Tendencia desigual en la comercialización del melón y la sandía

Por Milagros Jurado

Las últimas campañas de comercialización evidencian una tendencia desigual en dos productos de temporada como son la sandía y el melón, inclinándose la balanza claramente a favor de la primera, *que ha venido ganando terreno al segundo, tanto en superficie-producción, como en valor-precios. De hecho, la sandía se consolida cada vez más como un producto de clara orientación exportadora, con el 75% de su producción dirigida al mercado exterior, frente al 51% que ostenta el melón*, según datos facilitados por la Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Almería (COEXPHAL)**.**

Las zonas más afectadas por este retroceso en melón son aquellas cuya producción se dirige principalmente hacia la exportación, como es el caso de Andalucía y Murcia. De hecho, desde COEXPHAL *se apunta a la presencia masiva en el mercado europeo de melón marroquí, pero también de ultramar (Brasil y Costa Rica), como principal causa de esta tendencia al descenso de la superficie-producción y precios-valor en este producto.* Así, *el precio medio del melón en 2015 bajó un 3,2% (0,61€/kg) con respecto al año anterior (0,63€/kg*), según datos de Aduanas. En contrapartida, *el precio medio de la sandía durante el año 2015 aumentó en un 9,8% con respecto al año anterior (0,41€/kg), alcanzando los 0,45 euros por kilo.*

Prueba de la clara orientación exportadora del sector de la sandía es el hecho de que es, en volumen, *la tercera fruta más exportada de España.* Su superficie de cultivo en nuestro país es de *17.900 hectáreas* (centradas en su mayor parte en Andalucía (50%), Valencia (18%) y Murcia (12%)), que representan *una producción total de 869.000 toneladas de las cuales 654.586 toneladas se destinaron en 2015 a mercados extranjeros, principalmente europeos, por un valor de 299,1 millones de euros.*

Las cifras de exportaciones españolas de sandía en el pasado año representan un incremento del 17,3% en volumen y del 27,6% en valor y superan a las del melón, de cuyo total producido (856.951 toneladas) se exportaron el pasado año 434.700 toneladas, también mayoritariamente a países de Europa, por valor de unos 269 millones de euros. Datos que representan un crecimiento del 7,6% en volumen y del 5,1% en valor.

El principal destino de las exportaciones españolas de sandía es Alemania, que absorbe 280.000tn, lo que representa el 43% del total exportado. Por detrás se encuentran Francia, con 109.000tn, y Países Bajos, con 50.000tn. *Estas cantidades, suponen un valor en aduana de 125, 51 y 20 millones de euros, respectivamente*. Les siguen por importancia en volumen y valor, Reino Unido, con 46.740tn y 19,1 millones; Portugal con 30.152tn y 7,5 millones, y Suecia, con 21.831tn y 10,5 millones.

Del volumen total de melón exportado por España en 2015, el principal destinatario fue Francia, con 109.208 toneladas y 78,2 millones; seguido de Alemania, con 102.893 tn y cerca de 59 millones; Reino Unido, con 61.527 tn y 34,3 millones; Países Bajos, con 55.809 tn y 30,3 millones, y Portugal, con 36.019 tn y 18,8 millones.

En cuanto a *las cifras de exportación de melón y sandía hacia mercados extracomunitarios, lo cierto es que resultan insignificantes en comparación con las del mercado europeo*, ya que *aunque se están empezando a abordar nuevos mercados como es el caso de EE.UU, Emiratos Árabes o Singapur, entre otros, se está haciendo de manera muy tímida y apenas perceptible.*

Interprofesional del Melón de CLM

Castilla la Mancha es la zona productora de España que mayor superficie de cultivo de melón concentra (mayoritariamente en la variedad piel de sapo), con un 34% de la superficie total de cultivo (26.700 hectáreas). Le siguen en importancia Andalucía (24%) y Extremadura (6%). En el caso de esta comunidad autónoma, *nos encontramos ante un sector aún muy atomizado,* que orienta su producción en mayor medida hacia el mercado interior.

Para, entre otros fines, organizar el sector productor de melón, fomentar las buenas relaciones con casas comerciales, que están haciendo significativos avances en investigación de virus, e impulsar

campañas para estimular el consumo, se dio los pasos, en su día, para la constitución de la *Interprofesional del Melón en Castilla la Mancha.* Una organización, que aún está pendiente de la publicación de su reconocimiento como Asociación y que en estos momentos se halla trabajando en la redacción de su extensión de norma.

Según explica el presidente de dicha Interprofesional y presidente de la Lonja del Melón y Sandía de Castilla la Mancha, Cristóbal Jiménez, *la campaña pasada, se sembraron en esta comunidad autónoma 12.000 hectáreas entre melón y sandía, siendo la producción de melón de 300.000tn y de sandía, 250.000tn*. "El pasado año estuvo equilibrada la oferta con la demanda, vendiéndose más kilos de melón, algo que, sin embargo, no se vio reflejado en el precio como sí sucedió en el caso de la sandía. "*Podemos decir que fue una campaña atípica en melón*", ha señalado.

Asimismo, ha indicado que este año la superficie de melón va a bajar ligeramente en superficie frente a la de sandía. "Concretamente, unas 500 hectáreas menos, aunque ambos cultivos se encuentran muy igualados, al estar muy limitados por la disponibilidad de agua".

Jiménez también se ha referido a la disminución en hectáreas y volumen de la producción de melón en cooperativas. "En Castilla La Mancha contamos con tres cooperativas y una Sociedad Agraria de Transformación (SAT) cuya producción conjunta de melón podría representar un 20% y que últimamente estaría en torno al 10%". Unos datos que se confirman desde Cooperativas Agroalimentarias Castilla la Mancha, organización según la cual en 2015 la producción de melón en cooperativas en esta comunidad autónoma fue de 24.000tn (el 10,6% del total producido, 225.000 tn) y 15.000tn en sandía (el 14,7% del total de CLM, 102.000tn). Estas cifras contrastan con casos como el de la provincia almeriense, donde *nos encontramos que ambos cultivos se encuentran altamente cooperativizados*, ya que la producción en cooperativas de melón y sandía se sitúa *en torno al 70% del total comercializado*.

Uno de los proyectos más significativos sobre los que ha informado el presidente de la Interprofesional del Melón de la comunidad manchega se refiere a los trabajos que se están realizando en colaboración con la Administración y con virólogos y genetistas de casas comerciales *para homogeneizar un melón característico de Castilla la Mancha*. "Pretendemos obtener una genética distintiva entra tantas variedades de *piel de sapo*, para dar una homegeneidad genética al melón que va bien en esta zona productora", ha comentado.

La promoción también se perfila como uno de los ejes prioritarios de esta Organización, dado que *se ha registrado un descenso en el consumo interior de melón en los últimos cinco años*. "Hay que decir que la sandía, un producto que depende mucho de los vaivenes del mercado, se exporta más que el melón piel de sapo", ha aclarado.

Innovación e I+D como estrategia comercial

Una de las constantes de ambos cultivos es *la apuesta por la investigación y la innovación* para adecuar su oferta a los gustos y demandas de un mercado cada vez más segmentando, compuesto por públicos muy variopintos con hábitos de consumo muy diferentes, y en el que el modelo tradicional de familia ha dado paso a otra unidades familiares con nuevas necesidades que satisfacer (raciones o tamaños más reducidos, etc). En ese sentido, resaltar que *una tendencia actual es el consumo de sandía mini, una variedad que a día de hoy representa un 11%.*

Así, en melón, actualmente se persiguen calibres de reducido tamaño, entre 800 y 1.200 gramos, así como la continua mejora de texturas, sabor y azúcar. También se busca innovar en la presentación, como es el caso de melones amarillos y carne naranja, siempre manteniendo un calibre reducido.

Otras líneas de I+D van orientadas a que variedades tradicionales, como el clásico Piel de Sapo (producido mayoritariamente en Castilla la Mancha), reduzcan su tamaño sin que ello afecte a su calidad de siempre.

Actualmente, las variedades más comercializadas, en el caso del melón son *la Galia y Amarillo, que constituyen el 35%, la Cantalupo (15%) y la Piel de Sapo (10%)*. El resto de la producción constituye una amalgama de variedades. En el caso de la sandía, destacar cómo, en los últimos años se han ido imponiendo en el mercado *las variedades sin pepitas. Un tipo de sandía, lanzada en 1992 por el grupo cooperativo Anecoop, el primer operador de sandías de Europa, a través de su marca Bouquet. De las variedades sin pepitas, la más utilizada es la blanca sin pepitas (40%), seguida de la sandía negra sin pepitas (30%)*. Las sandías con pepitas, apenas alcanzan el 11%.

En lo que respecta a la sandía, el calibre no es tan importante, puesto que en un expositor podemos encontrar sandía mini, pero también porciones de sandía de gran calibre. Las últimas líneas de investigación en ese producto van encaminadas hacia la obtención de una carne más crujiente, así como una continua mejora en sabor, procurando, por ejemplo que el grado de azúcar sea lo más homogéneo posible desde el corazón hasta la corteza. También se está trabajando en la consecución de nuevos formatos y apariencias.

Por lo que se refiere a las producciones ecológica de melón y sandía, lo cierto es que aún representan una gota en un inmenso océano, contabilizándose en España un total de 157 hectáreas de melón y 78 de sandía, siendo las principales zonas productoras Murcia, con 47 hectáreas de melón y 53 ha de sandía; Castilla la Mancha, con 44 ha de Melón y 12 ha de sandía; Andalucía, con 42 ha de melón, y la Comunidad Valenciana, con 10 ha de melón y 11 ha de sandía.

Propiedades saludables como argumento de venta

El consumidor cada vez siente más la necesidad de sentirse sano, disponer de energía y vitalidad, estar de mejor humor, tener una piel más tersa y brillante, rendir más en el trabajo o durante el deporte o envejecer en mejores condiciones. *Por eso, las propiedades saludables de los alimentos se convierte en un excelente argumento de venta en torno al que articular campañas y acciones promocionales.* En esa línea, y conscientes de que es fundamental tener un buen conocimiento de los alimentos que tomamos, COEXPHAL y Cajamar editaron el pasado año el libro, "Lo saludable de los alimentos. Cómo mejorar la salud en cada situación a través de la alimentación", escrito por la farmacéutica y nutricionista Ana Molina Jiménez.

Así, del melón se destaca su valor como "reconstituyente en cualquier ocasión, y especialmente en estados de deshidratación, ejercicio intenso o después de sufrir una diarrea o fiebre", debido a *su alto contenido en agua y sales minerales que lo convierten en "la bebida isotónica vegetal" por excelencia*, "refrescante, rehidratante y remineralizante".

El rico contenido en agua de esta fruta junto con algunos de sus minerales favorece asimismo, el buen funcionamiento de los riñones, ayudándolos en su labor de depuración. Por eso *se aconseja comer melón en caso de tener cálculos renales o infecciones urinarias,* pues aunque no sea antiséptico, alcaliniza la orina dificultando la proliferación de gérmenes.

Por lo que respecta a la sandía, esta fruta, originaria de África lleva formando parte de la Dieta Mediterránea desde hace más de 300 años y, tradicionalmente, se ha venido usando con fines medicinales por *ser moderadamente diurética, efectiva en casos de piedras en el riñón, reducir la hipertensión, prevenir la disfunción eréctil, como antioxidante, beneficiosa para el hígado y recomendada en el tratamiento contra la ictericia.*

Otras propiedades de la sandía se derivan de su contenido en licopeno, un potente antioxidante que tiene como acción principal prevenir enfermedades cardiovasculares, así como la degeneración de la mácula y la aparición de cataratas. *La sandía es también rica en luteína, lo que*

potencia su acción beneficiosa sobre la vista.

Investigaciones más recientes que atribuyen a la sandía *propiedades para combatir la obesidad, debido a la capacidad que la arginina ha mostrado para disminuir la adipogénesis* (formación de células grasas). *Esto representa un valor añadido para este fruto, porque no existen muchas otras fuentes comestibles de este aminoácido*, también presente en las algas marinas, espinacas pavo, pipas de girasol y semillas de sésamo. *De hecho, en EEUU ya se comercializa un suplemento a base de cáscara de sandía.*