



**PREMIO
INNOVAGRO 2014**
El fruto del ingenio



INNOVACIÓN SOCIAL

Implementación de indicación geográfica de origen en la cadena de melon del departamento sarmiento de la provincia de san juan (programa calidad de los alimentos argentinos: procal ii)



IMPLEMENTACIÓN DE INDICACION GEOGRAFICA DE ORIGEN EN LA CADENA DE MELON DEL DEPARTAMENTO SARMIENTO DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN (PROGRAMA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ARGENTINOS: PROCAL II)

Diferenciación y valorización de la calidad derivada del origen geográfico y la tradición productiva: un proceso de movilización de productores e instituciones en una dinámica colectiva territorial que agrega valor a la más reputada producción hortícola del Departamento Sarmiento y promueve el desarrollo sostenible local.

1) Institución que presenta el proyecto y perteneciente a la RED INNOVAGRO

INTA – Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Pais: Argentina

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria es un organismo estatal descentralizado con autarquía operativa y financiera, dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Fue creado en 1956 y desde entonces desarrolla acciones de investigación e innovación tecnológica en las cadenas de valor, regiones y territorios para mejorar la competitividad y el desarrollo rural sustentable del país.

Sus objetivos son:

1- OBJETIVO DE DESARROLLO

El INTA focaliza su acción dentro del campo de la innovación tecnológica para: “Fortalecer el desarrollo nacional, regional y territorial contribuyendo a la sostenibilidad social, económica y ambiental del Sistema Agropecuario, Agroalimentario y Agroindustrial”

2- OBJETIVOS GENERALES

- COMPETITIVIDAD: “Contribuir a la competitividad de las cadenas agroindustriales, al incremento continuo de las exportaciones del SA, así como al acceso a nuevos mercados.”

-SALUD AMBIENTAL: “Contribuir a la salud ambiental y sostenibilidad de los principales sistemas productivos y agro-ecosistemas, manteniendo la potencialidad de los recursos naturales.”

-EQUIDAD SOCIAL: “Fortalecer la inclusión social y el desarrollo territorial, integrando las economías regionales y locales a los mercados internos e internacionales, con generación de empleos e ingresos que disminuyan los niveles de pobreza rural-urbana.”

Estos objetivos se materializan en los diferentes ámbitos de intervención: las cadenas de valor; los sistemas productivos/agroecosistemas y los territorios, permitiendo que las acciones institucionales promuevan y dinamicen el ciclo de la innovación en los niveles nacional, regional y local. El desarrollo de conocimientos, tecnologías y su aplicación se

organiza dando respuesta a los principales problemas y oportunidades del Sector Agropecuario, agroalimentario y agroindustrial en esos ámbitos de intervención.

No se prioriza entre competitividad, sostenibilidad o territorios. Se identifican problemas y oportunidades y se resuelven los de mayor prioridad coaccionando competitividad, sostenibilidad y desarrollo social.

La institución tiene presencia en las cinco ecorregiones de la Argentina (Noroeste, Noreste, Cuyo, Pampeana y Patagonia), a través de una estructura que comprende: una sede central, 15 centros regionales, 5 centros de investigación, 50 estaciones experimentales, 16 institutos, más de 300 Unidades de Extensión. Por su parte, dos entidades privadas creadas por la Institución en 1993, Intea S.A. y Fundación ArgenINTA, se suman para conformar el Grupo INTA.

El resultado del trabajo del INTA le permite al país alcanzar mayor potencialidad y oportunidades para acceder a los mercados regionales e internacionales con productos y servicios de alto valor agregado.

EQUIPO DE TRABAJO DE INDICACION GEOGRAFICA MELON DE MEDIA AGUA

El equipo de intervención y trabajo se constituyó alrededor del grupo de productores de melón del Departamento Sarmiento. Profesionales de distintas disciplinas acompañan el proyecto.

-PROCAL (Programa de Gestion de Calidad y diferenciación de alimentos)

Elena Schiavone: Coordinadora del proyecto IG MELON DE MEDIA AGUA, SARMIENTO, SAN JUAN

Adrián Alonso: Coordinador PROCAL Cuyo

Alfredo Reyes: productor de melón y consultor Junior a cargo de animación local

-MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO ECONOMICO-SAN JUAN

Iliana Brant: asesora del Ministro

-INSTITUTO DE INVESTIGACIONES TECNOLOGICAS

Ana Cernuda: Directora

Andres Mestre: Bioquímico a cargo de las determinaciones físico-químicas

Lorena Masiello: Bioquímica

Maximiliano Vita: a cargo de muestreos

-PROSAP (Programa de Servicios Agrícolas Provinciales: Desarrollo Agrícola y Gestión del Área Bajo Riego Margen Sur del Río San Juan: Canal Céspedes-Sarmiento)

Equipo de Asistencia Técnica: Orlando Gonzalez, Diego Molina, Renata Campi, Mariela Morales, Natalia Casadidio.

-Municipio de Sarmiento

Alberto Valentin Hensel: Intendente

Pedro Mestre: Director de Producción

-INTA-AER Media Agua

Débora Lavanderos: Ingeniera Agrónoma, referente de la agencia en el cultivo de melón.

-Escuela Agrotécnica Sarmiento

Luis Perez: Director

Aquiles Mollá: Director del Centro de Educación Agrícola

-Subsecretaria de Agricultura Familiar-Delegación San Juan

Fernando Lucero: Ingeniero agrónomo.

-Universidad Católica de Cuyo-CRESA

Adriana Turcato: Lic en Alimentos, especialista en Análisis Sensorial

Panel de cata de la Universidad: 23 integrantes

-Organizaciones de productores de melón

Asociación de Pequeños Productores de Melones de Tres Esquinas

APROSAR

Colonia Fiscal Norte

-Productores independientes de melón

2) CONTACTO

-SCHIAVONE, Elena Marta

Unidad Ejecutora Provincial de Proyectos de Desarrollo Agropecuario, MPyDE, San Juan

eschiavone@hotmail.com (011) 1544745511

-LAVANDEROS, Débora

Agencia de Extensión Rural INTA Media Agua, San Juan.

lavanderos.debora@inta.gob.ar (011) 1568451325

3) RESUMEN

El Departamento Sarmiento, al sur de la Provincia de San Juan presenta el 80% de su superficie agrícola con cultivos de vid y olivo. En menor medida, priman cultivos hortícolas y de semilla. Entre los hortícolas, se destaca la producción de MELON, iniciada hace unos 100 años.

Aunque alcanzó a cubrir cerca de 1000 ha, actualmente ronda en unas 400 ha., que son cultivadas año a año por agricultores familiares, en parcelas de 1 a 5 ha; que arbitran la conjunción de medios de producción (tierras arrendadas; maquinaria escasa, alquilada, prestada; insumos adelantados por intermediarios; mano de obra propia y familiar; canales de venta directa –puestos de la ruta- y convencionales, etc.) para lograr producir más de 5 millones de unidades y colocarlos en los grandes mercados nacionales (Buenos Aires, Rosario, Córdoba, Mar del Plata, entre otros) entre los meses de diciembre a marzo.

El “MELON DE SAN JUAN” (del cual el 70 % es cultivado en Sarmiento) es un producto apreciado por comerciantes y consumidores, que 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

Sin embargo, su participación en los mercados ha decaído debido al surgimiento de nuevas zonas de producción (Mendoza, Salta, La Rioja, Entre Ríos) y a la mejora de la calidad de su tradicional competidor, Santiago del Estero.

Valorizar este melón es un desafío, ya que se vende para consumo en fresco, y no existen alternativas de industrialización a escala.

En este marco, la diferenciación y valorización se realiza a partir del sello de calidad “INDICACION GEOGRÁFICA”, regulado por la Ley 25.380, que busca destacar como atributo, una calidad específica, particular; que es el resultado de una combinación única e irrepetible entre el lugar – con sus características edafoclimáticas- y las personas que han sabido aprovecharlas para obtener un producto fuertemente anclado en el territorio. Melones hay muchos, pero el de Media Agua es único.

Mediante este trabajo, pretendemos comunicar el proceso de construcción de la IG y de creación de valor – aún no concluido- y fundamentalmente, como la calidad vinculada al origen puede constituir la base de un círculo virtuoso de desarrollo sostenible, a través de una estrategia territorial de conservación del cultivo, y de promoción y formalización de esa calidad ya conocida.

4) ANTECEDENTES DEL PROYECTO

Las “Indicaciones Geográficas” como una de las herramientas de AGREGADO DE VALOR EN ORIGEN, facilitadoras del “desarrollo con inclusión social”.

Aunque evolucionó lentamente y con altibajos, el concepto de “agregado de valor en origen” finalmente fue plasmado como eje de las políticas públicas en el sector agropecuario, con fuerza y claridad, a partir del PLAN ESTRATEGICO AGROALIMENTARIO E INDUSTRIAL 2010-2020, que en sus objetivos planteara: “Generar dicha riqueza económica con creciente Valor Agregado en origen de insumos, procesos, productos, servicios, mano de obra y capital nacional, promoviendo la integración del proceso agroalimentario y agroindustrial en toda la cadena de valor” y “Desarrollar los procesos productivos valorizando, preservando, conservando, cuidando, recuperando el medio ambiente y gestionando de manera sustentable/sostenible los recursos naturales renovables y no renovables”; a la vez que plantea hacerlo “con el Estado cumpliendo un rol indelegable de promotor de un proyecto nacional, árbitro, regulador y articulador de intereses sectoriales, en pos de un desarrollo equilibrado e inclusivo que garantice el bien común y el interés general de todos los argentinos”.

Dentro de estos macroobjetivos, el caso de la cadena productiva del Melón en el Departamento Sarmiento puede ser abordado como un “sistema integrado agroalimentario” que presenta varios desafíos:

- Producto estacional: su oferta se concentra en los meses de diciembre a febrero (hasta marzo), con un ciclo de cultivo de 90 a 120 días.
- Baja de precios en el momento de mayor producción local y nacional (enero)
- Producto en fresco: no se conocen ni implementan en el lugar alternativas de industrialización; los productores producen y venden inmediatamente (la conservación del producto no excede, en el mejor de los casos, los 10 días de su cosecha); careciendo también de instalaciones de frío.
- Las condiciones de venta son desfavorables, ya que los productores se ven obligados a vender al precio que les ofrecen, imposibilitados de conservar los melones o destinarlos a industria.
- Son agricultores familiares, arrendatarios, con escasos fondos para producir, reducido parque de maquinarias y escaso capital para la implantación y cuidado del cultivo, lo que los hace dependientes de intermediarios que adelantan insumos.
- Sufren competencia de otras provincias productoras, y también de productores ocasionales no especializados.
- Imposibilidad de trasladar el incremento de los costos (alquiler de las tierras, insumos, etc) al precio final.
- Escasas instalaciones de empaque que faciliten la etapa de poscosecha y comercialización.

Y pese a todo, más de tres generaciones de productores del Departamento Sarmiento, que hoy oscilan entre 100 y 150, siguen produciendo melón año a año, en condiciones desfavorables descritas.

En este marco, el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la Provincia de San Juan, a solicitud del Intendente Departamental, solicitó asistencia al Programa Nacional de Agregado de Valor el análisis del caso y la posible implementación de un Proyecto Piloto, en orden a analizar y definir la posibilidad de desarrollar una indicación geográfica, como sello distintivo de calidad que vinculara al Melón de Sarmiento con su origen geográfico y la tradición productiva, formalizando y comunicando frente a los consumidores la gran reputación del mismo.

El Proyecto Piloto se inició en mayo de 2011, a fin desarrollar el proceso de “reconstrucción colectiva de la tipicidad” del producto.

Tipo de producto

Los Melones de Media Agua son de “tipo blanco” o “Rocío de Miel” “Honey Dew”, en sus diversos cultivares comerciales. Su forma es 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 amarillo verdosa, muy jugosa, azucarada y crujiente.

Es un producto estacional, que se cosecha desde diciembre a marzo, que se cultiva integralmente al aire libre, aunque pueden utilizarse protecciones térmicas, como microtúneles, que se retiran pasados dos tercios del ciclo de cultivo.

La Indicación Geográfica sólo se aplicará a los Melones de categorías SUPERIOR y ELEGIDO, conforme indican las normas de calidad comercial vigentes (Resolución SAGyP N° 554/1983, capítulo XXX) con un contenido de azúcar mínimo (índice refracto métrico de la pulpa) mínimo de 13 ° Brix. Según el Código Alimentario Argentino, corresponde a las categorías “Fruta fresca, de primera categoría” (art. 883) en los grados “elegido” o “comercial”

Descripción y procedencia de las materias primas.

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. El segundo, es el “saber cultivar”, es decir, los cuidados durante el ciclo de cultivo, cosecha y poscosecha. Actualmente se utilizan materiales híbridos, de alto rendimiento y ciclo a cosecha más corto, entre 80 a

Zona geográfica:

La Región/ área geográfica 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, según datos del Censo 2010.

El distrito limita al este con 25 de Mayo, al oeste con Calingasta, al norte con Zonda, Pocito y Rawson y al sur con la provincia de Mendoza. Media Agua es la villa cabecera del departamento. Los Berros, Divisadero, Cienaguita, Tres Esquinas y Cochagual son otras de las localidades importantes. Las principales vías de circulación del distrito son la Ruta Nacional N° 40 -que lo atraviesa de norte a sur y une a San Juan con Mendoza- y las rutas provinciales N° 319 y N° 153.

La característica agroecológica más relevante es que la zona constituye la “cola” o final del Río San Juan, lugar donde desaguaba naturalmente el río, formando llanuras aluviales y constituía parte de lo que hoy es un ecosistema protegido, sitio RAMSAR Lagunas de Huanacache. Este sitio se ha visto reducido por el aprovechamiento de las aguas del río en la agricultura irrigada, y por ende, liberado tierras de características particulares para la agricultura.

En ciertos oasis productivos se localiza la producción de melón, que es un cultivo anual, que rota de parcelas casi todos los años, y que resulta “complementario” a los cultivos plurianuales de vid y olivo, que dominan la geografía del departamento.

Prueba del origen: Elementos que avalan el origen del producto.

- Tradición en el cultivo.
- Estructuras Agrarias organizadas.
- Instituciones de apoyo técnico en la zona, con reputación internacional.

La AGENCIA DE EXTENSION RURAL MEDIA AGUA, del INTA, funciona en el lugar hace más de 30 años, y apoya a los productores de Melón con investigaciones, ensayos y extensión.

La AER Media Agua en conjunto con la Escuela Agrotécnica Sarmiento realiza todos los años la Jornada de Actualización en el manejo del cultivo de melón. Apoyando la tradición, se menciona que desde hace varios años, se realiza la Fiesta del Melón, en la localidad de Las Lagunas.

Descripción de los controles que se realizan para constatar el cumplimiento de la condiciones de la IG/DO.

Los controles se realizan por parte de los mismos productores, y a través de sus organizaciones, apoyados por los técnicos y profesionales de las mismas.

Las experiencias de comercialización directa por parte de las distintas organizaciones, cuentan con una supervisión profesional que asegura el cumplimiento de los estándares comerciales de melón, y fundamentalmente, que se envíe a mercado un producto que conforme las expectativas de los productores sobre un buen melón: sano, sin golpes ni manchas, 5-7 melones por caja, grado de madurez mínimo 13 ° brix, y parejo.

Los comercializadores ejercen un fuerte control de la calidad, derivado de su poder de compra.

A partir del inicio del proceso de construcción de la IG MELON DE MEDIA AGUA, se diseñan herramientas de control, a partir de la asistencia técnica profesional a las organizaciones (a través de la AER INTA MEDIA AGUA, la Subsecretaría de Agricultura Familiar-Delegación San Juan, y se ha sumado el Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) a través del Proyecto “Desarrollo Agrícola y Gestión del Area Bajo Riego Margen Sur del Rio San Juan- Canal Céspedes Sarmiento”; y Programa de Desarrollo de Áreas Rurales, con un proyecto de asistencia, ANR para instalaciones poscosecha, etc. A partir de la temporada 2013-2014 se implementará el uso de cuaderno de campo de la IG, que se encuentra en diseño.

Método de obtención del producto:

Se conformó, de consenso con los productores y los técnicos de apoyo, el Protocolo de cultivo del Melón en el Departamento Sarmiento para la IG MELON DE MEDIA AGUA, SAN JUAN.

Factores que acreditan el vínculo con territorio

□ **Histórico.**

El cultivo de melón comenzó en la zona, para el autoconsumo hace más de 100 años; y evolucionó hacia el cultivo comercial a partir de las décadas de 1920-30, aprovechando la existencia de ferrocarriles de carga en la zona. Los melones se cargaban a granel en los vagones y así llegaban al mercado de Buenos Aires.

Ya en 1927 organismos de apoyo técnico (Estación Experimental Alto de Sierra) realizaban ensayos de multiplicación de semillas Honey Dew; y pruebas de embalaje.

El Melón es un cultivo social hortícola característico de la zona, en manos de agricultores agrupados por lazos familiares o en grupos formalizados, que llevan por lo menos tres generaciones de dedicación al mismo; a la vez que desempeñan otras tareas en el sector agrícola vinculadas a los cultivos dominantes (Vid, olivo).

El Departamento Sarmiento de la Provincia de San Juan es una de las zonas tradicionales de abastecimiento de los mercados nacionales, junto con Santiago del Estero, que aparecía antes (noviembre), y rápidamente era desplazada por el “Rocío de Miel” de San Juan, que goza de una gran reputación en los mercados de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Mar del Plata, Bahía Blanca.

A fines de la década del 50 se instalan los primeros puestos de venta directa en la Ruta 40, a la altura de las Lagunas / Tres Esquinas, que se multiplicaron y constituyen una parada tradicional en el trayecto Mendoza-San Juan, tanto para consumidores directos como intermediarios.

En 1977 se crea la Agencia de Extensión Rural MEDIA AGUA, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, teniendo entre sus justificaciones la importancia del cultivo del Melón en la zona. Desde entonces, acompaña a los productores con asesoramiento técnico, ensayos de variedades, técnicas de cultivo. Su labor se encuentra registrada en las memorias técnicas anuales. Desde 1995 se realizan anualmente las “Jornadas Técnicas de Melón” que reúnen a productores, comercializadores, proveedores de insumos de todo el país y Latinoamérica.

El Departamento de Hidráulica (organismo estatal de administración del agua de riego) lleva estadísticas de superficie de implantación desde la década del 50, que dan cuenta de importantes parcelas del cultivo en la zona.

La Escuela Agrotécnica de Media Agua, fundada hasta unos 70 años, brinda educación de nivel medio con especialización agrícola, transmitiendo los saberes. Constituye el centro de reunión y capacitación de los agricultores.

La reconstrucción de la tradición productiva se ha realizado a partir de entrevistas y búsquedas bibliográficas. No se ha podido localizar documentos específicos sobre el tema.

□ **Humano.**

El factor humano es determinante en la tipicidad y características particulares del Melón de Media Agua, ya hay más de tres generaciones de agricultores que han sabido cultivarlo, aprovechando las características naturales de la zona, incorporando mejoras que han hecho del mismo un producto muy reconocido en los mercados nacionales, esperado por los consumidores y publicitado por los vendedores.

El cultivo de melón, como cultivo anual, es accesorio a cultivos plurianuales como la vid y el olivo, que ocupan el 80 % de la superficie cultivable y con acceso a agua del Departamento.

Hay en el Departamento unos 100 productores de melón, agricultores familiares en su gran mayoría, agrupados por lazos familiares o en asociaciones formalizadas, como:

- Grupo de Pequeños Productores de Tres Esquinas: creado en 2003, con apoyo de la Ing. Silvia Cortes. 28 productores asociados. Hace dos años tiene personería jurídica. 9 años de trabajo, 20 productores de melón.
- Asociación de Productores y Productoras de Sarmiento -Asprosar: 84 productores, 48 productores de melón. Comienza a funcionar en el año 2000 a partir de un grupo apoyado por el Programa Social Agropecuario. Primero como consejo; desde 2007, como asociación.
- Cooperativa Productores del Sur. Agrupa a productores del Sur (Las Lagunas) algunos ahora de Media Agua y de Colonia Fiscal. Como cooperativa tiene varios años, pero fue discontinuada. Actualmente en proceso de recuperación, a punto de llamar a asamblea para elegir nuevas autoridades. 15 socios, la mitad aprox. productores de melón.
- Grupo Precooperativo Colonia Fiscal Norte: 22 productores (en formación)
- Otras: Banquito de la Paz, Virgen de Lourdes, Cooperativa Cerro Valdivia, etc.

Se verifica una transmisión horizontal y vertical de los saberes, tanto informal (en el trabajo de campo) como formal, a través de la Escuela Agrotécnica Sarmiento y el asesoramiento técnico.

La experiencia en el manejo del cultivo, en la zona geográfica, considerando los distintos factores: suelo, disponibilidad de agua, variedades comerciales, armado de bordos, sistemas de riego, fertilización, control de plagas, cosecha y poscosecha han conformado un saber cultivar que consigue la expresión de una calidad particular en los melones, diferente a los producidos en otras zonas, aun partiendo de las mismas semillas disponibles en los mercados.

5) OBJETIVOS

- a. Promover el desarrollo de la agricultura en general y del cultivo de Melón en particular en el departamento Sarmiento por medio de la diferenciación de sus productos

y el consecuente agregado de valor, la diferenciación y el posicionamiento de sus productos en los mercados.

- b. Promover y reforzar la confianza del consumidor Frutihortícola y facilitar así el acceso a mayores y mejores mercados.
- c. Aumentar la producción y comercialización de Melón en el mercado nacional e internacional como fruto diferenciado por su calidad atribuída al origen.
- d. Promover la implementación y desarrollo de la cultura de la calidad así como la implementación de sistemas de gestión de calidad.
- e. Promover y resguardar el prestigio comercial del “Melón de Media Agua”, su autenticidad y originalidad.
- f. Identificar y determinar los parámetros productivos, normas de calidad, inocuidad y genuinidad que diferencian la cadena de valor del Melón de Sarmiento del producido en otras regiones del país y del mundo.
- g. Conocer el grado de adhesión a las normas y sistemas de control y gestiones de calidad, y exigencias para la comercialización.
- h. Identificar, planificar y determinar los mecanismos de evaluación de la oferta de Melón departamental.

6) DESARROLLO

QUE ES UNA INDICACION GEOGRAFICA y PARA QUE SIRVE?

Las indicaciones geográficas son un “sello” o “etiqueta” de calidad, que comunican y certifican que el producto tiene atributos singulares, que se derivan del lugar donde fue producido y la gente que lo produjo.

Estos sellos o etiquetas de calidad, aplicados a alimentos, operan en el nivel de calidad “diferenciada”, es decir, que el alimento en cuestión ya cumple las condiciones básicas de inocuidad alimentaria; y también los parámetros de calidad comercial.

Estas calidades específicas son el resultado de un proceso a lo largo de toda la cadena productiva y comercial, y de una estrategia de los productores en términos de diferenciación de los productos. Representan un concepto facultativo y voluntario, encaminado a lograr la valoración de las características específicas de ese producto con relación al producto corriente que se encuentra en el mercado. El resultado es un producto alimenticio diferenciado: que presenta un atributo de valor o característica de calidad que lo hace distinto de los demás de su mismo tipo o clase. (Oyarzún y Tartanac, 2002).

Y como este atributo de valor o calidad específica suele ser de difícil percepción inmediata en el consumidor -no suelen ser observables a simple vista en el acto de la compra-, su modo de expresión son los sellos o etiquetas de calidad, cuya función primordial es evidenciar ante el consumidor – que en un alimento determinado, se encuentra la característica diferencial de la calidad sanitaria y comercial exigida a los alimentos de su mismo tipo o clase.

Hay diversas herramientas legales que permiten “diferenciar” un producto frente a los similares, de otros productores o sitios:

Gráfico 1: sistematización de los sellos o etiquetas de calidad.



Fuente: E. Schiavone.

Las Indicaciones Geográficas son, entonces, etiquetas de calidad pública: un nombre geográfico directo o indirecto que, aplicado o asociado a un producto, sirve para distinguir el mismo de otros similares. En el caso, el atributo distintivo es, justamente, el lugar de fabricación, el “territorio”, tanto en su dimensión espacial como humana, que confiere al producto una “tipicidad” o “calidad específica” que los hace diferentes a sus productos del mismo tipo producidos o elaborados en otros lugares geográficos.

Para los productores, ese nombre representa la identidad del sistema de producción; frente al consumidor, representa un producto distinto, de calidad vinculada al origen, con un nombre identitario que ha adquirido cierto reconocimiento.

Las IG forman parte de los derechos de propiedad intelectual. Esta confiere el uso del nombre y del logo o emblema que se registre junto a éste, al grupo de productores (y a cada uno de sus integrantes) de la zona geográfica que cumple con los requisitos estipulados en el protocolo registrado, y brinda acciones legales y administrativas para excluir del mismo a quienes no cumplen con el protocolo y/o no están en la zona: es decir, protege de imitaciones y de apropiación indebida del uso del nombre y del logo o emblema. Por ello, también resulta un sistema de garantía. En Argentina se encuentran reguladas mediante la Ley N° 25.380 modificada por su similar 25.966, el Decreto Reglamentario N° 556/2009 y normas complementarias. Además, pueden cumplir muchas funciones:



Fuente: E. Schiavone

EL PROCESO DE CONSTRUCCION DE LA INDICACION GEOGRAFICA "MELON DE MEDIA AGUA- SAN JUAN".

Ejes convocantes del trabajo:

- Por qué los melones de Sarmiento son distintos a los producidos en otros lugares?
- ¿Cuáles son sus características distintivas?
- ¿Cómo se pueden cuantificar con parámetros técnicos y científicos?
- ¿Cómo se cultivan?
- ¿Cuáles son los factores determinantes del vínculo calidad - territorio?
- ¿Quiénes y cómo los hacen?
- ¿Cuál es su anclaje histórico y cultural?
- ¿Cómo activar la capacidad de acción colectiva para el desarrollo territorial?

Metodología:

La organización de estas tareas se sustenta en una metodología de trabajo difundida internacionalmente por la FAO, conocida como el CIRCULO VIRTUOSO DE LA CALIDAD, que se resume en un expresivo gráfico:

Grafico3: Metodología del círculo virtuoso de la calidad vinculada al origen.



Fuente: Guía FAO: Uniendo personas, productos y territorios, 2010.

1. Identificación: percepción local y estimación de las potencialidades reales.
2. Calificación del producto: codificación de las reglas para la creación de valor y preservación de los recursos locales: protocolo de producto y de proceso de producción.
3. Remuneración: precio del producto, comercialización, distribución en el conjunto de actores.
4. Afianzamiento de los recursos locales: organización de los actores para la sostenibilidad del sistema de la IG.
5. Políticas públicas de apoyo en todas las etapas.

Equipo de trabajo:

A partir de una percepción local y externa de una calidad derivada del origen, se conformó un equipo en el cual los actores principales son los productores de Melón, con apoyo técnico y organizativo del PROCAL, de las autoridades provinciales y locales y del INTA, a través de la AER MEDIA AGUA, la Subsecretaría de Agricultura Familiar-Delegación San Juan, y la Escuela Agrotécnica Sarmiento. Luego se sumarían otras instituciones y técnicos, como: el Instituto de Investigaciones Tecnológicas (análisis físico-químicos); la Universidad Católica de Cuyo (CRESA), caracterización sensorial), y los programas PROSAP y PRODEAR con los proyectos de intervención en la zona.

Trabajo conjunto desarrollado a lo largo de dos años:

- 1) Definición de la línea de base: Se realizó encuesta directa a productores (unos 40) , con más de 40 ítems, dirigida a definir el perfil de productores, la percepción del producto, el proceso de cultivo, cosecha y poscosecha, comercialización.
- 2) Entrevistas a antiguos productores, comercializadores, mercados concentradores –locales y nacionales-, proveedores de insumos.
- 3) 8 talleres de trabajo con productores.
- 4) Presentación del caso en Seminarios y eventos. Taller con expertos internacionales en la Escuela Agrotecnica Sarmiento.
- 5) Elección del nombre identitario: IG Melón de Media Agua (ciudad cabecera del Departamento Sarmiento)
- 6) Identificación y calificación del producto a calificar (melón tipo blanco “rocío de miel”) en sus diversos cultivares comerciales.
- 7) Demarcación de la zona geográfica; Departamento Sarmiento- oasis productivos: 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).
- 8) 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
- 9) Caracterización físico química de los melones de Media Agua, y estudios comparativos sobre los producidos en otras zonas (Lavelle-Mdza., La Rioja, Salta y Santiago del Estero); y también sobre la interacción suelo/agua (determinante en los contenidos azucarinos)
- 10) 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.
- 11) Relevamiento de datos edafoclimáticos: clima, suelos, agua de riego.
- 12) Investigación de 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.
- 13) Prueba del vínculo entre el origen geográfico y la calidad del producto.

7) RESULTADOS AL PRESENTE:

El trabajo realizado muestra resultados positivos de diversa índole:

RESULTADO 1:

CONFORMACION DE LA SOLICITUD DE REGISTRO DE LA INDICACION GEOGRAFICA “MELON DE MEDIA AGUA-SAN JUAN” para su presentación ante el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, según Ley 25.380.

Se reunieron los requisitos que exige la ley, determinándose que el vínculo con el origen geográfico determina que El Melón de Media Agua, San Juan es un melón 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 amarillo verdosa, muy jugosa, azucarada y crujiente, cuyos parámetros de calidad fueron objetivados y sustentados técnica y científicamente, lo que se debe a que:

- Son cultivados en suelos de antiguas lagunas, con una composición única;
- El clima es árido desértico de montaña, con menos de 100 mm de lluvia al año, grandes amplitudes térmicas
- Se riegan con aguas de deshielo de los Andes, traídas por el Rio San Juan y sus canales de riego, con más de 300 días de sol pleno cada año.
- Se cultivan comercialmente hace más de 70 años: los productores les 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 poscosecha.
- También existe un extendido 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.

La solicitud de registro ingresó al MAGyP para su trámite en el mes de octubre de 2013.

RESULTADO 2:

PROMOCION DEL MELON DE MEDIA AGUA.

A partir del inicio del proceso de construcción de la IG, se comenzaron a desarrollar algunas acciones de promoción del producto y de difusión de la tarea.

En orden a identificar colectivamente los melones de Media Agua, se gestionó y obtuvo un subsidio de parte del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación bajo la forma de aporte de DOS MILLONES de stickers a aplicar sobre los frutos:

Gráfico 4: Etiqueta (provisional) de la IG



- Notas periodísticas en diarios y revistas de San Juan.
- Nota “El más dulce, de San Juan”, Revista Alimentos Argentinos N° 55.
- Revista de Investigaciones Agropecuarias (RIA)
- Presentaciones en distintos foros y eventos especializados:
 - Seminarios nacionales e internacionales; 1° Congreso de Agregado de Valor en Origen (Manfredi, Córdoba jul 2012); 2° Congreso de Agregado de Valor en Origen (Buenos Aires, Tecnópolis, set 2013); 8° Encuentro UCAR, San Juan, noviembre de 2012: Stand, presentación de caso y visita técnica a una parcela demostrativa de riego en Melón; Red SIAL Argentina (Bahía Blanca, mar 2013) Jornada: ALIMENTOS ARGENTINOS DIFERENCIADOS: 12 diciembre 2012. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
- Presencia en programas televisivos, como “Cocineros Argentinos” – TV Pública. (2013-2014)
- Presencia destacada del Melón de Media Agua dentro de la canasta de Productos de San Juan: Se realizaron tres eventos de cata de Melón, en el marco de la Fiesta del Sol: febrero de 2012, febrero de 2013 y febrero 2014.
- Página de Facebook Melones de Media Agua, San Juan, Argentina

RESULTADO 3:

CONFORMACION DE LA MESA DE DESARROLLO DEL MELON.

La movilización de los distintos actores intervinientes en el proceso de construcción, su grado de participación, y los resultados positivos alcanzados hasta el presente en el mismo, han provocado el efecto primariamente buscado: se ha logrado identificar el vínculo entre el producto y su territorio, así como las fortalezas y debilidades, y movilizar a los actores del sector local en una dinámica colectiva territorial (ver, Guía FAO: el círculo virtuoso de la calidad, fase de identificación).

Este ejercicio colectivo de investigación y reflexión ha provocado una mirada diferente de los actores, las instituciones y las autoridades sobre la cadena productiva del melón en el Departamento Sarmiento, que motivó la puesta en marcha de una estrategia territorial de desarrollo local, interesada en el mantenimiento de la producción de melón en la zona (amenazada por varios factores) y su crecimiento.

En tal orden de ideas, el Municipio de Sarmiento ha conformado la MESA DE DESARROLLO DEL MELON, que tiene como objetivo principal “apoyar a las asociaciones de productores de Melón con base en el Departamento Sarmiento en orden a la superación de las limitaciones al desarrollo productivo, económico y social de la cadena productiva del Melón, alcanzando la mejora de la competitividad y el agregado de valor en origen del Melón”.

Los fines específicos de la Mesa son:

- La asistencia técnica en el cultivo de melón;
- La implementación de herramientas de apoyo crediticio al cultivo y la comercialización.
- El registro, reconocimiento y la implementación de la Indicación Geográfica “Melón de Media Agua”
- El control de los procedimientos de cultivo y poscosecha que se utilizan en las unidades de producción
- La mejora de la comercialización; el desarrollo de mercados y la promoción de la IG Melón de Media Agua.

En orden al logro de esos fines, la MESA tiene facultades para planificar, fomentar y coordinar las acciones, políticas, y acuerdos intersectoriales e interinstitucionales necesarios.

La Mesa se compone de agentes públicos y privados que estén relacionados con la producción y comercialización del melón. Los miembros permanentes son: Actores privados: Asociaciones de productores que tengan como actividad principal o accesoria la producción de Melón en el Departamento Sarmiento; Instituciones públicas: Municipalidad de Sarmiento, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, la Subsecretaría de Agricultura Familiar –Delegación San Juan- y el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la Provincia de San Juan, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Agroindustria (SAGyA) y de los programas de desarrollo agropecuario que gestiona (PRODEAR, PROSAP, PROCAL, otros afines). La Mesa se constituyó formalmente en el mes de junio de 2013, y ha logrado:

- El trabajo conjunto de los técnicos de distintos programas e instituciones presentes en el terreno, para lograr una agenda de capacitaciones solicitadas por los productores, destinadas a todos.
- La conformación de un cuaderno de campo, a utilizar a partir de esta temporada 2013-2014 por los productores de Melón del Departamento.
- La futura implementación de un fondo rotatorio para experiencias de comercialización directa a mercados, evitando los intermediarios en algún porcentaje de la distribución.
- La gestión de nuevos canales de comercialización, como la integración al Programa “Frutas y Verduras para todos” que ejecuta la Secretaría de Agricultura,

Ganadería y Agroindustria de la Provincia. Se llevan camiones a distintas zonas de la provincia con productos de venta directa.

- Y lo ya logrado: el BANCO DE SEMILLAS, o fondo rotatorio. A partir de un fondo obtenido por la gestión del Municipio y la Provincia de parte de la Nación (aproximadamente \$ 200.000), se implementó un Banco de Semillas, para unas 50 ha de cultivo. Los productores asociados a las agrupaciones que integran la Mesa, reciben semilla c/u para 1 ha de cultivo en forma gratuita, y se obligan a devolver el valor de la misma a precio de mercado al final de la temporada (marzo 2014)
- Fondo Rotatorio a partir de un subsidio otorgado por PRODEAR a la Asociación de Pequeños Productores de Melones de Tres Esquinas para afrontar la venta directa a los mercados internos del país.

En el acto del día 10 de setiembre de 2013, se concretó la entrega a: Cooperativa de Productores Agropecuarios “Frutos de Mi Tierra”: 25 Productores Asociados. Semillas que se les entrega, 157 mil.; Asociación de Pequeños Productores de Melón de Tres Esquinas: 22 Productores Asociados. Semillas que se les entrega, 223 mil. Productores de Colonia Fiscal: 22 Productores Asociados. Semillas que se les entrega, 210 mil.

8) CONCLUSIONES

Como puede apreciarse, la experiencia ha resultado una formidable toma de conciencia de parte de los productores de la calidad y potencialidad de su producto, de la necesidad de trabajar conjuntamente para comunicar su calidad en los consumidores, de mantener e impulsar la actividad productiva en el Departamento, y de obtención de apoyos para revalorizar el cultivo y el producto; pero sin lugar a dudas, ha resultado una base importante para la definición e implementación de políticas públicas de la Nación, la Provincia y el Municipio para apoyar el desarrollo local sostenible, a través de una estrategia territorial de conservación del cultivo; de calidad diferenciada; de promoción y formalización de esa calidad ya conocida, en orden a mejorar su competitividad y mercados.

La continuidad del trabajo conjunto es la determinante de mejores resultados, que permitan una apropiación de la renta por parte de los productores, hasta ahora, relegados.

Estamos en proceso de construcción de un sello de calidad, que le brinde al productor beneficios económicos. Es un trabajo interinstitucional que aporta al desarrollo de la zona y a una cadena importante para el departamento Sarmiento, San Juan. Los melones de Media Agua son exquisitos, de buena calidad, la cual está vinculada al origen.

BIBLIOGRAFIA:

- SCHIAVONE, Elena; CHAMPREDONDE, Marcelo: “Estado actual y evoluciones posibles del marco legal Argentino concerniente a la valorización de alimentos con Identidad Territorial. Aportes para un proceso de mejoramiento”. IV COLOQUIO INTERNACIONAL de la RED SIAL:ALFATER 2008.
- VELARDE, SCHIAVONE, SIMOES: Sistemas De Calificación y Desarrollo Rural: Análisis comparado entre los casos de Portugal y Argentina. EEA SYAL, Parma, 2010.
- CHAMPREDONDE et al: Orientaciones para la evaluación de solicitudes de registro: Indicación Geográfica Denominación de Origen. Guía destinada a funcionarios que examinan solicitudes de registro de productos mediante Indicación Geográfica y Denominación de Origen en América Latina. FAO, 2012
- UNIENDO PERSONAS, TERRITORIOS Y PRODUCTOS: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. FAO, Varios autores.
- LOPEZ MORENO, Ignacio; PEREZ CHUECA, Alberto: Las etiquetas de calidad agroalimentarias como Herramientas de Gobernabilidad y Desarrollo Territorial, Los casos del Queso de Oveja Merina de Grazalema y la Carne de Cordero de Texel.
- Guía de indicaciones geográficas: Vinculación de los productos con su origen . Ginebra: ITC, 2009.
- “El mas dulce es de San Juan: IG Melón de Media Agua, San Juan”- Revista Alimentos Argentinos, N° 55, pags. 16-19.
- SCHIAVONE, E.“Herramientas legales para la diferenciación y calificación de productos del SIAL en los países del Mercosur: apropiación de la valorización por los actores; posibles herramientas binacionales o regionales. Publicado en VI Congreso Internacional Sistemas Agroalimentares Localizados: Os SIAL face às oportunidades e aos desafios do novo contexto global Brasil, mayo 2013.
- Reglamento de la Mesa de Desarrollo del Melón; Reglamento Banco Rotatorio de Semillas. Inédito, documentos de trabajo.
- Paginas web consultadas:

www.foodquality-origin.org

www.alimentosargentinos.gov.ar

www.inpi.gob.ar

ANEXO

Cultura

San Juan, Viernes 14 de diciembre de 2012

Por la Televisión Pública Melones de Media Agua en Cocineros argentinos

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, mediante la presentación de un programa de televisión en el canal de cable y el programa "Cocineros Argentinos" de la TV Pública, presentará el próximo mes de enero un programa de televisión que mostrará recetas prácticas con ingredientes locales de alta calidad. El programa se emitirá los días 17 y 18 de enero, entre las 19 y las 20 horas.



Juan Brasili, uno de los Cocineros Argentinos, prepara sobre de melón y menta con melones de Media Agua.

El programa "Cocineros Argentinos" de la TV Pública, presentará el próximo mes de enero un programa de televisión que mostrará recetas prácticas con ingredientes locales de alta calidad. El programa se emitirá los días 17 y 18 de enero, entre las 19 y las 20 horas.

En Rawson Diez murgas comunitarias alegraron la tarde

Así participó una murga de murgas comunitarias, la noche del viernes 14 de diciembre, en la Plaza Domingo de Soto, Rawson. El evento se realizó en el marco de la Fiesta del Melón, organizada por la Municipalidad de Rawson. Las murgas comunitarias participaron con sus respectivos repertorios, alegrando la tarde con sus melodías y coreografías. El evento contó con la presencia de autoridades locales y vecinos de la zona.

El evento se realizó en el marco de la Fiesta del Melón, organizada por la Municipalidad de Rawson. Las murgas comunitarias participaron con sus respectivos repertorios, alegrando la tarde con sus melodías y coreografías. El evento contó con la presencia de autoridades locales y vecinos de la zona.

En Albaridón

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, mediante la presentación de un programa de televisión en el canal de cable y el programa "Cocineros Argentinos" de la TV Pública, presentará el próximo mes de enero un programa de televisión que mostrará recetas prácticas con ingredientes locales de alta calidad. El programa se emitirá los días 17 y 18 de enero, entre las 19 y las 20 horas.

Origen del melón

El melón es un fruto de origen africano que se introdujo en Europa durante el Renacimiento. Actualmente, Argentina es uno de los principales productores mundiales de melón, especialmente de la variedad Media Agua.

AGENDA

Festival de cortos
El 14, 15 y 16 de diciembre en la Plaza Domingo de Soto, Rawson. El evento contará con la participación de murgas comunitarias y vecinos de la zona.





**FIESTA NACIONAL
DEL SOL / 2014**

*Raíces de la libertad
Latinoamérica la Patria Grande*

El Ministerio de Producción y Desarrollo Económico a través de la Secretaría de Política Económica, tiene el agrado de invitar a Ud., a participar del ciclo de degustaciones **Sabores del Sol**, organizadas en el marco de la Fiesta Nacional del Sol, que en esta edición rinde homenaje a Latinoamérica, la Patria Grande.

Cata de melón y sabores brasileños, 19 de febrero - 19.00 hs.

Cata de aceite de oliva y manjares mexicanos, 20 de febrero - 19.00 hs.

Cata de vinos con maridaje de gastronomía chilena de montaña, 21 de febrero - 19.00 hs.

Cupos limitados

Museo Franklin Rawson
Av. Libertador San Martín 802 201 Capital

RSVP: 4296206 / 4296282
sp@sanjuan.gov.ar

ENTREVISTA AL DR. FRANCISCO RIBAS, INVESTIGADOR ESPECIALIZADO EN EL CULTIVO DE MELÓN



"CONSEGUIR LA IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA DEL MELÓN DE MEDIA AGUA SERÁ UN EMPUJE IMPORTANTE PARA ESTE SECTOR"

Francisco Ribas es jefe de área en el Centro Agrario "El Chaparrillo", de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, España. Fue invitado por la AER Media Agua INTA a la 1ª Jornada Teórica Práctica sobre el Cultivo de Melón, en San Juan.

Si lo quisiera podría obtener en San Juan y Mendoza. ¿qué impresión se lleva del sector productor de melón?

Me impresionó en que la productividad de la región es muy buena. La gente está preparada y tiene ideas claras. Lo que me costó los técnicos en contar con las capacidades para tomar datos in situ y ajustar las técnicas de riego, o los conocimientos locales que le cual hay que promover técnicas, técnicas, variaciones de genio, variedades que sea capaz de desarrollar más variedades y trasladarlas al sector. Por otra parte, se necesita una inversión económica para modernización de estructuras en la zona y fomentar una mayor utilización de recursos como abonos, agua, etc. Y, por supuesto, una mejora en las vías de comercialización.

¿En España se puede mejorar sus canales de comercialización?

Definitivamente sí, tanto en mercado interno

como en exportación. Aparte de campañas publicitarias que ayudan al consumidor en las tiendas de este producto, hay también una mejora en los sistemas de comunicación y de transporte. Lo mismo puede decirse de la organización en cooperativas, que son mucho más ágiles a la hora de comercializar y poder transportar a los mercados. A nivel interno, las cooperativas, son el apoyo del gobierno. Han hecho grandes campañas de marketing y promoción en los países europeos, como Holanda, Alemania, Inglaterra y otros.

En aspectos técnicos de manejo de cultivos, ¿hay algún desarrollo exitoso en su país que sea aplicable acá?

Claro, por ejemplo, que tienen técnicas de acortado bastante adelantadas, sin embargo, yo intentaré mostrar alguna mejora con la utilización de glifosato en puntos más fuertes, a los fines de facilitar luego la labor de retirada. También quizás

utilizar bandas de cobertura un poco más anchas para, repito, todo esto necesita experimentación local.

Por otro lado, es fundamental fomentar que los agricultores adopten mejor sus prácticas. Lo cual, obviamente, no pueden hacer ellos solos, por lo tanto que resulta. Por eso es importante se necesitan diseñar algún plan estratégico de inversión para mejorar las prácticas agrícolas (no solo para el melón). Desde el punto de vista ecológico y social esta fundamentación es clave.

¿Por un tema de sostenibilidad el agua es un requerimiento del cultivo?

Por los dos lados. No solo se afirma agua sino que además el cultivo requiere mucho mejor, se mejoran las producciones y se obtienen mejores calidades.

¿Por qué en España no producen como "primicia"?

Hay que, para obtener primicia, necesitamos hacer una inversión en tecnología que, en el momento que supone la primicia, no compensa el desarrollo que habría que hacer igualmente, hemos conseguido adelantar más de 20 días en forma de maduración de julio a la fecha en que se obtiene el momento óptimo a través tradicionales, que eran aproximadamente entre 5 y 10 de agosto. Trabajando con el acortado, plantas y otros recursos que utilizamos.

¿Cómo hacen en su país para acceder al precio y más en general, con cuánto de producción están como los que ustedes?

En otro mercado de mercado. Allí el costo de producción de una hectárea de melón puede estar por encima de los 4000 euros. Hay que considerar que los productores no trabajan con los datos de los países sino que tienen que alinear esos ganados con los equipos y su organización, más de otros e incluso. Pero dada la productividad que tienen entre cultivos, que puede estar en 10 y 40 mil kilos de melón, o en los comerciales a través de una

estructura, se puede lograr una diferencia respecto a un agricultor que tiene que luchar con un intercambio de bienes agrícolas. Entonces ahí puede haber un equilibrio económico bastante interesante. El único problema es que normalmente al año siguiente los precios pueden caer bastante.

¿Qué opinión tiene del trabajo del INTA como gestiones de ventas?

La tarea que están haciendo me parece fundamental y muy bien hecha. No solamente, se cuenta al melón, crece que está en un terreno. Lo ideal sería crear muchas más, de expertos que apoyen en distintos campos y con más personas involucradas para evaluar empresas, análisis o llevar a cabo planes de formación continua para productores.

Junto al INTA, y otras instituciones, los productores de melón de Media Agua, en San Juan, están gestionando la obtención de una Indicación Geográfica para su producto ¿qué beneficios cree que genera entre, especialmente la que ya existen en su país?

En España la única referencia para este cultivo es el melón de la Mancha D.O.P., Indicación Geográfica Protegida. Lo que ha ocurrido con él, ha ocurrido en general con todos los denominaciones para cultivos agrícolas: se ha estado un momento en la gente que produce, también en los canales y una mejora de forma del sector. Por ejemplo, la Asociación de Aragón, que es el primer melón de producción con DOP ha y cuando se declaró la DOP, en algunos de los municipios más afortunados creció un 10% la superficie.

Hay muchos ejemplos, de Indicación Geográfica, Denominación de Origen, Denominación Específica... cualquier tipo de protección de este tipo produce un beneficio incalculable al sector. De manera que lo que consigue la I.G. del melón de Media Agua, desde luego será un empuje importante, que habrá que estimular porque nos ayudará a ser un negocio específico de una zona y un modo de gestión.



Ribas atendiendo a los productores con productores de melón de Castilla-La Mancha.

[Link de interés de difusión del proyecto](#)

<https://www.facebook.com/pages/MELONES-DE-MEDIA-AGUA-SAN-JUAN-ARGENTINA/285654461446879?fref=ts>

http://www.youtube.com/watch?v=y--_Le_0YIY

<http://www.ucar.gov.ar/index.php/novedades/noticias-ucar/342-fuerte-apoyo-de-programas-a-la-comercializacion-del-melon-de-san-juan>

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=610408

http://tiempodesanjuan.com/notas/2014/2/10/melones-media-agua-publica-miercoles-50383.asp?fb_action_ids=10153827081505174&fb_action_types=og.likes&fb_source=other_multiline&action_object_map=%7B%2210153827081505174%22%3A208356682693714%7D&action_type_map=%7B%2210153827081505174%22%3A%22og.likes%22%7D&action_ref_map=%5B%5D

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=607717

<http://www.tiempodesanjuan.com/notas/2014/1/15/cooperativa-productores-envio-primeros-melones-buenos-aires-48917.asp>

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=605912

<http://www.youtube.com/watch?v=cyIUynZdsLE&feature=share>

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=572103

<http://vimeo.com/53182819>





Centro Regional Mendoza – San Juan
Proyecto
Desarrollo Sustentable de la Horticultura Regional

XIV Jornada Técnica sobre el Cultivo de Melón

4 de Julio de 2012
Lugar: Salón Esc. Agrotécnica Sarmiento

Hora: 14:00 hs
Costo: \$40

Organizan
CEA-Escuela Agrotécnica Sarmiento
AER Media Agua-INTA San Juan

Consultas e inscripciones

AER Media Agua amediaagua@sanjuan.inta.gov.ar Tel: 0264-4941026
Escuela Agrotécnica Sarmiento aguilesmolla@hotmail.com Tel: 0264-4941062