

Documento único

«Melão de Almeirim / Melão D’Almeirim»

N.º UE: PGI-PT-02773

Apresentado em 10.03.2025

1. Nome(s) de PGI

«Melão de Almeirim / Melão D’Almeirim»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da nomenclatura combinada

- 08 - FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

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”, apresentando casca intensamente alinhavada de cor esverdeada mesmo quando maduro e polpa de cor branco-amarelado.

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

—

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

As operações inerentes ao processo de produção realizam-se na área geográfica delimitada.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

Menções obrigatórias:

- Denominação “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim”, IGP ou Indicação Geográfica Protegida;
- O símbolo da União Europeia;
- Nome da firma ou denominação social e morada do produtor;
- Logótipo do agrupamento de produtores: rotulagem do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» a designação do produto deve ser seguida da menção “Indicação Geográfica Protegida” ou da menção “IGP”:



4. Definição sucinta da área geográfica

A área geográfica de produção do «Melão de Almeirim» / «Melão D’Almeirim» é circunscrita ao 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.

5. Relação com a área geográfica

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.

As condições edafo-climáticas da zona geográfica de produção, como os verões quentes, secos e suaves, com temperaturas altas e favoráveis, humidades relativas baixas e uma radiação solar elevada durante este período, associados a solos que permitem um desenvolvimento ótimo do sistema radicular (raízes atingem profundidades acima de 1 metro) e uma melhor infiltração de água conferem ao “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” as suas 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 qualidade do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” deve-se ainda ao conhecimento dos produtores adquirido ao longo de décadas, sobretudo a forma de condução cultural que permite 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.

Alguns estudos comparativos sobre o melão casca de carvalho nortenho apresentados no Programa Porto Canal referem as características diferenciadoras do “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”.

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. (Jornal de Sabores, 3 de abril de 2016).

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.”

Em outubro de 2016 no jornal da região “in O Almeirino” 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, destacando-se especificamente em 2016 e 2015.

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”.

Em 2023, mantém-se a presença do “Melão de Almeirim” / “Melão D’Almeirim” no Festival da Sopa da Pedra.

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_Melao_Almeirim_270324.pdf