C/2025/4076

22.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4076)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Meloa de Santa Maria - Açores»

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Meloa de Santa Maria - Açores»

2. **Type d'indication géographique**

☐ appellation d'origine protégée (AOP)

☒ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Portugal

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (direction générale de l'agriculture et du développement rural)

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification proposée correspond à une modification standard, car elle n'inclut pas de modification de la dénomination, ne modifie pas les liens du melon avec l'aire géographique et ne restreint pas la commercialisation.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Introduction*

Libellé actuel

Le présent document, conformément au règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et au règlement (CE) nº 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 portant modalités d'application du règlement susmentionné, vise à appuyer le processus de certification du «Meloa de Santa Maria – Açores» en tant que produit bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP), en vue d'attester sa qualité et, partant, d'accroître sa valeur sur les divers marchés de destination.

[…]

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ce produit remplit donc toutes les conditions nécessaires pour obtenir la protection de sa dénomination géographique, «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

Modification proposée

Le présent document expose en détail les caractéristiques et la méthode d'obtention du «Meloa de Santa Maria - Açores» en tant que produit bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP), en vue d'attester sa qualité et, partant, d'accroître sa valeur sur les divers marchés de destination.

Justification

La législation mentionnée au point 1 de l'introduction est obsolète. Le dernier paragraphe est supprimé. Les autres paragraphes sont conservés.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Description du produit*

Libellé actuel

On désigne par l'appellation «Meloa de Santa Maria - Açores» les fruits de *Cucumis melo* L. appartenant au groupe des *cantalupensis* (melon cantaloup) et aux variétés réticulées, produits sur l'île de Santa Maria, dans l'archipel des Açores, conformément aux règles établies dans le présent cahier des charges. Ces fruits se distinguent par une forme ronde à ovale, une écorce très réticulée, d'abord verdâtre puis jaune-vert une fois parvenus à maturité, un poids de 0,8 kg et un diamètre de 13 cm en moyenne, ainsi qu'une chair orangée et tendre, très parfumée, sucrée et juteuse quand ils sont mûrs.

Selon la classification des denrées alimentaires établie aux fins du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006, conformément à l'annexe II du règlement (CE) nº 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006, le produit relève de la classe 1.6. «Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés».

Modification proposée

On désigne par l'appellation «Meloa de Santa Maria - Açores» les fruits de *Cucumis melo* L. appartenant au groupe des *cantalupensis* (melon cantaloup) et aux variétés réticulées, produits conformément aux règles établies dans le présent cahier des charges et dans l'aire géographique délimitée. Ces fruits se distinguent par une forme ronde à ovale, une écorce très réticulée, d'abord verdâtre puis jaune-vert une fois parvenus à maturité, avec un poids moyen de 0,8 kg.

Justification

Selon la législation en vigueur, ce type de produit est classé dans la nomenclature combinée. Le classement précédent a donc été supprimé. Les autres informations ont été regroupées sous les points suivants (2.1. «Caractéristiques organoleptiques», 2.2. «Caractéristiques chimiques» et 2.3. «Présentation commerciale»). Le diamètre n'est plus mentionné pour les raisons exposées dans le point consacré à la présentation commerciale.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Caractéristiques organoleptiques*

Libellé actuel

2.6. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» présente des caractéristiques organoleptiques uniques, notamment un goût et un arôme très agréables et aisément reconnaissables par les habitants de la région et par les amateurs du produit.

Divers paramètres organoleptiques du «Meloa de Santa Maria - Açores» ont été analysés en vue d'étudier les caractéristiques organoleptiques de ce fruit (tableau 5). Ces analyses ont porté sur la couleur, le goût et l'odeur du melon, la texture et la couleur de la chair, ainsi que sur le type d'écorce. Elles ont été réalisées au sein du laboratoire d'analyse institutionnelle du département des sciences agricoles de l'université des Açores.

Tableau 5 — Évaluation des paramètres organoleptiques du «Meloa de Santa Maria - Açores».

La chair se distingue par sa teinte orangée, sa texture tendre, son goût sucré et juteux, étant très parfumée, cette dernière qualité constituant une caractéristique toute particulière des variétés cultivées dans l'île de Santa Maria. Son arôme typique, dû à la libération des acides volatils, est la caractéristique par laquelle le fruit signale immédiatement sa présence.

Les caractéristiques spécifiques du melon (aspect, goût, texture et arôme) résultent des conditions naturelles de l'île de Santa Maria, notamment sur le plan édaphoclimatique, ainsi que des techniques de production et du savoir-faire des producteurs de l'île.

Ainsi, le «Meloa de Santa Maria - Açores», consacré par la tradition, est largement présent sur le marché et a la préférence des consommateurs qui le distinguent, tant par son aspect que par son goût, des melons originaires d'autres régions.

Modification proposée

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» présente des caractéristiques organoleptiques uniques, se traduisant notamment par un goût et un arôme très agréables, qui en font un melon aisément reconnaissable par les habitants de la région et par les amateurs du produit.

Sa chair orangée très parfumée présente une texture tendre et un goût sucré et juteux. Son arôme typique, dû à la libération des acides volatils, est la caractéristique par laquelle le fruit signale immédiatement sa présence.

Justification

Les paragraphes 1 et 3 de ce point ont été déplacés vers le point 2.1. «Caractéristiques organoleptiques». Les autres paragraphes sont supprimés pour éviter les répétitions.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Caractéristiques chimiques*

Libellé actuel

2.5 CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

En 2004, le Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria (service de développement agricole de l'île de Santa Maria, ci-après le «SDASMA») a étudié la qualité du «Meloa de Santa Maria - Açores» en fonction de l'altitude des champs de production dans le cadre d'un essai (tableau 1).

Les paramètres physicochimiques suivants ont été analysés: le pH, la teneur en humidité à 70 °C (sous vide), les protéines, les sucres totaux, les sucres réducteurs et la vitamine C. Ces analyses ont été effectuées au laboratoire d'analyse institutionnelle du département des sciences agricoles de l'université des Açores.

Tableau 1 — Caractéristiques du «Meloa de Santa Maria - Açores» en fonction de l'altitude.

L'étude a montré que les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques du fruit ne changent pas de manière significative selon les altitudes auxquelles sont situés les champs sur l'île de Santa Maria, et donc que l'altitude n'a pas d'influence directe sur les caractéristiques en question.

Une autre évaluation réalisée par le SDASMA visait à analyser la qualité des fruits à trois moments différents de la récolte (tableau 2). Ces analyses ont été réalisées à l'Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores (l'institut d'innovation technologique des Açores, INOVA).

Tableau 2 — Caractéristiques du fruit en fonction du moment de récolte.

L'évaluation a conclu que les caractéristiques analysées ne présentaient pas de fluctuations significatives au cours de la période de récolte.

Afin de procéder à la caractérisation physicochimique du «Meloa de Santa Maria - Açores», différents paramètres ont été analysés.

En 2006, le SDASMA a réalisé, en partenariat avec AGROMARIENSECOOP C.R.L. – Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria, et avec le soutien technique de Codimaco Lda., un organisme de certification et de qualité, une série d'analyses physicochimiques des échantillons de «Meloa de Santa Maria - Açores», qui ont révélé plusieurs différences par rapport aux melons communs (tableau 3).

Tableau 3 — Composition nutritionnelle du «Meloa de Santa Maria - Açores» et du melon commun.

Les valeurs énergétiques moyennes du «Meloa de Santa Maria - Açores» sont supérieures à celles des melons communs. Il est également plus riche en protéines, en lipides et en glucides. Sa teneur en fibres est, en revanche, moins élevée que pour les melons communs.

En 2007, le SDASMA a réalisé une nouvelle série d'analyses des paramètres organoleptiques (tableau 5) et physicochimiques des échantillons de «Meloa de Santa Maria - Açores» au sein du laboratoire d'analyse institutionnelle du département des sciences agricoles de l'université des Açores. Ces analyses ont confirmé la particularité de ce produit par rapport aux melons communs (tableau 4).

Tableau 4 — Composition physicochimique du «Meloa de Santa Maria - Açores» et du melon commun.

Parmi les propriétés nutritionnelles du «Meloa de Santa Meloa de Santa Maria - Açores», il convient de distinguer sa teneur élevée en vitamine C par rapport à celle des melons communs, ainsi que sa richesse en minéraux, notamment en potassium, en magnésium et en calcium.

En raison de sa teneur élevée en potassium et en eau, le «Meloa de Santa Maria - Açores» est recommandée pour les personnes sous traitement diurétique.

Les résultats présentés soulignent les différences constatées entre le «Meloa de Santa Maria - Açores» et le melon commun.

Modification proposée

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» se distingue par des valeurs énergétiques élevées et des quantités importantes de protéines, de lipides et de glucides, ainsi que par sa richesse en vitamine C et en minéraux essentiels tels que le potassium, le magnésium et le calcium.

Justification

Les caractéristiques physicochimiques et nutritionnelles ont été résumées et incluses dans le point 2.2., en conservant uniquement les paramètres distinctifs.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Présentation commerciale*

Libellé actuel

5. PRÉSENTATION COMMERCIALE

En vue d'être commercialisé à l'état frais, le «Meloa de Santa Maria - Açores» doit être entier, sain (il convient d'éliminer les produits qui présentent des traces de pourriture ou des altérations les rendant impropres à la consommation), propre, et exempt de matières étrangères visibles, de parasites et de défauts causés par ceux-ci, d'humidité extérieure anormale, d'odeur ou de goût étranges. Les fruits doivent également être à un stade de développement suffisant pour leur permettre:

— de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales;

— de supporter le transport et la maturation;

— d'atteindre leur lieu de destination dans des conditions satisfaisantes.

Il convient de sélectionner les fruits stockés et commercialisés à l'état frais. Un calibrage au diamètre est effectué afin de sélectionner uniquement les fruits d'un diamètre supérieur à 10 cm, qui font ensuite l'objet d'un calibrage au poids avant d'être classés en deux catégories:

— calibre I: poids compris entre 800 et 1 400 g;

— calibre II: poids compris entre 600 et 799 g.

Les fruits dont le calibre est inférieur ou supérieur aux limites admises pour ces deux catégories, ou qui présentent des problèmes de formation, sont destinés à la consommation industrielle, notamment pour l'élaboration de confitures ou de jus.

Le conditionnement du «Meloa de Santa Maria - Açores» est toujours effectué dans des colis unitaires ou collectifs, adaptés à l'emploi et permettant un conditionnement du produit en parfait état.

Les fruits doivent être présentés dans les conditions suivantes.

— Homogénéité: le contenu de chaque colis doit être homogène, à savoir que les fruits doivent tous être de même origine (exploitation), variété, calibre, qualité et doivent présenter le même degré de maturation. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

— Présentation: le «Meloa de Santa Maria - Açores» doit être disposé de façon ordonnée en une seule couche.

— Conditionnement: le conditionnement du «Meloa de Santa Maria - Açores» doit assurer une protection adéquate du produit. Les matériaux à utiliser à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et issus de matières telles qu'ils ne puissent causer d'altérations internes ou externes au produit. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

— Étiquetage: l'étiquetage sur l'emballage est obligatoire conformément aux dispositions légales. Il convient d'utiliser du papier ou des marques imprimées portant des indications commerciales, à condition que l'impression ou l'apposition de l'étiquette soit effectuée à l'aide d'une encre ou d'une colle (alimentaire) non toxique.

Modification proposée

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» est commercialisé entier à l'état frais ou préparé (pelé, découpé ou sous forme de pulpe, fraîche ou congelée). Les fruits frais entiers peuvent être commercialisés, selon leur poids, dans les catégories suivantes:

calibre III (poids compris entre 500 et 799 g);

calibre II (poids compris entre 800 et 1 399 g);

calibre I (poids compris entre 1 400 et 1 600 g.

Au-delà de ces limites, les fruits dont le poids est inférieur à 500 g ou supérieur à 1 600 g sont également admis à des fins de préparation et de transformation.

Justification

— Étant donné la distance séparant l'île de Santa Maria et les principaux marchés de destination, le transport à l'état frais du «Meloa de Santa Maria - Açores» pose certains problèmes, notamment en raison de la nature périssable du fruit. La préparation du produit (pelé, découpé ou sous forme de pulpe, fraîche ou congelée) permet de surmonter ces difficultés. Cette adaptation permet de diversifier les possibilités d'utilisation, bien que la préparation soit déjà envisagée dans le CC actuel. La modification permet de valoriser le produit local et de promouvoir sa présence sur des marchés plus vastes et plus éloignés. La fenêtre de production est en outre très courte et, lors du pic de production, la congélation est une solution pour surmonter la difficulté d'expédier rapidement le produit hors de l'île, compte tenu des contraintes liées au transport maritime et aérien.

— L'adaptation du calibre du «Meloa de Santa Maria - Açores» suit la tendance du marché, et permet ainsi de répondre à la demande des consommateurs et de renforcer la compétitivité du produit.

— Il convient de noter que, au cours de ses années de production et de commercialisation, le diamètre du «Meloa de Santa Maria - Açores» s'est toujours maintenu dans les limites fixées pour la commercialisation. Cette stabilité indique que le diamètre n'est plus un facteur de variabilité significatif. Rien ne justifie donc son inclusion dans les critères de calibrage. La sélection exclusive au poids est suffisante pour garantir l'uniformité des lots et permet de simplifier le calibrage, d'optimiser les ressources et d'améliorer l'efficacité globale du processus.

Les fruits d'un calibre inférieur à 500 g et supérieur à 1 600 g présentant les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, ils peuvent être utilisés à des fins de préparation et de transformation.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Caractéristiques botaniques et morphologiques*

Suppression du point 2.3 «Caractéristiques botaniques» et du point 2.4 «Caractéristiques morphologiques» du cahier des charges, car les caractéristiques visées concernent tous les melons, et ne sont pas spécifiques à l'IGP «Meloa de Santa Maria - Açores».

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Définition de l'aire géographique délimitée*

Libellé actuel

3. CARACTÉRISATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DE PRODUCTION ET DE CONDITIONNEMENT

3.1. SITUATION GÉOGRAPHIQUE

[…]

3.2. CLIMAT

[…]

3.3. GÉOLOGIE, MORPHOLOGIE ET RELIEF

[…]

3.4. SOLS

[…]

Modification proposée

3. AIRE GÉOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

Île de Santa Maria, archipel des Açores, Portugal.

Figure 1 — Aire géographique de production du «Meloa de Santa Maria - Açores IGP»

Justification

Il s'agit de définir clairement l'aire de production du melon, à savoir l'île de Santa Maria aux Açores.

Les informations figurant aux points 3.1 «Situation géographique», 3.2 «Climat», 3.3 «Géologie, morphologie et relief» et 3.4 «Sols» ont été synthétisées et déplacées dans la section 6.3 «Facteurs naturels», pour plus de clarté.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique déterminée*

Libellé actuel

7. Garantie de l'origine géographique du produit

7.1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Les caractéristiques du «Meloa de Santa Maria - Açores», notamment sur le plan des arômes et du goût, sont étroitement liées à l'aire géographique de production et au mode de production. Ces caractéristiques, telles que définies dans le présent cahier des charges, résultent de l'incidence de facteurs climatiques, pédologiques et culturels sur les plantations, ainsi que du savoir-faire associé à l'élaboration du produit, depuis le semis jusqu'à la vente au consommateur final. Si elles sont facilement perceptibles et reconnues par les populations de la région et par les habitués, il convient de les distinguer au moyen d'un étiquetage spécifique et d'une marque de certification afin de permettre leur reconnaissance par les autres consommateurs.

7.2. Système de contrôle

Un système de contrôle doit être en place en vue de garantir:

a) que seuls les fruits produits dans l'aire géographique susvisée, dans des exploitations autorisées par le groupement de gestion de l'IGP, peuvent bénéficier de l'indication géographique protégée «Meloa de Santa Maria - Açores»;

b) que l'autorisation est accordée exclusivement aux producteurs:

— dont les exploitations sont situées dans l'aire géographique de production visée au point 3.1,

— qui respectent les critères d'élaboration décrits au point 4,

— qui se soumettent au système de contrôle et de certification prévu dans le présent document à la rubrique «Organisme de contrôle et de certification — Commission technique de certification et de contrôle»,

— qui s'engagent par écrit à se conformer aux dispositions du présent document.

L'autorisation prévue à l'alinéa précédent est subordonnée à une vérification préalable des conditions de production et des caractéristiques du produit final, effectuée par l'organisme reconnu comme étant l'organisme de contrôle et de certification, à la demande du groupement de gestion de l'IGP.

7.3. Traçabilité

Des procédures seront mises en place pour permettre, à tout moment lors des étapes de production, de conservation et de commercialisation, de savoir exactement d'où provient le «Meloa de Santa Maria - Açores» et dans quelles conditions il a été produit.

Le système de traçabilité obéit aux procédures suivantes:

a) les exploitations agricoles sont enregistrées par le groupement de gestion, avec une indication de la superficie et les variétés de melon existantes;

b) les melons récoltés dans chaque exploitation sont livrés à des unités de stockage ou de transformation enregistrées dans le groupement de gestion et dûment autorisées;

c) des registres sont disponibles dans les unités de stockage et de transformation afin d'attester de la destination des produits reçus;

d) l'emballage du produit final est enregistré et étiqueté conformément au point 5.1;

e) le numéro de série de la marque de certification et le code-barres de chaque emballage permettent de retracer le produit.

Toutes ces procédures doivent être conformes à la législation en vigueur.

Modification proposée

4. GARANTIE DE L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DU PRODUIT

7.1.— OMISSION

4.1. SYSTÈME DE CONTRÔLE

Le système de contrôle garantit:

a) que seuls les fruits produits dans l'aire géographique susvisée, dans des exploitations agréées et contrôlées, peuvent bénéficier de l'indication géographique protégée «Meloa de Santa Maria - Açores»;

b) que l'agrément est accordé exclusivement aux producteurs:

— dont les exploitations sont situées dans l'aire géographique de production visée au point 3,

— qui respectent les critères d'élaboration décrits au point 5,

— qui se soumettent au système de contrôle;

— qui s'engagent par écrit à se conformer aux dispositions du présent document.

La vérification du respect du cahier des charges du «Meloa de Santa Maria - Açores» est effectuée par l'autorité compétente responsable des contrôles officiels des indications géographiques dans la région autonome des Açores ou par l'organisme de contrôle mandaté à cette fin.

4.2. TRAÇABILITÉ

Le système de traçabilité garantit, à tout moment, de la production à la mise sur le marché, l'origine exacte du «Meloa de Santa Maria - Açores» et dans quelles conditions il a été produit. Ainsi:

a) les exploitations agricoles doivent disposer de registres indiquant la variété de melon, les superficies cultivées, le mode de production, etc.;

b) les melons récoltés dans chaque exploitation sont livrés dans des unités de tri et de conditionnement agréées soumises au système de contrôle;

c) ces unités disposent de registres indiquant l'origine et la destination des produits réceptionnés;

d) l'emballage du produit final est enregistré et étiqueté conformément au point 7;

e) un logo est apposé sur chaque fruit et sur les produits préemballés.

Justification

Il s'agit de clarifier, de simplifier et de résumer des informations, en allégeant le texte et en supprimant les doublons.

Le texte du point 7.4 «Organisme de contrôle et de certification» a été inclus et mis à jour.

Le logo s'applique également aux produits préemballés, afin de renforcer la garantie pour le consommateur.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Description de la méthode d'obtention du produit*

Libellé actuel

4. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU «MELOA DE SANTA MARIA - AÇORES»

Les cucurbitacées sont des plantes typiques des climats chauds et secs. Comme toutes les cucurbitacées, le melon est sensible au gel et résistant à la chaleur, à condition que le fruit soit bien protégé par les feuilles contre l'incidence directe de la lumière du soleil.

Les températures minimales mensuelles moyennes ne doivent pas être inférieures à 15 °C, car, en deçà de ce niveau, elles entraînent une diminution du taux de croissance de la plante et un retard dans la maturation du fruit. Au cours de la période de végétation, la température peut varier de 12 à 34 °C, la température optimale pour la floraison et la nouaison des fruits étant comprise entre 18 et 23 °C, tandis que, pour la maturation des fruits, elle sera plus élevée, allant de 20 à 30 °C. Ainsi, comme expliqué au chapitre précédent, l'île de Santa Maria présente des conditions optimales pour la culture des melons.

Modification proposée

5. DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DU «MELOA DE SANTA MARIA - AÇORES»

Omission

Justification

Il s'agit d'éliminer ces informations générales qui ne sont pas spécifiques au produit.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Description de la méthode d'obtention du produit*

Libellé actuel

4.1 PRÉPARATION DU TERRAIN

4.2 FERTILISATION

4.3 PAILLAGE DES SEMIS

4.4 SEMIS ET TRANSPLANTATION

[…] Le second cas de semis direct est également possible, au moyen de l'application d'une couverture thermique et de l'utilisation de tunnels, en anticipant et en protégeant la plantation contre les vents et les embruns. L'utilisation de tunnels est une bonne solution pour l'anticipation de la culture.

[…]

4.5. ENTRETIEN DES CULTURES

4.6. IRRIGATION

4.7. PARASITES ET MALADIES

4.8. ROTATIONS

4.9. RÉCOLTE

4.12. RÉSIDUS DE PESTICIDES

Modification proposée

5.1. PRÉPARATION DU TERRAIN

5.2. FERTILISATION

5.3. PAILLAGE DES SEMIS

5.4. SEMIS ET TRANSPLANTATION

[…] Le second cas de semis direct est une alternative plus économique. Dans les deux cas, l'application d'une couverture thermique et l'utilisation de tunnels permettent d'anticiper et de protéger la culture contre les vents et les embruns.

[…]

5.5. ENTRETIEN DES CULTURES

5.6. IRRIGATION

5.7. PARASITES ET MALADIES

5.8. ROTATIONS

5.9. RÉCOLTE

4.12. Omission

Justification

Il s'agit d'expliciter la possibilité d'utiliser une couverture thermique et des tunnels pour l'ensemencement et la transplantation à des fins phytosanitaires lorsqu'il est constaté que les conditions de température, la vitesse du vent et les embruns sont susceptibles de nuire à la culture.

Les autres points ont été renumérotés selon la nouvelle structure du CC, et le point 4.12 a été supprimé en raison de sa nature générale. La modification des points 4.10 «Conservation» et 4.11 «Conditionnement» est justifiée ci-dessous.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Description de la méthode d'obtention du produit*

Libellé actuel

4.10. CONSERVATION

[…]

Modification proposée

5.10. CONSERVATION

[…]

Afin de prolonger la durée de conservation du «Meloa de Santa Maria - Açores IGP» (après la récolte), l'utilisation de produits à des fins de conservation des fruits, par exemple pour la désinfection du pédoncule et la protection de l'écorce, est autorisée.

Justification

Un paragraphe est ajouté au point «Conservation» de la rubrique «Description de la méthode d'obtention du produit» afin d'autoriser l'utilisation de produits destinés à protéger les fruits après la récolte, étant donné que le «Meloa de Santa Maria - Açores» est un fruit extrêmement sensible et périssable. L'application de ces produits prolonge leur durée de vie et ne modifie pas les caractéristiques organoleptiques, physiques ni chimiques, ce qui profite tant aux producteurs qu'aux consommateurs.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

Libellé actuel

4.11. Conditionnement

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» doit être conditionné dans l'aire géographique délimitée, dans des emballages adaptés au maintien du produit en parfait état, de façon à garantir son authenticité en veillant à ce qu'il ne soit pas mélangé à d'autres produits similaires.

La sélection et le conditionnement sont effectués dans la région d'origine, dans des établissements agréés par le groupement de producteurs et soumis au contrôle et à la certification de la Comissão Técnica de Certificação e Controlo (commission technique de certification et de contrôle), ce qui permet d'assurer une traçabilité complète du produit afin de protéger le consommateur et de lui offrir un produit réellement cultivé et préparé dans sa région d'origine.

Ces mesures sont justifiées non seulement par la réduction des coûts de production, mais aussi par l'efficience et l'efficacité du contrôle de la qualité (le «Meloa de Santa Maria - Açores» est un produit extrêmement sensible aux manipulations et au transport et développe facilement des nécroses, qui compromettent à la fois la conservation, la qualité et l'image du produit) et par la traçabilité de la production. Elles visent à éviter la perte de qualité et d'authenticité du «Meloa de Santa Maria - Açores», en vue de défendre les intérêts tant des producteurs que des consommateurs.

Les consommateurs qui achètent un produit étiqueté IGP ont la garantie que ce produit est authentique et présente toutes les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles qui lui sont propres; il s'agit, en définitive, de respecter le point de vue et les droits du consommateur lorsqu'il prend une décision d'achat.

5. Présentation commerciale

[…]

Le conditionnement du «Meloa de Santa Maria - Açores» s'effectue toujours en emballages individuels ou en plateaux, adaptés à cet emploi et permettant le maintien du produit en parfait état.

Les fruits doivent être présentés dans les conditions suivantes.

Homogénéité: chaque conditionnement doit avoir un contenu homogène, c'est-à-dire comprendre uniquement des fruits de même origine (issus de la même exploitation), variété, calibre, qualité et degré de maturation. La partie apparente du contenu du conditionnement doit être représentative de l'ensemble. […]

Modification proposée

5.11. CONDITIONNEMENT

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» doit être conditionné dans l'aire géographique délimitée, dans des emballages adaptés au maintien du produit en parfait état, de façon à garantir son authenticité en veillant à ce qu'il ne soit pas mélangé à d'autres produits similaires.

La sélection et le conditionnement sont effectués dans des installations soumises au système de contrôle, situées dans l'aire géographique de production.

Le conditionnement des fruits entiers peut s'effectuer en emballages individuels ou en plateaux, les fruits étant disposés de façon ordonnée et sur une seule couche. Chaque conditionnement doit avoir un contenu homogène, c'est-à-dire comprendre uniquement des fruits de même variété et calibre et présentant le même degré de maturation. La partie apparente du contenu du conditionnement doit être représentative de l'ensemble.

Justification

Il s'agit de clarifier, de simplifier et de résumer les informations, étant donné que plusieurs aspects liés au «conditionnement» sont mentionnés au point 5 de la présentation commerciale.

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» est soumis à un système de traçabilité strict qui garantit l'authenticité, la qualité et la sécurité alimentaire du produit, de l'origine jusqu'au consommateur final, conformément aux règles établies. Étant donné que tous les producteurs du «Meloa de Santa Maria - Açores» respectent les mêmes normes de production, fixées dans le cahier des charges, il n'est plus nécessaire que le contenu de chaque emballage groupé (plateaux) ait la même origine (exploitation).

La modification a une incidence sur le document unique.

12. *Éléments prouvant le lien entre le produit et le milieu géographique*

Libellé actuel

3.— Caractérisation de l'aire géographique de production et de conditionnement

3.1.— Situation géographique

3.2.— Climat

3.3.— Géologie, morphologie et relief

3.4.— Sols

Modification proposée

6.1. FACTEURS NATURELS

L'archipel des Açores est situé dans l'océan Atlantique et se compose de neuf îles, dont, à l'extrême sud, l'île de Santa Maria, où est cultivé le «Meloa de Santa Maria - Açores».

L'île de Santa Maria est la seule île de l'archipel des Açores où se trouvent des vestiges de formation sédimentaire (calcaire), en plus des formations d'origine volcanique communes à toutes les îles de l'archipel.

La particularité de cette île est donc entièrement liée aux types de sols qui la composent: limoneux-argileux, très riches en potassium, en calcaire, en magnésium et en tout type de micronutriments; le pourcentage de matière organique est élevé et le pH est neutre.

La plupart des sols de l'île sont des andosols, issus de matériaux volcaniques et dotés d'une bonne capacité de rétention d'eau. Parmi les types de sols, figurent notamment des lithosols, des sols argileux, des mollisols et des brunisols. Les sols argileux et les brunisols, plus profonds et bien aérés, sont particulièrement adaptés à la culture du melon et prédominent dans les zones sud et sud-ouest de l'île.

Pour ce qui est du relief, l'île se compose d'une partie pratiquement plate, qui occupe toute la zone occidentale, et d'une zone plus vallonnée à l'est. 85 % des sols de l'île (soit 82,5 km^2) se situent à une altitude inférieure à 300 m.

En raison de sa position au sud-est de l'archipel et de son relief bas, l'île de Santa Maria présente un taux d'humidité inférieur à celui des autres îles de la région autonome des Açores.

Le climat est sec à tempéré, avec une faible variation entre les températures moyennes hivernales (14 °C) et estivales (22 °C), la température moyenne annuelle étant comprise entre 10 et 20 °C. En ce qui concerne l'humidité relative de l'air, le climat est considéré comme humide (l'humidité relative moyenne annuelle à 9 h est comprise entre 75 et 90 %). L'humidité relative moyenne est toutefois inférieure à celle des autres îles des Açores. Pour ce qui est des précipitations, plus nombreuses en hiver, le climat de l'île est modérément pluvieux à pluvieux (précipitations moyennes annuelles de 500 à 2 000 mm), suivant les zones.

Les vents dominants changent de direction tout au long de l'année et sont plus forts en hiver.

En résumé, l'île de Santa Maria présente des conditions climatiques très particulières qui tiennent à sa situation géographique, à sa taille, à sa morphologie et à son orographie, qui la distinguent des autres îles de l'archipel des Açores et la rendent particulièrement favorable à la culture du melon.

Les caractéristiques organoleptiques du «Meloa de Santa Maria - Açores» sont étroitement liées à l'aire géographique et au mode de production. L'effet conjugué des caractéristiques climatiques et de la diversité des sols et du relief sur l'île de Santa Maria détermine les caractéristiques très spécifiques des produits agricoles de cette île, et notamment du melon.

Justification

Au point 6 «Éléments prouvant le lien avec le milieu géographique», le texte du point 3 «Caractérisation de l'aire géographique de production et de conditionnement» (situation géographique, climat, géologie, morphologie, relief et sols) a été résumé dans la rubrique «Facteurs naturels» afin de mettre en évidence la spécificité de l'aire géographique et son lien avec le produit.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

13. *Éléments prouvant le lien entre le produit et le milieu géographique*

Libellé actuel

7.1.— Caractéristiques du produit

Les caractéristiques du «Meloa de Santa Maria - Açores», notamment sur le plan des arômes et du goût, sont étroitement liées à l'aire géographique et au mode de production. Ces caractéristiques, telles que définies dans le présent cahier des charges, résultent de l'incidence combinée des facteurs climatiques, édaphiques et culturels sur la plante et sur le savoir-faire associé à sa production, depuis le champ jusqu'à la vente au consommateur final. Si elles sont facilement perceptibles et reconnues par les habitants de la région et par les connaisseurs, il convient de les distinguer au moyen d'un étiquetage spécifique et d'une marque de certification afin de permettre leur reconnaissance par les autres consommateurs.

Modification proposée

6.2. FACTEURS HUMAINS

À ces facteurs naturels s'ajoute le savoir-faire des producteurs de l'île en matière de techniques de production et de méthodes de culture, notamment l'apport de résidus de légumineuses fourragères dans le sol, la taille de formation (qui n'est d'ordinaire pas pratiquée pour les melons communs), une irrigation appropriée, la détermination de l'état de maturation optimal et la sélection rigoureuse des fruits. Cela permet l'obtention d'un produit qui, par son goût, sa texture et son arôme, se distingue des autres variétés de melons et est largement reconnu des consommateurs des autres îles de l'archipel des Açores et du Portugal continental.

Justification

Il s'agit de déplacer le texte sur le «savoir-faire» dans les facteurs humains qui justifient le lien entre le produit et l'environnement géographique.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

14. *Éléments prouvant le lien entre le produit et le milieu géographique*

Libellé actuel

6.2.— Aspects économiques et sociaux

Jusqu'à l'an 2000, le «Meloa de Santa Maria - Açores» était commercialisé uniquement sur le marché local et n'avait pas d'incidence significative sur l'économie de l'île. La réputation croissante d'excellente qualité du produit a commencé à stimuler la demande des grands commerçants de l'île voisine de S. Miguel.

En vue d'inciter les producteurs agricoles de Santa Maria à augmenter, tant en qualité qu'en quantité, la production du «Meloa de Santa Maria - Açores», le service de développement agricole de Santa Maria a pris l'initiative, en 2005, de promouvoir une formation spécifique pour les producteurs: «Production et protection intégrée dans la culture du melon» (annexe III; Article 3).

Avec l'augmentation de la production au fil des ans, les producteurs ont ressenti le besoin de se regrouper en coopérative afin d'améliorer la commercialisation du «Meloa de Santa Maria - Açores». En 2006, la coopérative AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., constituée de 13 membres, a annoncé un projet de valorisation et de commercialisation des produits agroalimentaires de l'île de Santa Maria, avec le «Meloa de Santa Maria - Açores» comme produit de référence.

La marque AZUL, inspirée de la couleur verte de la terre et du bleu de la mer qui l'entoure, a été lancée afin de promouvoir les produits agroalimentaires d'origine maritime, parmi lesquels le «Meloa de Santa Maria - Açores» est le plus prometteur sur le marché des Açores. La valorisation commerciale d'un produit (ou d'un ensemble de produits) promu par une marque dépend de la reconnaissance de sa qualité et de sa sécurité par le consommateur. Le fait d'avoir choisi le «Meloa de Santa Maria - Açores» comme produit de référence d'une marque de terroir lui confère une importance notable, tant aux niveaux local et régional que national. La marque a été lancée en 2006 à l'occasion des journées portes ouvertes de la fête des agriculteurs, et promue par le secrétariat régional de l'agriculture et de la sylviculture. Des visites du champ d'expérimentation de «Meloa de Santa Maria - Açores» du SDASMA ont également été organisées. Au cours des années suivantes (de 2007 à 2008), le «Meloa de Santa Maria - Açores» a maintenu son statut de produit phare des célébrations de la «Journée portes ouvertes/Fête des agriculteurs», avec des visites des champs d'expérimentation du «Meloa de Santa Maria - Açores», des dégustations de melons produits dans le cadre des essais conduits dans lesdits champs, des desserts confectionnés à base de «Meloa de Santa Maria - Açores» étant servis au déjeuner (annexes II à IV).

Afin d'accroître la visibilité du «Meloa de Santa Maria - Açores» AGROMARIENSECOOP a organisé, par l'intermédiaire de la marque AZUL, diverses initiatives visant à promouvoir la qualité intrinsèque de ce produit local dans le reste du pays et à contribuer à son exposition internationale.

L'une de ces actions a été menée en 2010 lors du 28e congrès international de l'horticulture à Lisbonne, un événement de mise en réseau pour les professionnels du domaine. AGROMARIENSECOOP y tenait un stand consacré à la marque AZUL qui mettait en avant le «Meloa de Santa Maria - Açores» en proposant notamment des dégustations du melon (annexes II à IV).

Toujours en vue d'accroître la notoriété de la marque, d'autres initiatives de promotion et de diffusion ont été organisées en 2010 dans plusieurs magasins Pingo Doce à Lisbonne, ce qui a permis de présenter au continent l'un des produits bénéficiant des caractéristiques favorables des îles, et en particulier des propriétés pédologiques et climatiques de l'île de Santa Maria. Lors de ces actions de promotion, des brochures publicitaires et d'information de la marque AZUL ont été distribuées, mettant l'accent sur la qualité du «Meloa de Santa Maria - Açores» (annexes II à IV et annexe VI).

Le Rally de Santa Maria de 2010 a également été l'occasion de diffuser et de promouvoir l'image du «Meloa de Santa Maria - Açores» lors du briefing précédant le départ de la course. L'une des voitures a été décorée aux couleurs de la marque AZUL, avec une mention spécifique au produit «Meloa de Santa Maria - Açores», qui a été mis en avant en vue d'atteindre un public cible plus large (annexes II à IV).

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» est actuellement élaboré par 13 producteurs, deux d'entre eux n'étant pas membres du groupement de producteurs. Ensemble, ils produisent en moyenne 200 tonnes de melon. Une partie de cette production est expédiée dans la région vers diverses îles des Açores, notamment vers les îles de S. Miguel, Pico, Faial et Terceira, le reste étant destiné au Portugal continental. La production de «Meloa de Santa Maria - Açores» devrait augmenter dans les années à venir, une production de 400 tonnes étant prévue au cours des quatre prochaines années.

6.3. ASPECTS CULTURELS ET GASTRONOMIQUES

Dans le cadre du projet de création d'AGROMARIENSECOOP, et depuis son lancement, des événements ont été réalisés en vue de promouvoir et de diffuser le produit «Meloa de Santa Maria - Açores», sans compter la participation et l'implication dans l'organisation de foires agricoles et des fêtes du melon, qui sont des célébrations majeures sur l'île.

Depuis 2004, la *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria — Festa da Meloa* (Foire agricole de l'île de Santa Maria — Fête du melon) se tient en marge de grandes manifestations festives et sociales locales, à l'occasion desquelles un grand nombre de visiteurs affluent sur l'île. Pour la première édition de la foire, l'exposition des fruits et légumes, qui a lieu dans les cloîtres du conseil municipal de Vila do Porto, a mis en lumière le «Meloa de Santa Maria - Açores». Lors de l'édition 2004, un concours de desserts à base de «Meloa de Santa Maria - Açores» a également été organisé pour les restaurants locaux, ainsi qu'un atelier consacré aux jus et aux gratins à base de «Meloa de Santa Maria - Açores». Toutes ces initiatives attestent de l'ancrage de ce fruit dans la tradition gastronomique de l'île (annexes II à IV).

Depuis son lancement, la fête du melon continue de se tenir tous les ans au mois d'août et s'inscrit dans les festivités attendues de l'île. Cet événement a acquis une grande notoriété aux niveaux local et régional, inspirant notamment diverses activités, telles que des conférences (par exemple sur le marketing et la commercialisation des produits agricoles), des ateliers pratiques (un cours de cuisine rapide avec le chef Victor Sobral a ainsi été organisé en 2005), ou encore un concours de dessert avec pour principal ingrédient le «Meloa de Santa Maria - Açores» (annexes II à IV).

En 2009, dans le cadre de la fête du melon, un atelier sur la préparation de plats à base de «Meloa de Santa Maria - Açores» a été proposé, ainsi qu'une démonstration et une dégustation de boissons et d'apéritifs produits à partir de «Meloa de Santa Maria - Açores» par le chef Chakall et un concours de desserts à base de «Meloa de Santa Maria - Açores». Toujours en 2009, outre les initiatives classiques, un livre de recettes à base de «Meloa de Santa Maria - Açores» a été édité (annexe V).

Toutes ces actions de diffusion et de promotion, ainsi que les festivals traditionnels, ont donné lieu à plusieurs articles dans les médias locaux, régionaux et nationaux (annexes II à IV).

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» est reconnu comme étant un produit distinct, profondément lié à sa production effective dans l'aire géographique de Santa Maria, qui lui confère ses caractéristiques et qualités reconnues.

Modification proposée

6.2.2. Aspects sociaux, économiques et culturels

La commercialisation du «Meloa de Santa Maria - Açores» était auparavant limitée au marché local. Néanmoins, la réputation d'excellente qualité du produit a stimulé la demande des grands commerçants de l'île voisine, S. Miguel, qui a suscité une augmentation de la production, tant en quantité qu'en qualité.

Avec l'augmentation de la production au fil des ans, les producteurs ont ressenti le besoin de se regrouper en coopérative afin d'améliorer la commercialisation du «Meloa de Santa Maria - Açores». En 2006, la coopérative AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., constituée de 13 membres, a annoncé un projet de valorisation et de commercialisation des produits agroalimentaires de l'île de Santa Maria, avec le «Meloa de Santa Maria - Açores» comme produit de référence.

Une partie de la production est expédiée au niveau régional, notamment vers les îles de São Miguel, Pico, Faial et Terceira; le reste est destiné au Portugal continental.

Parmi les produits agroalimentaires de l'île, le «Meloa de Santa Maria - Açores» occupe la première place sur le marché des Açores, ce qui a conduit au lancement de diverses initiatives de promotion et de diffusion en vue d'accroître la visibilité et la réputation du produit. Plusieurs événements festifs de l'île, comme la *Festa da Meloa* (la fête du melon), une célébration annuelle qui se tient en marge de grandes manifestations festives et sociales sur l'île, mettent en lumière le «Meloa de Santa Maria - Açores».

Compte tenu de l'importance de cette culture dans la production agricole de l'île, et en vue d'inciter les producteurs agricoles de Santa Maria à augmenter, tant en qualité qu'en quantité, la production du «Meloa de Santa Maria - Açores», le service de développement agricole de Santa Maria a pris l'initiative, en 2005, de promouvoir une formation spécifique pour les producteurs: «Production et protection intégrée dans la culture du melon».

Au fil des ans, le «Meloa de Santa Maria - Açores» a également inspiré l'organisation de diverses actions de promotion et de dégustation, des visites dans des champs d'expérimentation, des concours, des ateliers et des conférences. Ce fruit, largement ancré dans la tradition gastronomique de la région, a inspiré l'édition d'un livre de recettes qui y est consacré.

Justification

Les titres ont été adaptés à la nouvelle structure du CC. Le texte a également été réorganisé et synthétisé.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

15. *Contrôle de conformité | Structures de contrôle*

Libellé actuel

7.4. ORGANISME DE CONTRÔLE ET DE CERTIFICATION

Le contrôle et la certification du «Meloa de Santa Maria - Açores» seront effectués par l'organisme de contrôle et de certification désigné par le groupement de gestion de l'IGP et reconnu comme satisfaisant aux exigences de la norme 45011: 2001 (concernant la certification des produits), et exerçant son mandat conformément au présent «cahier des charges du Meloa de Santa Maria - Açores IGP». Cette disposition permet de garantir que seuls les melons produits dans les exploitations agricoles et les usines de conditionnement autorisées à cet effet peuvent bénéficier de l'IGP.

Le système de contrôle mis en place couvre l'ensemble de la chaîne de production. Le «Meloa de Santa Maria - Açores» est dûment identifié grâce à l'apposition, par l'organisme de contrôle et de certification, de la marque de certification correspondante.

Cette marque de certification doit contenir les mentions suivantes:

— «Meloa de Santa Maria - Açores – IGP»;

— le nom de l'organisme de contrôle et de certification;

— le numéro de série (code numérique permettant d'assurer la traçabilité du produit).

Modification proposée

Sans objet.

Justification

Ces informations ont été mises à jour au point 4 «Garantie de l'origine géographique du produit» paragraphe 1 «Système de contrôle».

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

16. *Étiquetage*

Libellé actuel

5.1. Éléments spécifiques de l'étiquetage portant la mention IGP

Chaque emballage de «Meloa de Santa Maria - Açores» doit porter une étiquette normalisée contenant les informations suivantes:

— «Meloa de Santa Maria - Açores — Indicação Geográfica Protegida (IGP)»;

— le nom de la société ou la raison sociale et l'adresse du producteur (si cette indication figure déjà sur le code-barres, il n'est pas nécessaire de la reproduire sur l'étiquetage);

— l'origine du produit: Île de Santa Maria - Açores — Portugal;

— les caractéristiques commerciales — catégorie et calibre;

— le code-barres (y compris les informations garantissant la traçabilité de l'ensemble du processus);

— le logotype du groupement de producteurs;

— le logo de l'Union européenne approuvé pour les IGP, à partir de la décision UE.

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur peuvent être remplacés par le nom d'une autre entité, avec l'autorisation du groupement de producteurs, pour autant que l'entité en question soit responsable du produit et qu'elle le commercialise.

Outre ces mentions, et quelle que soit la forme de présentation commerciale, le logo spécifique du groupement de gestion et la marque de certification doivent toujours être apposés de manière indélébile et inviolable sur chaque fruit.

Le logo du groupement de producteurs est illustré ci-dessous:

Modification proposée

7. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage est l'élément qui permet au consommateur d'identifier clairement et immédiatement le produit, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de son aire géographique de production, en tant que produit présentant des caractéristiques uniques liées à son origine.

Outre les mentions prévues par la loi, le «Meloa de Santa Maria - Açores» doit porter la mention suivante: «Meloa de Santa Maria - Açores Indicação Geográfica Protegida» ou «Meloa de Santa Maria – Açores IGP»;

Quelle que soit sa forme de présentation commerciale, le «Meloa de Santa Maria - Açores» est identifié individuellement au moyen du logo suivant, qui peut inclure une séquence numérique et le nom de l'organisme de contrôle.

Figure 6 — Logotype

Justification

Cette modification corrige la mention qui doit obligatoirement figurer sur chaque fruit/emballage de «Meloa de Santa Maria - Açores», ainsi que le logo utilisé, afin de garantir aux consommateurs l'origine du produit et d'en faciliter la reconnaissance.

Il s'agit de clarifier et de simplifier les informations et de supprimer les redites.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Meloa de Santa Maria - Açores»

Nº UE: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Meloa de Santa Maria - Açores»

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0807 — Melons (y compris les pastèques) et papayes, frais.

0807 19 — Autres

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0811 — Fruits, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants.

0811 90 — Autres

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

On désigne par l'appellation «Meloa de Santa Maria - Açores» les fruits de *Cucumis melo* L. appartenant au groupe des *cantalupensis* (melon cantaloup) et aux variétés réticulées.

Les fruits se distinguent par une forme ronde à ovale, une écorce très réticulée, d'abord verdâtre puis jaune-vert une fois parvenus à maturité, ainsi qu'une chair orangée et tendre, parfumée, au goût sucré et juteux lorsque les fruits sont mûrs.

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» se distingue par des valeurs énergétiques élevées et des quantités importantes de protéines, de lipides et de glucides, ainsi que par sa richesse en vitamine C et en minéraux essentiels tels que le potassium, le magnésium et le calcium.

Le «Meloa de Santa Maria - Açores» est commercialisé entier à l'état frais ou préparé (pelé, découpé ou sous forme de pulpe, fraîche ou congelée). Les fruits frais entiers peuvent être commercialisés, selon leur poids, dans les catégories suivantes:

— calibre III (poids compris entre 500 et 799 g);

— calibre II (poids compris entre 800 et 1 399 g);

— calibre I (poids compris entre 1 400 et 1 600 g).

Au-delà de ces limites, les fruits dont le poids est inférieur à 500 g ou supérieur à 1 600 g sont également admis à des fins de préparation et de transformation.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de production, de cueillette et de sélection sont effectuées dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement des fruits entiers peut s'effectuer en emballages individuels ou en plateaux, les fruits étant disposés de façon ordonnée et sur une seule couche. Chaque conditionnement doit avoir un contenu homogène, c'est-à-dire comprendre uniquement des fruits de même variété et calibre et présentant le même degré de maturation. La partie apparente du contenu du conditionnement doit être représentative de l'ensemble.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions prévues par la loi, le «Meloa de Santa Maria - Açores» doit porter la mention suivante: «Meloa de Santa Maria - Açores Indicação Geográfica Protegida» ou «Meloa de Santa Maria - Açores IGP».

Quelle que soit sa forme de présentation commerciale, le «Meloa de Santa Maria - Açores» est identifié individuellement au moyen du logo suivant, qui peut inclure une séquence numérique et le nom de l'organisme de contrôle.

Logotype:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée est constituée de toutes les localités de l'île de Santa Maria dans l'archipel des Açores.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

L'île de Santa Maria est la seule île de l'archipel des Açores où se trouvent des vestiges de formation sédimentaire (calcaire), en plus des formations d'origine volcanique communes à toutes les îles de l'archipel. La particularité de cette île est donc entièrement liée aux types de sols qui la composent: limoneux-argileux, très riches en potassium, en calcaire, en magnésium et en tout type de micronutriments; le pourcentage de matière organique est élevé et le pH est neutre.

En raison de sa position au sud-est de l'archipel et de son relief bas, l'île de Santa Maria présente un taux d'humidité inférieur à celui des autres îles de la région autonome des Açores. Le climat est sec à tempéré, avec une faible variation entre les températures moyennes hivernales (14 °C) et estivales (22 °C), la température moyenne annuelle étant comprise entre 10 et 20 °C. En ce qui concerne l'humidité relative de l'air, le climat est considéré comme humide (l'humidité relative moyenne annuelle à 9 h est comprise entre 75 et 90 %). Pour ce qui est des précipitations, le climat de l'île est modérément pluvieux à pluvieux (précipitations moyennes annuelles de 500 à 2 000 mm), suivant les zones. En résumé, l'île de Santa Maria présente des conditions climatiques très particulières qui tiennent à sa situation géographique, à sa taille, à sa morphologie et à son orographie, et qui la distinguent des autres îles de l'archipel des Açores.

L'effet conjugué des caractéristiques climatiques et de la diversité des sols et du relief sur l'île de Santa Maria détermine les caractéristiques très spécifiques des produits agricoles de cette île, lesquelles se retrouvent dans le «Meloa de Santa Maria - Açores», qui le distinguent des autres variétés de melon. À ces facteurs s'ajoute le savoir-faire des producteurs de l'île en matière de techniques de production et de méthodes de culture, notamment l'apport de résidus de légumineuses fourragères dans le sol, la taille de formation, la détermination de l'état de maturation optimal, une irrigation appropriée et la sélection rigoureuse des fruits. Ces techniques permettent l'obtention d'un produit qui, par son goût, sa texture et son arôme, se distingue des autres variétés de melons et est amplement reconnu des consommateurs des autres îles de l'archipel des Açores et du Portugal continental.

L'origine du goût différencié de ce melon remonte à son introduction sur l'île, comme le déclare Gaspar Frutuoso en 1570: «[…] on trouve également beaucoup de melons, et les plus savoureux de l'archipel et même le plus mauvais d'entre eux a très bon goût […]». À l'heure actuelle, la production de ce fruit est toujours appréciée, «le melon ayant acquis une certaine notoriété» parmi les autres produits agricoles de l'île de Santa Maria (Guido de Monterey, 1981, p. 47).

Spécificité du produit

Le «Meloa de Santa Maria – Açores» se différencie des autres fruits de la même catégorie cultivés ailleurs par ses caractéristiques physicochimiques et organoleptiques. Sur le plan organoleptique, il se distingue par sa chair orangée et sa texture tendre, ainsi que par son goût sucré et juteux à maturité, cette dernière qualité constituant une caractéristique toute particulière des variétés cultivées dans l'île de Santa Maria. Son arôme, dû à la libération des acides volatils, est la caractéristique par laquelle le fruit signale immédiatement sa présence.

Parmi les propriétés nutritionnelles visées au point 3.2, il convient de distinguer sa teneur élevée en vitamine C par rapport à celle des melons communs, ainsi que sa richesse en minéraux, notamment en potassium, en magnésium et en calcium. Les valeurs énergétiques moyennes du «Meloa de Santa Maria– Açores» sont supérieures à celles des melons communs. Il est également plus riche en protéines, en lipides et en glucides. Sa teneur en fibres est, en revanche, moins élevée que pour les melons communs.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La culture du melon a été introduite dans l'île de Santa Maria par les colons vers le XVI^{e} siècle et s'est maintenue au fil du temps en tant que culture de potager domestique (*cultura de quintal*). Pour placer dans son contexte la production régionale de cette époque, durant laquelle prédominait la production de vin et de patates douces, Adriano Ferreira (1996, p. 88) recueille les souvenirs de la terre et de la population locale et rapporte que «les melons de Santa Maria étaient réputés et délicieux et qu'ils ont été évidemment exportés vers les autres îles. Permettez-moi avant tout de préciser en passant que nos fruits ont toujours été bons, même si nous ne les avons jamais produits en grandes quantités».

Plus récemment, au cours des années 70, des variétés hybrides de melon ont commencé à être introduites par les immigrants venus d'Amérique. Les producteurs locaux se sont rapidement aperçus que, outre leur potentiel commercial élevé, ces nouvelles variétés poussaient très bien et étaient d'excellente qualité, et leur aire de production s'est progressivement étendue. C'est ainsi que, durant près de vingt ans, la variété de melon la mieux adaptée aux conditions édaphoclimatiques de l'île de Santa Maria et aux exigences de ses habitants a été testée et affinée. Les variétés de melon qui sont restées sont les melons réticulés, lesquels appartiennent au groupe des *cantalupensis*.

Les caractéristiques spécifiques du «Meloa de Santa Maria - Açores» (écorce rugueuse, chair de couleur orangée et juteuse, goût sucré et arôme distinctif et agréable) résultent des conditions édaphoclimatiques de l'île et des méthodes de production locales. La formation d'acides volatils, caractéristique liée à la maturation du fruit et responsable du parfum qu'il dégage, ainsi que les spécificités du terroir de Santa Maria, riche en potassium, magnésium, calcium et autres oligoéléments, lui confèrent les propriétés physicochimiques et nutritionnelles décrites aux points 3.2 et 5.2.

À ces facteurs viennent s'ajouter les connaissances des producteurs relatives à ce fruit et à son mode de production; signalons par exemple que, sur l'île de Santa Maria, des résidus de légumineuses fourragères, dites «d'automne» (haricot «favica»/lupin jaune), sont généralement ajoutés dans le sol, afin d'en améliorer la fertilité de manière naturelle et très particulière. Pour obtenir un développement végétatif optimal, il est important de procéder à des tailles de formation sur le «Meloa de Santa Maria - Açores»; d'ordinaire, cette opération n'est pas effectuée sur les melons communs. Le «Meloa de Santa Maria - Açores» est très sensible à l'asphyxie radiculaire, de sorte que la diminution de l'apport en eau à l'époque de la cueillette est une pratique favorisant la qualité des fruits. Les techniques de production, la détermination du degré de maturation, le calibrage et la sélection manuelle des fruits lors de la cueillette permettent de mettre en évidence ses propriétés physicochimiques par rapport à d'autres produits similaires, produits dans d'autres régions d'Europe.

Le «Meloa de Santa Maria - Açores», consacré par la tradition, est largement présent sur le marché et a la préférence des consommateurs qui le distinguent, tant par son aspect que par son goût, des melons originaires d'autres régions. Sa commercialisation était initialement limitée au marché local. Néanmoins, la réputation d'excellente qualité du produit a stimulé la demande des grands commerçants de l'île voisine, S. Miguel, qui a suscité une augmentation de la production, tant en quantité qu'en qualité. Il s'agit d'un produit spécial dont les caractéristiques sont aujourd'hui reconnues et sont étroitement liées à l'aire géographique de production, l'île de Santa Maria, dans l'archipel des Açores.

Référence à la publication du cahier des charges

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_Meloa_Santa_Maria_vf.pdf