

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2011/C 189/14)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«MELON DE GUADELOUPE»

N.º CE: FR-PGI-0005-0844-18.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Melon de Guadeloupe»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

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

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

Por «Melon de Guadeloupe» entende-se meloa sazonal, colhida de Novembro a Junho e cultivada ao ar livre (sem cobertura ou abrigo).

Trata-se de um fruto do tipo «charentais» (melo de Charente), amarelo, inteiro, de aspecto fresco e firme, pesando, no mínimo, 450 g.

Possui casca verde-amarelada ou amarela. No grau de maturidade ideal apresenta interior untuoso e ligeiras fendas na zona peduncular.

É uma meloa que pode apresentar defeitos ligeiros de forma, cor ou epiderme, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação.

É uma meloa muito açucarada. Exige-se um índice refractométrico mínimo de 12 °Brix.

Possui sabor doce, aromático e perfumado e polpa muito macia de cor alaranjada e boa consistência.

Anualmente, o agrupamento procede a testes de selecção entre as variedades de «Charente» inscritas no Catálogo Oficial das Espécies e Variedades e selecciona as adaptadas às condições locais, que permitem responder às expectativas geradas pelo «Melon de Guadeloupe». Autorizam-se exclusivamente as variedades que passaram os testes de introdução e confirmação.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

—

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

—

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

As operações de cultivo e colheita realizam-se na área geográfica identificada.

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

O prazo de transporte entre a colheita da meloa e a entrada no entreposto é de, no máximo, quatro horas. Aqui se procede à admissão dos lotes, seguida de lavagem e triagem manual e individual dos frutos, de acordo com o disposto no caderno de especificações.

O acondicionamento realiza-se em embalagens individuais e/ou em tabuleiros (camada única).

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Todas as embalagens têm de ostentar:

— Nome da IGP «Melon de Guadeloupe»;

— Logótipo da IGP.

Todos os frutos são individualmente identificados com um autocolante «Melon de Guadeloupe».

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica é constituída pelo território de 10 comunas de Guadalupe, repartidas por duas «ilhas» do arquipélago:

— A Grande-Terre, com as seguintes comunas: Saint François, Sainte Anne, Le Moule, Morne à L'eau, Petit Canal, Anse Bertrand, Port Louis;

— Ilha de Marie-Galante, que compreende as seguintes comunas: Grand Bourg, Capesterre, Saint Louis.

Esta área, que corresponde à zona de instalação da produção do «Melon de Guadeloupe», caracteriza-se por condições edafoclimáticas especiais, propícias à produção de meloa de qualidade.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Factores naturais

Guadalupe é uma zona tropical de estação seca (com a designação de «carême») que se estende essencialmente de Dezembro a Abril. Todavia, nos meses de Novembro a Junho predominam os dias soalheiros.

A área geográfica situa-se na faixa atlântica de Grande-Terre e em Marie-Galante, regiões ventiladas, de pluviosidade inferior à do interior das terras. A exposição determina também maior salubridade e menor infestação parasitária do que nas restantes regiões do arquipélago.

Grand-Terre, tal como Marie-Galante, é composta por uma base calcária de origem coralífera, sobrelevada, em tempos coberta por projecções vulcânicas que deram origem a um solo característico.

A área geográfica de cultivo da meloa caracteriza-se por solos argilosos expansivos, organizados em toposequências de vertissolos e solos calcimagnésicos mais ou menos espessos e pedregosos. A argila expansiva confere a estes solos uma elevada capacidade de troca catiónica, em geral saturada, sobretudo de cálcio. A proporção cálcio/magnésio é ideal para a meloa. Verifica-se uma boa retenção de potássio e, em geral, o fósforo não é fixado. O pH varia entre neutro e ligeiramente básico e a fertilidade mineral é elevada. A abundância de cálcio permutável confere aos solos, apesar da riqueza em argila expansível, elevada estabilidade estrutural.

As argilas mantêm-se floculadas, pelo que os solos, por um lado, são pouco susceptíveis à erosão, apesar das chuvas tropicais intensas, e, por outro, conservam uma reserva importante de água nos microporos tubulares de origem biológica, muito estáveis. Estas propriedades propícias à meloa são duradouras, desde que a mobilização do solo não seja excessiva.

Factores humanos

Embora a meloa seja cultivada em Guadalupe desde o século XVII, importada pelos colonos, é só durante a segunda Guerra Mundial que se encontram registos da sua presença no mercado local.

A partir do final da década de 1970 e início da seguinte, a produção de Guadalupe começou a organizar-se sob a égide de Etienne CRANE. Realizam-se acordos de exportações recíprocas com agrupamentos da França metropolitana e a meloa passa a figurar entre os produtos seleccionados.

A partir de 1984, inicia-se uma colaboração entre CRANE, BOYER e FABRE para produzir e exportar meloa com o rótulo de Guadalupe, na contra-época. Deste modo, a meloa é expedida para a metrópole por via aérea no próprio dia da colheita e comercializada imediatamente. O essencial da estratégia de desenvolvimento de então consistia em produzir meloa na contra-época relativamente à época europeia, ou seja, entre Janeiro e Maio.

As técnicas de produção, baseadas na promoção da qualidade do produto (escolha das variedades, grau de maturação ideal, fertilização racional, rega adequada, selecção rigorosa dos frutos no acondicionamento, etc.), desenvolveram-se profundamente e foram adoptadas por um número crescente de operadores.

No final dos anos 80, a meloa de Guadalupe fez irrupção no mercado francês e europeu. Após um aumento exponencial da produção de meloa em 1989, assistiu-se à sua estabilização em cerca de 7 500 a 8 000 toneladas.

O sector da meloa compreende hoje cinco estruturas de comercialização e o fruto tornou-se o terceiro produto de exportação de Guadalupe, depois da banana e da cana-de-açúcar.

5.2. Especificidade do produto:

Qualidade específica

A meloa seleccionada pelos produtores de Guadalupe é a amarela tipo «charentais». É, de todos os tipos de melão, aquele que melhor pode valorizar a especificidade do território. Efectivamente, trata-se de meloa que, para além de elevado teor de açúcar, possui perfume e aroma excepcionais, bem como um sabor almiscarado em algumas variedades, produzindo os frutos mais prezados pelos apreciadores de melão.

O clima de Guadalupe, pela sua especificidade, impede que muitas variedades com bom comportamento em países temperados aí possam vingar. Os produtores de meloa de Guadalupe seleccionam, pois, entre as variedades do tipo «charentais» amarelas, as que melhor se exprimem no arquipélago. Esta selecção é acompanhada de degustação: são tidos em consideração os aromas da meloa e a cor e a textura da polpa.

Em inquérito realizado junto de grossistas e retalhistas que adquirem meloa de Guadalupe, apurou-se que se trata de um fruto com reputação de excelente qualidade, regular, com boa resistência, aromático, que se distingue, consequentemente, de meloa de outra proveniência vendida durante o mesmo período.

O «Melon de Guadeloupe» caracteriza-se pelo seu sabor doce, aromático e perfumado e polpa muito macia, a qual apresenta textura excepcional. O teor mínimo de açúcar está fixado em 12 °Brix.

Saber que se traduz num modo de cultivo adaptado às condições locais

Os produtores optaram por praticar unicamente a cultura ao ar livre, sem abrigos, para que a meloa tire melhor partido das potencialidades edafoclimáticas de Guadalupe. Além disso, optaram por produzir a meloa no período ideal para expressão dos aromas do fruto, durante a estação mais seca, apesar de ser possível produzi-la todo o ano.

Adaptaram a mobilização do solo às potencialidades do meio. Efectivamente, os solos especiais propícios à meloa de Grande-Terre e Marie-Galante precisam, para conservar as suas qualidades (estabilidade, reservas de água, etc.), que a mobilização seja limitada ao estritamente necessário e efectuada exclusivamente em solo seco. O caderno de especificações enquadra estas práticas.

Acresce que há muitos anos que os produtores envidam esforços para racionalizar a fertilização e a irrigação e para limitar o recurso à monda química, no intuito de preservar os solos e a água a nível local. As técnicas culturais são enquadradas em conformidade.

Reputação do «Melon de Guadeloupe»

Vários são os artigos de imprensa do final dos anos 80 e início da década de 90 do século passado que já referem a reputação do «Melon de Guadeloupe», reconhecido como produto de qualidade de «contra-época» (relativamente à Europa).

No final dos anos 80, o «Melon de Guadeloupe» fez irrupção no mercado francês e europeu. Hoje, a meloa de contra-época proveniente de Guadalupe basta-se a si própria, é mundialmente conhecida e mantém a sua posição.

Deste modo, para as Antilhas Francesas a origem Guadalupe é a referência da meloa de contra-época nos boletins comerciais do mercado internacional de Rungis, o que traduz maior notoriedade da produção de Guadalupe pelo volume, mas também pela qualidade.

O «Melon de Guadeloupe» é, em geral, mais bem cotado do que o de outras proveniências, no mesmo período, pois o mercado reconhece as qualidades e a reputação do produto. O estudo dos preços de venda da meloa de tipo «charentais» e de proveniências diversas no mercado internacional de Rungis, entre 2000 e 2006, confirma isto mesmo.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

O clima de Guadalupe durante o período dito de «carême» permite produzir meloa de qualidade, de forma natural e ao ar livre, nas terras argilo-calcárias de Grande-Terre e de Marie-Galante. O território de Grande-Terre e de Marie-Galante, graças ao seu clima seco e ventilado, à proximidade do mar, que limita o excesso de calor e as doenças, e ao solo argilo-calcário, é propício à obtenção de meloa doce e rica em aromas peculiares. Além disso, a presença importante de calcário no solo reflecte-se na produção de frutos de resistência excepcional. O território é especialmente propício à meloa amarela do tipo «charentais», lisa ou com nervuras, permitindo que cada tipo desenvolva ao máximo o seu potencial de aromas, perfume, cor e sabor.

Só é possível obter meloa de qualidade zelando por que todo o ciclo decorra sem forçar a rotação das plantações ou as diferentes etapas de preparação do solo, ou ainda a forma como, em cada etapa de crescimento da planta, se rega, se aplica estrume e se conduz a cultura. É assim que o saber dos produtores, quer na mobilização do solo quer nos amanhos culturais e na colheita diária do fruto, permite a obtenção da qualidade ideal. A selecção manual, táctil, visual, cuidada e rigorosa permitiu elevar o «Melon de Guadeloupe» a um nível superior, apreciado hoje por todos os distribuidores europeus que reconhecem no fruto a sua resistência excepcional após a colheita, a sua riqueza em açúcar e os seus aromas e, assim, a sua especificidade relativamente a meloa de outras proveniências vendida durante o mesmo período.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPMelonDeGuadeloupe.pdf>
