

San Rafael y el sur de Mendoza celebran: la ciruela deshidratada obtuvo su Protocolo de Calidad nacional

21/05/2025



Un nuevo paso hacia la diferenciación y el posicionamiento internacional de uno de los productos estrella del sur mendocino: la ciruela deshidratada de variedad d'Agen oficializó su Protocolo de Calidad para acceder al prestigioso Sello Alimentos Argentinos, una certificación que garantiza excelencia, trazabilidad y valor agregado.

El logro fue fruto del trabajo conjunto entre el Laboratorio de Deshidratado de Frutas y Hortalizas del INTA EEA Rama Caída, la empresa Nevada S.A., el Comité de Exportadores de Ciruela Industria de Mendoza (CECIM) y el Clúster de Ciruela

Industria.



La implementación de este protocolo apunta a establecer estándares de calidad superior y asegurar la trazabilidad del producto.

Además busca consolidar su identidad y diferenciación en mercados nacionales e internacionales.

Hay que destacar que el sur de la provincia, concentra más del 80% de la producción nacional de ciruela para industria, convirtiéndose en la principal región productora del país.



En San Rafael y General Alvear, la ciruela es un motor económico clave, con miles de hectáreas cultivadas y decenas de plantas dedicadas a su deshidratado.

Según datos del Clúster de Ciruela Industria, la provincia destina más de 10.000 hectáreas a este cultivo, generando trabajo para más de 5.000 familias entre productores, cosechadores y operarios de plantas.

CHARLA INFORMATIVA PARA ELABORADORES

Como parte de la difusión de este avance, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca brindará una charla informativa el martes 27 de mayo a las 10 h, destinada a elaboradores interesados en obtener el Sello Alimentos Argentinos, que certifica origen, calidad y compromiso con la producción nacional.

Este hito marca un antes y un después en el camino de la ciruela mendocina hacia mercados de mayor valor, con la mira puesta en diferenciarse por calidad y no solo por volumen.

