
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«MELÃO DE ALMEIRIM» / «MELÃO D'ALMEIRIM»



IGP - Indicação Geográfica Protegida

ÍNDICE

1. NOME DO PRODUTO	3
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	3
3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA	3
4. GARANTIA DE ORIGEM.....	4
5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	4
6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA	5
7. ROTULAGEM	7
8. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO	7
ANEXO I - BIBLIOGRAFIA	8
ANEXO II - FOTOGRAFIAS ALUSIVAS AO «MELÃO DE ALMEIRIM/ MELÃO D’ALMEIRIM” ..	10
ANEXOS III - ASPETOS HISTÓRICOS E IMPORTÂNCIA ECONÓMICA E SOCIOLÓGICA	12

1. NOME DO PRODUTO

«Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim»

Enquadra-se na “Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados”, segundo a classificação dos produtos apresentada no Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

«Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» designa o fruto da espécie *Cucumis melo* L. do grupo *Inodorus* (melão, melão tardio do tipo tendral), proveniente de sementes melhoradas que dão origem às variedades Valdivieso, Valdemar, Valeoso e Valiente.

Este fruto obtido através de sementes regionais melhoradas ao longo dos anos pelos produtores e por uma casa de sementes da área geográfica circunscrita de produção, caracteriza-se por apresentar forma oval, casca intensamente alinhavada de cor esverdeada mesmo quando maduro, peso médio entre 2 a 6 kg, com teores médios de água abaixo dos 91,8g por 100g. A polpa caracteriza-se por ser carnuda, fibrosa, sumarenta, doce (superior a 13º de Brix) e de cor branca amarelada, onde junto à pevide é de cor alaranjada.

Figura 1: «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim»



3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» está circunscrita ao Concelho de Almeirim, à Freguesia de Muge (Concelho de Salvaterra de Magos) e a Santa Iria

da Ribeira de Santarém, antiga freguesia do concelho de Santarém atualmente pertencente à União de Freguesias da Cidade de Santarém.

4. GARANTIA DE ORIGEM

A garantia de que o «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» tem origem na área geográfica referida no ponto prévio é dada pelo estabelecimento de procedimentos que permitam em qualquer momento da produção, conservação ou transporte ou no local de venda saber exatamente qual é a proveniência do produto e quais as metodologias de produção implementadas para assegurar as características de qualidade.

Cada operador assegura a rastreabilidade específica do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» até à sua colocação no mercado, designadamente através da sua adequada identificação e separação de melão não passível de certificação, e será sujeito ao sistema de verificação da observância das disposições do presente caderno de especificações. A existência deste sistema de verificação permite que só possam usar a Indicação Geográfica Protegida “Melão de Almeirim” os operadores que se submetam à verificação das condições de produção e certificação pelo Organismo de Controlo e Certificação (OC) para tal indicado.

5. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Para a produção do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim», associado ao saber fazer dos produtores, devem ser tidos em consideração os seguintes procedimentos:

- Realizar a plantação, sobretudo, nos meses de abril e junho, onde são utilizadas sementes regionais. As sementes utilizadas para a obtenção deste produto foram melhoradas e adaptadas às condições da região, proveniente de sementes melhoradas que dão origem às variedades Valdivieso, Valdemar, Valeoso e Valiente;
- No decorrer do processo de crescimento e amadurecimento do fruto são efetuados, consoante a sua necessidade, operações de tapamento do melão com palha, evitando que o excesso de calor interfira no seu desenvolvimento;
- A época da colheita ocorre entre os meses de agosto e setembro. Os produtores com a sua experiência conseguem através de uma inspeção visual perceber se o melão está no ponto para ser colhido.

Figura 2: «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» tapado com palha



6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A zona de produção do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» fica situada na Lezíria do Tejo que engloba a totalidade da área de baixa aluvionar do rio Tejo, cujos solos têm grande fertilidade (aluviões do Tejo). O clima é do tipo mediterrânico, apresentando um Verão quente e seco com temperaturas que podem alcançar valores superiores a 40°C, o que condiciona a existência de um clima muito específico e característico da área geográfica delimitada. Associado a solos com boa aptidão para o efeito, estão reunidas as condições para a produção de melão de Almeirim de características específicas como é facto de o melão apresentar polpa consistente carnuda, fibrosa, sumarenta e doce.

As sementes utilizadas na produção do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» são sementes regionais das variedades mencionadas no ponto 2, que foram melhoradas e adaptadas às condições da região. Este processo de melhoramento das sementes foi feito durante um período de cinco anos, com várias alturas de plantação, solos, adubações, regas e condução de cultura, por produtores locais, que ao longos destes últimos anos têm vindo a seleccionar as melhores sementes. Tendo conseguido conservar as características de variedades regionais, preservando as sementes de variedades de qualidade tardia, com boa apresentação comercial e diferenciadora, como é a casca intensamente alinhavada e verde escura e da polpa de cor amarelada. Foram introduzidas melhorias, por forma a obter plantas mais vigorosas e com maior resistência ao clima e doenças.

Durante o processo de desenvolvimento e amadurecimento do melão, os produtores locais com o seu conhecimento, o saber-fazer, identificam a necessidade e qual o momento adequado de tapar o melão com palha. Este procedimento tem como finalidade proteger o melão, que é um fruto sensível às temperaturas elevadas que se fazem sentir na região, evitando que fiquem chapados, perdendo o interesse comercial. É uma etapa que envolve o conhecimento dos produtores locais, pois a avaliação da necessidade e do momento de colocar a palha assim como a forma de a colocar são importantes. Esta etapa do processo produtivo, do momento adequado

de colocar a palha, evitando quer danificações exteriores por excesso de calor quer o atraso no desenvolvimento do fruto e diminuição da sua doçura por falta de calor e também a forma e a quantidade de colocar a palha envolve o saber-fazer de muitos anos.

Estas condições (clima, solos e o saber fazer pelos produtores locais) influenciam a características do melão nomeadamente a apresentação da casca intensamente alinhavada, a polpa carnuda, sumarenta e doce, o que associado à reputação e antiguidade da sua produção, evidencia a relação do produto com a área geográfica.

No programa da RTP (outubro de 2010) dedicado ao património histórico e cultural de Almeirim, onde ilustra episódios da História de Portugal ocorridos na região, apresentado pelo Professor José Hermano Saraiva é referido que “Almeirim é a capital do melão” e no âmbito do relato de uma história onde explica a Lenda da Sopa da Pedra é dado destaque ao melão, remontando à época com produções notórias. (2- minuto 5:01: em <https://arquivos.rtp.pt/conteudos/deus-passou-por-almeirim/>).

Almeirim trata-se de uma região com condições propícias à produção agrícola, sendo esta uma das principais atividades do concelho de Almeirim, onde se destaca a produção do melão. De facto, esta região é referida muitas vezes por quem a conhece, como a capital do melão, que pelas suas características muito apreciadas fez com que este produto atingisse a reputação de que goza hoje em dia. É de referir que o «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» é dotado de características diferenciadoras face a outros melões, tal facto pode-se verificar no estudo sobre o melão casca de carvalho nortenho, em que refere que “os resultados do estudo permitirão esclarecer potenciais clientes de outras regiões, sobretudo do sul do país, mais habituados ao melão de Almeirim, de características completamente diferentes”. (3 - Programa Porto Canal, <http://portocanal.sapo.pt/noticia/35650>).

No anexo II, é possível ver uma fotografia alusiva ao «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» num dos cortejos de oferendas que, antigamente se realizavam em Almeirim a favor da Santa Casa da Misericórdia, nos anos 60/70.

O «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» é atualmente reconhecido pela sua qualidade em todo o país, sendo um dos pontos fortes para o turismo gastronómico da região. Representa ainda uma mais-valia para a diversidade do sistema produtivo, com recuperação do património genético e riqueza gerada para os produtores e para a região. (4 - Jornal Alpiarcense, 24 de Julho de 2014, <http://jornalalpiarcense.blogspot.com/2014/07/o-melao-dalmeirim-e-um-produto.html>).

O «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» faz parte de um património gastronómico distintivo, daquele concelho e é marca presença assídua em diversos eventos gastronómicos e de promoção do concelho de Almeirim (5- Festival da Sopa da Pedra e do Petisco 2016, minuto 3:00: <https://www.youtube.com/watch?v=qom4t1GovkM>) e 6- Festival da Sopa da Pedra e do Petisco, 2015, minuto 5:10: <https://www.youtube.com/watch?v=vGMKiVNwn7k>).

No artigo publicado nos cadernos culturais da Câmara (anexo II), em 2003, escrito pelo ilustre Almeirinense, Dr. António Cláudio, etnógrafo, folclorista, historiador, músico e poeta, falecido em 2019, com 91 anos, refere na "crónica" menção a um registo de Dr. Guilherme Thiago do Couto, em 1859 e também, em 1506, ao capítulo "fruta verde e seca" do Foral de Santarém, em que, em ambos, se referenciou o melão.

A reputação do «Melão de Almeirim» / «Melão D'Almeirim» tem sido sustentada por diversos meios de comunicação, quer através da sua menção em teses, spots publicitários, blogs, notícias de jornal, assim como em folhetos de turismo da região e entre outras inúmeras referências, citadas na bibliografia no anexo I.

A Confraria Gastronómica de Almeirim é uma das entidades promotoras do património gastronómico de Almeirim e responsável pela organização de um conjunto de eventos promocionais, nos quais o Melão de Almeirim é um dos símbolos da região. (7- Jornal de Sabores, 3 de Abril de 2016: <http://jornalsabores.com/confraria-gastronomica-almeirim/>). No jornal da região "in O Almeirinense", notícia de outubro de 2016, é apresentado um breve enquadramento histórico focado na gastronomia local dando destaque ao trabalho que a Confraria Gastronómica de Almeirim, fundada em 2004, que tem dado o seu contributo para a promoção e divulgação do vasto património histórico, etnográfico, gastronómico e enófilo do concelho de Almeirim: "Por todos estes motivos, assim que tiver oportunidade, passe por Almeirim e prove a sua tradicional Sopa da Pedra, uma Caralhota e o melão".

7. ROTULAGEM

Na rotulagem do «Melão de Almeirim» / «Melão D'Almeirim» a designação do produto deve ser seguida da menção "Indicação Geográfica Protegida" ou então da menção "IGP".

8. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo da certificação será realizado pela entidade em que a autoridade competente delegar tais funções.

ANEXO I - BIBLIOGRAFIA

ELEMENTOS QUE PROVAM A REPUTAÇÃO

Notícias e referências históricas acerca do Melão de Almeirim:

1. História de Portugal: Antes de Portugal, Volume 1, José Mattoso, pág. 387
2. Programa da RTP do Professor José Hermano Saraiva
<https://arquivos.rtp.pt/conteudos/deus-passou-por-almeirim/>
3. Programa Porto Canal: “Universidade analisa melão casca de carvalho nortenho para aumentar consumo em Lisboa”
<http://portocanal.sapo.pt/noticia/35650>
4. Jornal Alpiarcense, Julho de 2014
<http://jornalalpiarcense.blogspot.com/2014/07/o-melao-dalmeirim-e-um-produto.html>
5. Festival da Sopa da Pedra e do Petisco, 2016 - TVI
minuto 3: <https://www.youtube.com/watch?v=qom4t1GovkM>
6. Festival da Sopa da Pedra e do Petisco, 2015
minuto 5:10: <https://www.youtube.com/watch?v=vGMKiVNwn7k>
7. Jornal de Sabores, 3 de Abril de 2016
<http://jornalsabores.com/confraria-gastronomica-almeirim/>
8. Folheto Guia de Viagem - Almeirim: “Há já muitas gerações que o Ribatejo está ligado à produção de melão e melancia”
https://www.visitribatejo.pt/pt/download.php?f=guia_almeirim_web_1050216385e6b752fae32e.pdf&local=brochuras&sa=U&ved=2ahUKEwjdiqHlvo7rAhXd6OAKHR3SCKo4ZBAWMAR6BAgHEAE&usq=AOvVaw2Na-RrPsHJi0UAhd3jCv-O
9. Revista Marketeer, Março de 2017: “Gelado de melão de Almeirim ruma a Lisboa”
<https://marketeer.sapo.pt/gelado-de-melao-de-almeirim-ruma-a-lisboa>
10. Vídeo da atriz Ana Varela, Outubro de 2011: “O melão ribatejano é o mais saboroso de todos”
<https://www.google.com/url?q=https://www.dn.pt/economia/o-melao-ribatejano-e-o-mais-saboroso-de-todos->

2035903.html&sa=U&ved=2ahUKEwjSydKluY7rAhUZBWBHskwBX04KBAWMAF6BAgKEAE&usg=AOvVaw13s4jLXFtsuxJoAjoY5Sbm

11. Documento de trabalho elaborado pela Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses, março 2012 onde refere na Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados com número C80 o Melão de Almeirim.:

https://www.google.com/url?q=http://www.sectordialogues.org/sites/default/files/acoes/documentos/049xlix_lista_de_produtos_tradicionais_portugueses_v_19_0.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwjUnOeN5o7rAhWMHxQKHVyuAtE4PBAWMAZ6BAgEEAE&usg=AOvVaw2rJY8-WTT1-6mkSDvGD72p

12. Blog “Autocaravanista” (blog de viagem com história) é referido pelo autor que “Almeirim é sinónimo de melão, sopa da pedra, e vinho.” “(...) sem esquecer de comprar o melão. Como diz o saber popular, "Para o melão, vinho bom."

<https://autocaravanista.blogs.sapo.pt/tag/almeirim>

13. Vídeo no Youtube sobre o melão casca de carvalho onde este é comparado com outras variedades de melão, como com o melão de Almeirim

minuto 0:38, no Youtube: <http://videos.sapo.pt/0tIJ4iMVfOfUc30TzpAR>

14. Portaria n.º 601/81 de 16 de julho e Portaria n.º 779/83 de 23 de julho: que estabelecem os preços máximos de venda ao público e as margens de comercialização para algumas das variedades de melão com maior impacte no consumo, em que refere que (...) “1.º A venda de melão das variedades vulgarmente designadas por Branco Espanhol e Manuel António, ou Almeirim (...)”.

ANEXO II - FOTOGRAFIAS ALUSIVAS AO «MELÃO DE ALMEIRIM/ MELÃO D'ALMEIRIM»

MAIS ANTIGAS E ...MAIS RECENTES



FOTOGRAFIA DO CORTEJO DE OFERENDAS, DOS ANOS 60/70, REALIZADO EM ALMEIRIM



O MELÃO

Almeirim, além da sua história já conhecida, através de diversas crónicas, ficando ligada a factos e figuras de grande importância que lhe deram fama ao longo dos tempos, está ligada, também, pelo seu nome a produtos agrícolas que se têm divulgado pelo mundo.

Vejamos o vinho, de excelente qualidade, apreciado à boa mesa e o melão como a sobremesa de grande valor alimentar.

Falar do melão é falar, de imediato, do nome e Almeirim. Até tem aparecido este fruto em mercados, mesmo no estrangeiro, anunciado como melão de Almeirim.

Embora não o sendo em muitos casos, o facto é que o nome de Almeirim é uma garantia de qualidade.

Vamos rastrear umas breves notas sobre este fruto, tentando dar uma possível explicação de como ele teria aparecido neste solo da margem esquerda do Tejo e, mais propriamente, em Almeirim.

É nítida a influência árabe na cultura portuguesa, com a introdução de produtos alimentares, utensílios, nomes, artesanato e que hoje se identificam perfeitamente entre nós.

Apenas alguns exemplos: o passalote, o limoeiro, e laranjeira, a respesera, a ameixeira, a alfamoleira, a oliveira, a amendoieira, a figueira, as marchas verdes na periferia das cidades, os melões, fogueiras, etc.

As nome, alambiques, azenhas, molinos de vento, os cavalos de Alca, os capachos, tapetes, alguideres, couros, armos, cobras, saiajes, a arquitectura com as abóbadas do chamado gótico alentejano e tantos motivos que nos ajudam a compreender a influência que esses povos deixaram entre nós.

Originário da Ásia Meridional, o melão foi trazido até Portugal instalando-se na região onde os terrenos eram de tal fertilidade que produziam excelentes exemplares do fruto.

Planta muito sensível a baixas temperaturas, a sua adaptação a terrenos férteis, constituídos por solos frescos, necessitava, para o seu desenvolvimento de climas e situação temperados ou quentes.

O melão, é referido pela sua fertilidade na região de Santarém (Vale do Tejo), nos tempos de permanência na área, de povos muçulmanos, registando-se que nessa altura, chegaram a medir 5 palmos de circunferência, ao dizer de um cronista árabe do século XVI, considerando o melão e outros produtos como valores que constituíam a verdadeira civilização árabe.

Na obra "Portugal na Espanha Árabe" do Dr. António Borges Coelho, fazem-se referências à fertilidade do solo do termo de Santarém "Tá muitas e boas bondades e mul' saborosa terra. E quanto ao chão não costumavam aquecer nem na lavrada duas sa' não quiserem, tanto é de boa terra naturalmente". É pela fertilidade do solo e suas bondades do produto e lá fora que, nesta altura já eram famosos os melões de Almeirim.

A fama dos melões chega a ser objeto de ofertas ao Rei de Sevilha por um alcaide de Santarém, que quando entrou na Câmara para apresentar o Sultão com quatro melões de grande peso e volume, acabou grande surpresa pela dificuldade com que os transportava à cabeça, na mão esquerda.

Convém dizer que Almeirim, fundada em 1411, não tinha lugar por ser povoação nova do século XVI, regulando-se pelo Foral de Santarém, dado por D. Manuel I no ano de 1506, que no capítulo "frutos verdes e acoas" já havia referências aos "melões".

Até aos nossos dias e, provavelmente, passando por algumas fases, o melão de Almeirim, manteve-se como parte da produção agrícola do concelho que, com outros produtos faziam parte da alimentação da população, como registou o Dr. Guilherme Thiago do Couto em 1859, na sua "Breve Notícia de Almeirim", "...as frutas há escassez, à excepção de algumas laranjas, figos, melancias e melões."

Sendo uma planta muito sensível às baixas temperaturas, profere climas temperados ou quentes, precisando de terras frescas características na zona do campo, considerado "os melões férteis pedregos de solo do território português", não no plano de contornos físicos ideais, dispõe de superfície toalha aquifera que lhe concede o bem de frescura natural e uma facilidade de irrigação.

Mas tanto o melão como os cereais e outros produtos agrícolas que se produzem em abundância, no Vale do Tejo, foram lugar ao plantio da vinha com o objectivo de maior riqueza e por ser a planta que melhor resistia às geadas e frequentes inundações do Tejo.

Hoje, com os tempos mudados e objectivos económicos de perspectivas diferentes, o melão de Almeirim, continua associado à riqueza deste bocado de terra alentejana. □

António Cláudio

ARTIGO PUBLICADO NOS CADERNOS CULTURAIS DA CÂMARA, EM 2003



FOTOGRAFIAS DA PÁGINA DO FACEBOOK DA CONFRARIA GASTRONÓMICA DE ALMEIRIM



“MELÃO D`ALMEIRIM ESTÁ EM DESTAQUE NA FEIRA DOS FRUTOS, EM CALDAS DA RAINHA”

ANEXOS III - ASPETOS HISTÓRICOS E IMPORTÂNCIA ECONÓMICA E SOCIOLÓGICA

ASPETOS HISTÓRICOS

O melão, originário da Ásia Meridional, foi trazido para Portugal pelos Árabes. Os especialistas que trouxeram a semente, conheciam as particularidades inerentes à exigência da cultura nomeadamente solos férteis e influências climatéricas continentais, que se caracterizam por temperaturas mais elevadas e baixa humidade, tendo a zona de produção recaído sobre o Vale do Tejo.

De acordo, com um cronista árabe do século XVI os frutos “chegavam a atingir cinco palmos de circunferência” tendo sido acertada a escolha do local de produção. A fama destes frutos chegou a justificar a sua oferta ao rei de Sevilha. Nessa época, os “famosos frutos de Almeirim” ainda integravam a zona de Santarém por não estar fundada a realenga vila de D. João I, ou seja, Almeirim. Mesmo assim tudo indica que as referências aos “meloones” de Santarém se referiam aos frutos colhidos em território hoje pertencentes a Almeirim (1- *História de Portugal: Antes de Portugal*, Volume 1, José Mattoso, pág. 387).

As primeiras sementes de melão que se conheciam nos anos 50 - 60 eram chamadas “cotim à militar”. Originavam um fruto cinzento de qualidade precoce, mas que se aguentava pouco tempo depois da colheita. Ao longo dos anos foram aparecendo diversas variedades de melão, como o casca de carvalho. Este era um fruto com uma boa apresentação e saboroso, quando maduro apresentava uma cor verde escura, com uma durabilidade significativa, permitindo uma maior capacidade de comercialização. No entanto, na produção em campo, verificava-se a sensibilidade do fruto, que com temperaturas elevadas, danificava o exterior do fruto - o melão ficava chapado - e perdia valor comercial. Tinha que ser tapado com palha para evitar os danos.

Atualmente as variedades foram sendo melhoradas e adaptadas às condições da região voltando a despertar o interesse dos produtores da região.

IMPORTÂNCIA ECONÓMICA E SOCIOLÓGICA

Com 23.400 habitantes (Censos 2011), a cidade de Almeirim goza de uma certa centralidade geográfica, pela sua proximidade a Lisboa e pela boa acessibilidade. É, sobretudo, reconhecida pela qualidade dos seus vinhos, demais produtos agrícolas e, especialmente, pelo setor da restauração, que granjeia uma forte reputação e um carácter distintivo que se deve a especialidades regionais como a conhecida “Sopa da Pedra” e as “Caralhotas de Almeirim”. A restauração é, aliás, um dos motores económicos desta cidade, empregando - direta e indiretamente - centenas de pessoas e servindo, semanalmente, milhares de refeições.

Assim, do ponto de vista sociológico e económico, a preservação da produção do “Melão de Almeirim” é de essencial importância, não só pelos aspetos diretos e indiretos relacionados com a criação e/ou manutenção dos postos de trabalho, como também pela garantia dada ao consumidor da compra de um produto tradicional e de qualidade assegurada.