



DOCUMENTO RESUMEN

Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09.



MELÓN DE MEDIA AGUA – SAN JUAN

Indicación Geográfica – Resolución N° 549/2014

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina.
Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Comité Promotor de la Indicación Geográfica “MELÓN DE MEDIA AGUA, SAN JUAN”

Contacto

jonigperez@hotmail.com.ar

Descripción general

El Melón de Media Agua - San Juan, es un melón tipo blanco, de forma redonda, piel color crema, lisa y suave, con o sin presencia de retículo. Grande, con un peso unitario de 2 a 3 kg La pulpa es amarilla verdosa, muy jugosa, azucarada y crujiente.

Estas características distintivas identificadas y señaladas por los productores como propias de los melones se adjudican a factores naturales: suelos franco a franco arcillosos, antiguos fondos de laguna, el agua de riego, el clima y su forma de cultivo.

El Departamento Sarmiento es la zona principal y tradicional de producción de melones en la provincia de San Juan. En ella se localiza aproximadamente el 70% de la superficie cultivada actualmente en la provincia y constituye la zona que originó la amplia reputación del “Melón de San Juan” en el mercado nacional. En esta zona, Se verifica una extendida tradición en el cultivo comercial de Melón que registra antecedentes a partir de 1920 y anteriores en el consumo doméstico.



Descripción del producto y origen de las materias primas

Los Melones de Media Agua son de “tipo blanco” (“Rocío de Miel” “Honey Dew”) en sus diversos cultivares comerciales, los que generalmente, han sido ensayados previamente en la zona geográfica por la AER INTA Media Agua. Las cualidades buscadas por productores y técnicos de apoyo son: buen rendimiento; piel color crema de fondo; buen vigor de la planta; con buen follaje; tamaño homogéneo de los frutos; firmeza de fruto; mayor vida pos cosecha. Es un producto estacional, que se cosecha desde diciembre a marzo. Se cultiva integralmente al aire libre, aunque pueden utilizarse protecciones térmicas.

El Melón de Media Agua se expende al consumo cumpliendo las condiciones de fruta sana y limpia (art. 887 tris Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013 del CAA). Según el Código Alimentario Argentino (art. 887 penta), corresponde a los grados de selección o categorías de calidad “superior”, “elegido” o “comercial”.

El principal insumo físico de los Melones de Media Agua San Juan son las semillas y la forma de implantación es siembra directa o trasplante de plantines encargados a vivero por los productores. El segundo insumo relevante es el “saber cultivar” en las condiciones agroecológicas de la zona, es decir, los cuidados durante el ciclo de cultivo, cosecha y pos cosecha: particularmente, saber cuándo cortarlos y cómo manipularlos para que mantengan sus cualidades hasta que lleguen a los consumidores.

El resto de los insumos son accesorios: plásticos para el mulching, fertilizantes, productos fitosanitarios, maquinarias para el laboreo, cosecha y pos cosecha, envases.

Zona geográfica

La región definida por los productores es el Departamento Sarmiento, ubicado al sur de la provincia de San Juan, al este de las sierras de Pedernal y Chica de Zonda. Posee una superficie de 2.782 km² y cuenta con una población de 22.131 habitantes (Censo 2010).

Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

Se trata de un cultivo de pequeños agricultores familiares; iniciado para autoconsumo hace más de 100 años, y comercialmente, por lo menos unos 80-90 años. El Departamento Sarmiento es la zona principal y tradicional de producción de melones en la provincia de San Juan. En ella se localiza, aproximadamente, el 70% de la superficie cultivada en la provincia y constituye la zona que originó la amplia reputación del “Melón de San Juan” en el mercado nacional. Estudios de mercado a nivel nacional la señalan como la responsable del abastecimiento del 30% del mercado nacional de esta fruta.

Los productores le dedican sus esfuerzos y experiencia; a la vez que han ido incorporando mejoras en el proceso productivo que acortan el ciclo -salen antes de la navidad- e intensifican su calidad, sabor, aroma, conservación pos cosecha.



También existe un extenso saber hacer, de por lo menos tres generaciones de productores que saben cultivar: elegir la parcela, nivelarla para aprovechamiento del riego, elegir el cultivar, hacer platines, mulching, fertilizar, curar, cuidar el cultivo durante todo el ciclo y, fundamentalmente, cortarlos en el momento justo de maduración, manipularlos, embalarlos y transportarlos con los cuidados que preservan su calidad desde el campo de cultivo a la mesa del consumidor.

Los agricultores del Departamento Sarmiento, que integran el grupo promotor de la IG Melón de Media Agua están altamente especializados a través de los saberes que se transmiten verticalmente (con traspaso generacional, coincidiendo con su neto carácter de agricultores familiares) y horizontalmente (asesoramiento técnico de instituciones y de intermediarios), y a su vez están abiertos a las innovaciones que mejoran la calidad de los frutos y la rentabilidad del cultivo. Llevan una larga tradición de trabajo conjunto en base a lazos familiares y, en los últimos años, se asocian en grupos (Asociaciones Civiles o Cooperativas). En la actualidad, más del 60% de los productores de Melón de la zona geográfica se encuentran asociados y realizan actividades de comercialización conjunta.

→ Natural

Cualidades como el tamaño, con un peso comprendido entre los 2 y 3 kg por fruto, la textura, la fibrosidad de la pulpa, la jugosidad y el dulzor de su carne, se deben a:

- **Las tierras de las parcelas de cultivo:** en los oasis productivos del Departamento Sarmiento, donde se cultivan los Melones, predominan los suelos de la Serie Mitre tipificados como Entisoles, suborden Fluventes, gran grupo y subgrupo Torrifluvente típico de la familia fina, illítica, térmica. También se presentan suelos de la serie Belgrano, cuyo perfil superior puede llegar a tener de 2 metros de profundidad o más, y generalmente está asentado sobre un subsuelo de textura fina.
- **La calidad de las aguas:** de deshielo de la Cordillera de los Andes, traídas por el Río San Juan y su sistema de canales de riego que permiten la agricultura irrigada.
- **La forma de regar:** el manejo del riego conlleva unos 8 riegos durante el ciclo, conforme disponibilidad. Cada temporada se debe preparar el terreno para brindar una adecuada nivelación que permita el mejor aprovechamiento del riego, la circulación de agua entre los bordos, etc.
- **Especialmente destacable es el alto contenido de azúcar.** Las elevadas temperaturas, alta luminosidad y baja humedad relativa producen una alta insolación y evapotranspiración. Además, la oscilación térmica entre el día y la noche se traduce en un mayor contenido en azúcar, que en el caso del Melón de Media Agua se ha establecido en un umbral mínimo de 13°Bx.
- **La textura de la carne es también un elemento distintivo.** Además de dulces, son firmes. Esta textura se adjudica también a la amplitud térmica diaria.
- **El “saber hacer” de los productores agrícolas de la zona,** aprovecha estos factores naturales desde hace un siglo, combinándolos con aportes tecnológicos que mejoran el cultivo, y fundamentalmente, corta o cosecha en el momento justo de maduración, que es un momento clave a la hora de determinar la calidad o gusto de los consumidores. El corte justo y el manipuleo, acondicionamiento y transporte cuidado, logran que el producto viaje más de 1000 km hacia los mercados de destino y llegue en condiciones óptimas.



Método de obtención del producto

1. Elección de las parcelas:

Los suelos deben ser de textura franco a franco-arcillosos, profundos, con óptimas condiciones de drenaje y aireación. Las parcelas se eligen cada año, ya que es un cultivo con alta rotación. Salvo circunstancias excepcionales, no se cultiva un mismo lote dos años sucesivos.

Si el terreno es virgen, se observa la flora nativa y, en la elección, se evitan suelos con una alta densidad de espina blanca o retortuño, jume, vidriera, zampa; asimismo, se trata de evitar los suelos con malezas perennes (chilquilla o clavel amarillo, juncea, tamascán o cebollín), ya que estas malezas pueden rebrotar con el cultivo de melón, afectando su rendimiento.

Esta fase de la selección se complementa con un desmonte y se realiza un riego de prueba para conocer el desnivel del terreno y en su caso, definir las futuras tareas de nivelación para el riego del cultivo.

2. Prácticas agrícolas:

Fechas:	Labores:
Abril, Mayo, Junio, Julio y hasta Agosto	Recolección de restos de mulching anteriores o residuos no degradables.
Julio y Agosto	(Arado o cincel y rastra de discos). Nivelación.
Septiembre	Abordado, riego, desarmado y armado de bordos. Colocación de polietileno.

2.2 Elección de la variedad o cultivar:

- El listado de variedades o cultivares se mantiene abierto, dado que existen mejoras genéticas permanentes, siempre dentro del melón de tipo BLANCO o tipo rocío de miel.
- La puesta en marcha formal de un BANCO ROTATORIO DE SEMILLAS –iniciada con fondos aportados por la Provincia de San Juan– en el marco de la Mesa para el Desarrollo del Melón en Sarmiento a partir de la temporada 2013-2014, permite a los productores participantes contar con semillas para unas 100 ha de cultivo, pagaderas al final de la temporada. En dicha mesa, los representantes de las Asociaciones definen cual es la variedad o variedades comerciales de melón a adquirir para la posterior siembra.



2.3 Plantación:

Fechas:	Tipos de implantación:
Desde el 20/09 hasta el 30/11	Siembra directa: con o sin polietileno Densidad de plantas/ha: 6.000 hasta 10.000
Desde el 15/09 hasta el 30/11	Trasplante: con polietileno. Con o sin manta térmica. Densidad de plantas/ha: 6.000 hasta 10.000

2.4 Implantación del cultivo

- La implantación del cultivo puede realizarse por siembra directa o trasplante de plantines.
- El terreno se prepara para la implantación en surcos simples o a una cara, surcos dobles o a dos caras o en bordos; cualquiera de las técnicas es aceptada.
- En el caso de la fertilización fosforada, debe aplicarse antes del armado del bordo.
- La distancia de plantación depende de la expresión vegetativa del cultivar seleccionado y de la disponibilidad de agua en la parcela. Cada productor define el modo de plantación.

2.5 Cultivo forzado

- Desde fines de la década de los 80's, se adoptó como modalidad de cultivo el mulching.
- La técnica permite obtener precocidad en la producción de melones porque aumenta la temperatura del suelo; produce el efecto invernadero evitando la fuga durante la noche de la energía calorífica manteniendo las temperaturas más altas lo que favorece el desarrollo radicular; impide la evaporación del agua del suelo y baja notablemente el costo de mano de obra por tareas de desmalezamiento.
- Previo a la colocación del polietileno en el suelo, los productores examinan las camas de siembra para definir si es necesario: a) controlar alguna plaga de suelo y b) realizar fertilización con fósforo. En el caso que se utilice riego por goteo, la manguera de riego debe quedar colocada antes de la colocación del plástico, para luego cuidar la coincidencia de las perforaciones de éste para implantación de las semillas o plantines y aprovechar mejor el riego.

2.6 Labores durante el ciclo vegetativo

Requerimientos nutricionales: las necesidades de nutrientes son conocidas por los productores. El análisis de los suelos al inicio es clave para determinar las necesidades y momentos de la fertilización. Considerando un rendimiento entre 27.000 y 35.000 kg/ha, un cultivo de melón en el Departamento Sarmiento necesita: 120 unidades de nitrógeno, 70 unidades de P205 y 180 unidades de K20.



Plagas: para su prevención y control se utilizan técnicas respetuosas con el medio ambiente, tanto culturales como de lucha integrada.

Enfermedades: para su control, se utilizan productos fitosanitarios debidamente registrados para su uso en cultivo de melón, conforme a las recomendaciones de uso aprobadas y según indicaciones de los profesionales que asesoran, además de la experiencia de los productores.

Riego: el riego es, en su mayoría, superficial por surco, con aguas de deshielo de la Cordillera de los Andes. Se puede realizar riego por goteo, aunque la rotación anual de parcelas no favorece la instalación de los equipos necesarios. La gestión del riego es otra operación fundamental, así como la determinación del momento justo de la cosecha. Se requieren unos 8-9 riegos por ciclo de cultivo.

Polinización: la polinización es llevada a cabo por insectos propios del lugar y también por abejas (*Aphis melifera*). Los productores llevan -cuando tienen disponibles- colmenas al cultivo en el momento en que se inicia la etapa de floración, lo que mejora el rendimiento.

Aporque: se realiza para mejorar la aireación y la expansión del sistema radicular y es realizada por los agricultores cuando definen el momento y disponen de la maquinaria.

Escarda/ desmalezado: para eliminar las malezas presentes entre líneas que compiten con el cultivo. En los últimos 30 días del ciclo se dejan crecer porque producen sombra necesaria para la protección de los frutos.

3. Cosecha

La recolección del Melón de Media Agua se realiza en forma escalonada dado que la floración es sucesiva y en consecuencia el cuaje y la madurez así lo determinan.

La cosecha en el punto justo de maduración es un aspecto relevante de la calidad específica de estos Melones y es una práctica determinante en la cual se visualiza el saber hacer particular de los productores de Melón de la zona.

El momento se determina teniendo en cuenta algunos aspectos visuales como la coloración de la piel: el color de fondo debe tener una tonalidad crema; y al tacto de los frutos: cuando están maduros desaparece la pilosidad de la piel y el fruto se torna suave. Algunos cultivares –como el Sun Dew– desprenden el fruto de la planta una vez maduro, resultando el momento oportuno de cosecha, cuando se observa el inicio de este proceso. Los melones se cosechan con un grado de azúcar mínimo de 13°Brix (madurez comercial), aunque los valores óptimos son los superiores a 14°Brix.

La corta se realiza manualmente, a primera hora del día, protegiendo los frutos de la incidencia directa del sol y del calor. Una vez cortados, se dejan en el surco de riego y a través de pasamanos se colocan en carros o en bins y luego se trasladan a camión para su transporte a las instalaciones de acondicionamiento y empaque.



4. Poscosecha

La descarga de los frutos se realiza en distintas instalaciones. Tradicionalmente, se trasladan a “enramadas” dentro de las fincas, donde se acopian, se mide su tamaño, lavan, secan y se colocan en las cajas de madera descartables o retornables, todo ello a mano y con personas conocedoras. Durante el embalado, en las cajas, se coloca cartón corrugado y viruta, para minimizar los daños por roce.

Muchos productores prefieren este sistema que minimiza el manipuleo. También los compradores pactan la entrega en finca bajo este sistema llevando los embalajes, sus propias etiquetas y el transporte. Aquí el productor pacta un precio “por caja” –considerando únicamente los frutos-.

Las asociaciones de productores están construyendo y equipando instalaciones para la selección, tamaño, lavado y envasado. En temporada de cosecha, también se arman en la zona instalaciones con maquinaria necesaria, aportada por los intermediarios y comercializadores a escala.

Los Melones de Media Agua bajo la IG, serán calibrados considerando que en una caja de madera entran 5, 6 o 7 unidades (Nº5, 6, 7), separados adecuadamente y protegidos con viruta de madera o cartón, lo que implica un peso de 2 a 3 kg c/u. Con color, tamaño y madurez pareja.

Pueden también utilizarse cajas de cartón, envases green box, y en general, todo envase que asegure la preservación del fruto hasta su destino final de venta al consumidor. Las cajas llevan, en su mayoría, fajas o etiquetas que identifican la Asociación de productores que las coloca en el mercado.

Un sistema logístico aceitado permite que el plazo entre la cosecha y la llegada a los grandes mercados de abastecimiento no requiera más de 72 horas.

El Melón de Media Agua se almacena siempre en instalaciones bajo cubierta, protegido del fuerte sol, a temperatura ambiente y con ventilación necesaria.

Prueba del origen

Por lo expuesto se estableció que la acreditación del vínculo calidad-origen se realizará a través de las etiquetas de la IG, que llevarán el diseño del logotipo que creado por los productores acompañados del logo oficial que identifica a toda Indicación Geográfica Registrada en nuestro país. Dichas etiquetas estarán bajo el dominio de la Mesa de Desarrollo del Melón y serán entregadas a las Asociaciones contra firma de recibo.

Rótulo

El Melón de Media Agua reconocido con IG se identifica a través del siguiente logotipo.





Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina