

Caderno de especificações alterado da Melo de Santa Maria – Açores IGP, aprovado por despacho do Secretário Regional da Agricultura e Alimentação em 28/3/2025 e publicado o aviso nº 14/2025 de 3 de abril 2025 no Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores II série nº 66 e publicitado no site da DGADR ([Produtos Tradicionais Portugueses - Melo de Santa Maria — Açores IGP](#))

Caderno de especificações

Melo de Santa Maria - Açores IGP

AUTORIDADE REGIONAL COMPETENTE:

Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas - IAMA, IPRA

Rua do Passal, 150

9501-096 Ponta Delgada

Telefone 296 306 900

Email dsqmc.IAMA@azores.gov.pt

AUTORIDADE NACIONAL COMPETENTE:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

AGROMARIENSECOOP – Cooperativa de Produtos Agropecuários da Ilha de Santa Maria, CRL

Ribeira de S. Domingos, s/n

9580-485 Vila do Porto

Telefone – 296 820 320

Email – info@agromariensecoop.com

Composição: produtores

Tipo de produto:

CLASSIFICAÇÃO SEGUNDO A NOMENCLATURA COMBINADA

- 0807 19 para meloa em fresco

- 0811 90 para meloa congelada

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
1. NOME DO PRODUTO	4
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	4
3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO	5
4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.....	5
4.1 SISTEMA DE CONTROLO	5
4.2 RASTREABILIDADE.....	6
5.1 PREPARAÇÃO DO TERRENO.....	6
5.2 FERTILIZAÇÃO	6
5.3 ARMAÇÃO DO TERRENO	7
5.4 SEMEITEIRA E TRANSPLANTAÇÃO	8
5.5 AMANHOS CULTURAIS.....	8
5.6 REGAS.....	9
5.7 PRAGAS E DOENÇAS.....	10
5.8 ROTAÇÕES.....	10
5.9 COLHEITA	10
5.10 CONSERVAÇÃO	11
5.11 ACONDICIONAMENTO	11
6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO.....	12
6.1 FATORES NATURAIS.....	12
6.2 FACTORES HUMANOS	13
6.2.1 ASPETOS HISTÓRICOS	13
6.2.2 ASPETOS SOCIAIS, ECONÓMICOS E CULTURAIS	14
7. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM	15
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	16

INTRODUÇÃO

O presente documento descreve 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 conseqüente 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.

1. NOME DO PRODUTO

Meloa de Santa Maria – Açores

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 peso médio de 0,8 kg.

2.1 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 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.

2.2 Características Químicas

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.

2.3 Apresentação Comercial

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 1399 g);
- calibres I (peso compreendido entre 1400 e 1600 g).

Para além destes calibres, também se admite para preparação e transformação, os frutos com peso inferior a 500g ou superior a 1600g.

3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

Ilha de Santa Maria, Açores, Portugal.

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



4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

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 inteiro e nos produtos pré-embalados.

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

5.1 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.

5.2 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.

5.3 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 2 – Aplicação de cobertura de plástico de polietileno preto no solo.



5.4 SEMENTEIRA 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 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.

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 3 – Sementeira de **Meloa de Santa Maria — Açores** e abertura de buracos no plástico para transplantação.



5.5 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.

5.6 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 4 – 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**.

5.7 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.

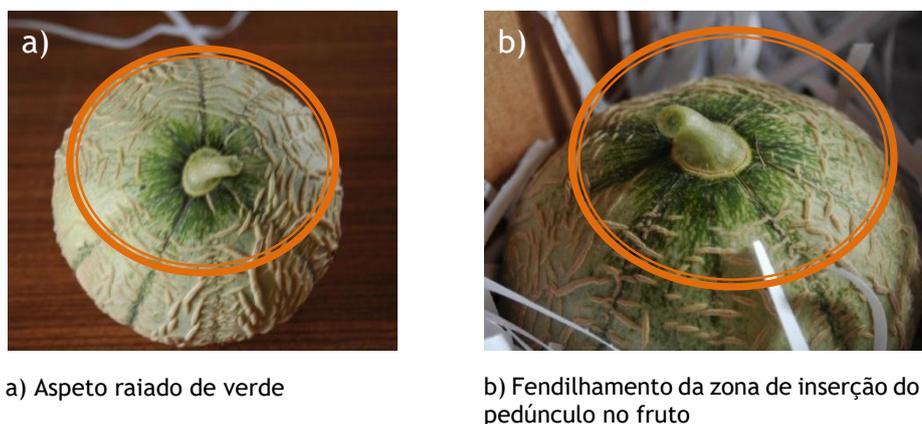
5.8 ROTAÇÕES

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.

5.9 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 5 – Aspetos 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 9º 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.

5.10 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 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 7ºC e humidade de 95%, no caso de atmosfera controlada, 3-5% de O₂ e 10-20% de CO₂ (Almeida, 2006).

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 desinfecção do pedúnculo e proteção da casca.

5.11 ACONDICIONAMENTO

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

A seleção e 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.

6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

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 2000mm), 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 organolépticas 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**.

6.2 FACTORES 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.

6.2.1 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).

6.2.2 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 confeccionadas à base do mesmo.

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 – Logotipo



8. 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%20%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/DetalheAlimento.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.