



El comercio mundial del melón

Con una producción de 9 millones de toneladas (fuente FAO 1988), el melón ocupa el séptimo lugar de las verduras producidas en el mundo.

Hasta estos últimos años, los intercambios permanecían restringidos en el interior de un mismo continente. Desde ahora el flujo de los productos atraviesa los océanos. Sobretodo procedente de América del Sur para Europa, unos melones Charentais escriturados y Amarillo Canario.

En este gran comercio mundial que se está instalando, hay que distinguir dos tipos de comercialización y de producto y dos tipos de consumidores.

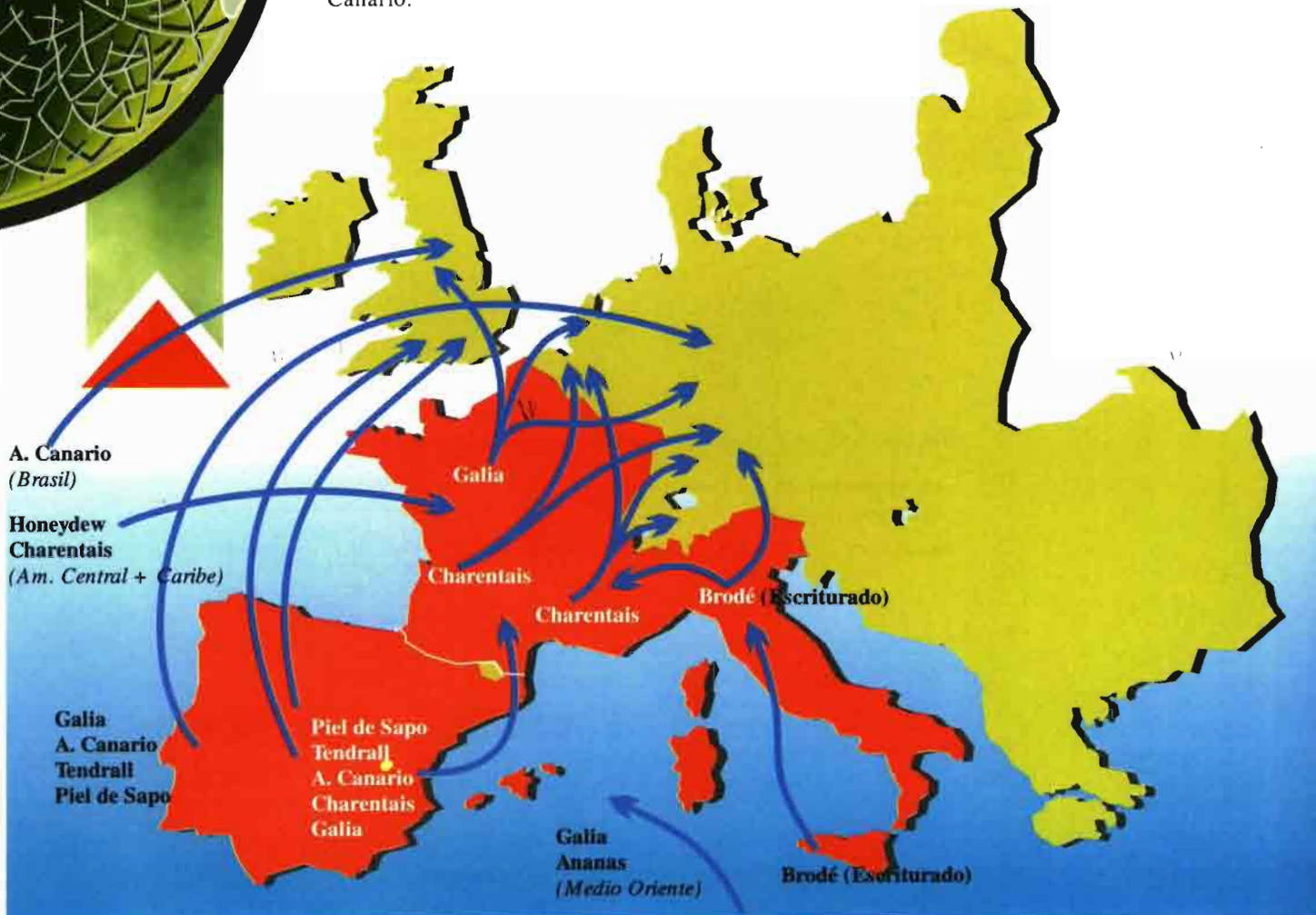
Países no-productores

No tienen preferencias muy marcadas por los diferentes tipos de melón consumidos.

Buscan sobretodo una calidad en un producto standardizado.

Países productores

Permanecen todavía muy ligados al ideotipo cultivado predominando (ej.: Francia Cantaloupe Charentais, España Piel de Sapo, Italia Escriturado, Portugal Branco, USA Western Shipper, Medio Oriente Tipo Ananas), pero se muestran más y más abiertos en consumir tipos diferentes. No olvidar que Italia y España sobretodo cultivan unos tipos destinados únicamente a la exportación (Ej. Galia).





Igualmente los grandes países productores como China o Irán, cultivan variedades poblacion que a menudo son diferentes según las regiones, material genéticamente poco fijado.

Distinguimos:

Los cultivares específicos.

Ej.: El Cantaloupe Charentais (Francia)
El Piel de Sapo (España)

Los cultivares no-específicos.

Ej.: El Amarillo Canario (Francia, España, Italia y USA)
El «Galia» de carne verde (España, Portugal y Grecia)

Algunos melones escriturados de carne anaranjada intermediarios entre el escriturado Italiano y Charentais interesan también algunos países consumidores.

La selección del melón hoy en día tiende a resolver los

problemas de esta especie dentro de un marco que sobrepasa las fronteras de los países productores. Esto resulta verdadero en especial para las enfermedades de virus transmitido por vectores. El comercio mundial de las frutas y verduras contribuye a la introducción de enfermedades raras o desconocidas en las zonas de producción (ej. los virus transmitidos por *Bernisia Tabaci*).

Además con las molestias que supone el transporte a largas distancias de un producto de conservación limitada en condiciones óptimas, se hizo necesaria la creación de nuevos ideotipos respondiendo a estas nuevas exigencias. Como en el caso del tomate, la investigación del tipo de larga conservación es un eje prioritario de selección en esta especie,

pero conservando las cualidades originales de las variedades mejoradas.

Desde hace ya unos años, los productores tienen acceso a variedades que responden a estas exigencias: Escriturado Italiano FIRMO, así como el Rochet RUANO para el mercado español.

Actualmente, las tendencias apuntan a una ligera desviación de las preferencias de los consumidores europeos hacia los melones Galia. El consumo de este melón tiende a aumentar, al igual que el Piel de Sapo, el preferido en el mercado español. Estas mismas tendencias marcan un ligero retroceso en cuanto al consumo de melón Amarillo. Las perspectivas para Galia y Piel de Sapo son excelentes y se espera una gran expansión en su consumo.

En la foto podemos observar los diferentes grupos varietales de melón cultivados en el mundo

- 1 Cantaloupe Charentais
- 2 Brodè (Escriturado) Italo-Americano
- 3 Tendrall
- 4 Piel de Sapo
- 5 Amarillo Canario
- 6 Ananas
- 7 Honeydew
- 8 Galia



ALBERTO MILLA
Clause Ibérica, S.A.