLOR: claro “rubio”: distintas tonalidades hacia el amarillo /naranja, castaño rojizo.



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




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



PROCESO DE CATA DEL DULCE DE MEMBRILLO RUBIO





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

