

El más dulce es de San Juan

San Juan → ●



Dra. Elena Schiavone
Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

El Proyecto Piloto “*Indicación Geográfica Melón de Media Agua San Juan*” se halla en plena marcha, ha movilizado numerosas voluntades y lleva adelante un programa de investigación que incluye la evaluación sensorial de un producto por el que a miles de argentinos “*se les hace agua la boca*”.

Informe sobre el tema.

Hace ya décadas que los grandes mercados frutihortícolas del país reconocen la calidad particular asociada al origen de los “**melones de San Juan**”, puesto que son grandes, firmes, dulces, y poseen un aroma, textura y sabor que los diferencia marcadamente de otros frutos similares, pero de distinta procedencia.

El departamento de Sarmiento, en el sur del territorio sanjuanino, cultiva más del 70 % de los melones (décadas atrás, unas 800 ha, actualmente unas 450 ha) del total provincial. Hace ya más de 20 años que la producción cuenta con el apoyo técnico de la Agencia de Extensión Rural INTA Media Agua.

Allí tiene su origen la reputación que ha convertido estos frutos en uno de los preferidos por los mayoristas y consumidores, y que muchas veces es usurpada por melones producidos en otros lugares.

Esta calidad vinculada al origen geográfico se origina en una combinación única de factores naturales y humanos. Los melones son cultivados en suelos de antiguas lagunas, franco arcillosos o limosos, en un clima desértico con grandes amplitudes térmicas estacionales y diarias (más de 300 días de sol pleno cada año). Los plantíos son regados con aguas de deshielo de los Andes, transportadas por el río San Juan y canales de riego manejados por pequeños productores que durante más de tres generaciones han construido un reconocido “**saber hacer**” en el cultivo.

Ese manejo afinado se expresa particularmente en el corte en el momento justo de maduración, así como en el manipuleo, embalaje y transporte de la fruta con los cuidados que permiten preservar su calidad desde el campo de cultivo hasta la mesa del consumidor. En las verdulerías de Buenos Aires es usual resaltar la procedencia “San Juan” como sinónimo de melones de calidad.

A través de su Ministerio de Producción y Desarrollo Económico, en noviembre de 2010 el Gobierno de la Provincia de San Juan solicitó asistencia técnica al Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL), para evaluar la potencialidad del melón producido en el Departamento Sarmiento en orden a su diferenciación y valorización mediante Indicación Geográfica (IG), según Ley 25.380 modificada por Ley 25.966, sello de calidad oficial que formaliza y califica la calidad derivada del origen geográfico.

La diferenciación de la calidad podría constituir un elemento sustancial a la hora de recuperar cuotas en los grandes mercados consumidores (Bs. As., Mar del Plata, Rosario, Córdoba), que han pasado a demandar en nuevas zonas productoras como La Rioja o Salta.

El Proyecto Piloto se inició en mayo de 2011, a fin de desarrollar el proceso de “**reconstrucción colectiva de la tipicidad**” del producto. Melones hay muchos y de distintas clases, pero lo primero es determinar cuál es el que los productores consideran propio, distinto a los producidos en otros lugares. Y luego, establecer quiénes, adónde y cómo lo hacen.

El proceso comprende varios pasos:

- **Investigar** si la reputación del melón producido en Media Agua, departamento Sarmiento, provincia de San Juan, se corresponde con parámetros objetivos de calidad, a través de determinaciones analíticas (físico-químicas, sensoriales) que permitan establecer un vínculo calidad-territorio.
- **Identificar** las condiciones agroecológicas que influyen en el logro de esa calidad particular.
- **Reconstruir** la historia y tradición del cultivo en la zona geográfica delimitada por los actores.
- **Conformar** entre los actores un protocolo de producción y de producto que asegure una calidad definida y sostenida de los melones de Media Agua en los mercados.

Avances logrados

Para recorrer este camino se constituyó un grupo de trabajo entre los productores de melón de distintas localidades del Departamento Sarmiento integrado por unos 40 participantes activos que se encuentran nucleados en tres asociaciones: **Pequeños Productores de Tres Esquinas** (apoyado por la AER INTA Media Agua), **ASPROSAR** (apoyados por la Secretaría de Agricultura Familiar, Delegación San Juan) y **Productores del Sur** (cooperativa que se encuentra en proceso de reconducción).

Este grupo es sostenido técnicamente por el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de San Juan; el Instituto de Investigaciones Tecnológicas (IIIT); el Municipio de Sarmiento; la AER INTA Media Agua; la Escuela Agrotécnica Sarmiento; la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar, delegación San Juan; la Universidad Católica de Cuyo – CRESA, y por proveedores de insumos.

El trabajo se inició con una encuesta directa a productores, con más de 40 ítems, dirigida a definir el perfil de los productores y los procesos, así como algunos puntos de la cadena.

A lo largo de un año y medio, y habiendo realizado 8 talleres con productores, se definieron:

Indicación Geográfica Melón de Media Agua | San Juan

- El nombre de la IG: Melón de Media Agua (ciudad cabecera del Departamento Sarmiento).
- El producto a calificar (melón tipo blanco “**rocío de miel**” en sus distintas zonas geográficas; oasis productivos del Departamento Sarmiento: Las Lagunas, Tres Esquinas; Media Agua; Cochagual / Punta del Médano; Colonia Fiscal; Cañada Honda; Punta del Agua (ribera norte Río San Juan, Dto. 25 de Mayo).
- Protocolo de producción: las variedades, y la descripción del proceso productivo desde la preparación del terreno hasta la cosecha y poscosecha (embalaje y despacho a mercados de consumo). Cómo se incorporaron innovaciones tecnológicas (híbridos, plantines, **mulching**, manta térmica) que apuntan a adelantar la cosecha y aprovechar las ventas en navidad-fin de año, preservando la calidad y la tradición.
- Se realizó una caracterización físico química de los melones de Media Agua, y estudios comparativos sobre los producidos en otras zonas (Lavalle-Mdza., La Rioja, Salta y Santiago del Estero); y también sobre la interacción suelo/agua, que arrojaron resultados promisorios, por ejemplo, en los contenidos azucarinos, ya que la dulzura es un atributo singular de estos melones.
- Perfil Sensorial. Se conformó un Panel de Cata, o de Análisis Sensoriales, en el Centro de Referencia de Análisis Sensoriales CRESA, Facultad de Ciencias de la Alimentación, dirigido por la Lic. Adriana Turcato.
- Relevamiento de datos edafoclimáticos: clima, suelos, agua de riego.
- Se indagó sobre la historia y la tradición productiva, determinándose que hace ya más de 70 años que existe el cultivo comercial de melón en la zona, a través de tres generaciones de pequeños productores de perfil familiar.

La ejecución del proyecto posibilitó, hasta el presente:

- Instalar la producción de melón dentro de la agenda de políticas públicas de apoyo al desarrollo local, antes librada a la iniciativa exclusiva de los productores.
- Asociar en el objetivo del desarrollo competitivo el esfuerzo de las autoridades nacionales, provinciales y locales.
- Investigar el producto y su historia.
- Tomar conciencia de la necesidad de promover el nombre, asegurar una calidad de melón que satisfaga las expectativas del consumidor, y defenderla contra el uso indebido por parte de terceros.
- Generar un espacio de debate –cooperativo, no competitivo- sobre las necesidades de la cadena productiva.
- Desarrollar competencias profesionales para acom-



pañar el trabajo de calificación, que pueden aprovecharse para otros productos de la Provincia y el país.

La información recopilada permitió iniciar en julio de 2012 el diseño de una solicitud “preliminar” de registro. Durante la temporada 2012-2013 se repetirán las pruebas y ensayos para continuar en la calificación, y mejorar sus parámetros.

Una vez más, la movilización de esfuerzos y las responsabilidades compartidas por todos los actores involucrados viene demostrando ser un camino idóneo para lograr mejoramientos sustantivos de producciones y comarcas que pueden beneficiarse con el reconocimiento que implica obtener una Indicación Geográfica.

Una experiencia novedosa | Caracterización Sensorial de Melones de Media Agua-Sarmiento, de la variedad Sundew, de la provincia de San Juan

Provincia	N° de Muestras de Melón	Contenido Azucarino (° Brix) Interno Promedio	Contenido Azucarino (° Brix) Medio Promedio	Contenido Azucarino (° Brix) Externo Promedio
Salta	4	10.76	10.75	8.73
La Rioja	1	11.90	9.50	6.20
Sgo. del Estero	1	15.60	12.70	8.70
Mendoza	1	14.26	12.33	10.33
San Juan	8	16.53	14.50	11.64
Dpto. Sarmiento	7	16.86	14.58	11.95

La Evaluación Sensorial es el examen de las propiedades sensoriales de un producto (olor, sabor, textura, etc.) realizado con los órganos de los sentidos. Las así denominadas **características organolépticas** se determinan a través una técnica de medición y análisis tan importante como los métodos químicos, físicos y microbiológicos, tienen injerencia directa en la valoración que el consumidor hace del alimento, y definen la calidad comparativa de unos con otros.

A fin de determinar los atributos organolépticos de los melones involucrados en el Proyecto Piloto Indicación Geográfica Melón de Media Agua - Sarmiento - San Juan, a lo largo de 5 meses se estudiaron las características sensoriales de los frutos de la variedad Sundew –aproximadamente el 70 % del total del Departamento-, en distintos momentos de la campaña 2011- 2012. Para ello fue necesario reclutar, seleccionar y entrenar jueces que conformaron un panel analítico de 23 integrantes.

Las correlaciones estadísticas de los juicios vertidos por los catadores, muestran que el melón estudiado posee un alto nivel en dulzor, con una medida de la intensidad del atributo de 7, al igual que la jugosidad, cualidades que determinaron una gran aceptación por parte del panel o una puntuación en la apreciación global de los mismos, con valores en la intensidad de aproximadamente 8 puntos en la escala. Estudios sobre la misma variedad efectuados en zonas produc-

toras de España arrojan frutos menos dulces, menos jugosos, más fibrosos y ácidos. Se observó que en frutos con una acidez un poco más notable se destacaban las notas a pepino, lo que disminuía la aceptación de los jueces.

El melón de Media Agua es un fruto con destacadas notas en su pulpa de aromas a ananá, kiwi, banana, durazno, mango. En la cáscara los descriptores más destacados son papaya, mango y frutos tropicales. Presenta una fibrosidad muy baja, prácticamente imperceptible. La firmeza de la carne tiene valores medios, atributo importante en este varietal, dado que en los frutos la textura de la pulpa disminuye debido a la degradación ocasionada por las enzimas pectolíticas, con lo cual se ve disminuida su calidad. De este modo en su grado óptimo de maduración esta variedad de melón mantiene su estructura. Como atributos diferenciales deben destacarse el dulzor - que aumenta en gran medida la aceptación del consumidor, ya que el ser humano relaciona lo dulce con el placer -, y el alto contenido en jugosidad, que destacan al melón de Media Agua por sobre otros varietales.

Mg. Turcato Adriana Ruth

Universidad Católica de Cuyo.
Facultad de Ciencias de la Alimentación,
Bioquímicas y Farmacéuticas. CRESA