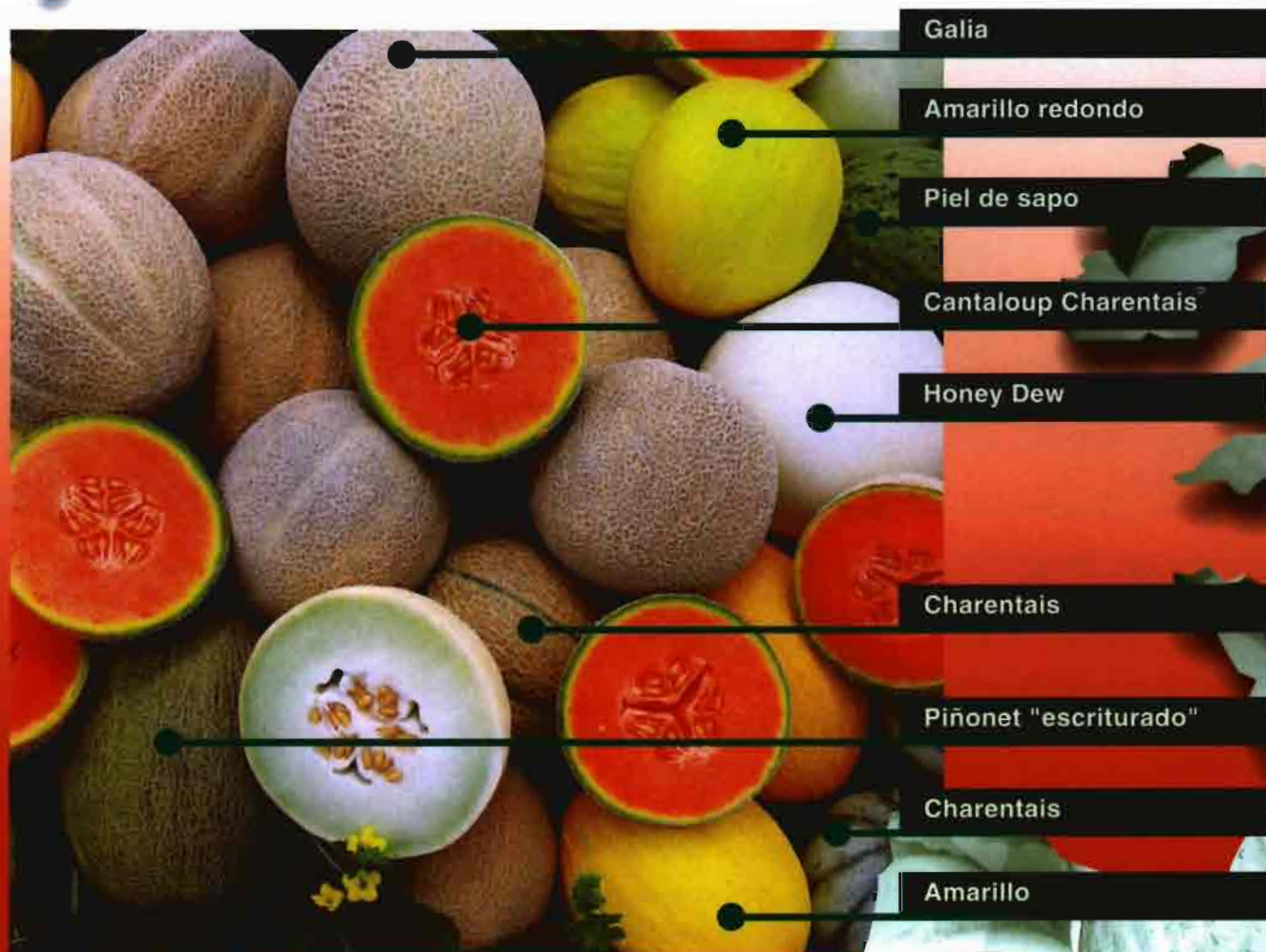


Melones en Europa y en el mundo



Estimación de superficie cultivada en Europa:

España	42.248 ha
Italia	23.000 ha
Francia	18.500 ha
Grecia	9.800 ha
Portugal	1.100 ha
Países Bajos	200 ha



El cultivo del melón ha pasado de ocupar puestos secundarios a estar en primera línea del comercio internacional hortícola. La aparición de nuevos tipos y variedades apoyan los desarrollos de marketing que permiten esta expansión productiva y comercial

SUMARIO

La situación europea	25
Significado del cultivo en España	27
Los mercados y los gustos	27
Melones en otras latitudes	29
Un mercado en expansión; el Reino Unido	33
Contribución al conocimiento del cultivo y comercialización del melón	31

Colaboraron en este informe:

Carlos Deulofeu

José M^a Torres

Wilfredo Moran

Jamil Al-Nima

Alex Bingham

Francisco Sallit

La situación europea

El melón, (*Cucumis melo*) es, presumiblemente, originario de África, aunque dada la gran variabilidad genética de esta planta existente en India, numerosos expertos se inclinan a creer que ese subcontinente ha sido el área donde la especie se originó. En todo caso, se registra ya su cultivo por egipcios y hebreos desde tiempos bíblicos (2400 A.C.). Los romanos le conocían y eran muy afectos a su consumo. Los árabes le cultivaron en Valencia y Murcia, y fue llevado a América por los conquistadores españoles.

La producción europea de melón se encuentra actualmente en auge. Este auge se inicia en 1992, con la aparición de numerosas variedades nuevas y la introducción del melón como monocultivo en numerosas grandes empresas comerciales. España es el ejemplo más claro de este desarrollo, apoyándose sobre la producción de regiones muy especializadas y sobre estructuras comerciales potentes. España sola se encontraría en condiciones, por ejemplo, de abastecer la totalidad del mercado francés. Los Países Bajos se ubican inmediatamente detrás en volumen de producción, seguidos por la propia Francia.

En el relativamente corto plazo de dos decenios, el melón ha pasado de ser un cultivo estacional mediterráneo más a ser uno de los «pesos pesados» entre los cultivos hortícolas europeos. Esto ha sido el resultado del desarrollo del consumo, de la creación de variedades y de las estrategias comerciales sofisticadas.

A nivel productivo, los avances más notables son los que conciernen a las variedades. De toda esta evolución, lo que más ha favorecido al consumidor es la seguridad de la calidad interna del fruto. Los melones «vitrificados» han abandonado los estantes de las fruterías. Elegir un melón no es más un juego de azar.

El arribo de estas nuevas variedades ha revolucionado también la organización de la producción. Aquella ha coincidido con el traslado de la producción hacia áreas donde adquiere dimensiones industriales. El melón se convierte en un monocultivo de grandes empresas debido a la mecanización y a la evolución de las técnicas de cultivo. La búsqueda de la precocidad lleva a una localización del mismo en los países mediterráneos. España saca partido de su posición geográfica y logra casi decuplicar sus exportaciones a Francia en el lapso de diez años (de 7.700 t en 1986 a 63.000 t en 1997). Este proceso se vio también favorecido por la aparición de variedades de larga vida (LSL), lo que resuelve el problema de su transporte, dejando suficiente tiempo para su comercialización en el punto de venta. Debido al mismo hecho, los abastecedores de Europa en los meses invernales son Brasil, Costa Rica, Israel, Sudáfrica, y últimamente Uruguay y Honduras, donde ANECOOP está produciendo unas 1.000 t anuales bajo su marca «Bouquet».

El melón es una de las frutas más populares y tradicionales de verano en los países de clima mediterráneo, cada país «productor», consume prioritariamente su propio tipo tradicional de melón, así en Francia es muy popular el consumo de Charentais, en España consumimos, sobre todo, el tipo Piel de Sapo, en los países árabes se consume mucho melones tipo Ananas y en EEUU, por ejemplo, tiene un consumo fuerte de melón del tipo Cantalupo o Charentais, cosechado en sus Estados del sur y en los países de Centro América

Es, aunque parezca una contradicción, en los países no productores, en los que no hay una especial tradición de consumo, donde podemos encontrar en las estanterías de los supermercados más variabilidad de tipos de melón, y donde los últimos años está creciendo más su consumo.

El gran poder que están adquiriendo en Europa y EEUU las cadenas de distribución y la necesidad de los supermercados en aumentar y diversificar la oferta está cambiando los hábitos de consumo de los habitantes de los países «ricos». España y los otros países productores no están ajenos a estos cambios y se puede observar un aumento considerable de variabilidad de tipos de melón en nuestras tiendas así como la posibilidad de adquirirlos durante todo el año. Esto está favorecido, sin duda, por la gran variabilidad genética, por las nuevas variedades que soportan mejor un periodo largo de post-cosecha, y por un mejor uso de las técnicas culturales. En todos los casos, esto se apoya por una cadena logística muy desarrollada, camiones y barcos equipados con modernos sistemas de conservación.

Otro factor influyente en el consumo es el alargamiento del periodo de cosecha. Así en países como España, ya se pueden encontrar melones a mediados de marzo, procedentes de la producción de invernaderos en Almería, hasta cosechas tardías para de producción de otoño. En los meses de otoño e invierno son los países del Oriente Medio y norte de África los que ya están cosechando solamente para el mercado europeo y países más alejados de los mercados europeos, como los países de Centro y Sur



Eden, híbrido tipo Ananás.



Melón tipo Orange Flesh.

Resumen de las características comerciales del melón según los mercados de destino

Características	Mercado Nacional	Mercados europeos
Tamaño	Calibres grandes (2-3Kg)	Calibres medianos o pequeños según el tipo comercial (0,1-1Kg)
Forma	Preferentemente alargadas pero también se aceptan las redondeadas	Preferentemente redondeadas o semielípticas
Color externo	Color verde más o menos oscuro; algunos tipos ligeramente dorados en madurez	Se acepta casi cualquier color pero interesa que denote madurez
Color interno	Blanco o blanco cremoso	En principio, se aceptan diversidad de colores
Textura y sabor	Carne crujiente y con menos frecuencia la semiblanda. Muy dulce	Cualquier textura, aunque la blanda y semiblanda debe ir acompañada de un alto índice de azúcar
Rayado de la piel	Un ligero rayado	Sin rayar o muy rayado. Un escriturado intermedio puede no resultar comercial

Las casas de semilla están investigando para ofrecer al mercado melones diferentes a los que hoy encontramos en las tiendas de fruta; en un futuro no lejano tendremos un más amplio abanico de oferta de melón durante todo el año.

América, están produciendo prácticamente todo el año con variedades cada día más adaptadas a la posibilidad del transporte con barco, con lo que disminuye su costo final y se está haciendo del melón una fruta que puede ser consumida por amplias capas de población durante todo el año.

Pero esto no es, sin lugar a dudas el final. Las casas de semilla están investigando fuertemente para ofrecer al mercado melones diferentes a los que hoy en-

contramos en las tiendas de fruta, melones más atractivos, de diferentes formas, medidas y colores, que junto al desarrollo de nuevas áreas de cultivo y la mejora de los sistemas de transporte hará en un futuro no lejano que tengamos un más amplio abanico de oferta de melón durante todo el año.

Se trata, en resumidas cuentas, de innovar y sorprender al público, comunicando la innovación mediante técnicas adecuadas. Lo nuevo no se compra espon-



Melón tipo Honey Dew.



Melón tipo Crenshaw.



Interior melón Chanterais liso.



Interior melón Amarillo redondo.

táneamente; es necesario explicarlo y hacer ver al consumidor la ventaja que puede obtener al adquirir ese producto. Paradójicamente, es en los países no productores - que tampoco tienen tradiciones de consumo de este fruto fuertemente arraigadas - donde mayor éxito tendrá la diversificación de variedades en las góndolas de los supermercados.

Significado del cultivo en España

España es el mayor productor, exportador y consumidor de melones en Europa. No obstante, no consigue imponer su liderazgo impulsando la diversidad de tipos de esta fruta a nivel de punto de venta. Junto con Francia y los Países Bajos forma la trilogía de exportadores fuertes a nivel euro-

peo, pero con una gran ventaja en lo que respecta a volúmenes exportados (192.000 t de España contra 36.000 de Francia y 22.000 de los Países Bajos). Los principales importadores son el Reino Unido (100.000 t), Alemania (53.500 t), Bélgica, (25.200 t), Francia (40.950 t) y los Países Bajos (53.500 t) - éstos dos últimos actuando tanto como importadores como exportadores. Gran Bretaña y Alemania son mercados en plena expansión, que son dominados por los exportadores españoles. Como suministradores extracomunitarios destacan Brasil, Costa Rica, África del Sur e Israel, pero con fracciones de mercado pequeñas. Es de señalar que las exportaciones francesas a sus socios comunitarios, si bien pequeñas en volumen, incrementan su importancia

relativa si se las mide en valor, lo cual indica la calidad de su producto.

Los mercados y los gustos

Los gustos de los mercados de exportación difieren de los de los consumidores españoles. El cuadro adjunto, según Llanos Company (1998), resume estas diferencias.

El melón se consume normalmente en fresco y durante todo el año. Mediante la gran gama de tipos y variedades existentes, es posible mantener la oferta a lo largo del año, y también a gustos y hábitos de consumo de diferentes países. Las distintas variedades, adaptándose a los distintos nichos de mercado, de acuerdo con los gustos anteriormente descritos, son una poderosa arma

de «marketing». Los grupos de variedades más importantes son los siguientes:

Tipos españoles, grandes - 1,3 a 3 kg - forma ligeramente elíptica, piel color verde y carne firme, de color blanco cremoso. Las tres variedades más conocidas y cultivadas son la Piel de Sapo, Rochet y Tendral. Últimamente están apareciendo variedades híbridas, de apariencia similar a las tradicionales y con características agronómicas positivas, aunque aparentemente de menor calidad gustativa.

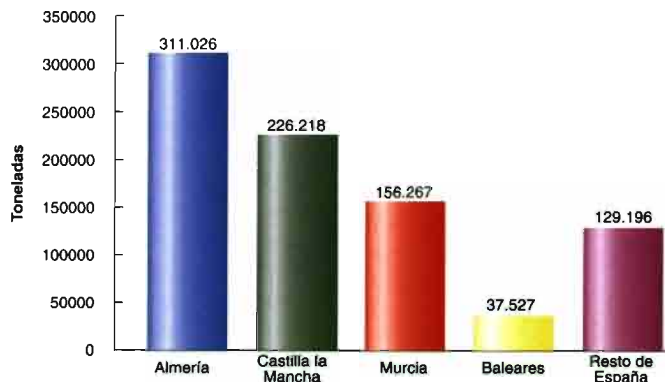
Las variedades Piel de Sapo son las más cultivadas en España, cubriendo más de la mitad de la superficie. Su característica distintiva más importante son las manchas de color verde oscuro repartidas sobre la piel.

Las distintas variedades, adaptándose a los distintos nichos de mercado, de acuerdo con los gustos de los consumidores, son una poderosa arma de «marketing»

Las variedades del grupo Rochet han sufrido un retroceso los últimos años, estando su superficie estabilizada en las 6.000 ha. Se cultivan básicamente en la provincia de Ciudad Real. Es una variedad precoz a media precoz, resistente al transporte, aunque no se conserva tan bien como la anterior.

Tendral negro se encuentra en franco retroceso, cubriendo una 3.000 ha. De producción tardía, se comercializa básicamente en otoño-invierno. Es de producti-

Comunidades españolas más productoras



vidad inferior a otras variedades, razón por la cual ha sido sustituida por el tipo Piel de Sapo.

Tipos amarillos

Se caracterizan por el color amarillo de su piel y los tonos blancos cremosos de su carne. Son melones de maduración precoz con muy buena resistencia al transporte, por lo cual se cultivan básicamente para la exportación. La superficie de estas variedades ha ido retrocediendo en los últimos años, cultivándose principalmente en las provincias de Almería y Murcia.

Tipo Galia

Se cultivan unas 4.000 ha de estas variedades, la mayoría de ellas en Almería. Tiene frutos de tamaño mediano, con piel muy estriada de color verde, que se torna amarillenta con la madurez. La carne es de color blanco-verdoso y muy aromática.

Tipo Cantaloup o Charentais

Se cultiva en unas 1.500 ha, principalmente en las provincias de Almería y Murcia. Tiene frutos de tamaño mediano, de piel lisa verde clara con acanaladuras verde oscuras. Carne anaranjada, muy aromática en la madurez. Responde más a los gustos gastronómicos

franceses que a los españoles. Soporta mal la manipulación y el transporte, aunque se están incorporando variedades de «larga vida» para superar este inconveniente. Su mercado seguirá siendo el francés

Tipo «Supermarket»

También conocido como «americano». Algunas variedades se cultivan esporádicamente en España; se cultiva y consume en Italia, México y los Estados Unidos de América.

Tipo «Honey Dew»

Sus variedades tienen piel y carne blanca, aunque algunas tienen carne anaranjada. El fruto es ligeramente elíptico y la piel lisa, ligeramente acostillada. Tiene un alto contenido en azúcares, aunque su sabor no siempre responde a este hecho.

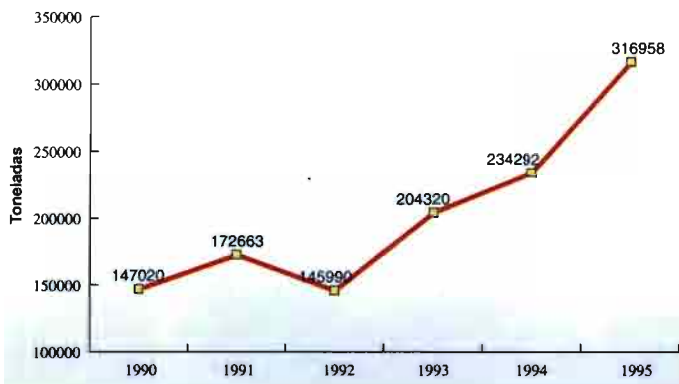
Zonas de producción

Las principales zonas productoras de melón en España se sitúan en Andalucía (siendo Almería la principal provincia productora), Extremadura, Murcia, Castilla-La Mancha y la Comunidad Valenciana.

Almería

La producción ha aumentado en los últimos años debido principalmente a la introducción de los tipos

Exportaciones españolas



Charentais y Galia, manteniéndose constante la producción de melones verdes y disminuyendo la de melón amarillo.

Murcia

En los últimos años la superficie ha disminuido, y ha aumentado el rendimiento debido a la introducción de nuevos híbridos, tanto en Galia, como en Amarillo, altamente productivos, con resistencias a enfermedades, etc.

Castilla La Mancha

Es la principal zona productora de melones tipo español. La mayor parte del melón que se produce en esta zona va al mercado interior.

Comunidad Valenciana

Casi la totalidad de la producción es de melón español. La producción y la superficie no ha aumentado debido a la muerte de la planta por causas vasculares.

Exportaciones españolas de melón

Las exportaciones de melón en los últimos 10 años han ido aumentando. En un principio, las exportaciones empezaron siendo de melón amarillo. A continuación se introdujeron los Galia, los Charentais y los híbridos de Amarillo. La introducción de estos nuevos tipos supuso ese aumento de las exporta-

ciones, ya que casi la totalidad de la producción se destina al mercado exterior. El nuevo melón Piel de Sapo, con variedades que producen melones más pequeños y redondeados, también encontrará su lugar en el mercado de la exportación.

La superficie total dedicada a melones de piel lisa ha disminuido en un 60%, con el melón tipo Charentais está ocurriendo lo contrario, ha aumentado en un 68% la superficie cultivada.

El mes de máxima exportación es julio, y el 94,4% de las exportaciones se concentra durante los meses de mayo, junio, julio, agosto y septiembre. Es importante saber que las posibilidades de crecimiento en exportación, se centran durante los meses de octubre, noviembre y abril, porque la producción es posible y el mercado lo demanda.

Superficies y producciones

En los últimos 10 años, la superficie dedicada a la producción del melón ha disminuido en un 42%, mientras que la producción lo ha hecho en un 4,76%. Esto es debido al mejor material vegetal que se traduce en mayores rendimientos, mejoras técnicas de cultivo, etc.

Si analizamos la evolución de los distintos tipos de melón, vemos que la superficie total dedicada a melones de piel lisa ha disminuido en un 60% en los últimos 10 años. Lo mismo ocurre con el melón Tendral, en el que la superficie dedicada a este melón se ha reducido en un 64%.

Sin embargo, con el melón tipo Charentais está ocurriendo lo contrario, ha aumentado en un 68% la superficie cultivada, mientras que la producción se ha triplicado..

La superficie dedicada a otros tipos ha disminuido en un 16%, mientras que la producción ha aumentado en un 61%.

Melones en otras latitudes

Centroamérica

La producción de melones en Centroamérica para mercados de exportación se inició en la década de los 70s, comenzándose en Guatemala, en la región de Zacapa, con producción de melones tipo Honey Dew. Inicialmente se contó con apoyo de programas de investigación oficiales gobierno y la Agencia Internacional para el Desarrollo (AID) norteamericana. Así fue como se iniciaron investigaciones de melones tipo Cantaloup, lo que favoreció el desarrollo del cultivo en toda la región, pues conociendo los requerimientos climáticos del cultivo se localizaron zonas ideales para



Foto superior: moderna planta de empaquetado en Honduras.

En la foto inferior: empaquetado al vacío de melones, también en este país.

hacerlo, principalmente durante las épocas en que los países consumidores no tienen producción propia.

Actualmente se producen melones para exportación y para consumo doméstico en toda la región, incluyendo Panamá. En Guatemala se producen melones principalmente en Zacapa que está ubicada al noreste del país, sembrándose alrededor de 8.000 ha de septiembre a marzo. El período de cosecha se inicia en noviembre, finalizando los primeros días de mayo; esto es debido a que la mayor parte de la producción está destinada al mercado de los Estados Unidos y Canadá. Los tipos de melones que aquí se cultivan son Cantaluopes en un 85%, de los híbridos Ovation, Sol Real, Acclaim, Veracruz de Novartis Seeds, Hymaark, Durango, Cristóbal del grupo Seminis y Honey Dew. Un 15% corresponde a los híbridos Perla de Oriente, Santana, Tan Dew y se están haciendo algunas pruebas con Galias. En los mercados locales se consumen principalmente Cantaluopes.

En Honduras se siembran alrededor de 9.000 ha de octubre a febrero; el pe-

ródo de cosecha se inicia en diciembre, finalizando los primeros días de abril. Las principales zonas de cultivo se encuentran ubicadas al sur del país, en San Lorenzo Valle y Choluteca. Allí se cultivan Cantaloupes en un 85%, de los híbridos Hymark, Cristóbal, Caravelle del grupo Seminis, Sol Real, Acclaim y Veracruz de Novartis Seeds. Debido a que un 90% de la producción va para Estados Unidos y un 10% para Europa, también se siembra un 14% de Honey Dew y aproximadamente unas 100 ha de

marítimo para Europa y Estados Unidos lo permiten. Aquí se siembra un 65% de Cantaloupes y de esta producción, un 60% se exporta a Estados Unidos y el resto a Europa. También se obtiene un 20% de Amarillos (Dorado, Melao) y su producción se exporta a Europa y un 15% de Honey Dew, cuya su producción se exporta a EE.UU. Se están sembrando 200 ha de Piel de Sapo y unas 150 ha entre Galias y Charenteis.

En Panamá se siembran alrededor de 1.000 ha, de las cuales el 80% son Honey Dew destinados al mercado americano y el 20 %, Amarillos destinados al mercado Europeo. Se están haciendo algunas pruebas con melones Galias y Charenteis, pero no hay áreas significativas. Los sistemas de comercialización que se utilizan varían de acuerdo a los productores, pero existen compañías que producen, transportan y comercializan a la vez, como por ejemplo Del Monte, Hondex, Capco, Fresh Quest, Dole y otras como Chiquita, que financian a los agricultores para asegurar la comercialización. Actualmente se está desarrollando fuertemente el cultivo de sandías para exportación a Europa, del tipo Seedless y algunas híbridas, especialmente en Guatemala, Honduras, Costa Rica y Panamá.

Brasil

El Brasil se presenta como uno de los países del continente americano con mayor potencial de producción y exportación de melones hacia el mercado europeo. La producción brasileña de melón está concentrada en el nordeste, particularmente en los estados de Río Grande del Norte y Ceará, siendo el 95% del total de melón exportado producido en Río Grande del Norte. El melón en Brasil ocupa cerca

Actualmente se producen melones para exportación y para consumo doméstico en toda la región; la mayor parte de la producción está destinada al mercado de los Estados Unidos y Canadá.

de 10.000 ha con una producción anual estimada en 180.000 t, representando las exportaciones del 40 al 50% de esa producción (72.000 a 90.000 t/año).

de 10.000 ha con una producción anual estimada en 180.000 t, representando las exportaciones del 40 al 50% de esa producción (72.000 a 90.000 t/año).

melones exóticos para consumo interno, tipo Galias y Piel de Sapo (Total y Sancho). En Nicaragua se cultivan alrededor de 200 ha de Cantaloupes, exportándose para Estados Unidos, vía marítima. En este país existen áreas adecuadas al cultivo, pero no existe infraestructura marítima para exportación. En Costa Rica se siembran alrededor de 7.000 ha de noviembre a febrero, el periodo de cosecha va de enero a primeros días de abril. Las principales zonas de cultivo son: Guanacaste, Nicoya, Orotina y Parrita, es aquí donde se ha logrado una mayor diversificación de tipos de melones, debido a que las condiciones de infraestructura y transporte



de 10.000 ha con una producción anual estimada en 180.000 t, representando las exportaciones del 40 al 50% de esa producción (72.000 a 90.000 t/año).

La exportación está destinada sobre todo al Reino Unido y a Alemania, a Holanda y a los países nórdicos. La concentración de la producción de melón brasileña ocurre en el mismo momento en que el frío perjudica la producción en España. Se produce una reducción de la oferta española en los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero, lo que ofrece oportunidades para el ingreso de fruta brasileña a los mercados de la Unión Europea.

De las cinco variedades de melones producidas en

Brasil (Amarillo, Piel de Sapo, Galia, Cantaloupe y Orange Flesh), el tipo Amarillo es el más importante, destinándose 7.200 ha por año al cultivo de esta variedad. El Brasil está en la lista de los cinco mayores productores mundiales de melón amarillo. La productividad media alcanzada por los productores y empresas centrados en la exportación está alrededor de las 30 a 35 t/ha.

Se verifica en Brasil un fuerte crecimiento de la producción, consumo interno y exportación de melones «nobles». En ese segmento, el incremento de la superficie cultivada de melón tipo Piel de Sapo y Galia en el año 1999 es de cerca del 20% en relación con 1998. Con esto,



Empaquetado de melones tipo Galia en Egipto destinados al consumo interno.

Brasil tendrá unas 1.000 ha de melón Piel de Sapo, con un potencial productivo de alrededor de 40 t/ha. Para el melón tipo Galia se estima un área de 900 ha en 1999, con una productividad media de 30t/ha.

La introducción de nuevas variedades de melones nobles, del grupo Piel de sapo y Gália (variedades globalizadas, como Sancho y Galileo) ha determinado un sensible aumento del consumo interno de esos melones, dado que esas variedades

presentan una alta performance productiva y una alta calidad para el consumo (Brix elevado, aroma, buena conservación poscosecha) y también se abren definitivamente posibilidades concretas de exportación para Europa de variedades ya consagradas mundialmente y que están respondiendo plenamente a las condiciones ambientales y de manejo de la producción.

La estructura de producción para el mercado de exportación se está adecuando para atender las exigencias cualitativas, cuantitativas y de regularidad de los exigentes países europeos. Así, los cuidados con la calidad del producto final, el control de los residuos de los tratamientos químicos, inversiones en plantas de envasado y cámaras de refrigeración, creación de sellos de calidad, embalaje personalizado y un plan de marketing para el melón de Brasil, son todas prioridades que están siendo trabajadas para este sector productivo.

Otro factor positivo para la exportación es la proximidad - unos 200 km - de la región de producción a los puertos marítimos de embarque para Europa, Natal y Fortaleza.

Las condiciones climáticas para la producción de melón son favorables, pues las regiones de producción de los estados de Rio Grande del Norte y Ceará presentan un período de producción con temperaturas elevadas, alta luminosidad y clima seco. La temperatura de la región oscila entre los 28° y 33° C durante el día, siendo la temperatura nocturna media entre los 20° y 25° C.

La lluvias son escasas y se concentran en los meses de enero a mayo, con índices pluviométricos de 765 mm/año y con una humedad relativa media anual de 68,5

Contribución al conocimiento del cultivo y comercialización del melón

El libro "Melones", coordinado por Alicia Namesny y publicado en la serie "Compendios" de Ediciones de Horticultura, es un aporte sustancial al conocimiento técnico del cultivo y conservación de este producto, incluyendo se

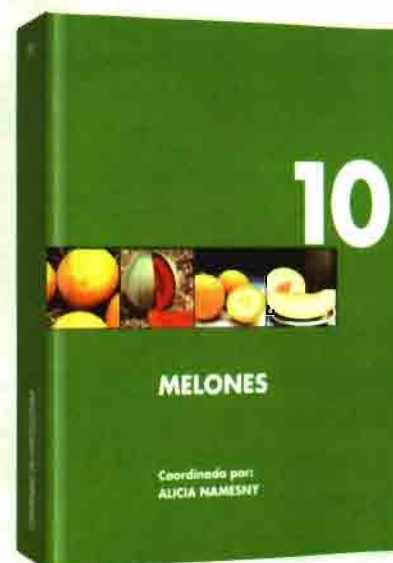
también un capítulo referente a la comercialización.

La obra reúne el concurso de veinticinco expertos sobre distintas facetas del melón, los cuales desarrollan sus conocimientos a lo largo de diecinueve capítulos de su especialidad.

Estos capítulos cubren aspectos tales como el mejoramiento genético del melón, sobre todo a la búsqueda de la "larga vida" - "long shelf life" o LSL - que permitan su exportación; calendarios de producción, la problemática del cultivo al aire libre y en invernadero, el uso del riego y de los plásticos, distintos aspectos fitopatológicos, los injertos y, por último, la obra dedica dos capítulos a problemas de poscosecha y comercialización.

Sin querer ser injusto con la mayoría de los veinticinco expertos que colaboraron, podemos no obstante mencionar los nombres de algunos de ellos, como José M. Torres, experto en tipos comerciales, Vicente Navarro Cortés, cuya área de especialización son las variedades de larga vida, Concepción Jordá, viróloga, o Hugo Giambanco de Ena, reconocida autoridad en poscosecha.

Dada la creciente importancia del cultivo del melón, que ha sido descrita en las presentes páginas, el libro es una lectura de gran importancia. Sobre todo la diversificación del material vegetal que se ha venido llevando a cabo en los últimos años es particularmente captada por los autores, es uno de los elementos que ha hecho posible la "explosión" del cultivo del melón y constituye el "hilo rojo" a lo largo del cual se estructura la obra comentada.



%. Otro factor indispensable es la alta luminosidad, que registra una media diaria de 11 a 12 horas, gracias a la proximidad con la línea del Ecuador.

De esta forma, el Brasil forma parte del contexto mundial del negocio del melón y está capacitado para ser uno de los países que puede suplir las carencias de oferta en Europa en determinadas épocas del año.

El Medio Oriente tiene condiciones naturales para producir melones en determinadas épocas en las cuales la demanda y los precios son altos en los países occidentales.

Medio Oriente

El melón es uno de los productos más importantes cultivados en el Medio Oriente. La producción del melón se está volviendo muy importante tanto para consumo en los mercados domésticos como para exportación, principalmente hacia los países del Golfo y, en menor grado, hacia Europa.

El incremento de la demanda proviene fundamentalmente de la exportación, o sea que se ha incrementado la necesidad de producir fuera de estación. Para ello, en los últimos diez años se han realizado progresos en superficie plantada, en técnicas de cultivo, en marketing y en variedades utilizadas.

El cultivo del melón se ha desarrollado desde el uso de variedades de polinización abierta hacia la utilización de híbridos -que tienen



características tales como LSL, mayores rendimientos y calidad-; desde el riego por surcos al por goteo, pasando por la aspersión; desde el cultivo al aire libre hasta el de invernaderos sencillos, pasando por microtúneles. Se está llegando, aunque en una escala limitada, al uso de invernaderos con calefacción. Por otra parte, las necesidades del mercado de exportación hace necesario producir buena calidad.

A fin de lograr lo expresado en el párrafo anterior, es necesario incrementar los conocimientos en los aspectos siguientes:

- Variedades aptas para la exportación.
- Adaptación de las prácticas de cultivo a las necesidades de estas variedades.
- Control de plagas y enfermedades, especialmente la «marchitez súbita» (sudden wilt), y al mismo tiempo obtener un producto respetuoso del medio ambiente.
- Tratamientos y prácticas poscosecha.
- Marketing y posibilidades de exportar mediante

Foto superior: Empaque en Egipto. Se observa el abundante uso de mano de obra

Foto derecha: China tiene un gran potencial tanto para producir como para exportar. En la imagen, melones en un mercado de ese país

carga marítima refrigerada en vez de por aire.

El Medio Oriente tiene condiciones naturales para producir melones en determinadas épocas en las cuales la demanda y los precios son altos en los países occidentales; además existen otras ventajas, como un mercado local importante, proximidad a los mercados de exportación, suelos adecuados y bajo costo del agua y de la mano de obra, especialmente en Sudán y en Egipto.

Los sistemas de comercialización de melones en el Medio Oriente incluyen la venta mediante el sistema «Kelala» en la finca -la cosecha se vende aun en la planta, el comprador es res-



ponsable de la cosecha, clasificación, empaque y venta - y la subasta en el mercado.

Israel, Egipto y Jordania pueden producir y exportar principalmente en noviembre, diciembre; hasta promediar enero; y también en abril. En Sudán es posible producir y exportar en enero, febrero y marzo. Los principales mercados son el Reino Unido y Alemania.

Es necesario mejorar el

conocimiento en muchos aspectos, especialmente tecnología de poscosecha y en la posibilidad de exportar por barco.

Melón para el mercado local

Tipo «ananá»: son los tipos más comunes para consumo local, cubriendo una superficie de 25.000 ha; de las cuales unas 2.000 son de

Tipo «Ananá»: M 531 F1 (S&G), Eden (Hazera) y Eyal (Zeraim), todas para el mercado local.

Tipo Galia:

- Galia F1 es la más común en el mercado local; en una escala menor también para la exportación, especialmente por vía aérea.

- Arava (Hazera y Zeraim), variedad muy tem-

perada más común utilizada para exportación, especialmente hacia países occidentales; los cultivadores comienzan a usar variedades «LSL», como «Ideal» y «Vicar».

Otros tipos, plantados aun en pequeña escala, son: Piel de sapo y Charentais, que tienen buenas perspectivas de exportación, y American cantaloupe.

Variedades principales usadas para la exportación:

- Ideal (S&G): usada principalmente para exportación; tiene una larga vida útil en el punto de venta y soporta bien el transporte marítimo.

- Vicar (S&G): introducida recientemente en la región hace poco tiempo, especialmente para la exportación, dado que es una variedad de larga vida en el punto de venta (LSL) y apta para transporte marítimo.

- Primal and Regal (S&G), tanto para el mercado local como para el de exportación.

En general «Ideal» y «Vicar» son las mejores para exportación.

Un mercado en expansión; el Reino Unido

El mercado de consumo de melón en el Reino Unido se describe muy a menudo como uno de los más importantes del norte de Europa. El consumo total es de aproximadamente 200.000 t, con un valor aproximado de £80 millones. Durante muchos años el mercado estuvo dominado por el Honeydew Amarillo, pero las cosas han cambiado en los últimos años - se están probando y promoviendo nuevas variedades y los consumidores están encontrando que hay más tipos de melón, aparte del Honeydew.

Tratándose de un mer-

cado que ha sido dominado por Honeydew durante tanto tiempo, estas estadísticas son realmente muy interesantes, sobre todo teniendo en cuenta que el consumo se incrementó en un 20 % entre 1997 y 1998. Algunos estudios han demostrado que este incremento se está produciendo fuera del período tradicional de consumo, el verano. El 75 % de las personas entrevistadas consumen melones durante todo el año.

Este cambio en los hábitos de consumo ha sido acompañado de un cambio en las áreas de abasteci-

La estructura de producción brasileña para el mercado de exportación se está adecuando para atender las exigencias cualitativas, cuantitativas y de regularidad de los exigentes países europeos.

miento de melón. España, Israel, Sudáfrica y Sudamérica juegan un papel importante en este mercado. Los grandes minoristas consideran prioritario el poder ofrecer este producto a sus clientes durante 52 semanas al año.

El consumidor británico compra guiándose por el aspecto exterior del producto - si luce bien, debe saber bien - pero, ¿qué ocurre si esto no es así? El cliente se desilusiona y piensa que no le están dando un contravalor por su dinero.



variedades híbridas.

Tipo Galia: este tipo se está volviendo más y más común. Los productores usan variedades híbridas.

Tipo «Honey Dew»: tanto de los tipos de pulpa anaranjada o de pulpa verde. Se siembran en áreas limitadas, tanto variedades híbridas como de polinización cruzada.

Variedades principales usadas para el mercado local:

prana utilizada para el mercado local, no se adapta bien al transporte.

- Revigal (Hazera): tanto para mercado local como para exportación, pero aun no tiene suficiente vida útil en el punto de venta («shelf-life»).

Melón para exportación

Principales tipos de melón plantados para la exportación:

Tipo «Galia»: la varie-