Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4076)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Meloa de Santa Maria - Açores»

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Nome do produto**

«Meloa de Santa Maria — Açores»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ denominação de origem protegida (DOP)

☒ indicação geográfica protegida (IGP)

☐ indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País ao qual pertence a área geográfica**

Portugal

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração proposta corresponde a uma alteração normalizada, na medida em que não modifica a denominação registada, não se alteram as ligações da meloa à área geográfica e não se restringe a comercialização.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Introdução*

Redação atual:

O presente documento, em consonância com o Regulamento (CE) nº 510/2006 do Conselho de 20 de março relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios e o Regulamento da Comissão (CE) n.º 1898/2006 de 14 de dezembro que estabelece as regras de execução do anterior, tem como objectivo servir de suporte ao processo de certificação da Meloa de Santa Maria – Açores como produto com indicação geográfica Protegida (IGP), contribuindo para a afirmação da sua qualidade e consequente valorização junto dos vários mercados de destino.

(…)

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Trata-se, portanto, de um produto que reúne todas as condições necessárias para a obtenção da proteção do seu nome geográfico, Meloa de Santa Maria – Açores IGP.

Proposta de alteração

O presente documento descrimina as características e o modo de obtenção da Meloa de Santa Maria — Açores como produto com Indicação Geográfica Protegida (IGP), contribuindo para a afirmação da sua qualidade e consequente valorização junto dos vários mercados de destino.

Justificação:

A legislação referenciada no 1º parágrafo da Introdução não se encontra atualizada. O último parágrafo foi omitido. Os restantes parágrafos mantiveram-se.

A alteração não afeta o documento único.

2. *Descrição do Produto*

Redação atual:

A designação Meloa de Santa Maria — Açores é atribuída aos frutos de Cucumis melo L. pertencentes ao grupo Cantalupenses e aos tipos varietais reticulados, produzidos na ilha de Santa Maria, arquipélago dos Açores, de acordo com as regras estipuladas neste caderno de especificações. Estes frutos caracterizam-se por apresentar forma redonda a oval, casca intensamente reticulada de cor esverdeada enquanto não maduros, tornando-se amarela-esverdeada na maturação, peso médio de 0.8 kg, diâmetro médio de 13 cm e polpa geralmente de cor alaranjada e textura macia, muito aromática e com um sabor doce e sumarento, quando madura.

Segundo a classificação dos géneros alimentícios, para efeitos do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho de 20 de Março, de acordo com o anexo II do Regulamento da Comissão (CE) Nº 1898/2006, de 14 de Dezembro, o produto insere-se na Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

Proposta de alteração

A designação Meloa de Santa Maria — Açores é atribuída aos frutos de Cucumis melo L. pertencentes ao grupo Cantalupenses e aos tipos varietais reticulados, produzidos de acordo com as regras estipuladas neste caderno de especificações e na área geográfica definida. Estes frutos caracterizam-se por apresentar forma redonda a oval, casca intensamente reticulada de cor esverdeada enquanto não maduros, tornando-se amarela-esverdeada na maturação e peso médio de 0,8 kg

Justificação:

De acordo com a legislação em vigor, o tipo de produto é classificado pela nomenclatura combinada, pelo que foi omitido a classificação anterior. A restante informação foi agrupada nos pontos seguintes (2.1 características organoléticas; 2.2 características químicas e 2.3 apresentação comercial). O diâmetro foi omitido, conforme justificado no ponto da apresentação comercial.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Características Organoléticas*

Redação atual:

2.6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

A Meloa de Santa Maria — Açores possui características organoléticas únicas, entre as quais se destacam as aromáticas e gustativas, muito agradáveis e facilmente distinguíveis pelos naturais da região e pelos apreciadores do produto.

A fim de estudar as características organoléticas da Meloa de Santa Maria — Açores analisaram-se diversos parâmetros organoléticos dos frutos (Quadro 5). Foram analisados a cor, a textura da polpa, o tipo de casca, a cor da polpa, o sabor e o cheiro. Estas análises foram efetuadas no Laboratório de Análise Instrumental do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade dos Açores.

Quadro 5 – Parâmetros organoléticos avaliados na Meloa de Santa Maria — Açores.

A polpa apresenta uma cor alaranjada e textura macia, sabor doce e sumarento, sendo muito aromática, sendo esta uma característica muito própria das variedades cultivadas em Santa Maria. O seu aroma típico, resultante da libertação dos ácidos voláteis, é a característica que imediatamente indica a presença do fruto.

Estas características da meloa, aspeto, sabor, textura e aroma, resultam das condições naturais envolventes da Ilha de Santa Maria, nomeadamente, o solo e o clima bem como do modo de produção/condução adotado pelos produtores da ilha.

Assim, a Meloa de Santa Maria — Açores, consagrada pela tradição, tem grande aceitação no mercado e é preferida por consumidores que a distinguem das restantes meloas de outras zonas, quer pelo aspeto quer pelo sabor.

Proposta de alteração

A Meloa de Santa Maria — Açores possui características organoléticas únicas, entre as quais se destacam as aromáticas e gustativas, muito agradáveis e facilmente distinguíveis pelos naturais da região e pelos apreciadores do produto.

A polpa apresenta uma cor alaranjada e textura macia, sabor doce e sumarento, sendo muito aromática. O seu aroma típico, resultante da libertação dos ácidos voláteis, é a característica que imediatamente indica a presença do fruto.

Justificação:

Transferiu-se o 1º e o 3º parágrafo deste ponto, para o 2.1 Características Organoléticas e eliminaram-se os restantes, visto estarem repetidos.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Características Químicas*

Redação atual:

2.5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E NUTRICIONAIS

Em 2004, o Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria (SDASMA) realizou um ensaio com a Meloa de Santa Maria — Açores, em que estudou a qualidade dos frutos em função da altitude dos campos de produção (Quadro 1).

Os parâmetros físico-químicos analisados foram o pH, o teor de humidade a 70 ºC (vácuo), proteínas, açúcares totais, açúcares redutores e vitamina C. Estas análises foram efetuadas no Laboratório de Análise Instrumental do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade dos Açores.

Quadro 1 — Características da Meloa de Santa Maria — Açores em função da altitude.

Verificou-se que, dentro das altitudes praticadas na ilha de Santa Maria, as características físico-químicas e organoléticas do fruto não se alteram muito, concluindo-se que a altitude não tem uma influência direta sobre as características em causa.

Outra avaliação que foi realizada pelo Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria diz respeito à qualidade dos frutos tendo em consideração três momentos do período de colheita da cultura (Quadro 2). Estas análises foram efetuadas no Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores (INOVA).

Quadro 2 — Características dos frutos em função da época de colheita.

Verificou-se que as características analisadas não apresentaram oscilações significativas ao longo do período de colheita.

Com o objetivo de proceder à caracterização físico-química da Meloa de Santa Maria — Açores, foram realizadas análises a diversos parâmetros.

Em 2006, o Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria, em parceria com a AGROMARIENSECOOP — Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria, C.R.L. e com o apoio técnico da CODIMACO — Certificação e Qualidade, Lda., realizaram um conjunto de análises físico-químicas a amostras de Meloa de Santa Maria — Açores, conseguindo demonstrar um leque de diferenças relativamente à meloa comum (Quadro 3).

Quadro 3 – Composição nutricional da Meloa de Santa Maria — Açores e da meloa comum.

Em termos energéticos, a Meloa de Santa Maria — Açores apresenta valores médios superiores aos da meloa comum. Apresenta também valores superiores para as proteínas, lípidos e hidratos de carbono. Em relação às fibras, apresenta valores inferiores à média das meloas comuns.

Em 2007, o SDASMA realizou mais um conjunto de análises a parâmetros organoléticos (Quadro 5) e físico--químicos a amostras de Meloa de Santa Maria — Açores, no Laboratório de Análise Instrumental do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade dos Açores, conseguindo-se demonstrar uma vez mais a diferenciação deste fruto face à meloa comum (Quadro 4).

Quadro 4 — Composição físico-química da Meloa de Santa Maria — Açores e da meloa comum.

Das propriedades nutricionais que a Meloa de Santa Maria — Açores apresenta é de destacar o seu elevado teor de vitamina C, comparativamente ao valor médio considerado para a meloa comum, bem como a sua riqueza em minerais, destacando-se entre eles o Potássio, o Magnésio e o Cálcio.

Devido ao elevado teor de potássio e água, a Meloa de Santa Maria — Açores é recomendada para pessoas sob medicação diurética.

Os resultados apresentados evidenciam a diferenciação que existe entre a Meloa de Santa Maria — Açores e a meloa comum.

Proposta de alteração

A Meloa de Santa Maria – Açores destaca-se por apresentar valores energéticos elevados e quantidades significativas de proteínas, lípidos e hidratos de carbono, sendo ainda rica em Vitamina C e em minerais essenciais como o Potássio, Magnésio e Cálcio.

Justificação:

As características físico-químicas e nutricionais foram resumidas e incluídas no ponto 2.2 características químicas, optando-se por manter apenas os parâmetros diferenciadores.

A alteração afeta o documento único.

5. *Apresentação comercial*

Redação atual:

5. APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A Meloa de Santa Maria — Açores, para comercialização em fresco, deverá apresentar-se inteira, sã (são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alterações que os tornem impróprios para consumo), limpa, isenta de matéria estranha visível, isenta de parasitas e alterações causadas por estes, isenta de humidade exterior anormal, isenta de cheiros e sabores estranhos, devendo apresentar um desenvolvimento suficiente para lhe permitir:

— Prosseguir o processo de maturação, a fim de poderem atingir o estado de maturação adequado em função das características varietais;

— Suportar o transporte e a maturação;

— Chegar em condições satisfatórias ao destino.

frutos sujeitos a armazenamento/comercialização em fresco devem ser selecionados. É realizada uma calibragem por diâmetro, acima dos 10 cm, havendo uma separação dos seguintes calibres:

— Calibre I: peso compreendido entre os 800-1 400 g

— Calibre II: peso compreendido entre 600-799 g

Os frutos de calibres inferiores e superiores aos admitidos na categoria I e II, e/ou que tenham problemas de formação, vão para consumo industrial, nomeadamente para compota e batidos, entre outros.

A Meloa de Santa Maria — Açores apresenta-se sempre acondicionada em embalagens unitárias e/ou coletivas, adequadas para o uso e próprias para acondicionar o produto em perfeitas condições.

Os frutos devem ser apresentados nas seguintes condições:

— Homogeneidade: o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo devendo consistir somente em frutos da mesma origem (exploração), variedade, calibre e qualidade e com o mesmo estado de maturação. A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto.

— Apresentação: a Meloa de Santa Maria — Açores deve ser embalada numa única camada e ordenada.

— Acondicionamento: a Meloa de Santa Maria — Açores deve ser acondicionada de forma a assegurar uma proteção conveniente do produto. Os materiais a utilizar no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de natureza tal que não possam causar aos produtos, alterações internas e/ou externas. As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho.

— Rotulagem: é obrigatória a rotulagem na embalagem de acordo com as disposições legais. O material a utilizar é o papel ou marcas impressas que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a afixação do rótulo sejam efetuadas com uma tinta ou uma cola não tóxica (alimentar).

Proposta de alteração

A Meloa de Santa Maria — Açores é comercializada fresca inteira ou preparada (descascada, cortada ou em polpa, fresca ou congelada). Admite-se para a comercialização do fruto inteiro fresco, de acordo com o peso, com os seguintes calibres:

calibres III (peso compreendido entre 500 e 799 g);

calibres II (peso compreendido entre 800 e 1 399 g);

calibres I (peso compreendido entre 1 400 e 1 600 g).

Para além destes calibres, também se admite para preparação e transformação, os frutos com peso inferior a 500g ou superior a 1 600g.

Justificação:

— Devido à distância entre a ilha de Santa Maria e os principais mercados, o transporte da Meloa de Santa Maria - Açores IGP no estado fresco enfrenta limitações, especialmente pela sua perecibilidade. A preparação do produto (descascado, cortado ou em polpa, fresca ou congelada) permite superar estas limitações. É uma adaptação que diversifica as possibilidades de uso, apesar da preparação já estar contemplada no atual CE, valorizando assim o produto local e promovendo a sua presença em mercados mais amplos e distantes. Acresce o facto, que a janela de produção é muito pequena e no pico de produção, a congelação é uma alternativa à dificuldade de escoamento imediato do produto para o exterior da ilha, devido aos constrangimentos nos transportes marítimos e aéreos.

— O ajustamento do calibre da Meloa de Santa Maria- Açores IGP, responde à preferência crescente do mercado, ajustando-se às exigências dos consumidores e aumentando a sua competitividade.

— É importante realçar que, ao longo dos anos de produção e comercialização, verifica-se que o diâmetro da Meloa de Santa Maria – Açores IGP, se tem mantido dentro dos limites estabelecidos para a comercialização. Essa estabilidade indica que o diâmetro já não constitui um fator de variabilidade significativa que justifique a sua inclusão como critério de calibração. A seleção exclusiva por peso é suficiente para garantir a uniformidade dos lotes e simplifica os processos de calibração, otimizando recursos e aumentando a eficiência.

Os frutos de calibres inferiores a 500 g e superiores a 1 600 g, por terem as mesmas características físico-químicas e organoléticas, são admitidos para preparação e transformação.

A alteração afeta o documento único.

6. *Características Botânicas e morfológicas*

Eliminação do ponto 2.3 Características Botânicas e do ponto 2.4 Características Morfológicas do Caderno de especificações, pois as características são de todas as meloas e não específicas da Meloa de Santa Maria – Açores IGP.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Definição da área geográfica delimitada*

Redação atual:

3. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E ACONDICIONAMENTO

3.1. LOCALIZAÇÃO

(…)

3.2. CLIMA

(…)

3.3. GEOLOGIA, MORFOLOGIA E RELEVO

(…)

3.4. SOLOS

(…)

Proposta de alteração

3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

Ilha de Santa Maria, Açores, Portugal.

Figura 1 — Área geográfica da Meloa de Santa Maria — Açores IGP.

Justificação:

Indicar claramente a área de produção da Meloa, ou seja, a ilha de Santa Maria nos Açores.

A informação constante dos pontos 3.1 Localização, 3.2 Clima, 3.3 Geologia, Morfologia e Relevo e 3.4 Solos, foi resumida e reorganizada no ponto 6.3 Fatores Naturais, por estar melhor enquadrada.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Provas de que o produto é originário da área geográfica delimitada*

Redação atual:

7. Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto

7.1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

As características da Meloa de Santa Maria — Açores, designadamente as aromáticas e as gustativas, estão intimamente relacionadas com a área geográfica de produção e com o modo de produção. De facto, estas características, tal como definidas no presente caderno de especificações, que resultam da interação dos fatores climáticos, edáficos e culturais com a planta e com o saber-fazer ligado à produção desta cultura, desde o campo até ao consumidor final, são facilmente percetíveis e reconhecidas pelos naturais da região e pelos consumidores habituais e têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

7.2. Sistema de controlo

A existência de um sistema de controlo é fundamental para garantir que:

a) Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica Protegida Meloa de Santa Maria — Açores os frutos obtidos na área geográfica referida e cuja produção tenha sido feita em explorações autorizadas pelo Agrupamento Gestor da IGP.

b) A autorização só é concedida aos produtores que, cumulativamente:

— Possuam as explorações na área geográfica de produção referida no ponto 3.1;

— Produzam as meloas de acordo com o descrito no ponto 4;

— Se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento — Organismo de Controlo e Certificação — Comissão Técnica de Certificação e Controlo;

— Assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação das condições de produção e das características do produto final, a efetuar pela entidade reconhecida como Organismo de Controlo e Certificação, a pedido do Agrupamento Gestor da IGP.

7.3. Rastreabilidade

Serão implementados procedimentos que permitem em qualquer momento da produção, conservação ou no local de venda saber exatamente qual é a proveniência da Meloa de Santa Maria — Açores e em que condições foi produzida.

O sistema de rastreabilidade será constituído da seguinte forma:

a) As explorações agrícolas são inscritas no Agrupamento Gestor, com indicação da área e variedades de meloa existentes;

b) As meloas colhidas em cada exploração são entregues em unidades de conservação/processamento também inscritas no Agrupamento Gestor e devidamente autorizadas;

c) Nas unidades de conservação/processamento existem registos que permitem comprovar o destino dado aos produtos recebidos;

d) O acondicionamento do produto final é registado, sendo rotulado de acordo com o estipulado no ponto 5.1;

e) Através do número de série da marca de certificação e do código de barras de cada embalagem é possível efetuar a rastreabilidade do produto.

Todos estes procedimentos deverão estar de acordo com a legislação em vigor.

Proposta de alteração

4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

7.1.— OMISSÃO

4.1. SISTEMA DE CONTROLO

O sistema de controlo garante que:

a) Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica Protegida Meloa de Santa Maria — Açores os frutos obtidos na área geográfica referida e cuja produção tenha sido feita em explorações aprovadas e sob controlo.

b) A aprovação só é concedida aos produtores que, cumulativamente:

— Possuam as explorações na área geográfica de produção referida no ponto 3;

— Produzam as meloas de acordo com o descrito no ponto 5;

— Se submetam ao regime de controlo;

— Assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

A verificação da conformidade com o caderno de especificações da Meloa de Santa Maria - Açores é efetuada pela Autoridade Competente responsável pelos controlos oficiais das Indicações Geográficas na Região Autónoma dos Açores ou pelo Organismo de Controlo em que essa autoridade delegue tais funções.

4.2. RASTREABILIDADE

O Sistema de rastreabilidade garante, em qualquer momento, desde a produção à colocação no mercado, saber exatamente qual é a proveniência da Meloa de Santa Maria — Açores e em que condições foi produzida. Assim:

a) As explorações agrícolas têm que possuir registos, da variedade de meloa utilizada, áreas cultivadas, modo de produção, entre outros;

b) As meloas colhidas em cada exploração são entregues em unidades de seleção e acondicionamento aprovadas e submetidas ao regime de controlo;

c) Nessas unidades existem registos que permitem comprovar a origem e o destino dado aos produtos recebidos;

d) O acondicionamento do produto final é registado, sendo rotulado de acordo com o estipulado no ponto 7;

e) É aplicado um logotipo em cada fruto e nos produtos pré-embalados.

Justificação:

Clarificação, simplificação e resumo da informação com eliminação de texto e informação repetida.

Foi incluído e atualizado o texto que constava do ponto 7.4 – Organismo de controlo e certificação.

No caso de produtos pré-embalados também se aplica o logotipo, para garantia do consumidor.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Descrição do método de obtenção do produto*

Redação atual:

4. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DA MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES

As cucurbitáceas são plantas típicas de climas quentes e secos. Como todas as cucurbitáceas, a meloa é sensível à geada e resistente ao calor, desde que os frutos estejam bem protegidos pelas folhas da incidência direta dos raios solares.

A média mensal das temperaturas mínimas não deve ser inferior a 15º C, uma vez que induz uma diminuição da velocidade de crescimento da planta e um atraso na maturação do fruto. Durante o período vegetativo, a temperatura pode oscilar entre 12 e 34º C, sendo a temperatura ótima para a floração e vigamento dos frutos na ordem dos 18 aos 23º C, enquanto para a maturação dos frutos será mais elevada, situando-se entre 20 e 30º C. Assim, e pelo exposto no capítulo anterior, a ilha de Santa Maria apresenta excelentes condições para o cultivo de meloa.

Proposta de alteração

5. DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DA MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES

Omissão

Justificação:

Eliminação de informação genérica não específica do produto.

A alteração não afeta o documento único.

10. *Descrição do método de obtenção do produto*

Redação atual:

4.1. PREPARAÇÃO DO TERRENO

4.2. FERTILIZAÇÃO

4.3. ARMAÇÃO DO TERRENO

4.4. SEMENTEIRA E TRANSPLANTAÇÃO

(…) O segundo caso de sementeira direta também é uma alternativa, com aplicação de manta térmica e da utilização de túneis, antecipando e protegendo a cultura dos ventos e ressalgas. A utilização de túneis é uma boa alternativa para antecipação da cultura.

(…)

4.5. AMANHOS CULTURAIS

4.6. REGAS

4.7. PRAGAS E DOENÇAS

4.8. ROTAÇÕES

4.9. COLHEITA

4.12. RESÍDUOS DE PESTICIDAS

Proposta de alteração

5.1. PREPARAÇÃO DO TERRENO

5.2. FERTILIZAÇÃO

5.3. ARMAÇÃO DO TERRENO

5.4. SEMENTEIRA E TRANSPLANTAÇÃO

(…) O segundo caso de sementeira direta também é uma alternativa mais económica. Em ambos os casos, a aplicação de manta térmica e a utilização de túneis, permite antecipar e proteger a cultura dos ventos e ressalgas.

(…)

5.5. AMANHOS CULTURAIS

5.6. REGAS

5.7. PRAGAS E DOENÇAS

5.8. ROTAÇÕES

5.9. COLHEITA

4.12. Omissão

Justificação:

Clarificar a possibilidade de utilização de manta térmica e túneis na sementeira e transplantação para proteção das plantas, quando se verifica que as condições de temperatura, velocidade do vento e ressalgas podem ser prejudiciais para a cultura.

Restantes pontos renumerados de acordo com a nova estrutura do CE e o 4.12 foi omitido por ser de caracter geral. Os pontos 4.10 – Conservação e 4.11 – Acondicionamento foram justificados em cima.

A alteração não afeta o documento único.

11. *Descrição do método de obtenção do produto*

Redação atual:

4.10. CONSERVAÇÃO

(…)

Proposta de alteração

5.10. CONSERVAÇÃO

(…)

Para prolongar a vida útil da Meloa de Santa Maria – Açores IGP (no pós-colheita), é permitido a utilização de produtos para preservação dos frutos, como a desinfeção do pedúnculo e proteção da casca.

Justificação:

Acrescentou-se um parágrafo ao ponto Conservação do capítulo – Descrição do método de obtenção do produto, por forma a permitir a utilização de produtos para proteção dos frutos após a colheita, uma vez a Meloa de Santa Maria – Açores é um fruto extremamente sensível e perecível. A aplicação destes produtos prolonga a vida útil e não altera as características organoléticas, físicas e químicas, beneficiando tanto produtores como consumidores.

A alteração não afeta o documento único.

Redação atual:

4.11. Acondicionamento

A Meloa de Santa Maria — Açores deve ser acondicionada na área geográfica delimitada, em embalagens adequadas ao acondicionamento do produto em perfeitas condições, garantindo a sua genuinidade ao assegurar que não se mistura com outro similar.

A seleção e acondicionamento são efetuados na região de origem, em instalações autorizadas pelo Agrupamento de Produtores e que submetam a controlo e certificação efetuada pela Comissão Técnica de Certificação e Controlo, permitindo assegurar a rastreabilidade completa do produto, defendendo o consumidor e oferecendo-lhe um produto verdadeiramente produzido e preparado na sua região de origem.

Estas medidas justificam-se não só pela economia de custos de produção, pela eficiência e eficácia de controlo da qualidade (a Meloa de Santa Maria — Açores é um produto extremamente sensível ao manuseamento/transporte, formando facilmente necroses, que põem em causa tanto a conservação como a qualidade e a imagem do produto) e rastreabilidade da produção. Visam prevenir a quebra da qualidade e da genuinidade da Meloa de Santa Maria — Açores, defendendo os interesses tanto dos produtores como dos consumidores.

Os consumidores que adquirem um produto cuja rotulagem indica a menção IGP ficam com a garantia que o produto é genuíno e apresenta todas as características físicas, químicas e sensórias que lhe são próprias, preservando, no fundo, o que é a perspetiva e o direito do consumidor ao tomar a sua decisão de compra.

5. Apresentação Comercial

(…)

A Meloa de Santa Maria — Açores apresenta-se sempre acondicionada em embalagens unitárias e/ou coletivas, adequadas para o uso e próprias para acondicionar o produto em perfeitas condições.

Os frutos devem ser apresentados nas seguintes condições:

Homogeneidade: o conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo devendo consistir somente em frutos da mesma origem (exploração), variedade, calibre e qualidade e com o mesmo estado de maturação. A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto. (…)

Proposta de alteração

5.11. ACONDICIONAMENTO

A Meloa de Santa Maria — Açores deve ser acondicionada na área geográfica delimitada, em embalagens adequadas ao acondicionamento do produto em perfeitas condições, garantindo a sua genuinidade ao assegurar que não se mistura com outro similar.

A seleção e o acondicionamento são efetuados em instalações submetidas ao regime de controlo, situadas na área geográfica de produção.

As embalagens dos frutos inteiros podem ser unitárias ou coletivas, apresentando-se numa única camada e ordenados. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, devendo consistir somente de frutos da mesma variedade, calibre e com o mesmo estado de maturação. A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto.

Justificação:

Clarificação, simplificação e resumo da informação, dado que parte do «acondicionamento» estava mencionado no ponto 5 da Apresentação Comercial.

A Meloa de Santa Maria – IGP segue um rigoroso sistema de rastreabilidade que garante a autenticidade, qualidade e segurança alimentar, desde a origem até ao consumidor final, conforme as normas estabelecidas. Devido ao facto de todos os produtores de Meloa de Santa Maria - Açores seguirem os mesmos padrões de produção estabelecidos no Caderno de Especificações, deixa de ser necessário que o conteúdo de cada embalagem coletiva tenha a mesma origem (exploração).

A alteração afeta o documento único.

12. *Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico*

Redação atual:

3.— Caracterização da área geográfica de produção e acondicionamento

3.1.— Localização

3.2.— Clima

3.3.— Geologia, morfologia e relevo

3.4.— Solos

Proposta de alteração

6.1. FATORES NATURAIS

O Arquipélago dos Açores localiza-se no Oceano Atlântico e é composto por nove ilhas, incluindo, no extremo Sul, a ilha de Santa Maria, onde é cultivada a Meloa de Santa Maria — Açores.

A ilha de Santa Maria, quando comparada com as outras Ilhas do Arquipélago dos Açores, é a única ilha em que se encontram vestígios de formação de natureza sedimentar (Calcária), além da existência de formações de natureza vulcânica comum às restantes ilhas.

A especificidade desta ilha está assim inteiramente ligada ao tipo de solo: franco argiloso, muito rico em potássio, cálcio e magnésio e em todos os restantes micronutrientes;

a percentagem de matéria orgânica é elevada e o pH neutro.

A maioria dos solos da ilha são Andossolos, originados de materiais vulcânicos e com boa capacidade de retenção de água. Entre os tipos de solo, destacam-se os Litólicos, Barros, Mólicos e os Pardacentos. Os solos Barros e Pardacentos, mais profundos e bem arejados, são especialmente adequados para a cultura da meloa e predominam nas zonas Sul e Sudoeste da ilha.

No que toca ao relevo, a ilha é composta por uma parte praticamente plana, que ocupa toda a zona oeste, e uma zona, a leste, bastante acidentada. Verifica-se que 85 % da ilha (82,5 km2) encontra-se abaixo dos 300m.

Devido à sua posição a Sueste do Arquipélago e derivado do seu baixo-relevo, a ilha de Santa Maria apresenta um menor índice de humidade relativamente às restantes ilhas da Região Autónoma dos Açores.

O clima é considerado seco a temperado, com fraca oscilação entre a temperatura média de Inverno (14º C) e de Verão (22º C), sendo que a temperatura média anual varia entre 10º e 20º C. Em termos de humidade relativa do ar, considera-se um clima húmido (humidade relativa média anual, às 9h, entre 75 % e 90 %), contudo a humidade média relativa é inferior à das restantes ilhas dos Açores. No que respeita à precipitação, mais elevado no inverno, classifica-se entre moderadamente chuvoso e chuvoso (precipitação média anual entre 500 e 2 000 mm), dependendo das zonas.

Os ventos predominantes mudam de direção ao longo do ano, sendo mais fortes no inverno.

Em suma, a ilha de Santa Maria apresenta condições climatéricas muito próprias que podem ser justificadas pela sua localização, dimensão, morfologia e orografia, distinguindo-a das restantes ilhas do Arquipélago dos Açores, e por isso, favoráveis à cultura da meloa.

As características organoléticas da Meloa de Santa Maria — Açores, estão intimamente relacionadas com a área geográfica e com o modo de produção. A conjugação das características climáticas com a diversidade de tipos de solos e do relevo da ilha de Santa Maria conduzem a características muito particulares dos seus produtos agrícolas, destacando-se a Meloa.

Justificação:

No ponto 6- Elementos que justificam a relação com o meio geográfico, o texto que constava no ponto 3- Caracterização da área geográfica de produção e acondicionamento (localização, clima, geologia, morfologia, relevo e solos) foi resumido no ponto «Fatores naturais», por forma a evidenciar a especificidade da área geográfica e a sua relação com o produto.

A alteração não afeta o documento único.

13. *Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico*

Redação atual:

7.1.— Características do Produto

As características da Meloa de Santa Maria — Açores, designadamente as aromáticas e as gustativas, estão intimamente relacionadas com a área geográfica de produção e com o modo de produção. De facto, estas características, tal como definidas no presente caderno de especificações, que resultam da interação dos fatores climáticos, edáficos e culturais com a planta e com o saber-fazer ligado à produção desta cultura, desde o campo até ao consumidor final, são facilmente percetíveis e reconhecidas pelos naturais da região e pelos consumidores habituais e têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

Proposta de alteração

6.2. FATORES HUMANOS

Aos fatores naturais associa-se o saber fazer dos produtores da ilha no que respeita às técnicas de produção e de condução da cultura: incorporação no solo de resíduos vegetais de leguminosas forrageiras, poda de formação (tradicionalmente, não realizada na meloa comum), regas adequadas, identificação do estado ideal de maturação e seleção rigorosa dos frutos. O resultado é um produto que, pelo seu sabor, textura e aroma, se distingue dos seus congéneres, sendo amplamente reconhecido pelos consumidores das restantes ilhas do arquipélago dos Açores e de Portugal continental.

Justificação:

Reorganização do texto sobre o «saber fazer» nos fatores Humanos que justificam a relação do produto com o meio geográfico.

A alteração não afeta o documento único.

14. *Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico*

Redação atual:

6.2.— Aspetos económico-sociais

Até ao ano 2000 a comercialização da Meloa de Santa Maria — Açores restringia-se ao mercado local, não apresentando um impacto significativo na economia mariense. A fama da excelente qualidade do produto cresceu e começou a surgir procura deste produto por parte dos grandes comerciantes da ilha vizinha, S. Miguel.

Tendo como objetivo incentivar os produtores agrícolas marienses a produzir mais e melhor Meloa de Santa Maria — Açores, o Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria tomou a iniciativa de, em 2005, promover uma formação específica para os produtores – Produção e Proteção Integrada na cultura da Meloa (Anexo III; Artigo 3.)

Com o aumento da produção ao longo dos anos, surgiu a necessidade dos produtores se organizarem numa cooperativa para melhorarem a comercialização da Meloa de Santa Maria — Açores; então, em 2006, 13 cooperadores constituíram a AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. que anunciou um Projeto de Valorização e Comercialização dos Produtos Agro--Alimentares de Santa Maria, apresentando a Meloa de Santa Maria — Açores como o seu produto âncora.

Com o objetivo de valorizar os produtos agro-alimentares marienses, dos quais a Meloa de Santa Maria — Açores detém a maior projeção no mercado açoriano, foi lançada a marca AZUL, inspirada pela cor verdejante da terra e pelo azul do mar que a envolve. A valorização comercial de um produto, ou de um conjunto de produtos, mediada por uma marca funciona com base no reconhecimento de qualidade e de segurança por parte dos consumidores. Ter a Meloa de Santa Maria — Açores como produto-âncora de uma marca que representa uma localidade confere-lhe o merecido destaque aos níveis local, regional e nacional. Este lançamento ocorreu nas comemorações do «Dia Aberto/Dia do Agricultor», promovido pela Secretaria Regional da Agricultura e Florestas, em 2006, onde também foram promovidas visitas ao campo experimental de Meloa de Santa Maria — Açores do SDASMA. Nos anos seguintes (2007 a 2008), a Meloa de Santa Maria — Açores manteve-se como o produto de destaque das comemorações do «Dia Aberto/Dia do Agricultor», sendo organizadas visitas a campos experimentais de Meloa de Santa Maria — Açores, organizadas provas de Meloa de Santa Maria — Açores provenientes desses ensaios, e foram servidas sobremesas à base de Meloa de Santa Maria — Açores nos respetivos almoços (Anexos II a IV).

Com o intuito de aumentar a visibilidade da Meloa de Santa Maria — Açores, através da marca AZUL, foi organizada pela AGROMARIENSECOOP a participação em diversas ações de promoção destinadas a levar a qualidade intrínseca deste produto mariense ao resto do país e também a contribuir para a sua exposição internacional.

Uma destas ações decorreu no 28.º Congresso Internacional de Horticultura (em 2010), em Lisboa, um espaço direcionado para o estabelecimento de contactos entre profissionais da área, em que a AGROMARIENSECOOP participou com um stand dedicado à marca AZUL, com especial enfoque na Meloa de Santa Maria — Açores, onde foram realizadas degustações deste produto (Anexos II a IV).

Também no sentido de exponenciar o impacto da marca, em 2010 foram organizadas diversas ações de promoção e de divulgação em algumas lojas do Pingo Doce, em Lisboa, trazendo para o continente um dos produtos que beneficia das características favoráveis das ilhas, especialmente das particularidades de solo e de clima da ilha de Santa Maria. Nestes contextos de promoção, foram distribuídos folhetos publicitários/informativos da marca AZUL focados na Meloa de Santa Maria — Açores (Anexos II a IV e Anexo VI).

Um outro momento de promoção/divulgação foi inserido no Rally de Santa Maria de 2010, em que a Meloa de Santa Maria — Açores foi promovida no briefing do Rally - um dos carros estava decorado com a marca AZUL, fazendo uma menção especial ao produto Meloa de Santa Maria — Açores, proporcionando um maior destaque ao produto, tendo em vista alcançar um público-alvo mais abrangente (Anexos II a IV).

Atualmente existem 13 produtores de Meloa de Santa Maria — Açores, dois dos quais não aderentes ao Agrupamento de Produtores. Este conjunto de produtores produz em média 200 toneladas de meloa. Parte desta é expedida ao nível regional para diversas ilhas dos Açores, destacando-se as ilhas de S. Miguel, Pico, Faial e Terceira, e outra parte segue para Portugal Continental. Perspetiva-se um aumento da produção da Meloa de Santa Maria — Açores nos próximos anos, nomeadamente atingir a produção de 400 toneladas nos próximos quatro anos.

6.3. ASPETOS CULTURAIS E GASTRONÓMICOS

No âmbito do projeto de criação da AGROMARIENSECOOP, e desde o início do seu funcionamento, têm vindo a realizar-se alguns eventos associados à promoção e à divulgação da Meloa de Santa Maria — Açores, assim como a participação e/ou organização de feiras agrícolas e festas da meloa, inseridas nas grandes festividades da ilha.

Com início em 2004, a Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria — Festa da Meloa decorre na época dos grandes eventos sociais da ilha, quando esta recebe um grande número de visitantes. A exposição de hortofrutícolas desta edição da feira, decorrida nos claustros da Câmara Municipal de Vila do Porto, conferiu destaque à Meloa de Santa Maria — Açores. Durante o certame de 2004, realizou-se um concurso de sobremesas à base de Meloa de Santa Maria — Açores para a restauração local, bem como um workshop dedicado aos sumos e gratinados à base de Meloa de Santa Maria — Açores, evidenciando a tradição culinária deste fruto (Anexos II a IV).

Desde a sua origem e com realização anual no mês de Agosto, a Festa da Meloa manteve-se inserida nas festividades da ilha, adquirindo uma posição de referência aos níveis local e regional, sendo inspiração para atividades várias, como palestras informativas (Ex.: marketing e comercialização de produtos agrícolas), workshops práticos (Ex.: cozinha rápida com o chef Victor Sobral – em 2005), e concursos de sobremesas em que a Meloa de Santa Maria — Açores era o principal ingrediente (Anexos II a IV).

Em 2009, na Festa da Meloa, foi dinamizado um workshop sobre a preparação de pratos à base de Meloa de Santa Maria — Açores, bem como uma demonstração e prova de bebidas e de aperitivos confecionados com Meloa de Santa Maria — Açores pelo chef Chakall e um concurso de sobremesas à base de Meloa de Santa Maria — Açores. Neste ano, além das atividades já tradicionais, foi lançado um livro de receitas à base de Meloa de Santa Maria — Açores (Anexo V).

Tanto as ações de divulgação e promoção como as festas tradicionais deram origem a vários artigos em meios de comunicação locais, regionais e nacionais (Anexos II a IV).

A Meloa de Santa Maria — Açores é reconhecida como um produto diferenciado, ligado à produção efetiva na área geográfica de Santa Maria, que lhe confere as suas particularidades e qualidades reconhecidas.

Proposta de alteração

6.2.2. Aspetos Sociais, Económicos e Culturais

A comercialização da Meloa de Santa Maria — Açores restringia-se ao mercado local. Porém, a fama da excelente qualidade do produto fez aumentar a procura por parte dos grandes comerciantes da ilha vizinha, S. Miguel, o que constituiu um incentivo ao aumento da produção, tanto em quantidade como em qualidade.

Com o aumento da produção ao longo dos anos, surgiu a necessidade dos produtores se organizarem numa cooperativa para melhorarem a comercialização da Meloa de Santa Maria — Açores; então, em 2006, 13 cooperadores constituíram a AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. que anunciou um Projeto de Valorização e Comercialização dos Produtos Agro--Alimentares de Santa Maria, apresentando a Meloa de Santa Maria — Açores como o seu produto âncora.

Parte da produção é expedida ao nível regional, destacando-se, além de São Miguel, Pico, Faial e Terceira; outra parte segue para Portugal Continental.

Entre os produtos agro-alimentares marienses, a Meloa de Santa Maria — Açores detém a maior projeção no mercado açoriano, o que levou ao desenvolvimento de várias iniciativas de promoção e divulgação que permitiram aumentar a visibilidade do produto, bem como a sua reputação. Sublinha-se o destaque conferido à Meloa de Santa Maria — Açores no âmbito das festividades da ilha com a Festa da Meloa, celebração anual que decorre na época dos grandes eventos sociais da ilha.

Tendo em consideração a importância desta cultura no contexto da produção agrícola da ilha, e com o objetivo de incentivar os produtores agrícolas marienses a produzir mais e melhor Meloa de Santa Maria — Açores, o Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria tomou a iniciativa de, em 2005, promover uma formação específica para os produtores — Produção e Proteção Integrada na cultura da Meloa.

Ao longo dos anos, a Meloa de Santa Maria — Açores tem igualmente inspirado a organização de diversas ações de promoção e degustação, visitas a campos experimentais, concursos, oficinas e palestras informativas. Este é um fruto amplamente presente no saber culinário tradicional, tendo originado a edição de um livro de receitas confecionadas à base do mesmo.

Justificação:

Alteração do título de acordo com a nova estrutura do CE e reorganização e resumo do texto.

A alteração não afeta o documento único.

15. *Verificação da conformidade | Estruturas de controlo*

Redação atual:

7.4. ORGANISMO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

O controlo e a certificação da Meloa de Santa Maria — Açores serão efetuados pelo Organismo de Controlo e Certificação (OC) indigitado pelo Agrupamento Gestor da IGP e reconhecido como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001 (referente à certificação de produtos), o qual desenvolve a sua ação de acordo com o descrito no presente «Caderno de Especificações da Meloa de Santa Maria — Açores IGP». Desta forma, fica garantido que só podem beneficiar do uso da IGP as meloas produzidas em explorações e unidades de acondicionamento autorizadas para o efeito.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo a Meloa de Santa Maria — Açores devidamente assinalada pela aposição, pelo OC, da respetiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

— Meloa de Santa Maria — Açores – IGP;

— Nome do Organismo de Controlo e Certificação;

— Número de série (código numérico que permite rastrear o produto).

Proposta de alteração

Omissão.

Justificação:

Esta informação foi atualizada no ponto 4- Garantia sobre a origem geográfica do produto – 4.1 Sistema de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

16. *13. Rotulagem*

Redação atual:

5.1. Elementos específicos de rotulagem com a menção IGP

Cada embalagem de Meloa de Santa Maria — Açores tem que possuir um rótulo normalizado, contendo as seguintes menções:

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

— Nome da firma ou denominação social e morada do produtor (esta menção poderá constar na informação no código de barras, não havendo, neste caso, necessidade de apresentar esta menção na rotulagem);

— Origem do Produto: Ilha de Santa Maria – Açores - Portugal;

— Características comerciais – categoria e calibre;

— Código de barras (com informação que garanta a rastreabilidade de todo o processo);

— Logótipo do Agrupamento de Produtores;

— Logótipo comunitário aprovado para as IGP, a partir da decisão comunitária.

O nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de outra entidade, com autorização do Agrupamento de Produtores, desde que a entidade em causa se responsabilize pelo produto e o comercialize.

Além destas menções, e independentemente da forma de apresentação comercial, é sempre obrigatória a aposição do logótipo específico do Agrupamento Gestor e da Marca de Certificação de forma indelével e inviolável em cada fruto.

Apresenta-se na figura seguinte o logótipo do Agrupamento de Produtores.

Proposta de alteração

7. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM

A rotulagem é o elemento que permite a identificação do produto de forma clara e imediata pelo consumidor, dentro e fora da área geográfica de produção, como um produto com características únicas derivadas da sua origem.

Além das menções legalmente obrigatórias, a Meloa de Santa Maria — Açores tem de ostentar a menção: «Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida» ou «Meloa de Santa Maria – Açores IGP»;

A Meloa de Santa Maria – Açores, independentemente da forma de apresentação comercial, é identificada individualmente com o seguinte logotipo, na qual pode constar uma numeração sequencial e a entidade responsável do controlo.

Figura 6 — Logótipo

Justificação:

Correção da menção legalmente obrigatória da Meloa de Santa Maria – Açores que deve estar exposta em cada fruto/ /embalagem e do logotipo utilizado, para garantir aos consumidores a origem do produto, bem como facilitar o seu reconhecimento.

Clarificação e simplificação da informação e eliminação de texto repetido.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Meloa de Santa Maria - Açores»

N.º UE: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Meloa de Santa Maria - Açores»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da nomenclatura combinada*

— 08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

0807 — Melões, melancias e papaias (mamões), frescos

0807 19 - Outros

— 08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

0811 — Fruta, não cozida ou cozida em água ou vapor, congelada, mesmo adicionada de açúcar ou de outros edulcorantes

0811 90 — Outra

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Designa-se por Meloa de Santa Maria — Açores, os frutos *Cucumis melo* L. pertencentes ao grupo Cantalupenses e aos tipos varietais reticulados.

Os frutos caracterizam-se por apresentar forma redonda a oval, casca intensamente reticulada de cor esverdeada enquanto não maduros, tornando-se amarela-esverdeada na maturação, polpa de cor alaranjada e textura macia, aromática e com um sabor doce e sumarento quando madura.

A Meloa de Santa Maria – Açores destaca-se por apresentar valores energéticos elevados e quantidades significativas de proteínas, lípidos e hidratos de carbono, sendo ainda rica em Vitamina C e em minerais essenciais como o Potássio, Magnésio e Cálcio.

A Meloa de Santa Maria — Açores é comercializada fresca inteira ou preparada (descascada, cortada ou em polpa, fresca ou congelada). Admite-se para a comercialização do fruto inteiro fresco, de acordo com o peso, os seguintes calibres:

— calibres III (peso compreendido entre 500 e 799 g);

— calibres II (peso compreendido entre 800 e 1 399 g);

— calibres I (peso compreendido entre 1 400 e 1 600 g).

Para além destes calibres, também se admite para preparação e transformação, os frutos com peso inferior a 500g ou superior a 1 600g.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As operações de produção, colheita, seleção e preparação realizam-se na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

As embalagens dos frutos inteiros podem ser unitárias ou coletivas, apresentando-se numa única camada e ordenados. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, devendo consistir somente de frutos da mesma variedade, calibre e com o mesmo estado de maturação. A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das menções legalmente obrigatórias, a Meloa de Santa Maria — Açores tem de ostentar a menção: «Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida» ou «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

A Meloa de Santa Maria - Açores, independentemente da forma de apresentação comercial, é identificada individualmente com o logotipo, no qual pode constar uma numeração sequencial e a entidade responsável do controlo.

Logotipo:

–

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada é constituída por todas as freguesias da ilha de Santa Maria do Arquipélago dos Açores.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

A ilha de Santa Maria, quando comparada com as outras Ilhas do Arquipélago dos Açores, é a única ilha em que se encontram vestígios de formação de natureza sedimentar (Calcária), além da existência de formações de natureza vulcânica comum às restantes ilhas. A especificidade desta ilha está assim inteiramente ligada ao tipo de solo: franco argiloso, muito rico em potássio, cálcio e magnésio e em todos os restantes micronutrientes; a percentagem de matéria orgânica é elevada e o pH neutro.

Devido à sua posição a Sueste do Arquipélago e derivado do seu baixo-relevo, a ilha de Santa Maria apresenta um menor índice de humidade relativamente às restantes ilhas da Região Autónoma dos Açores. O clima é considerado seco a temperado, com fraca oscilação entre a temperatura média de Inverno (14º C) e de Verão (22º C), sendo que a temperatura média anual varia entre 10º e 20º C. Em termos de humidade relativa do ar, considera-se um clima húmido (humidade relativa média anual, às 9h, entre 75 % e 90 %). No que respeita à precipitação, classifica-se entre moderadamente chuvoso e chuvoso (precipitação média anual entre 500 e 2 000 mm), dependendo das zonas. Em suma, a ilha de Santa Maria apresenta condições climatéricas muito próprias que podem ser justificadas pela sua localização, dimensão, morfologia e orografia, distinguindo-a das restantes ilhas do Arquipélago dos Açores.

A conjugação das características climáticas com a diversidade de solos e de relevo da ilha de Santa Maria conduz a características muito particulares dos produtos agrícolas produzidos nesta ilha, tendo estas características evidenciado particularidades da Meloa de Santa Maria – Açores que as distinguem das demais. A estes fatores associa-se o saber fazer dos produtores da ilha no que respeita às técnicas de produção e de condução da cultura – como sejam a incorporação no solo de resíduos vegetais de leguminosas forrageiras, a poda de formação, a identificação do estado ideal de maturação, regas adequadas e a seleção rigorosa dos frutos. Tais técnicas resultam num produto que, pelo seu sabor, textura e aroma, se distingue dos seus congéneres, sendo amplamente reconhecido pelos consumidores das restantes ilhas do arquipélago dos Açores e de Portugal continental.

As origens do paladar reconhecido da meloa remontam à sua introdução na ilha, como afirmado por Gaspar Frutuoso em 1570: «(…) há também muitos melões, e os melhores destas ilhas, e não há nenhum, por ruim que seja, que não tenha muito bom gosto (…)». Na contemporaneidade, continua a reconhecer-se a produção de fruta, sendo que, de entre os produtos agrícolas produzidos em Santa Maria, «o melão ganhou fama» (Guido de Monterey, 1981: p.47).

Especificidade do produto

A Meloa de Santa Maria – Açores distingue-se dos demais frutos da mesma categoria produzidos noutros locais pelas suas qualidades físico-químicas e organoléticas. Organolepticamente, destacam-se a polpa de cor alaranjada e de textura macia, de sabor doce e sumarento quando madura, sendo esta uma característica muito própria das variedades cultivadas em Santa Maria. O seu aroma resultante da libertação dos ácidos voláteis, é a característica que imediatamente indica a presença do fruto.

Das propriedades nutricionais apresentadas no ponto 3.2 é de destacar o seu elevado teor de vitamina C, comparativamente ao valor médio considerado para a meloa comum, bem como a sua riqueza em minerais, destacando-se entre eles o potássio, o magnésio e o cálcio. Relativamente aos valores energéticos, a Meloa de Santa Maria – Açores apresenta valores médios superiores aos da meloa comum. Apresenta também valores superiores para as proteínas, lípidos e hidratos de carbono. Em relação às fibras, apresenta valores inferiores à média da meloa comum.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A cultura da meloa foi introduzida pelos colonizadores na ilha de Santa Maria por volta do século XVI e foi mantida ao longo dos tempos como sendo uma cultura de «quintal». Contextualizando a produção regional nesta época em que predominava a produção de vinho e de batata-doce, Adriano Ferreira (1996: p.88) recupera as memórias da terra e das gentes, afirmando que «famosos e muito bons eram os melões de Santa Maria que, certamente, foram exportados para outras ilhas. E diga-se, desde já, e de passagem, que a nossa fruta sempre foi boa, muito embora nunca a tivéssemos produzido em grandes quantidades».

Mais recentemente, na década de setenta, variedades híbridas de meloa começaram a ser introduzidas pelos emigrantes vindos da América. Os produtores locais aperceberam-se rapidamente de que estas novas variedades apresentavam muito bom desenvolvimento e qualidade, além de um elevado potencial comercial, tendo aumentado gradualmente a sua área de produção. Foi assim que, ao longo de quase duas décadas, se foi testando e apurando a variedade de meloa que melhor se adaptava às condições edafoclimáticas de Santa Maria e às exigências dos marienses. Os tipos varietais de meloa que permaneceram foram os reticulados, pertencentes ao grupo Cantalupenses.

As características específicas da Meloa de Santa Maria – Açores – casca rugosa, polpa alaranjada e sumarenta, sabor doce e cheiro próprio e agradável – resultam das condições edafoclimáticas da ilha e dos métodos locais de produção. O desenvolvimento de ácidos voláteis, característica associada à maturação do fruto e responsável pelo aroma que dele emana, bem como as especificidades do solo de Santa Maria, rico em potássio, magnésio, cálcio e restantes micronutrientes, conferem ao fruto as características físico-químicas e nutricionais descritas nos pontos 3.2 e 5.2.

A estes fatores junta-se o conhecimento dos produtores sobre o fruto e respetivo modo de produção, enfatizando-se o facto de em Santa Maria serem usualmente incorporados nos solo resíduos vegetais de leguminosas forrageiras – os Outonos (favica/tremocilha), que melhoram a fertilidade de uma forma natural e muito particular. Para um melhor desenvolvimento vegetativo é importante que se realizem podas de formação na cultura da Meloa de Santa Maria – Açores; tradicionalmente esta operação não é realizada na «meloa comum». A cultura da Meloa de Santa Maria – Açores é muito sensível à asfixia radicular, sendo que a diminuição da dotação de água na época de colheita é uma prática benéfica para a qualidade dos frutos. As técnicas de produção, estádios de maturação, operações de calibração e seleção manual do fruto na colheita permitem evidenciar as suas propriedades físico-químicas relativamente a outros semelhantes, produzidos noutras regiões da Europa.

A Meloa de Santa Maria – Açores, consagrada pela tradição, tem grande aceitação no mercado e é preferida por consumidores que a distinguem das restantes meloas de outras zonas, quer pelo aspeto quer pelo sabor. A sua comercialização restringia-se ao mercado local. Porém, a fama da excelente qualidade do produto fez aumentar a procura parte dos grandes comerciantes da ilha vizinha, S. Miguel, o que constituiu um incentivo ao aumento da produção, quer quantidade como em qualidade. Trata-se de um produto diferenciado atualmente, reconhecida pelas suas características, as quais estão intimamente associadas à área geográfica de produção, a ilha de Santa Maria do arquipélago dos Açores.

Referência à publicação do caderno de especificações

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