OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), 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

(2014/C 350/12)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([2])

«MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES»

N.º CE: PT-PGI-0005-01124 — 1.7.2013

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Meloa de Santa Maria — Açores»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Designam-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.

As características físico-químicas e nutricionais do produto apresentam-se nos quadros seguintes.

Parâmetro	Valor médio	Valor mínimo	Valor máximo
Humidade (g/%)	88,11 - 89,03	86,63	91,10
pH	6,26 - 6,37	5,37	6,66
Proteína bruta (g/%)	0,67 - 0,83	0,5	1,1
Açúcares redutores (g/%)	3,67 - 3,78	3	6
Açúcares totais (g/%)	8,33 - 9,56	6	11
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,17 - 0,23	0,1	0,4

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Parâmetro	Valor médio	Unidade	Valor mínimo	Valor máximo
Sódio	41	mg Na/%	25,9	57,1
Potássio	426,5	mg K/%	323,6	516,6
Cálcio	67,3	mg Ca/%	46,0	109,2
Magnésio	90,6	mg Mg/%	71,9	123,3
Ferro solúvel	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
Ferro total	< 0,1	Mg Fe/%	—	< 0,1
Vitamina C	104,8	mg vit. C/%	64,21	165,8

A Meloa de Santa Maria — Açores destina-se ao consumo em fresco e é comercializada inteira. É realizada uma calibragem por diâmetro e peso, sendo aceites apenas os frutos com diâmetro acima dos 10 cm e com peso compreendido entre 600 e 1 400 g (peso entre 600 e 799 g, calibre II; peso entre 800 e 1 400 g, calibre I).

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

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

—

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

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

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O acondicionamento da Meloa de Santa Maria — Açores é realizado em embalagens unitárias ou coletivas, apresentando-se o fruto numa única camada e ordenado. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, devendo consistir somente de frutos da mesma origem (exploração), variedade, calibre e com o mesmo estado de maturação. A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Além das menções legalmente obrigatórias, cada embalagem de Meloa de Santa Maria — Açores tem de ostentar:

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

Logótipo do produto;

Logótipo comunitário;

Marca de Certificação (esta marca permitirá a identificação do organismo de controlo e a rastreabilidade do produto através da numeração obrigatória).

Todos os frutos, independentemente da forma de apresentação comercial, são individualmente identificados com o Logótipo do Produto e com a Marca de Certificação.

Logótipo do produto:

O logótipo do produto, além da versão base representada acima — em cores com fundo branco —, pode ser reproduzido nas seguintes variações: em cores com fundo preto, em tons de cinza com fundo branco e em preto e branco, positivo e negativo.

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**

5.1. *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 (14 °C) e de verão (22 °C), sendo que a temperatura média anual varia entre 10 e 20 °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 pelas suas 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).

5.2. *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 organolépticas. 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, os lípidos e hidratos de carbono. Em relação às fibras, apresenta valores inferiores à média da meloa comum.

5.3. *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 aroma, 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 o respetivo modo de produção, enfatizando-se o facto de em Santa Maria serem usualmente incorporados no 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. 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 em quantidade, quer em qualidade. Trata-se de um produto diferenciado atualmente, reconhecido 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

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ([3])]

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_MeloaStaMaria.pdf

([3]) Ver nota 2.