



Principales zonas de producción



MELÓN (*Cucumis melo*. Familia: Cucurbitáceas)

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Hace años no existían variedades definidas.

► NUEVAS VARIEDADES

De las más modernas, el Galia amarillo - tierra con unos 4 años de vigencia, así como algunos híbridos del tipo Piel de Sapo, Ruidera, Sancho, etc.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

Tres días a temperatura ambiente.

► OFERTA DE IMPORTACIÓN

Hay melones de contra estación, buscando alargar la temporada y disfrutar del producto fuera de época. El mayor poder adquisitivo también influye en esta cuestión.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Piel de Sapo y similares

- Uniforme, alargado y con semillas.
- Cáscara verde, rugosa y no muy gruesa.
- Carne amarillenta, compacta y crujiente.
- Sabor dulce, refrescante, con mucho agua y aromático.
- La demanda valora mucho el origen (Muchamiel, DO Villacabejosa, etc.)

Futuro

(subv. *Piel de Sapo*)

- Precocidad, tamaño uniforme.
- Como toda la familia rico en agua.
- Sabor muy dulce.
- Carne compacta y refrescante.

Galia

- Tamaño pequeño y redondo.
- Color verde que pasa a amarillo en la madurez con corteza muy rotulada.
- Bastante aromático.
- Carne blanca verdosa y poco consistente (blanda).

Amarillo Liso

- Ventas paulatinamente en descenso al ser cada vez menos apreciado en consumo, se va sustituyendo por el Galia. Con forma oval y alargada, le caracteriza su piel lisa amarilla en la madurez y su pulpa blanca y dulce.



Como otras variedades citaríamos: la familia del Cantaloup, el más común, redondo ligeramente achatado, de tamaño medio, piel fina y lisa color verde claro rayada (costillas) que cambia hacia el amarillo en la madurez, pulpa color naranja, bastante dulce y de aroma característico, pero que se debe consumir con rapidez. El Tendral, de corteza verde y rugosa, con una alta resistencia al transporte, muy típico del invierno y de forma entre redonda y ovalada, con pulpa blanca y algo sosa. Buena conservación, es típico colgarlo para degustar en Navidad. No obstante, se viene sustituyendo por el Ruidera, híbrido del Piel de Sapo pero de apariencia más rugosa. Otros híbridos derivados de esta misma especie que vienen proliferando últimamente en el mercado serían Categoría, Reque y Sancho.



Calendario de comercialización.

Varietades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Piel de Sapo	Amarillo	Futuro	Galia
Enero	80	20		
Febrero	80	20		
Marzo	80	20		
Abril	20	20	40	20
Mayo	50		30	20
Junio	80		10	10
Julio	80		10	10
Agosto	80		10	10
Septiembre	90			10
Octubre	100			
Noviembre	90	10		
Diciembre	90	10		

Producto nacional

Producto de importación

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	1
Febrero	1
Marzo	2
Abril	2
Mayo	6
Junio	13
Julio	21
Agosto	21
Septiembre	17
Octubre	9
Noviembre	4
Diciembre	3



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Piel de Sapo	81
Galia	9
Futuro	8
Amarillo	2



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	El verano
Producto importación	En los meses de invierno (testimonial)

La temporada comienza por Almería, Campo de Cartagena, Chilches, Badajoz y por último Castilla-La Mancha y Madrid.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Para consumo en fresco, como sugere a temperatura ambiente, aunque susceptible de conservación en frigorífico en la parte menos fría. Como alternativa enfriar unas horas antes de consumirlo una vez abierto, conservar en frigo protegido por su fuerte olor y facilidad para captar los sabores de otros alimentos.

ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

El alto contenido en agua favorece la actividad renal. Pocas calorías. Contiene vitamina C y sales minerales, entre otros. Buena fuente de energía para deportistas. Eficaz contra el estreñimiento.

Ideal y refrescante para consumir en fresco, pero también acompañado con jamón, macerado al oporto, etc. Otras presentaciones son los sorbetes o los helados.

Como curiosidad, hay que destacar el esfuerzo que vienen realizando los consejos reguladores de las distintas DO para promover el consumo.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Serones (sacos) de 20/50 kg.

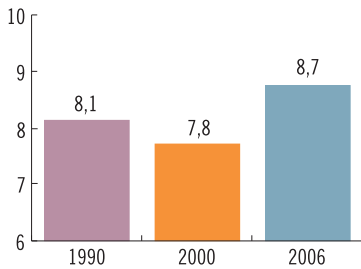
ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Encajado en cartón*	I-II	Se expresan por peso o diámetro. Los frutos en la cat. I tienen que ser uniformes y exentos de magulladuras –muy buena presencia–.	Caja de cartón por número de piezas (5/6 piezas)	No	No
Encajado en madera*	I-II	II/III son el resto que no se pueden elevar a categorías superiores por su falta de uniformidad o la presencia de determinados defectos que no afectan a la calidad o conservación del producto.	Caja madera (5/6 piezas)	No	No

*Envase no retornable.

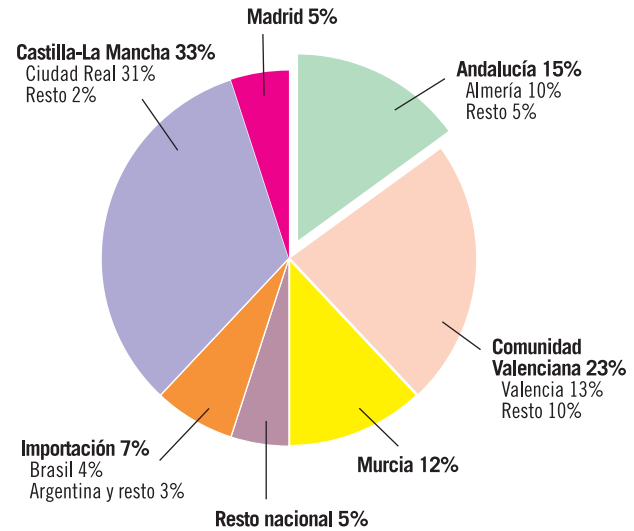


Evolución del consumo de melones por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Procedencia de los melones comercializados en la Red de Mercas.



Consumo de melones por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	94,8	4,1	1,1
2000	93,4	5,7	0,9
2006	94,5	4,5	1,0



Datos de 2006.
Fuente: MAPA.

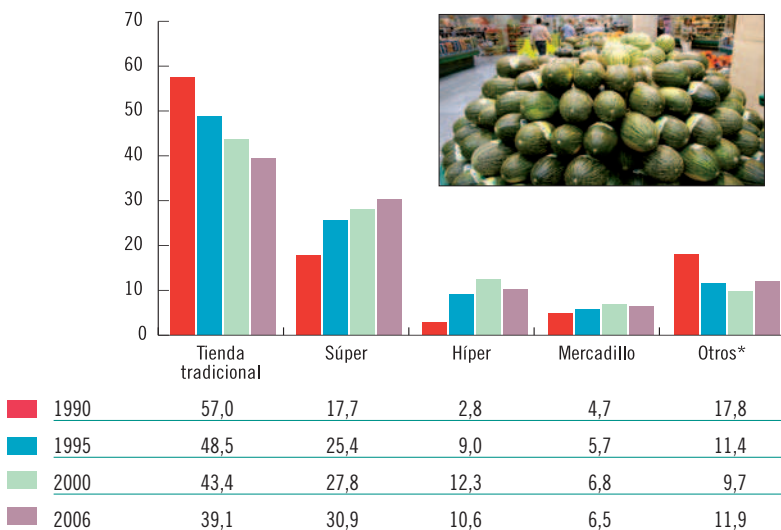
Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	378,0
Comercio mayorista en la Red de Mercas	189,7
Cuota de mercado	50%

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes

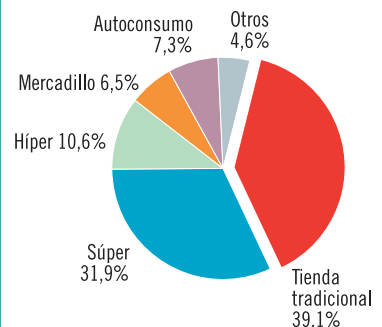


*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

¿Dónde compran melones los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.