


Caderno de Especificações da
Meloa de Santa Maria Açores
Indicação Geográfica
Protegida

AGRUPAMENTO GESTOR:



JULHO . 2012

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
2. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO	4
2.1 NOME DO PRODUTO	4
2.2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO	4
2.3 CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS	4
2.4 CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS	5
2.5 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E NUTRICIONAIS	5
2.6 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	8
3. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E ACONDICIONAMENTO	9
3.1 LOCALIZAÇÃO	9
3.2 CLIMA	10
3.3 GEOLOGIA, MORFOLOGIA E RELEVO	11
3.4 SOLOS	12
4. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DA <i>MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES</i>	16
4.1 PREPARAÇÃO DO TERRENO	17
4.2 FERTILIZAÇÃO	17
4.3 ARMAÇÃO DO TERRENO	18
4.4 SEMEITEIRA E TRANSPLANTAÇÃO	18
4.5 AMANHOS CULTURAIS	19
4.6 REGAS	19
4.7 PRAGAS E DOENÇAS	20
4.9 COLHEITA	21
4.10 CONSERVAÇÃO	22
4.11 ACONDICIONAMENTO	22
5. APRESENTAÇÃO COMERCIAL	23
5.1. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM COM A MENÇÃO IGP	23
6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO	24
6.1 ASPETOS HISTÓRICOS	24
6.2 ASPETOS SOCIAIS, ECONÓMICOS E CULTURAIS	25
7. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO	26
7.1 RELAÇÃO ENTRE A ÁREA GEOGRÁFICA E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	26
7.2 SISTEMA DE CONTROLO	26
7.3 RASTREABILIDADE	27
7.4. ORGANISMO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO	27
8. EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS	28
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29
10. ANEXOS	30

1. INTRODUÇÃO

O presente documento, em consonância com o Regulamento (CE) n.º 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 objetivo servir de suporte ao processo de certificação da *Meloa de Santa Maria – Açores* como produto com Indicação Geográfica Protegida (I.G.P), contribuindo para a afirmação da sua qualidade e consequente valorização junto dos vários mercados de destino.**

A ilha de Santa Maria é conhecida como a ilha do Sol, por apresentar um clima distinto das demais ilhas do arquipélago dos Açores. Os seus solos, de origem vulcânica, apresentam excelentes características para a produção hortofrutícola, sendo profundos, com textura fina e com uma boa proporção de argila, na sua generalidade.

A *Meloa de Santa Maria – Açores*, produzida na ilha de Santa Maria, Açores, tem uma produção real e efetiva, uma história, reputação e notoriedade reconhecidas, possui características qualitativas intrinsecamente ligadas à ilha e apresenta um modo de produção local constante ao longo dos tempos. As suas especificidades/particularidades correspondem às exigências atuais dos consumidores, apresentando características organolépticas *sui generis* e agradáveis. A sua origem conhecida e genuinidade garantida transmitem os princípios de segurança alimentar procurados pelo consumidor.

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*.

2. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

2.1 NOME DO PRODUTO

Meloa de Santa Maria - Açores - Indicação Geográfica Protegida.

2.2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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 polpa geralmente de cor alaranjada e textura macia, muito aromática e com um sabor doce e sumarento, quando madura.

A *Meloa de Santa Maria – Açores* destina-se ao consumo em fresco e é comercializada inteira. É realizada uma calibragem por diâmetro, acima dos 10 cm, sendo aceites apenas os frutos de calibres I (peso compreendido entre 800 e 1400 g) e II (peso compreendido entre 600 e 799 g). O peso médio da *Meloa de Santa Maria – Açores* situa-se nas 800g e o seu diâmetro médio nos 13 cm.

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) N.º 1898/2006, de 14 de Dezembro, o produto insere-se na *Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados*.

2.3 CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS

A meloa, *Cucumis melo* L., tem a seguinte classificação botânica:

Família: *Cucurbitaceae*

Subfamília: *Cucurbitoidae*

Tribo: *Metothricae*

Subtribo: *Cucumirinae*

Género : *Cucumis*

Subgénero: *Melo*

Espécie: *Cucumis melo* L.

A designação «melo» é dada em Portugal a melões dos grupos *Cantalupensis* e *Reticulatus*. As variedades mais cultivadas em Santa Maria pertencem ao grupo *Cantalupenses* e aos tipos varietais reticulados.

2.4 CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

O meloeiro caracteriza-se por ser uma planta herbácea anual, possuidora de um sistema radicular apumado, cuja raiz pivotante pode atingir 1 m de profundidade, embora a maioria das raízes se localize nos 30-40 cm da superfície do solo.

A parte aérea é polimórfica, os caules têm consistência herbácea e apresentam uma secção aproximadamente circular. Podem ter um crescimento trepador ou prostrado, devido à presença ou ausência de gavinhas, que se inserem diretamente nos nós do caule e não são ramificadas. As folhas são inteiras, subcortadas, com 3 a 7 lóbulos, pubescentes.

A maioria das cultivares é andromónica, ou seja, possui flores masculinas e hermafroditas na mesma planta) ou, muito raramente, monóicas (possui flores masculinas e femininas na mesma planta). As flores masculinas formam-se em grupos de 3 a 5 flores no mesmo nó. As flores femininas encontram-se solitárias no nó.

As sépalas encontram-se parcialmente soldadas. A corola é constituída por 5 pétalas de cor amarela, soldadas na base. As flores femininas possuem ovário ínfero, com 2 a 5 carpelos. As flores abrem apenas uma vez, durante a manhã. A polinização é entomófila. O fruto é um popónio de forma ovóide com coloração amarelada no estado máximo da maturação. Os frutos imaturos são pubescentes, tornando-se glabros à medida que crescem. A casca é reticulada e a polpa, de cor alaranjada, deriva das paredes do ovário e não da placenta, como no caso da melancia (Almeida, 2006).

2.5 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E NUTRICIONAIS

Em 2004, o Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria (SDASMA) realizou um ensaio com a *Melo 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°C (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.

Parâmetros \ Altitude (m)	Altitude (m)					Unidades
	15	80	100-120	130	200	
pH	6,68	6,80	6,96	6,72	6,54	Un. Sorensen
Humidade relativa a 70°C (Vácuo)	79,80	84,70	84,80	82,75	83,75	g/%
Proteína	0,6	0,8	0,5	0,7	0,6	g/%
Açúcares Totais	7,3	5,0	5,7	8,4	7,2	g/%
Açúcares Redutores	3,8	3,6	3,1	3,3	4,3	g/%
Vitamina C	210,00	263,00	368,00	367,50	341,50	mg/l, de sumo

Fonte: Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria, 2004. Nota: as técnicas usadas nas determinações efetuadas foram as do A.O.A.C. methods (<http://www.aoac.org/>).

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.

Parâmetros \ Altura da Colheita	Altura da Colheita			Unidades
	Início	Meio	Fim	
Humidade (MI-Gravimetria)	88,11	88,30	89,03	g/%
pH (MI-Eletrometria)	6,37	6,32	6,26	Un. Sorensen
Proteína Bruta (AOAC 920,152)	0,83	0,67	0,74	g/%
Açúcares Redutores (NP-1420)	3,78	3,67	3,67	g/%
Açúcares Totais (NP -1420)	9,56	9,33	8,33	g/%
Ácido Ascórbico (NP -3030)	0,23	0,17	0,20	mg/100g

Fonte: Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria, 2005.

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.

Por cada 100g de porção edível (*)	Meloa (em geral)	Meloa de Santa Maria
Energia		
Energia (kcal)	20	41
Macroconstituintes		
Água (g)	92,1	89,7
Proteína (g)	0,6	0,9
Lípidos (g)	0,1	< 0,2
Hidratos de Carbono (g)	4,2	9,5
Fibra (g)	0,9	< 0,41

(*) Porção Edível diz respeito ao peso do alimento que é consumido depois de rejeitados todos os desperdícios.

Fontes:

- **Meloa comum (geral)**: Adaptado de *Tabela da Composição de Alimentos*. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, em <http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutricao/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/PesquisaOnline/Paginas/DetalleAlimento.aspx?ID=IS675>

- **Meloa de Santa Maria - Açores**: Dados tratados, resultantes de análises nutricionais e químicas realizadas a **Meloa de Santa Maria – Açores**; dados fornecidos pelo Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria.

Energeticamente, 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.

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.

	Meloa (em geral)	Unidade por 100 g*	Meloa de Santa Maria	Unidade
Minerais				
Sódio	8	mg Na	41	mg Na/%
Potássio	210	mg K	426,5	mg K/%
Cálcio	20,0	mg Ca	67,3	mg Ca/%
Magnésio	11,0	mg Mg	90,6	mg Mg/%
Ferro solúvel	0,3	mg Fe	< 0,1	mg Fe/%
Ferro total	0,3	mg Fe	< 0,1	mg Fe/%
Vitamina C				
Vitamina C	26	mg	104,8	mg Vit C/%

(*) por 100g de Porção Edível.

Fontes:

- **Meloa comum (geral):** Adaptado de *Tabela da Composição de Alimentos*. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, em <http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutricao/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/PesquisaOnline/Paginas/DetalleAlimento.aspx?ID=IS675>
 - **Meloa de Santa Maria - Açores:** Dados tratados, resultantes de análises nutricionais e químicas realizadas a **Meloa de Santa Maria – Açores**; dados fornecidos pelo Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria.

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.

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**.

Parâmetros organoléticos	Resultado
Cor	Alanjada
Textura da polpa	Macia
Tipo de Casca	Medianamente rugosa
Cor da Polpa	Alanjada
Sabor	Doce e sumarento
Cheiro	Próprio e agradável

Fonte: Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria; 2007.

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.

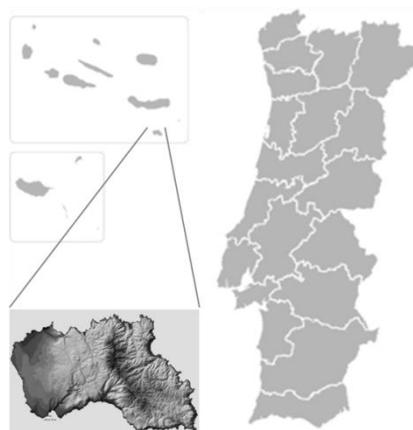
3. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E ACONDICIONAMENTO

3.1 LOCALIZAÇÃO

O Arquipélago dos Açores localiza-se no Oceano Atlântico, na região da Macaronésia (que inclui também os arquipélagos da Madeira, Canárias e Cabo Verde), entre os paralelos 36° 45' (Ilha de Santa Maria) e 39° 43' (Ilha do Corvo) de latitude Norte e os meridianos 24° 45' (Ilha de Santa Maria) e 31° 17' (Ilha das Flores) de longitude a Oeste de Greenwich (DREPA, 1981). É formado por nove ilhas, Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores e Corvo, que no seu conjunto perfazem uma área de 2.322 km² (INE, Anuário Estatístico dos Açores 2010), que apresentam uma orientação marcadamente Noroeste-Sudeste, ao longo de cerca de 700 km de comprimento.

Tendo em conta as condições climáticas requeridas, as características edáficas específicas e os métodos locais de produção, constantes e leais ao saber peculiar da população, a área geográfica de produção da *Meloa de Santa Maria – Açores* é constituída por todas as freguesias da ilha de Santa Maria, localizada no arquipélago dos Açores, corresponde à área passível de ser considerada IGP (Indicação Geográfica Protegida).

Figura 1 - Área geográfica da *Meloa de Santa Maria – Açores* IGP.



A ilha de Santa Maria faz parte do Grupo Oriental, situa-se aproximadamente entre os paralelos 36°45' e 37°10' latitude norte e os meridianos 24°45' e 25°12' de longitude a oeste de Greenwich.

Tem uma superfície de 96,9 km² (INE, Anuário Estatístico dos Açores 2010) distribuída pelas cinco freguesias que compõem o concelho de Vila do Porto, o único da ilha. Santa Maria é a ilha mais antiga do arquipélago, com formações que ultrapassam os 8,12 milhões de anos de idade, sendo por isso a de vulcanismo mais remoto. É também a única dos Açores que não apresenta atividade vulcânica recente, embora esteja sujeita a sismicidade relativamente elevada dada a sua proximidade ao troço final da Falha Glória (zona de fratura Açores-Gibraltar) (DREPA, 1985).

Nas outras ilhas apenas se encontram existências de formações de natureza vulcânica, em Santa Maria, além daquelas, encontram-se vestígios de formação de natureza sedimentar (Calcária). É pois a única ilha onde se encontram calcários, o que não impede que se possa considerar de origem vulcânica, visto assentar sobre formações vulcânicas anteriores (DREPA, 1985).

3.2 CLIMA

Do ponto de vista climatérico, Santa Maria apresenta-se com clima seco, temperado, sem grandes oscilações de temperatura. Os maiores valores de amplitude média da variação diurna correspondem aos meses de Verão, resultante da intensa radiação solar e da terrestre, com aquecimento diurno e arrefecimento noturno (DREPA, 1985).

De uma maneira geral o clima da ilha de Santa Maria caracteriza-se por (Fernandes, J.F.M., 2004):

- **Temperatura:** a variação da temperatura média do ar ocorre de forma regular ao longo de todo o ano. O valor mais elevado, 22,2°C, regista-se no mês de Agosto. O valor mais baixo, 11,2°C, regista-se no mês de Fevereiro. A menor amplitude térmica média mensal é de 3,9°C em Novembro e o valor mais elevado da amplitude térmica média mensal observado no mês de Julho corresponde a 5,9°C. Na ilha de Santa Maria, a amplitude não sofre alteração significativa entre o Verão e o Inverno.
- **Precipitação:** os valores anuais de precipitação aumentam com a altitude, tendendo a ser mais elevados na parte oriental do que ocidental da ilha. A menor precipitação média mensal corresponde a 22,4 mm no mês de Junho. De uma forma regular, a precipitação é mais elevada nos meses de Inverno e menor nos meses de Verão. No caso de Santa Maria é nos meses de Maio, Junho e Julho que se observam as menores precipitações. O valor médio mensal mais alto corresponde aos 177,5 mm resultantes dos registos do mês de Dezembro. Quanto à precipitação acumulada, atinge os 1.000 mm/ano.
- **Humidade Relativa do Ar:** é uma das ilhas com menor índice de humidade, facto que se explica não apenas pelo fraco relevo e muito menor abundância de vegetação, como também pela sua posição Sueste do arquipélago. A humidade relativa do ar aumenta com a altitude. Os valores da

humidade relativa média mensal mais baixos variam entre os 79% e os 82%, enquanto os valores mais elevados se situam entre os 86% e os 91%.

- **Vento:** a Ilha de Santa Maria situa-se no bordo ocidental do Anticiclone dos Açores, predominando, por isso, os ventos de NE no período Maio - Novembro, de Sul em Dezembro - Janeiro e de Oeste no Período de Fevereiro - Março, cuja intensidade é ainda influenciada por fatores fisiográficos locais (DREPA, 1985). A velocidade média mensal atinge o seu valor mais elevado no mês de Fevereiro, com um valor de 13,3 km/h, enquanto apenas se observa em média 7,9 km/h no mês de Agosto.

- **Nebulosidade:** os valores médios mensais da nebulosidade têm o seu valor mais baixo no mês de Agosto, 6/10 (às 9 horas), 5/10 (às 15 e 21 horas), o mês de Fevereiro apresenta os valores de 8/10 (às 9 e 15 horas) e 7/10 (às 21 horas).

Resumindo, o clima de Santa Maria é temperado (temperatura média anual: 10° e 20°C), húmido (humidade relativa média anual, às 9h, entre 75% e 90%), chuvoso (precipitação média anual entre 1000 e 2000mm e 1386mm nas Fontinhas) e moderadamente chuvoso (500-1000 mm e 752,3 mm no aeroporto) (DREPA, 1985). A ilha de Santa Maria apresenta condições climáticas muito próprias que podem ser justificadas pela sua localização, dimensão, morfologia e orografia, distinguindo-a das restantes ilhas do Arquipélago dos Açores.

3.3 GEOLOGIA, MORFOLOGIA E RELEVO

A ilha de Santa Maria é uma das ilhas do Arquipélago dos Açores que mais se individualiza, quer sob o ponto de vista da sua geologia e geografia física, quer pelos traços da geografia humana. Nas outras ilhas apenas se encontram existências de formações de natureza vulcânica; em Santa Maria, além daquelas, encontram-se vestígios de formação de natureza sedimentar (Calcária). É pois a única ilha onde se encontram calcários, o que não impede que se possa considerar de origem vulcânica, visto assentar sobre formações vulcânicas anteriores.

Embora sendo uma ilha de origem vulcânica, os correspondentes fenómenos ativos há muito se encontram extintos. É constituída essencialmente por um núcleo basáltico envolvido por sedimentos do Vindoboniano (andar do miocénico, um dos sistemas ou períodos, ou designativo desse sistema ou período, da era cenozóica que sucede ao oligocénico e é anterior ao pliocénico; diz-se do terreno fossilífero posterior ao oligoceno) que se depositaram na periferia. Erupções contemporâneas do Vindoboniano e outras mais modernas aumentaram a ilha primitiva, cobrindo de lavas os referidos depósitos sedimentares (Anónimo, 1986). Geologicamente é constituída por duas zonas distintas, separadas por um alinhamento montanhoso de orientação NNW-SSE, formado essencialmente por «basaltos indiferenciados» e com elevada proporção de filões quase sempre andesíticos. Caracteriza-se, litologicamente, por rochas lávicas, matérias de projeção e, em muito

menor proporção, formações sedimentares. As rochas lávicas, de natureza quase exclusivamente basáltica, ocupam a maior parte da ilha. Matérias de projeção ocupam extensão idêntica às lavas. As formações sedimentares estão representadas por aluviões e areias de praia, depósitos de vertentes, formações de antigas praias quaternárias, tufos, grés e calcários do Vindoboniano (DREPA, 1985).

A ilha é composta por uma parte praticamente plana, que ocupa toda a parte oeste, e uma parte, a leste, extremamente acidentada. Tem como ponto mais alto o Pico Alto, com uma altitude máxima de 587 metros, que percorre um eixo de orientação SSE-NNW (Fernandes, J.F.M., 2004).

Verifica-se que 85% da ilha (82,5 km²) encontra-se abaixo dos 300m. Acima desta classe, os restantes 15%, representam uma área de cerca de 14,6 km² (Fernandes, J.F.M., 2004).

Em relação aos declives constata-se que a ilha tem, na sua maioria, um declive inferior a 10% correspondente a cerca de 50% da área do território, o que equivale a cerca de 48.5 km². Os restantes 50% do território apresentam um declive superior a 10% que, no máximo, pode chegar aos 80% (Fernandes, J.F.M., 2004).

Morfologicamente, a ilha divide-se em duas zonas distintas (Fernandes, J.F.M., 2004):

- **Região da Vila do Porto** – esta zona é caracterizada por um relevo pouco pronunciado no sentido S-N, que se estende desde a Vila do Porto até à Ponta dos Frades.
- **Maciço do Pico Alto** – zona de relevos acentuados (ponto de maior altitude: 590 metros).

3.4 SOLOS

«(...) Digo que em todas as sete ilhas dos Açores não há melhor torrão de terra que o desta Santa Maria, pois tudo o que há de mantimentos, fruta e gado é extremamente de bom (...).»

Gaspar Frutuoso, 1570

A maioria dos solos nos Açores são Andossolos, geralmente originários de materiais vulcânicos modernos, dos quais se destacam as cinzas e a pedra-pomes. Como consequência da sua baixa massa volúmica e elevada porosidade, os Andossolos apresentam, em geral uma elevada capacidade de retenção de água.

Os principais tipos de solo existentes na ilha de Santa Maria são os solos Litólicos, Barros, Solos Mólicos e Solos Pardacentos, sobre os quais se apresenta uma breve descrição de seguida:

Solos Litólicos – Solos pouco evoluídos derivados de rocha consolidada não-calcária. Apresentam a principal limitação na sua fraca espessura efetiva, a maior parte das vezes inferior a 30 cm, e no facto de assentarem sobre rocha consolidada. Pelas razões apresentadas e pelo facto de muitas

vezes ocorrerem em situações bastante declivosas que facilitam o processo erosivo, têm um interesse reduzido para utilização agrícola.

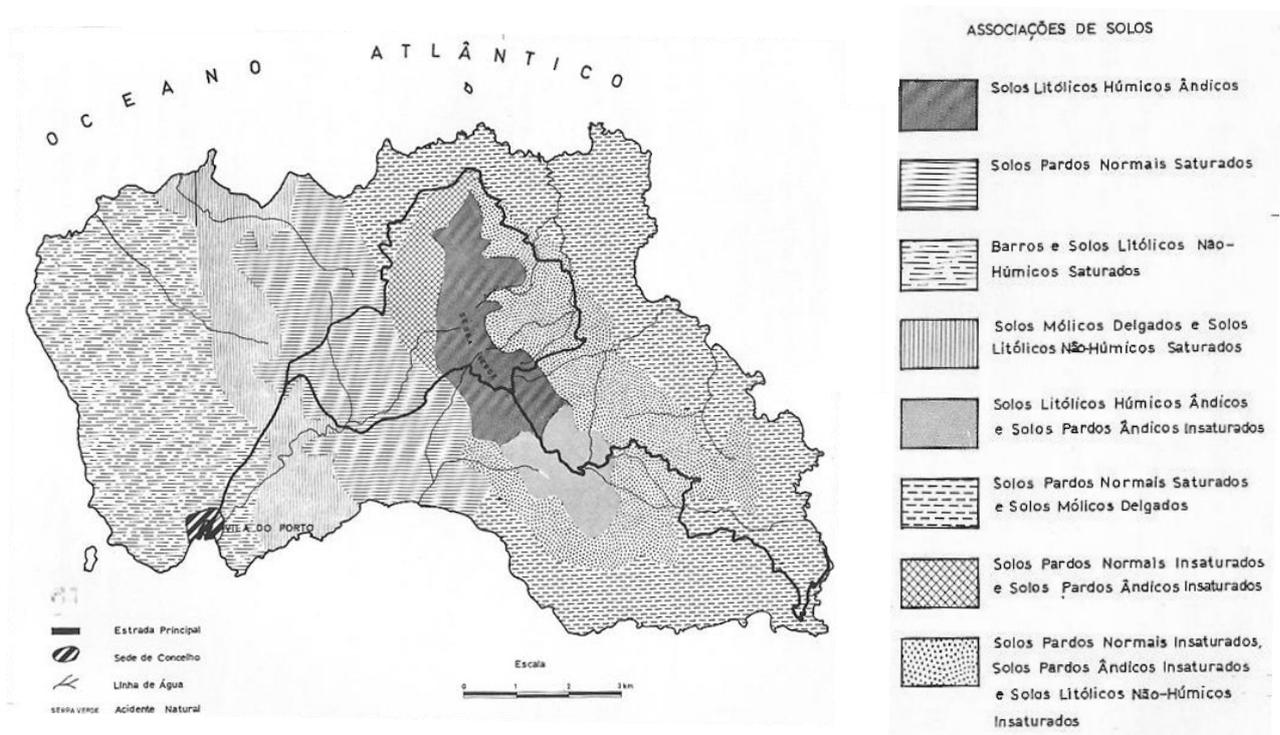
Barros – A sua espessura varia desde menos de 30 a 45/50 cm, o que poderá ser uma limitação significativa para alguns sistemas radicais, principalmente se imediatamente a esse nível se seguir rocha basáltica inalterada ou pouco alterada. São solos bastante plásticos, pegajosos, bastante tenazes quando secos e com curto período de sazão. Superficialmente, apresentam uma elevada compacidade e uma baixa porosidade total, o que determinará uma reduzida permeabilidade superficial. Subsuperficialmente, estas características apresentam-se mais agravadas, originando condições de excesso de água e de deficiente arejamento, com particular importância no horizonte superficial. Os aspetos referidos determinam grandes dificuldades ao desenvolvimento normal dos sistemas radicais, bem como à efetivação das mobilizações necessárias ao cultivo.

Solos Mólicos – Ocorrem em correspondência com rocha basáltica mais ou menos consolidada, variando a sua espessura efetiva desde 15/20 cm até valores próximos de 45 cm. Assim, embora possuam elevada proporção de argila e de matéria orgânica (tipo mull), bem como boa agregação, a sua utilização agrícola está necessariamente condicionada pela sua fraca espessura. Possuem uma capacidade utilizável pouco favorável. Fora estes aspetos, apresentam boas características físicas - pequena compacidade e elevada porosidade, o que facilita a circulação da água e o arejamento.

Solos Pardacentos – Derivam de materiais de projeção indiferenciados, cuja espessura atinge, pelo menos, 60/75 cm; possuem em regra teores de argila bastante elevados (podendo atingir os 90%). São, possivelmente, os solos mais representativos da ilha de Santa Maria, incluindo-se neles alguns dos solos atualmente mais utilizados na agricultura. Trata-se de solos profundos, com textura fina e apresentando por vezes percentagem elevadíssima de argila. Admite-se que a grande proporção de argila seja um dos fatores responsáveis pela compacidade que se observa nos horizontes subsuperficiais, a qual poderá determinar dificuldades na penetração dos sistemas radicais e, possivelmente, na infiltração da água, apesar da porosidade total ser elevada.

Em 1981, foi publicado um «Esboço Pedológico da Ilha de Santa Maria» (vide Figura seguinte).

Figura 2 - Esboço Pedológico da Ilha de Santa Maria.



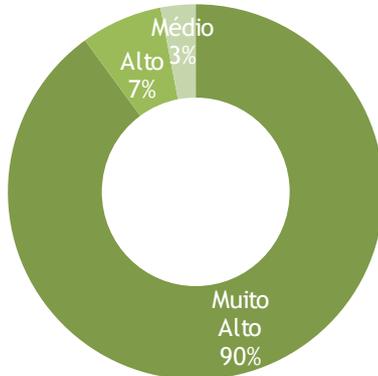
Fonte: Madeira, 1981.

As plantações da *Meloa de Santa Maria – Açores* encontram-se sobretudo na zona Sul e Sudoeste da Ilha, sendo os principais solos abrangidos os Barros e os Pardacentos. Estes solos apresentam boas características para o desenvolvimento da cultura da meloa, que aprecia solos profundos e bem arejados.

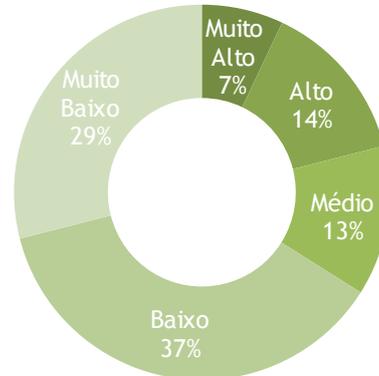
Com o objetivo de apurar as características químicas dos solos da ilha de Santa Maria, em 2003/2004, o Serviço de Desenvolvimento Agrário da Ilha de Santa Maria procedeu à realização de um estudo, no qual foram realizadas análises químicas a um universo de 105 amostras de solos da ilha de Santa Maria (Figura 3).

Figura 3 - Resultados médios das análises químicas efetuadas

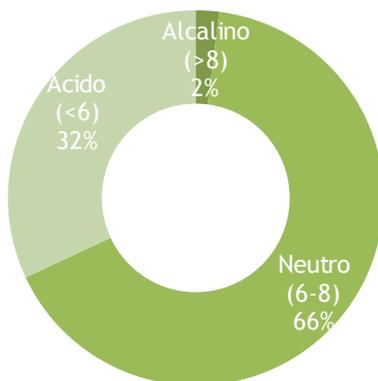
Resultados de K₂O de 105 Amostras



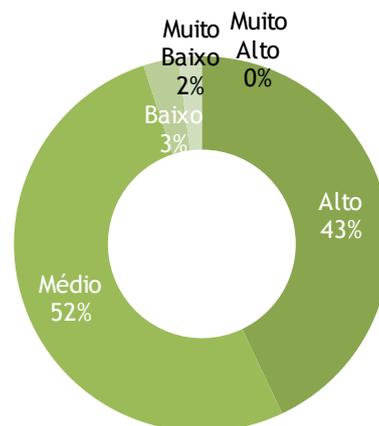
Resultados de P₂O₅ de 105 Amostras



Resultados de pH de 105 Amostras



Resultados de %MO de 105 Amostras



Fonte: Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria

Constatou-se que os solos de Santa Maria são muitos ricos em potássio, deficitários em fósforo; a sua maioria apresentou teores de médio a alto de matéria orgânica e pH neutro na maior parte das amostras.

Tendo em conta os parâmetros edafo-climáticos apresentados anteriormente, identificou-se (em tracejado) a área com maior potencial de desenvolvimento da **Meloa de Santa Maria – Açores**, que se apresenta na Figura seguinte.

Figura 4 - Área Potencial de desenvolvimento da produção da *Meloa de Santa Maria* – Açores



A conjugação das características climáticas com a diversidade de tipos de solos e de relevo da ilha de Santa Maria conduzem a características muito particulares dos produtos agrícolas produzidos em Santa Maria, tendo estas características evidenciado particularidades da *Meloa de Santa Maria* – Açores que as distinguem das demais.

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 15° 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 34° C, sendo a temperatura ótima para a floração e vigamento dos frutos na ordem dos 18 aos 23° C, enquanto para a maturação dos frutos será mais elevada, situando-se entre 20 e 30° C. Assim, e pelo exposto no capítulo anterior, a ilha de Santa Maria apresenta excelentes condições para o cultivo de meloa.

4.1 PREPARAÇÃO DO TERRENO

Na preparação do terreno, deve ter-se em atenção o tipo de solo, o tipo de rega e as necessidades nutritivas da cultura. É necessário fazer uma mobilização profunda e cuidada (lavoura), que favoreça um bom enraizamento e uma reserva de água suficiente para diminuir a frequência das regas ao longo do ciclo da cultura.

As operações a realizar podem incluir:

- *Gradagem* para destruir as infestantes;
- *Lavoura*, para enterrar os resíduos vegetais (Outonos (favica/tremocilha) – leguminosas forrageiras às quais habitualmente recorrem os produtores marienses) e os corretivos (1 a 2 meses antes da plantação) e também para melhorar a porosidade do solo;
- Nova *gradagem*, para incorporar os adubos e preparar o solo para a plantação (repetir a operação mais de uma vez se necessário).

Estas operações visam o incremento da fertilidade e um maior arejamento do solo.

4.2 FERTILIZAÇÃO

As fertilizações são efetuadas tendo por base análises de solo, sempre com acompanhamento técnico. A incorporação de leguminosas (Outono) é sempre desejável; é feita com o aproveitamento da massa vegetal do Outono. Esta é uma forma fácil e eficaz de incorporar elementos nutritivos no solo tornando-o mais fértil. Para a obtenção de frutos de boa qualidade e produções equilibradas é essencial o equilíbrio entre macro e micronutrientes. A escassez ou o excesso de nutrientes no solo podem levar a frutos de calibre inferior, deformados, assim como qualidade inferior.

O pH do solo condiciona a disponibilidade de nutrientes para a planta, podendo induzir as carências ou toxicidades nas plantas, sendo portanto necessário efetuar, conforme as necessidades, *correções ao pH do solo*.

O valor do pH do solo deve situar-se entre os valores 6,0 e 7,0, para a cultura do meloeiro. Os solos da Ilha de Santa Maria apresentam os parâmetros exigidos pela cultura.

Para baixar o pH do solo, deve aplicar-se enxofre; a quantidade a aplicar depende das características do solo. A eventual aplicação de corretivos deve ser feita antes da sementeira ou da transplantação, para que atue atempadamente no pH do solo.

4.3 ARMAÇÃO DO TERRENO

O terreno normalmente é preparado em *camalhões*. Estes são cobertos com plástico de polietileno preto ou outro material tecnicamente adequado e aconselhado, que evita o desenvolvimento de infestantes, aumenta a humidade do solo (diminui a evaporação), ajuda a preservar a estrutura do solo, minimiza a perda de nutrientes (com regas frequentes) e fornece uma barreira protetora que evita o contacto direto entre a meloa e o solo, reduzindo o desenvolvimento de podridões e aparecimento de manchas nos frutos. Antes de se aplicar a cobertura de plástico, o terreno deve ser bem preparado para facilitar a colocação do mesmo. Assim, a superfície do terreno deverá estar plana para permitir um contacto próximo entre o plástico e o terreno, aumentando por conseguinte a sua eficácia.

A largura de cobertura efetiva do plástico deve ser, no mínimo, de 1,50 metros para haver um melhor aquecimento do solo na linha de plantação e proteção dos frutos.

Figura 5 - Aplicação de cobertura de plástico de polietileno preto no solo.



4.4 SEMEITEIRA E TRANSPLANTAÇÃO

A sementeira ocorre normalmente em meados de Abril e fins de Maio. É feita em estufa (viveiros), em placas de alvéolos com turfa ou em sementeira direta. O primeiro sistema apresenta várias vantagens: a germinação ocorre próximo das condições ideais, onde a humidade é mais facilmente controlada e as perdas de sementes são menores. A obtenção de plantas saudáveis, vigorosas e homogéneas nos viveiros é importante para o sucesso da cultura. 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.

A transplantação para o local definitivo faz-se com um compasso 2 metros entre linhas e 1 metro entre plantas, é feita após a cobertura do solo com plástico de polietileno, que origina um aumento da precocidade da cultura. Após a aplicação da cobertura do solo, fazem-se furos no plástico de acordo com compasso pretendido. Para que ocorra uma recuperação mais rápida das

plantas, após a transplantação, devem utilizar-se plantas jovens, com 2 a 3 folhas desenvolvidas e com 3 a 5 semanas no máximo.

A competição das plantas pela luz depende do compasso e da taxa de produção de folhas e de ramos. Tendo como base ensaios realizados pelo SDASMA nos últimos anos na cultura da *Meloa de Santa Maria – Açores*, o compasso de plantação que apresenta maior produtividade e menor incidência de problemas fitossanitários para as condições da ilha de Santa Maria, ao ar livre, é de 2 metros entre linhas e 1 metro entre plantas (a humidade local condiciona fortemente este parâmetro).

Figura 6 - Sementeira de *Meloa de Santa Maria – Açores* e abertura de buracos no plástico para transplantação.



4.5 AMANHOS CULTURAIS

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. Podas nos sistemas ao ar livre e túnel devem ser feitas quando as plantas apresentarem 4 a 5 folhas, também deverá fazer-se uma poda entre a segunda e a terceira folhas verdadeiras. A segunda poda deverá ser feita quando a ramificação apresentar 6 folhas, a poda nesta altura deverá ser feita entre a quarta e quinta folha. A terceira poda deverá ocorrer quando as ramificações tiverem entre 9 a 10 folhas e deverá efetuar-se entre a oitava e a nona folha. Pode prescindir-se desta terceira poda, dada a necessidade de diminuir a mão-de-obra, uma vez que o resultado é praticamente o mesmo, reduzindo-se desta forma os custos de produção.

Nas primeiras semanas, após a transplantação, caso apareçam infestantes, deverá efetuar-se uma *monda* nas entrelinhas.

4.6 REGAS

As necessidades de rega para uma dada cultura variam sempre em função do clima e do solo. Antes da transplantação, é conveniente que o terreno tenha um bom nível de humidade e, após

esta operação, é necessário que se realize uma rega, que deverá ser moderada, mantendo-se o torrão da planta sempre com humidade, garantindo assim o fornecimento de água às raízes.

O sistema de rega mais utilizado nesta cultura é o sistema de rega localizada, gota-a-gota, que apresenta um uso mais eficiente da água. Pode ser utilizado para fertirrigação, permitindo a adição localizada de água e nutrientes na zona da raiz, minimizando os gastos de água e racionalizando a aplicação de fertilizantes.

Figura 7 - Colocação de plásticos sobre as tubagens de rega.



Uma rega bem conduzida deve satisfazer as necessidades de água da planta de forma contínua (sem falhas nem excessos), para que haja um bom desenvolvimento do fruto. A falta de água influencia o desenvolvimento vegetativo pois reduz o crescimento e a duração da parte vegetativa diminuindo igualmente a qualidade do fruto (prejudica a transferência de açúcar das folhas para o fruto). O excesso durante o desenvolvimento do fruto pode conduzir a acidentes como o rebentamento do fruto, a diminuição do teor de açúcar (diminuindo a doçura dos frutos), ou o aumento da vitescência do fruto. Esta cultura é sensível a problemas de asfixia radicular.

A diminuição da dotação de água na época de colheita é uma prática que pode ser benéfica para a qualidade dos frutos, devendo ser aplicada na cultura da **Meloa de Santa Maria – Açores**.

4.7 PRAGAS E DOENÇAS

As principais pragas que se têm verificado ao longo destes anos nesta cultura são: *coelhos*, *afídeos* e *nemátodos*. Relativamente às doenças, salientamos o desenvolvimento de *oídio* e o *míldio*.

Numa proteção equilibrada das culturas, devem utilizar-se todos os meios de luta à disposição como complemento da utilização de produtos fitofarmacêuticos homologados e a rotação destes, promovendo assim a qualidade e a segurança alimentar. A proteção da cultura da **Meloa de Santa Maria – Açores** deverá respeitar os princípios da Produção Integrada.

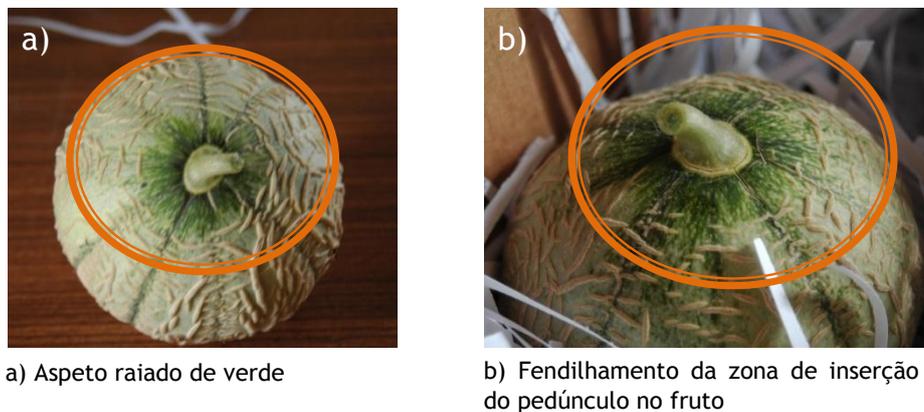
4.8 ROTAÇÕES

A rotação de cultura é uma prática indispensável na prevenção de pragas e doenças das cucurbitáceas. Numa rotação cultural, a meloa não deve seguir outra cultura de meloa ou outra cultura de cucurbitáceas, devido aos potenciais riscos de aparecimento de pragas e doenças. É aconselhável esperar, no mínimo, três anos antes de produzir meloa ou outras cucurbitáceas (melão, melancia, pepino, etc.) na mesma parcela.

4.9 COLHEITA

A colheita da *Meloa de Santa Maria – Açores* é especial, uma vez que este fruto apresenta certas particularidades que condicionam o seu ótimo de colheita.

Figura 8 - Aspectos da *Meloa de Santa Maria – Açores* que condicionam o seu ótimo de colheita.



Fonte: Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria.

No seu ponto máximo de maturação ocorre a queda do pedúnculo, abrindo-se um ponto de entrada de fungos, o que diminui a capacidade de conservação do fruto. Pelo exposto, a colheita da *Meloa de Santa Maria – Açores* deverá ocorrer aquando do início do fendilhamento que é prévio à queda do pedúnculo, ou seja, deverá ser feita quando o fruto apresentar início de fendilhamento na área que envolve o pedúnculo junto ao fruto.

O grau de maturação pode ainda ser avaliado pela alteração da cor: no ótimo de colheita, o fruto apresenta-se amarelado e junto ao pedúnculo apresenta por vezes um aspeto raiado de verde.

O estado de maturação pode ainda ser avaliado de uma forma mais técnica, pela determinação do grau Brix em amostras de fruto, sendo a concentração mínima de açúcares de 9° Brix na *Meloa de Santa Maria – Açores*.

Na colheita, deverá ser utilizada uma tesoura ou faca bem afiada para separar o fruto da planta. Preferencialmente dever-se-á deixar uma porção de 1 a 3 cm de pedúnculo preso ao fruto, sendo

que comercialmente admite-se a apresentação de **Meloa de Santa Maria – Açores** sem pedúnculo.

A colheita deverá ser a mais cuidadosa possível, de forma a não danificar a rama para garantir o alimento dos frutos mais novos.

O transporte destes frutos, do campo até ao armazém, é feito em caixas de campo e assegurado pelos produtores; deve ser realizado de forma cuidadosa, tendo em conta que a **Meloa de Santa Maria – Açores** é extremamente sensível ao manuseamento/transporte, formando facilmente necroses.

4.10 CONSERVAÇÃO

O período de conservação pós-colheita da **Meloa de Santa Maria – Açores**, sem câmara de frio, é muito curto, tornando-se fundamental a utilização de frio, que tem por objetivo impedir a degradação e aumentar o período de conservação pós colheita (neste aspeto, a **Meloa de Santa Maria – Açores** é muito mais sensível do que a meloa comum). Na cadeia de comercialização dever-se-á utilizar o sistema de frio ao longo de toda a cadeia. As condições recomendadas para aumentar o tempo de conservação são uma temperatura entre 2 e 7°C e humidade de 95%, no caso de atmosfera controlada, 3-5% de O₂ e 10-20% de CO₂ (Almeida, 2006).

4.11 ACONDICIONAMENTO

A seleção e acondicionamento são efetuados em instalações autorizadas pelo Agrupamento Gestor e submetidos 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 selecionado na sua região de origem.

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.

Estas medidas justificam-se pela eficiência do controlo de 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 pela 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 de que o produto é genuíno e apresenta todas as características físicas, químicas e sensoriais que lhe são próprias, preservando, no fundo, o que é a perspectiva e o direito do consumidor ao tomar a sua decisão de compra.

5. APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A *Meloa de Santa Maria – Açores* destina-se ao consumo em fresco e é comercializada inteira. É realizada uma calibragem por diâmetro, acima dos 10 cm, sendo aceites apenas os frutos de calibres I (peso compreendido entre 800 e 1400 g) e II (peso compreendido entre 600 e 799 kg).

Deve apresentar-se em embalagens unitárias ou coletivas, com 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.

5.1. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM COM A MENÇÃO IGP

A rotulagem é o elemento que permitirá 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 certificada.

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 (ver abaixo);
- 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.

Figura 9 - Logótipo do Produto (nas suas várias utilizações possíveis).



6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

6.1 ASPETOS HISTÓRICOS

«(...) há também muitos melões, e os melhores destas ilhas, e não há nenhum, por ruim que seja, que não tenha muito bom gosto (...).»

Gaspar Frutuoso, 1570.

A cultura da meloa foi introduzida pelos colonizadores por volta do século XVI e foi mantida ao longo dos tempos como sendo uma cultura de quintal – terreno com horta ou jardim, junto de uma casa de habitação; pequena quinta. É sempre referida como dando origem a um produto de excelente qualidade (Frutuoso, G. 1570).

Contextualizando a produção regional durante o século XVI, época em que predominava a produção de vinho e de batata-doce, Adriano Ferreira (1996: pg.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».

Na época, era reconhecida a qualidade produtiva da ilha de Santa Maria, destacada entre as restantes do arquipélago pelos mantimentos, frutas e gado. Já na contemporaneidade, a qualidade dos produtos continua a ser reconhecida, realçando-se a produção de fruta e mais especificamente do melão. Segundo Guido de Monterey (1981: pg.47), de entre os produtos agrícolas produzidos em Santa Maria, «o melão ganhou fama».

Na década de setenta, alguns agricultores, apercebendo-se do potencial comercial desta cultura, começaram gradualmente a aumentar a área de produção do melão, denominado localmente por «casca de carvalho». O excedente resultante deste aumento de produção era oferecido pelos produtores, vindo a revelar-se um produto de grande aceitação por parte da população em geral, e originando posteriormente a «venda à porta».

Outras variedades híbridas começaram a ser introduzidas pelos emigrantes vindos da América. Os produtores locais aperceberam-se muito rapidamente de que estas novas variedades apresentavam muito bom desenvolvimento e qualidade. Foi assim que, ao longo de quase duas décadas, se foi testando e apurando o tipo de melão/meloa que melhor se adaptava às condições edafo-climáticas de Santa Maria e às exigências dos marienses.

Ao fim destes anos, os tipos varietais de meloa que permaneceram foram os reticulados, pertencentes ao grupo Cantalupensis. Pensa-se que a escolha destes tipos esteja relacionada com o melão que desde sempre se produziu em Santa Maria e que apresenta características organolépticas muito semelhantes àquela (textura, cor da polpa e aromas muito idênticos).

6.2 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. 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 que, por um lado, visam aumentar a visibilidade do produto, e que, por outro, derivam dessa mesma visibilidade e 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* (Anexo III; Artigo 3).

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 confeccionadas à base do mesmo (Anexos II a IV).

7. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

7.1 RELAÇÃO ENTRE A ÁREA GEOGRÁFICA E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

As características da **Meloa de Santa Maria – Açores**, designadamente as aromáticas e as gustativas, 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 de relevo da ilha de Santa Maria conduzem a características muito particulares dos produtos agrícolas produzidos nesta ilha, evidenciando 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: 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.

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.

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).

8. EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS

Não se assinalam nenhuma exigências particulares.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANÓNIMO. 1986. Apontamentos Históricos e Etnográficos das Ilhas de Santa Maria e S. Miguel.
- ALMEIDA, D. 2006. Manual de Culturas Hortícolas - Volume II. Editorial Presença. Primeira Edição, Lisboa.
- CANTO, E. 1959. História Açoreana. Décimo Quinto Volume. Arquivo dos Açores. Ponta Delgada. Of. Artes Gráficas.
- DREPA. 1981. Sector de Estudos. Aspectos Demográficos Açores-78. Edição Drepa, Angra do Heroísmo.
- DREPA. 1985. Santa Maria, Caracterização. Edição Drepa, Angra do Heroísmo.
- FERNANDES, J. F. M. 2004. Caracterização Climática das Ilhas de São Miguel e de Santa Maria com base no Modelo CIELO. Universidade dos Açores, Departamento de Ciências Agrárias. Estágio realizado no âmbito e apoio do projeto CLIMAAT (Interreg - IIIB - MAC 2.3/A3), Angra do Heroísmo. [on line] disponível em
<http://www.climaat.angra.uac.pt/documentos/PDF/Caracterizacao%20Climatica%20das%20ilhas%20de%20S%20Miguel%20e%20Santa%20Maria%20com%20base%20no%20modelo%20CIELO.pdf>
- FERREIRA, A. 1996. Era Uma Vez... Santa Maria, Edição Câmara Municipal de Vila do Porto, Vila do Porto.
- FIGUEIREDO, J. 1990. Ilha de Gonçalo Velho. Da Descoberta ao Aeroporto. Segunda Edição. Câmara Municipal de Vila do Porto, Vila do Porto.
- FRUTUOSO, G. 1971. Livro Terceiro das Saudades da Terra. Edição do Instituto Cultural de Ponta Delgada, Ponta Delgada (1998).
- INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DR. RICARDO JORGE. Tabela da Composição de Alimentos. Lisboa. [on line] disponível em
<http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutricao/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/PesquisaOnline/Paginas/DetailheAlimento.aspx?ID=IS675>
- MONTEREY, G. 1981. Santa Maria e São Miguel (Açores). As Duas Ilhas do Oriente. Edição do Autor. Tipografia Sociedade de Papelaria, Lda., Porto.
- SERVIÇO REGIONAL DE ESTATÍSTICA DOS AÇORES. 2011. Anuário Estatístico da Região Autónoma dos Açores 2010. Edição do Serviço Regional de Estatística dos Açores.

10. ANEXOS

- ANEXO I. PROPOSTA DE LOGÓTIPO
- ANEXO II. ARTIGOS DO BOLETIM DE DIVULGAÇÃO AGROPECUÁRIA
- ANEXO III. ARTIGOS DA IMPRENSA LOCAL E NACIONAL
- ANEXO IV. AÇÕES DE PROMOÇÃO E DIVULGAÇÃO DA *MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES*
- ANEXO V. RECEITAS À BASE DE *MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES*
- ANEXO VI. ELEMENTOS DE COMUNICAÇÃO/ DIVULGAÇÃO/ PROMOÇÃO