

Caderno de especificações do “Melão de Almeirim” /  
“Melão D’ Almeirim” IGP aprovado por despacho de  
Secretário de Estado da Agricultura em 2025/02/28 e  
publicitado no site da [DGADR](#)

## **AUTORIDADE COMPETENTE**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)  
Avenida Afonso Costa 3  
1949-002 Lisboa  
Telefone 218 442 200  
Email [dqrg@dgadr.pt](mailto:dqrg@dgadr.pt)

## **AGRUPAMENTO DE PRODUTORES**

Movalmeirim - Associação Comercial e Empresarial do Concelho de Almeirim  
Rua Dionísio Saraiva, Lote 4 R/C  
2080-104 Almeirim  
Telefone 933773975 / 914838684  
Correio eletrónico [movalmeirim@gmail.com](mailto:movalmeirim@gmail.com)

**Composição:** produtores

## **Tipo de produto:**

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

## 1. Nome do produto

Melão de Almeirim / Melão D'Almeirim

## 2. Descrição do produto

### 2.1. Variedade

O “Melão de Almeirim” / “Melão D'Almeirim” é um fruto da espécie *Cucumis melo L.* do grupo Inodorus (melão, melão tardio do tipo tendral), produzido a partir de sementes da variedade de melão “Manuel António”, inscrita desde 2014 no Catálogo Nacional de Variedades Espécies Agrícolas e Hortícolas<sup>1</sup> como variedade tradicional, das quais apresenta características como a casca intensamente alinhavada de cor esverdeada mesmo quando maduro e polpa de cor branco-amarelado.

### 2.2. Características físicas

Aspeto: inteiro e de forma oval. Os frutos colhidos com pedúnculo devem ter comprimento de pedúnculo superior a 2 cm.

Peso unitário para comercialização: entre 2 a 6 kg

Casca: intensamente alinhavada de cor esverdeada mesmo quando maduro (ver figura 1)

Polpa: cor branco-amarelado. Junto à pevide apresenta cor salmão.

Figura 1



### 2.3. Características organolépticas

O “Melão de Almeirim” / “Melão D'Almeirim” maduro apresenta um sabor doce, aromático e perfumado e polpa muito carnuda, fibrosa e sumarenta.

### 2.4. Características químicas

O “Melão de Almeirim” / “Melão D'Almeirim” maduro tem um teor mínimo de açúcar de 13°Brix (índice refratométrico da polpa) e teores médios de humidade abaixo dos 91,8g por 100g.

---

<sup>1</sup> Publicado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Comparando com os valores de referência para melões publicado no site do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge<sup>2</sup> os valores médios obtidos no estudo de caracterização nutritiva e funcional de variedades de melão mostram uma diferença assinalável nos teores de açúcares, tal como se pode constatar no quadro abaixo (Quadro 1).

**Quadro 1** - Resultados das análises físico-químicas e nutricionais do melão

Parâmetros por 100 g	Uni	Média por 100 g	INSA
Humidade	g/100 g	68,9	91,8
Vitamina C	mg/100 g	5	30
Potássio	mg/100 g	178	230
Cálcio	mg/100 g	30	10
Magnésio	mg/100 g	12	19
Ácidos Gordos Saturados	g/100 g	0,1	0,1
Fibra	g/100 g	0,7	0,9
Hidratos de Carbono	g/100 g	8,2	5,7
Matéria Gorda (Lípidos)	g/100 g	0,3	0,3
Proteína	g/100 g	1,3	0,6
Valor Energético	kcal/100g	42	30
Açúcares Totais	g/100 g	7,9	5,7
Valor Energético	kJ/100g	177,4	125,0

## 2.5. Acondicionamento

O “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” é vendido inteiro e embalado.

Em cada embalagem o peso do melão maior não pode exceder em mais de 30% o peso do melão menor.

Em função do calibre, o melão é apresentado para venda em recipientes de madeira, cartão e/ou embalagens de plástico. Cada melão deverá ser embalado em rede ou caixa de cartão individual, preferencialmente reciclado.

## 3. Delimitação da área geográfica

A área geográfica de produção do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” é constituída pelo Concelho de Almeirim, pela Freguesia de Muge do Concelho de Salvaterra de Magos e pela freguesia de Santa Iria da Ribeira de Santarém, pertencente à União de Freguesias da Cidade de Santarém.

## 4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada

### 4.1 Identificação dos operadores

Todos os produtores são identificados de acordo com a sua atividade (produção de melão) e comprometem-se a respeitar as condições de produção do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim”.

Para qualquer novo produtor, a declaração de identificação é apresentada antes de 30 de junho do primeiro ano de produção.

### 4.2. Obrigações de reporte

Anualmente, até 30 de junho os produtores identificados declaram ao agrupamento de produtores, as parcelas que estão a produzir “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim”.

<sup>2</sup> INSA - Tabela da Composição de Alimentos, disponibilizada no site PortFIR

### 4.3. Manutenção de registos

Os produtores mantêm um caderno de campo desenvolvido e disponibilizado pelo agrupamento de produtores, com as seguintes informações:

- Explorações agrícolas com referências cadastrais das parcelas, respetiva situação e superfície;
- Sementes utilizadas;
- Irrigação;
- Produtos fitossanitários e fertilizantes adquiridos e aplicados nas parcelas com a identificação da origem.
- Quantidade colhida;
- Quantidade vendida/por fornecedor.

As unidades de conservação/processamento/acondicionamento mantêm os registos:

- Da quantidade e da origem do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” por produtor;
- Do acondicionamento do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” por produtor;
- Do destino do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim”, por produtor e por fornecedor.

Todos os registos devem estar atualizados.

### 4.4. Traçabilidade

Em qualquer fase do processo é possível identificar o agrupamento de produtores, o produtor, mesmo que venda diretamente, ou o operador.

Etapa	Elementos de traçabilidade	Documentos e registos
<b>a. Produção</b>		
Localização dos fatores de produção na área geográfica	Para cada nova campanha, o produtor fornece as informações numa ficha existente no caderno de campo, incluindo para cada parcela utilizada as referências cadastrais ou o número de parcelário. Uma cópia desta folha é remetida e mantida pelo agrupamento de produtores  Este registo é mantido pelo período mínimo de 1 ano.	Caderno de campo
Produção	As diferentes operações realizadas nas parcelas são registadas no caderno de campo.	Caderno de campo
<b>b. Acondicionamento</b>		
Entrega para armazenagem ou acondicionamento	O produtor entrega os melões a granel. Para cada lote entregue deve ser identificado o produtor e a data de colheita e emitido um documento comprovativo que inclui a data de entrega, o nome ou número do produtor.  Este registo é mantido pelo produtor e pelo operador pelo período mínimo de 1 ano.	Documento comprovativo
Seleção	Devem ser identificados os lotes de “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” e os lotes de produtos excluídos/ por produtor.  O calibre “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” é determinado pelo peso, compreendido entre 2 a 6 kg. Os lotes são controlados por amostragem global, para avaliação da conformidade da calibragem efetuada durante o acondicionamento. Os lotes são recusados nos casos em que 3 % das unidades não respeitem o peso mínimo ou máximo ou em que, em mais de 20 % das caixas controladas, não se respeite a regra que prevê que o peso do maior melão do lote não pode ultrapassar em 30 % o peso do mais pequeno, sem que, todavia, a diferença seja superior a 50 %.	Ficha de seleção/acondicionamento

	<p>Todos os lotes são controlados recorrendo a amostras reduzidas (incluindo um número de unidades cujo peso global não exceda 10 % do peso total das unidades que compõem a amostra global), de modo a avaliar a conformidade dos melões com as disposições em matéria de maturação, ausência de vitescência na polpa e descolamento das pevides.</p> <p>Os lotes de cada produtor são processados separadamente, através de uma ficha onde conste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Número do documento comprovativo;</li> <li>- Data;</li> <li>- Nome do produtor.</li> </ul> <p>Esta folha é mantida pelo produtor e pelo operador pelo período mínimo de 1 ano</p>	
Embalagem e identificação	<p>O “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” IGP é embalado com o logotipo do agrupamento de produtores.</p> <p>Cada embalagem deve estar identificada através de um número (ou código) que corresponde ao dia da entrega para armazenagem ou acondicionamento.</p>	Nº de etiquetas por produtor
Comercialização	<p>Cada palete de produto fornecido por um ou vários produtores deve apresentar-se munida de um rótulo de rastreabilidade que permita identificar a proveniência do melão (produtores), bem como as parcelas de origem e a data de acondicionamento.</p>	Documentos de rastreabilidade

## 5. Descrição do método de obtenção do produto

O “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” é um fruto sazonal, colhido de agosto a outubro e cultivado ao ar livre.

### 5.1 Plantação

O melão é cultivado por sementeira direta ou por plantação.

Nos casos de sementeira direta, nos meses de abril a junho faz-se a repicagem, quando as plantas apresentam, no mínimo, uma folha bem desenvolvida.

A plantação é efetuada manualmente.

### 5.2. Condução cultural - durante o ciclo vegetativo

Durante o ciclo vegetativo, para além da rega e da fertilização, os produtores procedem à monda e desbaste ou supressão de frutos nas plantas demasiado produtivas.

Durante o processo de crescimento e amadurecimento do fruto e de acordo com o saber-fazer dos produtores, as plantas são cobertas com palha, evitando que o excesso de calor interfira no seu desenvolvimento, conforme figuras 2 e 3.

Figura 2



Figura 3



### 5.3 Colheita

Os frutos são colhidos quando estão maduros, de acordo com a análise dos produtores que reconhecem a fase de maturação ideal para colher o melão, segundo o critério de mudança na cor da casca.

A colheita faz-se manualmente entre meados de agosto e outubro. Durante o tempo quente, a colheita processa-se duas vezes por semana, nos restantes períodos a colheita faz-se semanalmente.

Após a colheita, os frutos são colocados ao longo das linhas, para posteriormente serem colocados em caixas de plástico ou madeira, para serem transportadas.

### 5.4. Receção e armazenamento

Os frutos são transportados para os centros de manipulação e acondicionamento, que devem pesar e identificar cada lote, mencionando o resultado do controlo de qualidade.

O “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” é sempre armazenado em instalações cobertas, à temperatura ambiente e em condições adequadas de humidade e ventilação.

A duração máxima de armazenamento do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» é de 60 dias a partir da data de colheita.

## 6. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

A relação do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” com a área geográfica deve-se a determinadas características ligadas ao meio natural de produção e à sua reputação.

### 6.1. Especificidade da área geográfica

#### 6.1.1. Fatores naturais

A área geográfica de produção situa-se na Lezíria do Tejo, englobando a totalidade da área de baixa aluvionar do rio Tejo, com solos muito férteis (aluviões do Tejo), franco-arenoso, franco-argiloso e arenoso-franca. Destacam-se os solos franco-argilosos ou argilo-arenosos com baixo teor de cobre.

Estes solos apresentam uma estrutura equilibrada e bem arejada, essencial para a boa nutrição da planta.

O clima é do tipo mediterrânico, apresentando um Verão quente e seco com temperaturas que podem alcançar valores superiores a 40°C.

Os solos existentes na área geográfica de produção são caracterizados por solos não evoluídos, sem horizontes genéticos diferenciados, praticamente reduzidos ao material orgânico, o que lhes confere uma grande fertilidade, permitindo o crescimento regular das plantas e o equilíbrio mineral dos frutos. Nestes solos, os processos de formação não atuaram ainda em tempo suficiente para provocar quaisquer diferenciações, a não ser uma certa acumulação de matéria orgânica à superfície, a qual nunca é muito grande porque a mineralização processa-se rapidamente, dado o bom arejamento dessa camada superior. A estrutura destes solos confere, ao melão, um desenvolvimento ótimo do sistema radicular (raízes atingem profundidades acima de 1 metro) e conferem a melhor infiltração da água.

A cultura do melão é tipicamente produzida em climas quentes e secos, tal como o clima mediterrânico, necessitando para o seu desenvolvimento e produção, temperaturas acima de 20° C e não devem ser inferiores a 15° C, uma vez que induz uma diminuição da velocidade de crescimento da planta e um atraso na maturação dos frutos, pois o melão tem paragem de crescimento. Durante o período vegetativo, a temperatura pode oscilar entre os 12-34° C, situando-se ótima nos 26-30° C, com uma humidade relativa de 60 a 75%, uma vez que, se a humidade relativa for superior a 75%, promove a formação de melões de baixa qualidade e propiciam a presença de doenças da cultura. A temperatura ótima para a floração e vingamento dos frutos ronda os 18-23° C, enquanto que para a maturação dos frutos é mais elevada, situando-se nos 20-30° C. O clima mediterrânico caracteriza-se como um clima ótimo para a produção da cultura do melão, visto que é marcado por verões quentes, secos e suaves, com temperaturas altas e favoráveis, humidades relativas baixas e uma radiação solar elevada durante este período, otimizando o número de frutos por planta, promovendo a maturidade dos frutos e, portanto, seu teor de açúcar.

A região de Almeirim apresenta condições propícias para a produção agrícola, incluindo a produção do melão.

### 6.1.2. Fatores Humanos e relação Histórica

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

De acordo, com um cronista árabe do século XVI os frutos “*chegavam a atingir cinco palmos de circunferência*” tendo sido acertada a escolha do local de produção. A fama destes frutos chegou a justificar a sua oferta ao rei de Sevilha. Nessa época, os “*famosos frutos de Almeirim*” ainda integravam a zona de Santarém por não estar fundada a realenga vila de D. João I, ou seja, Almeirim. Mesmo assim tudo indica que as referências aos “meloones” de Santarém se referiam aos frutos colhidos em território hoje pertencentes a Almeirim (1- *História de Portugal: Antes de Portugal*, Volume 1, José Mattoso, pág. 387). Em 1506 no Foral de D. Manuel I a Santarém<sup>3</sup>, refere-se o melão como uma “fruta verde e seca”.

Também existem referências históricas ao melão nesta região datadas de 1859, num artigo do Dr. Guilherme Thiago de Couto.<sup>4</sup>

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

Atualmente utiliza-se a variedade de sementes de melão “Manuel António” inscrita em 2014 no Catálogo Nacional de Variedades Espécies Agrícolas e Hortícolas, publicado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, como variedade tradicional.

---

<sup>3</sup> Foral de D. Manuel I a Santarém – Estudo, Transcrição e Glossário, Maria Helena da Cruz Coelho, 1ª Ed., Câmara Municipal de Santarém, 2007 – Pág.: 135-137; 259-260.

<sup>4</sup> Artigo publicado nos cadernos culturais da Câmara (anexo II), em 2003, escrito pelo ilustre Almeiricense, Dr. António Cláudio, etnógrafo, folclorista, historiador, músico e poeta, falecido em 2019, com 91 anos, refere na “crónica” menção a um registo de Dr. Guilherme Thiago do Couto

Estas sementes foram melhoradas e adaptadas às condições da região durante vários anos por um produtor chamado Manuel António, dando o seu nome à variedade.

Por estas razões, Almeirim é conhecida como a capital do melão.

Nos anos 60/70 do século XX há registos da utilização do melão de Almeirim como oferenda em festas religiosas como se pode confirmar na fotografia alusiva ao melão num dos cortejos de oferendas em Almeirim a favor da Santa Casa da Misericórdia:



Em outubro de 2010, num programa da Rádio Televisão Portuguesa – RTP dedicado ao património histórico e cultural de Almeirim, apresentado pelo Professor José Hermano Saraiva refere-se<sup>5</sup> que “Almeirim é a capital do melão” e no âmbito do relato de uma história onde explica a Lenda da Sopa da Pedra é dado destaque ao melão, remontando à época com produções notórias.

Ao longo dos anos os produtores adquiriram saber-fazer específico que lhes permite uma excelente condução da cultura, através do controlo do excesso de calor com a utilização de palha e da determinação da altura ideal para a colheita pela avaliação do estado de maturação.

Com efeito, é esta fase que confere ao melão os seus sabores e aromas excecionais. O saber-fazer dos produtores permite-lhes avaliar a evolução da planta, em particular a mudança na cor.

## 6.2. Especificidade do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim”

O “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” provém da variedade de sementes de melão “Manuel António” inscrita em 2014 no Catálogo Nacional de Variedades Espécies Agrícolas e Hortícolas, publicado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, como variedade tradicional.

Caracterizam-se por conservar as características de variedades regionais, de qualidade tardia, com boa apresentação comercial e diferenciadora, como é a casca intensamente alinhavada de cor esverdeada mesmo quando maduro, polpa de cor branco-amarelado, sendo de cor alaranjada junto à pevide.

No estado maduro apresenta um sabor doce, aromático e perfumado e polpa muito carnuda, fibrosa e sumarenta, com um teor mínimo de açúcar de 13°Brix (índice refratométrico da polpa).

## 6.3. Ligação causal

A relação do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” com a área geográfica deve-se a determinadas características ligadas ao meio natural de produção e à sua reputação.

<sup>5</sup> (2- minuto 5:01: em <https://arquivos.rtp.pt/conteudos/deus-passou-por-almeirim/>).

As condições edafoclimáticas da zona geográfica de produção associadas à variedade da semente “Manuel António” e às práticas culturais, conferem ao produto características específicas, como o tamanho, a casca verde e intensamente alinhavada, a textura da polpa consistente carnuda, fibrosa, sumarenta e doce e os teores de açúcar.

A estrutura dos solos existentes na área geográfica confere ao melão, um desenvolvimento ótimo do sistema radicular (raízes atingem profundidades acima de 1 metro) e uma melhor infiltração de água.

A qualidade do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” baseia-se também no conhecimento dos produtores, sobretudo a condução cultural para controlar o excesso de calor e a colheita no estado de maturação ideal.

Com efeito, é esta fase que confere ao “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” os seus sabores e aromas excepcionais. O saber-fazer dos produtores permite-lhes avaliar a evolução da planta, em particular a mudança na cor.

O clima marcado por verões quentes, secos e suaves, com temperaturas altas e favoráveis, humidades relativas baixas e uma radiação solar elevada durante este período, permite otimizar o número de frutos por planta, promovendo a maturidade dos frutos e, portanto, seu teor de açúcar.

Alguns estudos comparativos sobre o melão casca de carvalho nortenho apresentados no Programa Porto Canal referem as características diferenciadoras o “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” em relação a outros melões “os resultados do estudo permitirão esclarecer potenciais clientes de outras regiões, sobretudo do sul do país, mais habituados ao melão de Almeirim, de características completamente diferentes”.

Em 2003 foi publicado um Estudo nos cadernos culturais da Câmara Municipal de Almeirim:



**O MELÃO**

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

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

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

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

Imenso prazer ler umas breves notas sobre este fruto, tornando dar uma possível hipótese de como ele teria aparecido neste lado do mar que esguarda do Tejo e, mais propriamente, em Almeirim.

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

Apenas alguns exemplos: o passalheiro, o linheiro, e lanarinha, a nespereira, a amendoeira, a alfambôca, a oliveira, e amendoeira, a figueira, as mercurias verdes na periferia das cidades, os melões, forrageiros, etc.

As raras, nimbiques, azeitonas, molinos do vento, os cavalos de Alcar, os capachos, lapelas, algúderes, courões, amios, solvas, saquejos, a arquitectura com as abóbadas do chamado gótico alentejano e tantos motivos que nos ajudam a compreender a influência que esses povos deixaram entre nós.

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

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

O melão, a relação pela sua fertilidade na região de Santarém (Vale do Tejo), nos tempos de permanência na área, de povos nupúncios, registando-se que nessa altura, chegavam a medir 5 palmos de circunferência, no caso de um crânio árabe do século XVI, considerando o melão e outros produtos como valores que constituem a verdadeira civilização árabe.

Na obra “Portugal na Esperança Árabe” do Dr. António Borges Coelho, fazem-se referências à fertilidade do solo do termo de Santarém “as muitas e boas bondades a sua salubres terra. E quanto ao chão não costumavam aquecer nem na lavanda suas as não quizesem tanto é de boa terra naturalmente”. É pela fertilidade do solo e suas bondades de produtos e labora que, nesta altura já eram famosos os melões de Almeirim.

A fama dos melões chega a ser objecto de cartas ao Rei de Sevilha por um alcaide de Santarém, que quando entrou na Câmara para apresentar o Sulão com quatro melões de grande peso e volume, acabou grande surpresa pela dificuldade com que os transportava à cabeça, num cesto.

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

Até aos nossos dias e, provavelmente, passando por algumas fases, o melão de Almeirim, mantém-se como parte da produção agrícola do concelho que, com outros produtos fazem parte da alimentação da população, como registou o Dr. Guilherme Thiago do Couto em 1959, na sua “Breve Notícia de Almeirim”, “...as frutas há escassez, à excepção de algumas laranjas, figos, melancias e melões”.

Sendo uma planta muito sensível às baixas temperaturas, profere climas temperados ou quentes, precisando de terras frescas características na zona do campo, considerado “os melões férteis pedregos do solo do território português”, não no plano de condições físicas ideais, dispõe de superficial toalha aquifera que lhe concede o bom da frescura retardar e não facilidade de imitação.

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

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

António Cláudio

Atualmente, o “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” é reconhecido em todo o país pela sua qualidade, sendo um dos pontos fortes do turismo gastronómico da região de Almeirim, integrando o património gastronómico distintivo do concelho.

Reconhecendo a importância do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” em 2004, foi criada a Confraria Gastronómica de Almeirim para promover o património gastronómico de Almeirim, através da organização de eventos, entre os quais se destaca a promoção do melão de Almeirim, como símbolo da região. (7- Jornal de Sabores, 3 de abril de 2016: <http://jornalsabores.com/confriaria-gastronomica-almeirim/>).

Em outubro de 2011 a atriz Ana Varela, refere que "nenhum melão é mais suculento do que o cultivado no Ribatejo, principalmente na zona de Almeirim".<sup>6</sup>

Em outubro de 2016 no jornal da região "in O Almeirinese" foi apresentado um breve enquadramento histórico da gastronomia local destacando o trabalho da Confraria Gastronómica na promoção e divulgação do património histórico, etnográfico, gastronómico e enófilo do concelho de Almeirim: "*Por todos estes motivos, assim que tiver oportunidade, passe por Almeirim e prove a sua tradicional Sopa da Pedra, uma Caralhota e o melão*".

Atualmente o "Melão de Almeirim" / "Melão D'Almeirim" é reconhecido em todo o país pela sua qualidade, sendo um dos pontos fortes do turismo gastronómico da região integrando o património gastronómico distintivo do concelho e presença assídua em diversos eventos gastronómicos e de promoção do concelho de Almeirim, como o Festival da Sopa da Pedra e do Petisco , destacando-se especificamente em 2016 <sup>7</sup> e 2015<sup>8</sup>

Em março 2017 referia-se na Revista Marketeer que "*A Pascoalini conta com mais de 100 variedades de gelados, com sabores que representam a região do Ribatejo onde nasceu (...) que estão a caminho de Lisboa para mostrar à capital como o melão de Almeirim (...)*" pode "*servir de matéria-prima na produção de gelados artesanais*".<sup>9</sup>

Em 2023, mantém-se a presença do "Melão de Almeirim" / "Melão D'Almeirim" no Festival da Sopa da Pedra e do Petisco.<sup>10</sup>

A reputação do "Melão de Almeirim" / "Melão D'Almeirim" é reconhecida por historiadores, pela comunicação social e pela publicidade associada ao turismo, como se pode comprovar ainda pela bibliografia.

## 7. Elementos específicos da rotulagem

Menções obrigatórias:

- Denominação "Melão de Almeirim" / "Melão D'Almeirim", IGP ou Indicação Geográfica Protegida;
- O símbolo da União Europeia definido para as IGP;
- Nome da firma ou denominação social e morada do produtor;
- O código do OC atribuído pela DGADR;
- Logótipo do agrupamento de produtores (Figura 3):

---

<sup>6</sup> Diário de Notícias de 05/10/2011

<sup>7</sup> minuto 3:00: <https://www.youtube.com/watch?v=qom4t1GovkM>

<sup>8</sup> minuto 5:10: <https://www.youtube.com/watch?v=vGMKiVNwn7k>.

<sup>9</sup> Revista Marketeer de 22/03/2017

<sup>10</sup> Jornal Almeirinese, 31/08/2023



**Figura 3:** Logotipo do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim”

## Bibliografia:

1. História de Portugal: Antes de Portugal, Volume 1, José Mattoso, pág. 387
2. Programa da RTP do Professor José Hermano Saraiva <https://arquivos.rtp.pt/conteudos/deus-passou-por-almeirim/>
3. Programa Porto Canal: “Universidade analisa melão casca de carvalho nortenho para aumentar consumo em Lisboa” <http://portocanal.sapo.pt/noticia/35650>
4. Jornal Alpiarcense, julho de 2014  
<http://jornalalpiarcense.blogspot.com/2014/07/o-melao-dalmeirim-e-um-produto.html>
5. Festival da Sopa da Pedra e do Petisco, 2016 – TVI  
minuto 3: <https://www.youtube.com/watch?v=qom4t1GovkM>
6. Festival da Sopa da Pedra e do Petisco, 2015  
minuto 5:10: <https://www.youtube.com/watch?v=vGMKiVNwn7k>
7. Jornal de Sabores, 3 de abril de 2016  
<http://jornalsabores.com/confraria-gastronomica-almeirim/>
8. Folheto Guia de Viagem – Almeirim: “Há já muitas gerações que o Ribatejo está ligado à produção de melão e melancia”  
[https://www.visitribatejo.pt/pt/download.php?f=guia\\_almeirim\\_web\\_1050216385e6b752fae32e.pdf&local=brochuras&sa=U&ved=2ahUKEwjdiqHIvo7rAhXd6OAKHR3SCKo4ZBAWMAR6BAGHEAE&usg=AOvVaw2Na-RrPsHJi0UAhd3jCv-O](https://www.visitribatejo.pt/pt/download.php?f=guia_almeirim_web_1050216385e6b752fae32e.pdf&local=brochuras&sa=U&ved=2ahUKEwjdiqHIvo7rAhXd6OAKHR3SCKo4ZBAWMAR6BAGHEAE&usg=AOvVaw2Na-RrPsHJi0UAhd3jCv-O)
9. Revista Marketeer, 22/03/2017: “Gelado de melão de Almeirim ruma a Lisboa”  
<https://marketeer.sapo.pt/gelado-de-melao-de-almeirim-ruma-a-lisboa>
10. Vídeo da atriz Ana Varela, Diário de Notícias de 22/10/2011: "O melão ribatejano é o mais saboroso de todos"  
<https://www.google.com/url?q=https://www.dn.pt/economia/o-melao-ribatejano-e-o-mais-saboroso-de-todos-2035903.html&sa=U&ved=2ahUKEwjSydKIuY7rAhUZBWMBHSKwBX04KBAWMAF6BAGKEAE&usg=AOvVaw13s4jLXFtsuxJoAjoY5Sbm>
11. Documento de trabalho elaborado pela Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses, março 2012 onde refere na Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados com número C80 o Melão de Almeirim.:  
[https://www.google.com/url?q=http://www.sectordialogues.org/sites/default/files/acoes/documentos/049xlix\\_lista\\_de\\_produtos\\_tradicionais\\_portugueses\\_v\\_19\\_0.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwjUnOeN5o7rAhWMHxQKHVyuUatE4PBAWMAZ6BAGEEAE&usg=AOvVaw2rJY8-WTT1-6mkSDvGD72p](https://www.google.com/url?q=http://www.sectordialogues.org/sites/default/files/acoes/documentos/049xlix_lista_de_produtos_tradicionais_portugueses_v_19_0.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwjUnOeN5o7rAhWMHxQKHVyuUatE4PBAWMAZ6BAGEEAE&usg=AOvVaw2rJY8-WTT1-6mkSDvGD72p)
12. Blog “Autocaravanista” (blog de viagem com história) é referido pelo autor que “Almeirim é sinónimo de melão, sopa da pedra, e vinho.” “(...) sem esquecer de comprar o melão. Como diz o saber popular, "Para o melão, vinho bom."  
<https://autocaravanista.blogs.sapo.pt/tag/almeirim>
13. Vídeo no Youtube sobre o melão casca de carvalho onde este é comparado com outras variedades de melão, como com o melão de Almeirim  
minuto 0:38, no Youtube: <http://videos.sapo.pt/0tIJ4iMVfOfUc30TzpaR>
14. Portaria n.º 601/81 de 16 de julho e Portaria n.º 779/83 de 23 de julho: que estabelecem os preços máximos de venda ao público e as margens de comercialização para algumas das variedades de melão com maior impacto no consumo, em que refere que (...) “1.º A venda de melão das variedades vulgarmente designadas por Branco Espanhol e Manuel António, ou Almeirim (...)”.