C/2025/4076

22.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4076)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Meloa de Santa Maria — Açores“

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Meloa de Santa Maria — Açores“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Португалия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Генерална дирекция „Земеделие и развитие на селските райони“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Предложеното изменение е стандартно изменение, тъй като не включва промяна на регистрираното наименование, не променя връзките между „Meloa de Santa Maria — Açores“ и географския район и не ограничава предлагането на пазара.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Въведение*

Досегашен текст:

В съответствие с Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни и Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията от 14 декември 2006 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета настоящият документ има за цел да подпомогне процеса на сертифициране на „Meloa de Santa Maria — Açores“ като продукт със защитено географско указание (ЗГУ), като спомогне за потвърждаване на неговото качество и съответно за повишаване на стойността му на различните пазари, на които се предлага.

(…)

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Следователно това е продукт, който отговаря на всички необходими условия, за да получи защита за географското си наименование „Meloa de Santa Maria — Açores“ (ЗГУ).

Предложено изменение:

В настоящия документ се определят характеристиките и методът за сертифициране на „Meloa de Santa Maria — Açores“ като продукт със защитено географско указание (ЗГУ), което спомага за потвърждаване на качеството му и съответно за повишаване на стойността му на различните пазари, на които се предлага.

Обосновка:

Позоваванията на законодателни актове в първия абзац, не са актуални. Последният абзац се заличава. Останалите абзаци не се изменят.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Описание на продукта*

Досегашен текст:

С наименованието „Meloa de Santa Maria — Açores“ се означават плодовете на *Cucumis melo L.*, принадлежащи към групата *Cantalupenses* (пъпеш канталуп), и техни разновидности с мрежеста кора, произвеждани на острова Санта Мария, част от архипелага на Азорските острови, в съответствие с правилата, посочени в настоящата спецификация. Плодовете се характеризират с кръгла до овална форма. Кората им е много мрежеста, цветът ѝ е зеленикав преди узряването и става жълтозелен, когато пъпешът е зрял. Средното теглото им е около 0,8 kg, а средният диаметър — 13 cm. Вътрешността на плода е крехка и ароматна, с оранжев цвят и сладък и сочен вкус, когато пъпешът е зрял.

Съгласно класификацията на хранителните продукти за целите на Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. съгласно приложение II към Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията от 14 декември 2006 г. продуктът спада към клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

Предложено изменение

С наименованието „Meloa de Santa Maria — Açores“ се означават плодовете *Cucumis melo L.*, принадлежащи към групата *Cantalupenses* (пъпеш канталуп), както и някои техни разновидности с мрежеста кора, произвеждани в определения географски район в съответствие с правилата, посочени в настоящата спецификация. Плодовете се характеризират с кръгла до овална форма. Кората им е много мрежеста, цветът ѝ е зеленикав преди узряването и става жълтозелен, когато пъпешът е зрял. Средното им тегло е 0,8 kg.

Обосновка:

Съгласно действащото законодателство този тип продукти се класифицира по Комбинираната номенклатура и следователно предишната класификация е заличена. Останалата информация е групирана в следните точки (2.1. Органолептични характеристики; 2.2. Химични характеристики и 2.3. Начин на търговско предлагане). Диаметърът е заличен, както е обяснено в точка „Начин на търговско предлагане“.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Органолептични характеристики*

Досегашен текст:

2.6 ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Органолептичните характеристики на „Meloa de Santa Maria — Açores“ включват уникалния му вкус и аромат — много приятни и лесно разпознаваеми за местните жители и за познавачите на продукта.

Някои от органолептичните параметри на плода (таблица 5) бяха подложени на анализ, за да се проучат органолептичните характеристики на „Meloa de Santa Maria — Açores“: цветът на пъпешите, консистенцията на месестата част, видът на кората, цветът на месестата част, вкусът и ароматът. Тези анализи бяха проведени в лабораторията за инструментални методи за анализ на Катедрата по селскостопански науки към университета на Азорските острови.

Таблица 5 — Изследвани органолептични параметри на „Meloa de Santa Maria — Açores“.

Вътрешността на пъпеша се отличава по оранжевия си цвят, крехката си консистенция, сочния си и сладък вкус и силен аромат, което е характерна черта на сортовете, отглеждани в Санта Мария. Типичният му аромат, получен в резултат на отделянето на летливи киселини, е характеристиката, която незабавно указва наличието на плода.

Характерните особености на пъпеша (външен вид, вкус, консистенция и аромат) се дължат на природните условия на остров Санта Мария, по-специално на почвата и климата, както и на методите на отглеждане, възприети от производителите на острова.

Поради това „Meloa de Santa Maria — Açores“, ценен от традицията, се радва на добра репутация на пазара и е популярен сред потребителите, които предпочитат неговия външен вид и вкус пред тези на пъпешите от други райони.

Предложено изменение

Органолептичните характеристики на „Meloa de Santa Maria — Açores“ включват уникалния му вкус и аромат — много приятни и лесно разпознаваеми за местните жители и за познавачите на продукта.

Вътрешността му е с оранжев цвят и крехка консистенция. Тя има сладък и сочен вкус и е много ароматна. Типичният му аромат, получен в резултат на отделянето на летливи киселини, е характеристиката, която незабавно указва наличието на плода.

Обосновка:

Първият и третият абзац от тази точка са преместени в точка 2.1. Органолептични характеристики, а останалите абзаци са заличени, тъй като се повтарят.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Химични характеристики*

Досегашен текст:

2.5. ФИЗИКОХИМИЧНИ И ХРАНИТЕЛНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

През 2004 г. Съветът за селскостопанско развитие на Санта Мария (SDASMA) проведе експеримент с „Meloa de Santa Maria — Açores“, при който изследва качеството на плодовете в зависимост от надморската височина, на която са били отглеждани (таблица 1).

Анализираните физикохимични параметри бяха pH, съдържание на влага при 70 °C (вакуум), протеини, обща захар, редуцираща захар и витамин C. Тези анализи бяха проведени в лабораторията за инструментални методи за анализ на Катедрата по селскостопански науки към университета на Азорските острови.

Таблица 1 — Характеристики на „Meloa de Santa Maria — Açores“, в зависимост от надморската височина.

Беше установено, че физикохимичните и органолептичните характеристики на пъпеша не се променят съществено в зависимост от надморската височина, на която се отглежда на остров Санта Мария. Изследователите стигнаха до заключението, че надморската височина няма пряко влияние върху въпросните характеристики.

При друга оценка, извършена от SDASMA, беше изследвано качеството на плодовете, набрани в три различни момента през сезона на беритбата (таблица 2). Тези анализи бяха проведени в Института за технологични иновации на Азорските острови (INOVA).

Таблица 2 — Характеристики на плода в зависимост от момента на беритбата.

Беше установено, че изследваните характеристики не се променят съществено в различните моменти от периода на беритбата.

Проведени бяха анализи на различни параметри, за да се опишат физикохимичните характеристики на „Meloa de Santa Maria — Açores“.

През 2006 г. Службата за селскостопанско развитие на Санта Мария, в партньорство с AGROMARIENSECOOP — *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Кооперация на земеделските производители от остров Санта Мария), C.R.L., и с техническата подкрепа на Codimaco — *Certificação e Qualidade* Lda.(Сертифициране и качество), извърши серия от физикохимични анализи на проби от „Meloa de Santa Maria — Açores“, които показаха редица различия в сравнение с обикновените пъпеши (таблица 3).,

Таблица 3 — Хранителен състав на „Meloa de Santa Maria — Açores“ в сравнение с обикновените пъпеши.

По отношение на енергийната стойност средното енергийно съдържание на „Meloa de Santa Maria — Açores“ е по-високо от това на обикновения пъпеш. Освен това той е с по-високо съдържание на протеини, липиди и въглехидрати. Съдържанието му на фибри е по-ниско от това на типичния обикновен пъпеш.

През 2007 г. SDASMA проведе в лабораторията за инструментални методи за анализ на Катедрата по селскостопански науки към университета на Азорските острови поредица от допълнителни анализи на органолептичните (таблица 5) и физикохимичните параметри на проби от „Meloa de Santa Maria — Açores“, при което отново беше демонстрирана разликата между тези плодове и останалите сортове пъпеши (таблица 4).

Таблица 4 — Физичен и химичен състав на „Meloa de Santa Maria — Açores“ в сравнение с обикновените пъпеши.

Към хранителните свойства на „Meloa de Santa Maria — Açores“ спадат неговото високо съдържание на витамин C в сравнение със средното съдържание при обикновените пъпеши, както и богатото му съдържание на минерали като калий, магнезий и калций.

Поради високото съдържание на калий и вода „Meloa de Santa Maria — Açores“ се препоръчва за хора, подложени на терапия с диуретици.

Представените резултати показват разликата между „Meloa de Santa Maria — Açores“ и обикновените пъпеши.

Предложено изменение

„Meloa de Santa Maria — Açores“ се откроява с високата си енергийна стойност и значителното съдържание на протеини, липиди и въглехидрати, като е богат на витамин C и на основни минерали като калий, магнезий и калций.

Обосновка:

Физичните, химичните и хранителните характеристики са обобщени и включени в точка 2.2. Химични характеристики, като са запазени само параметрите, които се различават.

Изменението засяга единния документ.

5. *Начин на търговско предлагане*

Досегашен текст:

5. НАЧИН НА ТЪРГОВСКО ПРЕДЛАГАНЕ

Когато се продават в прясно състояние, пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да са цели, здрави (изключват се продукти в процес на разваляне или вече развалени, което ги прави негодни за консумация), чисти, без видими чужди тела, без паразити и причинени от тях промени, без необичайна външна влага, без странични миризми и вкусове, и трябва да са достигнали достатъчна зрялост, за да може:

— да продължи процесът на зреене, за да се достигне степента на зрялост, подходяща за сортовите характеристики;

— да издържат на транспортиране и зреене;

— да достигнат местоназначението си в задоволително състояние.

Трябва да бъдат селектирани плодовете, предназначени за съхранение/продажба в прясно състояние. Извършва се оразмеряване по диаметър (над 10 cm) и се разграничават следните групи по размер:

— Размер I: тегло между 800 и 1 400 g

— Размер II: тегло между 600 и 799 g.

Плодове, чиито размери са под или над размерите, приети за класове I и II, и/или които са деформирани, могат да се използват за промишлено потребление, по-специално за консерви и смутита, наред с други приложения.

Пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ винаги трябва да се опаковат поотделно и/или в опаковки, съдържащи няколко плода, подходящи, в зависимост от употребата, за запазване на продукта в перфектно състояние.

Плодовете трябва да се предлагат при следните условия:

— Еднородност: съдържанието на опаковките трябва да е еднородно и да се състои само от плодове с един и същ произход (т.е. от едно и също стопанство), сорт, размер и качество и с еднаква степен на зрялост. Видимата част от съдържанието на опаковката трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковка.

— Търговско предлагане: пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да се опаковат на един слой.

— Опаковане: пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да бъдат опаковани по начин, който гарантира, че са адекватно защитени. Вътрешните опаковъчни материали трябва да бъдат нови, чисти и с качество, което предотвратява причиняването на външни или вътрешни повреди на продуктите. По опаковката и в нея не трябва да има чужди тела.

— Етикетиране: опаковката трябва да бъде етикетирана в съответствие със закона. Материалът, който трябва да се използва, е хартия или отпечатани марки с търговски обозначения, при условие че етикетът винаги се отпечатва или залепва с нетоксично (предназначено за контакт с храни) мастило или лепило.

Предложено изменение

Пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да се предлагат на пазара в пресен вид, цели или предварително обработени (обелени, нарязани или смлени на пулп, пресни или замразени). Пресните цели плодове, в зависимост от теглото им, може да се предлагат на пазара в следните категории по размер:

размер III (тегло между 500 и 799 g);

размер II (тегло между 800 и 1 399 g);

размер I (тегло между 1 400 и 1 600 g).

Плодове с тегло под 500 g или над 1 600 g може да бъдат продавани за по-нататъшна преработка.

Обосновка:

— Поради разстоянието между остров Санта Мария и основните пазари е трудно транспортирането на пресни плодове със ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“, най-вече заради нетрайния им характер. По-нататъшната преработка на продукта (белене, рязане или превръщане в пулп, пресен или замразен) дава възможност тези ограничения да бъдат преодолени. Тази промяна разширява възможностите за използване, въпреки факта, че по-нататъшната преработка вече е възможна в настоящата спецификация, като по този начин се добавя стойност към този местен продукт и се насърчава присъствието му на по-големи и по-отдалечени пазари. Освен това производственият прозорец е много малък и в пиковите производствени периоди замразяването е алтернатива на трудностите, свързани с незабавното пласиране на продукта извън острова поради ограничените морски и въздушни транспортни връзки.

— Изменението на разрешената големина на ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“ е в отговор на нарастващото предпочитание на пазара, като я привежда в съответствие с потребителското търсене и прави продукта по-конкурентоспособен.

— Следва да се отбележи, че през годините на производство и продажба диаметърът на ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“ е останал в рамките на ограниченията, определени за предлагането на пазара. Тази стабилност показва, че диаметърът вече не е фактор със значителна променливост, който би оправдал включването му като критерий за калибриране. Подборът единствено въз основа на теглото е достатъчен, за да се осигури еднаквост на партидите и опростява процесите на калибриране, като оптимизира ресурсите и повишава ефективността.

Плодове с тегло под 500 g или над 1 600 g със същите физични, химични и органолептични характеристики може да бъдат допълнително приготвени и преработени.

Изменението засяга единния документ.

6. *Ботанически и морфологични характеристики*

Заличаване на точка 2.3. Ботанически характеристики и точка 2.4. Морфологични характеристики от спецификацията, тъй като тези характеристики се отнасят за всички пъпеши, а не конкретно за ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Определяне на географския район*

Досегашен текст:

3. ХАРАКТЕРИЗАЦИЯ НА ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН НА ПРОИЗВОДСТВО И ОПАКОВАНЕ

3.1. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

(…)

3.2. КЛИМАТ

(…)

3.3. ГЕОЛОГИЯ, МОРФОЛОГИЯ И РЕЛЕФ

(…)

3.4. ПОЧВИ

(…)

Предложено изменение

3. ГЕОГРАФСКИ РАЙОН НА ПРОИЗВОДСТВО

Остров Санта Мария, Азорски острови, Португалия.

Фигура 1 — Географски район на производство на ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“.

Обосновка:

Да се посочи ясно районът на производство на продукта, т.е. остров Санта Мария на Азорските острови.

Информацията в точки 3.1. Местоположение, 3.2. Климат, 3.3. „Геология, морфология и релеф“ и 3.4. Почви е обобщена и преструктурирана в раздел 6.3. Природни фактори, където е определена по-добре.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Доказателство за произход на продукта от определения географски район*

Досегашен текст:

7. Гаранция за географския произход на продукта

7.1. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

Характерните особености на „Meloa de Santa Maria — Açores“, по-специално ароматът и вкусът му, са тясно свързани с географския район и метода на производство. Определените в спецификацията характерни особености са резултат от взаимодействието с растението на комбинация от почвено-климатични и културните фактори, както и на натрупаните познания по отношение на производството на тази култура от фермата до крайния потребител. Тези особености правят пъпеша лесно отличим и ценен от местното население и от редовните потребители и трябва да бъдат подчертани чрез етикетиране и марка за качество, за да могат и останалите потребители да ги разпознават.

7.2. Система за контрол

Наличието на система за контрол е от съществено значение, за да се гарантира, че:

а) само плодове, набрани в гореспоменатия географски район и произведени в стопанства, получили разрешение от Групата за управление на ЗГУ, се възползват от защитеното географско указание „Meloa de Santa Maria — Açores“;

б) разрешение се издава само на производители, които едновременно:

— управляват стопанства в географския район на производство, посочен в точка 3.1;

— произвеждат пъпешите, както е описано в точка 4;

— подлежат на проверка съгласно системата за проверки и сертифициране, предвидена в настоящия документ — Контролен и сертифициращ орган — Техническа комисия за сертифициране и контрол;

— се задължават в писмена форма да спазват разпоредбите, посочени в настоящия документ.

Разрешението, предвидено в предходната алинея, се издава след предварителна проверка на производствените условия и характеристиките на крайния продукт, извършена от организацията, призната за контролен и сертифициращ орган, по искане на Групата за управление на ЗГУ.

7.3. Проследимост

Ще бъдат въведени процедури, с помощта на които на всеки етап от производството, съхранението или продажбата ще може да се провери точният произход на „Meloa de Santa Maria — Açores“, както и условията, при които са произведени.

Системата за проследимост е следната:

а) въпросните земеделски стопанства се регистрират от групата за управление, като се посочват площта и сортовете, отглеждани към момента;

б) пъпешите, набрани от всяко стопанство, се доставят до складови/преработвателни помещения, които също са регистрирани в групата за управление и притежават разрешение, издадено по надлежния ред;

в) складовите/преработвателните помещения водят регистри за местоназначението на получените продукти;

г) опаковката на крайния продукт е регистрирана и етикетирана в съответствие с точка 5.1;

д) възможно е продуктът да бъде проследен чрез серийния номер на гаранционния знак и баркода на всяка опаковка.

Всички тези процедури трябва да бъдат в съответствие с действащото законодателство.

Предложено изменение

4. ГАРАНЦИЯ ЗА ГЕОГРАФСКИЯ ПРОИЗХОД НА ПРОДУКТА

7.1. ЗАЛИЧАВАНЕ

4.1. СИСТЕМА ЗА КОНТРОЛ

Системата за контрол трябва да гарантира, че:

а) само плодове, набрани в гореспоменатия географски район и произведени в одобрени и проверени стопанства, се възползват от защитеното географско указание „Meloa de Santa Maria — Açores“.

б) разрешение се издава само на производители, които едновременно:

— управляват стопанства в географския район на производство, посочен в точка 3;

— произвеждат пъпешите, описани в точка 5;

— подлежат на проверка съгласно системата за проверки;

— се задължават в писмена форма да спазват разпоредбите, посочени в настоящия документ.

Проверката на съответствието със спецификацията на продукта „Meloa de Santa Maria — Açores“ се извършва от компетентния орган, отговарящ за официалните проверки на географските указания в автономния регион Азорски острови, или от контролния орган, на който този орган е делегирал тези задачи.

4.2. ПРОСЛЕДИМОСТ

Системата за проследимост гарантира, че във всеки един момент от производството на пъпешите със ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“ до пускането им на пазара може да се провери точният им произход и как са произведени. Във връзка с това:

а) земеделските стопанства трябва да водят записи за използвания сорт пъпеши, обработваните площи, методите на производство и др.;

б) пъпешите, събрани във всяко стопанство, се доставят до одобрени предприятия за сортиране и опаковане, обект на системата за проверки;

в) тези предприятия водят записи за произхода и местоназначението на получените продукти;

г) опаковката на крайния продукт е регистрирана и етикетирана в съответствие с точка 7;

д) логото на продукта се поставя върху всеки плод и върху предварително опакованите продукти.

Обосновка:

Поясняване, опростяване и обобщаване на информацията със заличаване на част от текста и на повтарящата се информация.

Текстът в точка 7.4. Контролен и сертифициращ орган е добавен и актуализиран.

Задължението за поставяне на логото на продукта се отнася и за предварително опакованите продукти, за да се предостави гаранция на потребителите.

Изменението не засяга единния документ.

9. *10. Описание на метода на производство*

Досегашен текст:

4. ОПИСАНИЕ НА МЕТОДА НА ПРОИЗВОДСТВО НА „MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES“

Cucurbitaceae са растения, които обичайно се отглеждат в топъл и сух климат. Като всички представители на *cucurbitaceae* пъпешите не са студоустойчиви, но са устойчиви на високи температури, стига обаче плодовете да са добре защитени от пряка слънчева светлина от листата си.

Средните минимални месечни температури не трябва да са по-ниски от 15 °C, тъй като това би забавило растежа на растението и узряването на плодовете. През вегетационния период температурата може да варира от 12 °C до 34 °C, като оптималната температура за цъфтеж и първоначалното нарастване на плодовете е в диапазона от 18 до 23 °C, а за узряването на плодовете тя е по-висока — между 20 и 30 °C. Ето защо, както е обяснено в предишната глава, на остров Санта Мария условията за отглеждане на пъпеши са отлични.

Предложено изменение

5. ОПИСАНИЕ НА МЕТОДА НА ПРОИЗВОДСТВО НА „MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES“

Заличаване

Обосновка:

Премахване на обща информация, която не е свързана конкретно с продукта.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Описание на метода на производство*

Досегашен текст:

4.1. ПОДГОТОВКА НА ПОЧВАТА

4.2. ТОРЕНЕ

4.3. СТРУКТУРА НА ПОЧВАТА

4.4. СЕИТБА И ПРЕСАЖДАНЕ

(...) Във втория случай директната сеитба също е възможна, с използване на изолация и „тунели“, ускоряващи растежа на културите и предпазващи ги от вятър и морски пръски. Използването на „тунели“ е добър вариант за ускоряване на растежа.

(…)

4.5. СЕЛСКОСТОПАНСКИ ПРАКТИКИ

4.6. НАПОЯВАНЕ

4.7. ВРЕДИТЕЛИ И БОЛЕСТИ

4.8. РОТАЦИИ

4.9. ПРИБИРАНЕ НА РЕКОЛТАТА

4.12. ОСТАТЪЦИ ОТ ПЕСТИЦИДИ

Предложено изменение

5.1. ПОДГОТОВКА НА ПОЧВАТА

5.2. ТОРЕНЕ

5.3. СТРУКТУРА НА ПОЧВАТА

5.4. СЕИТБА И ПРЕСАЖДАНЕ

(...) Във втория случай директната сеитба също е по-икономичен вариант. И в двата случая използването на изолация и „тунели“ осигурява възможност за ускоряване на растежа на културите и предпазването им от вятър и морски пръски.

(…)

5.5. СЕЛСКОСТОПАНСКИ ПРАКТИКИ

5.6. НАПОЯВАНЕ

5.7. ВРЕДИТЕЛИ И БОЛЕСТИ

5.8. РОТАЦИИ

5.9. ПРИБИРАНЕ НА РЕКОЛТАТА

4.12. Заличена

Обосновка:

Пояснява възможността за използване на изолационно фолио и „тунели“ за предпазване на растенията при сеитба и пресаждане, когато температурните условия, вятърът и морските пръски биха могли да ги повредят.

Други точки са преномерирани съгласно новата структура на спецификацията, а точка 4.12 е заличена, тъй като е от общ характер. По точки 4.10. Съхранение и 4.11. Опаковане е представена обосновка по-горе.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Описание на метода на производство*

Досегашен текст:

4.10. СЪХРАНЕНИЕ

(…)

Предложено изменение

5.10. КОНСЕРВИРАНЕ

(…)

Използването на продукти за консервиране на плодове, като дезинфекция на дръжката и защита на кората, е разрешено, за да се удължи срокът на годност на ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“ (след прибиране на реколтата).

Обосновка:

В глава „Описание на метода на производство“ към точката „Съхранение“ е добавен абзац, съгласно който се разрешава използването на продукти за защита на плодовете след прибиране на реколтата, предвид факта, че „Meloa de Santa Maria — Açores“ е изключително чувствителен и нетраен плод. Употребата на такива продукти удължава живота на продукта, без да променя неговите органолептични, физични и химични характеристики, което е от полза както за производителите, така и за потребителите.

Изменението не засяга единния документ.

Досегашен текст:

4.11. Опаковане

Пъпешът със ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да бъде опакован в определения географски район в опаковка, която запазва продукта в перфектно състояние, като неговата автентичност се гарантира от факта, че той не се смесва с други подобни продукти.

Подборът и опаковането се извършват в района на произход в предприятия, които имат издадено разрешение от Групата на производителите и подлежат на проверки и сертифициране от Техническата комисия за сертифициране и контрол, което позволява да се гарантира пълна проследимост на продукта, да се защитят потребителите и да им се предложи продукт, който е автентично произведен и приготвен на мястото на произход.

Тези мерки са оправдани не само от гледна точка на ефективността на разходите, но и от гледна точка на ефикасността и ефективността на контрола на качеството („Meloa de Santa Maria — Açores“ изключително лесно се повреждa при обработка/транспорт, което застрашава както консервирането, така и качеството и имиджа на продукта) и проследимостта. Целта е да се защитят качеството и автентичността на продукта в полза както на производителите, така и на потребителите.

Потребителите, закупуващи етикетиран с означението ЗГУ продукт, могат да бъдат сигурни, че продуктът е автентичен и притежава всички специфични за него физични, химични и органолептични характеристики, което е тяхно право, когато решат да го закупят.

5. Начин на търговско предлагане

(…)

Пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ винаги трябва да се опаковат поотделно и/или в опаковки, съдържащи няколко плода, подходящи, в зависимост от употребата, за запазване на продукта в перфектно състояние.

Плодовете трябва да се предлагат при следните условия:

Еднородност: съдържанието на опаковките трябва да е еднородно и да се състои само от плодове с един и същ произход (т.е. от едно и също стопанство), сорт, размер и качество и с еднаква степен на зрялост. Видимият пъпеш трябва да бъде представителен за всички плодове в опаковката. (…)

Предложено изменение

5.11. ОПАКОВАНЕ

Пъпешът със ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да бъде опакован в определения географски район в опаковка, която запазва продукта в перфектно състояние, като неговата автентичност се гарантира от факта, че той не се смесва с други подобни продукти.

Подборът и опаковането се извършват в предприятия, които подлежат на проверка чрез системата за контрол, и които са разположени в географския район на производство.

Целият плод може да бъде опакован поотделно или в опаковки, съдържащи няколко плода, където плодовете се подреждат на един слой. Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои единствено от плодове от един и същи сорт, с еднакви размер, качество и степен на зрялост. Видимият пъпеш трябва да бъде представителен за всички плодове в опаковката.

Обосновка:

Поясняване, опростяване и обобщаване на информацията, като се има предвид, че част от информацията относно опаковането вече е спомената в точка 5 „Начин на търговско предлагане“.

Продуктът следва строга система за проследимост, която гарантира автентичността, качеството и безопасността на храната от фермата до крайния потребител в съответствие с установените правила. Като се има предвид, че всички производители на „Meloa de Santa Maria — Açores“ спазват същите производствени стандарти като посочените в спецификацията, вече не е необходимо съдържанието на всяка опаковка, съдържаща няколко плода, да е с произход от едно и също стопанство.

Изменението засяга единния документ.

12. *Елементи, определящи връзката между продукта и географската среда*

Досегашен текст:

3. Описание на географския район на производство и опаковане

3.1. Местоположение

3.2. Климат

3.3. Геология, морфология и релеф

3.4. Почви

Предложено изменение

6.1. ПРИРОДНИ ФАКТОРИ

Групата на Азорските острови се намира в Атлантическия океан и се състои от девет острова, сред които разположеният в най-южната част на архипелага остров Санта Мария, където се отглежда „Meloa de Santa Maria — Açores“.

Санта Мария е единственият от Азорските острови, на който освен общите за всички острови от архипелага образувания от вулканичен произход съществуват също и зони със седиментен произход (варовик).

Особеностите на този остров следователно изцяло са свързани с типа почва, от който той е съставен: тинесто-глинест, много богат на калий, калций и магнезий, както и всякакви видове микроелементи;

съдържанието му на органични вещества е високо, а pH е неутрално.

По-голямата част от почвите на острова са андозоли, които произхождат от вулканични материали и имат добра влагозадържаща способност. Тези типове почви включват литосоли, почви „barros“ (глинесто-хумусни), почви „mollisol“ и почви „pardacento“ (сивкавокафяви). По-дълбоките и добре аерирани почви „barros“ и „pardacento“, които преобладават в южните и югозападните райони на острова, са особено подходящи за отглеждането на плодовете.

Що се отнася до терена, островът се състои от почти равнинна част на запад и доста хълмист район на изток. 85 % от острова (82,5 km^2) са разположени на надморска височина под 300 m.

Поради местоположението си в югоизточната част на архипелага и ниската си надморска височина остров Санта Мария има по-ниска влажност в сравнение с другите острови в автономния регион Азорски острови.

Климатът се счита за сух и умерен, с малки колебания между средната зимна температура (14 °C) и средната лятна температура (22 °C) и средногодишна температура, която варира между 10 °C и 20 °C. От гледна точка на относителната влажност на въздуха, климатът може да се счита за влажен (средногодишна относителна влажност в 09,00 часа между 75 % и 90 %), въпреки че средната относителна влажност е по-ниска, отколкото на другите острови на Азорските острови. Що се отнася до валежите, климатът се класифицира като умерено дъждовен до дъждовен, с повече дъжд през зимата (средногодишни валежи между 500 и 2 000 mm), в зависимост от района.

Преобладаващите ветрове променят посоката си през годината и са по-силни през зимата.

Накратко, остров Санта Мария има свои собствени, много специфични климатични условия, обяснени с местоположението, размера, морфологията и орографията му, които го отличават от останалите Азорски острови. Поради това той е благоприятен за производството на плодове.

Органолептичните характеристики на пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ са тясно свързани с географския район и метода на производство. Съчетанието от климат и разнообразни видове почва и релеф придава на селскостопанските продукти на острова много специфични характеристики, по-специално на „Meloa de Santa Maria“.

Обосновка:

В точка 6 „Елементи, определящи връзката с географската среда“ текстът в точка 3 „Описание на географския район на производство и опаковане“ (местоположение, климат, геология, морфология, релеф и почви) е обобщен в раздел „Природни фактори“, за да се подчертае специфичният характер на географския район и неговата връзка с продукта.

Изменението не засяга единния документ.

13. *Елементи, определящи връзката между продукта и географската среда*

Досегашен текст:

7.1. Характеристики на продукта

Характерните особености на „Meloa de Santa Maria — Açores“, по-специално ароматът и вкусът му, са тясно свързани с географския район и метода на производство. Определените в спецификацията характерни особености са резултат от взаимодействието с растението на комбинация от почвено-климатични и културни фактори, както и на натрупаните познания по отношение на производството на тази култура от фермата до крайния потребител. Тези особености правят пъпеша лесно отличим и ценен от местното население и от редовните потребители и трябва да бъдат подчертани чрез етикетиране и марка за качество, за да могат и останалите потребители да ги разпознават.

Предложено изменение

6.2. ЧОВЕШКИ ФАКТОРИ

Познанията на производителите на острова относно техниките на производство и отглеждане допълва факторите, свързани с природната среда: внасяне на остатъци от фуражни треви в почвата, оформяща резитба (традиционно не се извършва за обикновените пъпеши), добро напояване, умения за разпознаване кога плодът е напълно узрял и строг подбор на плодовете. В резултат на това се получава продукт, който по своя вкус, текстура и аромат се отличава от другите пъпеши и е общопризнат от потребителите другаде на Азорските острови и в континентална Португалия.

Обосновка:

Преформулиране на текста относно натрупаните познания („ноу-хау“) в раздел „Човешки фактори“, като е обоснована връзката между продукта и географската среда.

Изменението не засяга единния документ.

14. *Елементи, определящи връзката между продукта и географската среда*

Досегашен текст:

6.2. Икономически и социални аспекти

До 2000 г. „Meloa de Santa Maria — Açores“ се продава изключително на местния пазар и няма сериозно влияние върху икономиката на острова. С нарастването на репутацията на продукта започва да се появява търсене от страна на големите търговци на съседния остров Сао Мигел.

За да насърчи земеделските производители на Санта Мария да произвеждат повече и по-качествени пъпеши „Meloa de Santa Maria — Açores“, през 2005 г. Съветът за селскостопанско развитие на Санта Мария поема инициативата за популяризиране на специално обучение за производителите — Интегрирано производство и защита на пъпеши (приложение III; член 3).

С увеличаването на производството през годините се появява необходимостта производителите да се организират в кооперация, за да подобрят предлагането на продукта на пазара. Затова през 2006 г. 13 производители създават „AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.“ и се обединяват около проект за подобряване на предлагането на пазара на селскостопански хранителни продукти от Санта Мария, като пъпешът „Meloa de Santa Maria — Açores“ се превръща в техния знаков продукт.

Марката „AZUL“, вдъхновена от зеленината на земята и синевата на морето, което я заобикаля, е пусната на пазара с цел популяризиране на селскостопанските хранителни продукти от Санта Мария, от които „Meloa de Santa Maria — Açores“ е най-известният на пазара на Азорските острови. Популяризирането на даден продукт (или продуктова гама) чрез сертификатна марка е ефективно, при условие че потребителите могат да разпознаят продукта и да разчитат на качеството му. Фактът, че „Meloa de Santa Maria — Açores“ е водещ продукт на марка, представляваща дадена местност, му отрежда видно място на местно, регионално и национално равнище. Представянето се състоя по време на събитието „Ден на отворените врати/Ден на селскостопанските производители“, организирано от Регионалния секретариат по селско и горско стопанство през 2006 г., когато се проведоха и посещения на стопанисваното от SDASMA опитно поле на „Meloa de Santa Maria — Açores“. През следващите години (2007 и 2008 г.) „Meloa de Santa Maria — Açores“ остана знаковият продукт на събитието „Ден на отворените врати/Ден на селскостопанските производители“, като бяха организирани посещения на опитните полета на „Meloa de Santa Maria — Açores“, дегустации на „Meloa de Santa Maria — Açores“ с произход от тези опитни полета и на приготвени с продукта десерти, сервирани на специални обеди (приложения II до IV).

С цел повишаване на популярността на „Meloa de Santa Maria — Açores“ чрез марката „AZUL“, AGROMARIENSECOOP участва в различни кампании, насочени към популяризиране на качествата на този местен продукт от Санта Мария в останалата част на Португалия и по света.

Една от тях се проведе на 28-ия Международен конгрес по градинарство (2010 г.) в Лисабон — специално място за установяване на контакти между професионалисти в областта, където кооперацията AGROMARIENSECOOP представи щанд, посветен на марката „AZUL“, със специален акцент върху „Meloa de Santa Maria — Açores“ и възможността за дегустация на продукта (приложения II до IV).

За да се засили влиянието на марката, през 2010 г. в редица търговски обекти на веригата „Pingo Doce“ в Лисабон се организираха различни промоционални и осведомителни кампании, с които на континента се представи един от продуктите, получени в резултат на благоприятната околна среда на островите, най-вече почвата и климата на остров Санта Мария. Като част от тези промоционални кампании бяха разпространени рекламни/информационни листовки за марката „AZUL“, в които беше отделено специално внимание на „Meloa de Santa Maria — Açores“ (приложения II до IV и приложение VI).

Друго промоционално/информационно събитие беше включено в ралито „Санта Мария“ през 2010 г., където „Meloa de Santa Maria — Açores“ беше представен на брифинга за ралито – един от автомобилите беше украсен с марката „AZUL“, като продуктът „Meloa de Santa Maria — Açores“ беше специално споменат, за да достигне до широка целева аудитория (приложения II до IV).

В момента има 13 производители на „Meloa de Santa Maria — Açores“, двама от които не са членове на Групата на производителите. Групата произвежда средно по 200 тона пъпеши, част от които се изпращат до други острови на Азорските острови, по-конкретно островите Сан Мигел, Пику, Фаял и Терсейра, а други се изпращат до континентална Португалия. Очаква се производството на „Meloa de Santa Maria — Açores“ да се увеличи през следващите години, достигайки 400 тона през следващите четири години.

6.3. КУЛТУРНИ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИ АСПЕКТИ

От създаването на AGROMARIENSECOOP и началото на дейността му се организират събития за популяризиране и повишаване на осведомеността относно „Meloa de Santa Maria — Açores“, като например участие и/или организиране на селскостопански панаири и фестивали на пъпеша като част от големите празненства, провеждани на острова.

От 2004 г. насам *Панаирът на градинарството на остров Санта Мария — Фестивал на пъпешите* е едно от основните социални събития на острова с огромен брой посетители. Изложението на плодове и зеленчуци на това издание на панаира в покритите аркади на кметството на Вила до Порто поставя акцент върху „Meloa de Santa Maria — Açores“. На събитието през 2004 г. се провежда конкурс за десерти с пъпеш „Meloa de Santa Maria — Açores“ за местни обекти от сектора на туризма и хотелиерството, както и семинар, посветен на соковете и гратените с „Meloa de Santa Maria — Açores“, като е поставен акцент върху свързаната с плода кулинарна традиция (приложения II до IV).

От първото издание на Фестивала на пъпеша и след това всяка година през август той е едно от главните празненства на острова, превръщайки се в отправна точка на местно и регионално равнище и подбуждайки различни дейности като информативни беседи (напр. относно маркетинга и продажбата на селскостопански продукти), практически семинари (напр. за бързо хранене, с известния готвач Vitor Sobral през 2005 г.) и състезания за десерти с „Meloa de Santa Maria — Açores“ като основна съставка (приложения II до IV).

По време на Фестивала на пъпешите през 2009 г. Чакал, друг известен готвач, е домакин на семинар за приготвяне на ястия с пъпеши „Meloa de Santa Maria — Açores“, на демонстрация и дегустация на приготвени с тях напитки и аперитиви, както и на състезание за десерти с „Meloa de Santa Maria — Açores“. Същата година, в допълнение към традиционните дейности, е представена книга с рецепти с „Meloa de Santa Maria — Açores“ (приложение V).

Тези дейности за повишаване на осведомеността и популяризиране са отразени в редица статии в местната, регионалната и националната преса (приложения II до IV).

„Meloa de Santa Maria — Açores“ е признат за отделен продукт, свързан с реално производство на Санта Мария, което му придава неговите отличителни характеристики и качества.

Предложено изменение

6.2.2. Социално-икономически и културни аспекти

В миналото продажбите на „Meloa de Santa Maria — Açores“ са били ограничени само до местния пазар. Високата оценка за качествата на продукта обаче довеждат до увеличаване на търсенето от страна на големите търговски оператори на съседния остров Сао Мигел, което се превръща в стимул за увеличаване както на количеството, така и на качеството на произвежданите плодове.

С увеличаването на производството през годините се появява необходимостта производителите да се организират в кооперация, за да подобрят предлагането на продукта на пазара. По тази причина през 2006 г. 13 производители създават „AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.“ и се обединяват около проект за подобряване и предлагане на пазара на селскостопански хранителни продукти от Санта Мария, като пъпешът „Meloa de Santa Maria — Açores“ се превръща в техния звезден продукт.

Част от продукцията се продава на регионално равнище, като се изпраща до Сао Мигел, Пику, Фаял и Терсейра. Друга част се изпраща до континенталната част на Португалия.

От селскостопанските хранителни продукти с произход от Санта Мария „Meloa de Santa Maria — Açores“ е най-търсен на пазара на Азорските острови, което довежда до създаването на различни инициативи за популяризиране и повишаване на осведомеността, целящи да увеличат видимостта и репутацията на продукта, например чрез изтъкването му по време на празненствата на острова, включително на *Festa da Meloa* (Фестивал на пъпеша), ежегоден празник, който се провежда в сезона на основните социални събития на острова.

Предвид значението на тази култура и контекста на селскостопанското производство на острова, както и за да насърчи земеделските производители на Санта Мария да произвеждат повече и по-качествени пъпеши „Meloa de Santa Maria — Açores“, през 2005 г. Съветът за селскостопанско развитие на Санта Мария поема инициативата за популяризиране на специално обучение за производителите — Интегрирано производство и защита на пъпешите.

През годините пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ служат като вдъхновение за различни промоционални и дегустационни дейности, посещения на опитни полета, състезания, семинари и информативни беседи. Тези плодове са широко познати в традиционната местна кухня и е публикувана книга с рецепти, в които те са включени.

Обосновка:

Промяна на заглавието в съответствие с новата структура на спецификацията и преформулиране и обобщение на текста.

Изменението не засяга единния документ.

15. *Контролен орган, удостоверяващ съответствието*

Досегашен текст:

7.4. КОНТРОЛЕН И СЕРТИФИЦИРАЩ ОРГАН

Контролът и сертифицирането на „Meloa de Santa Maria — Açores“ ще се извършват от Контролния и сертифициращ орган (КО), посочен от Групата за управление на ЗГУ и признат за отговарящ на изискванията на стандарт 45011:2001 (относно сертифицирането на продукти), който осъществява дейността си в съответствие със спецификацията за ЗГУ „Meloa de Santa Maria — Açores“. Това гарантира, че от ЗГУ се възползват само пъпешите, произведени в стопанства и предприятия за опаковане, които имат издадени разрешения за тази цел.

Въведената система за контрол се прилага по цялата верига на производство, а „Meloa de Santa Maria — Açores“ се етикетира надлежно чрез поставяне на марка за сертифициране от сертифициращия орган.

Марката за сертифициране трябва да включва следното:

— Meloa de Santa Maria — Açores — IGP;

— наименование на контролния и сертифициращ орган;

— сериен номер (цифров код, с който се проследява продуктът).

Предложено изменение

Заличаване

Обосновка:

Тази информация е актуализирана в точка 4 „Гаранция за географския произход на продукта“ — 4.1 „Система за контрол“.

Изменението не засяга единния документ.

16. *Етикетиране*

Досегашен текст:

5.1. Специфични елементи на етикета с означението ЗГУ

На всяка опаковка на „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да бъде поставен стандартен етикет, съдържащ следната информация:

— Meloa de Santa Maria — Açores — Indicação Geográfica Protegida (IGP);

— наименование на предприятието или наименование и адрес на дружеството на производителя (тази информация може да се появи в баркода, като в този случай не е необходимо да се посочва на етикета);

— произход на продукта: Ilha de Santa Maria — Açores — Португалия;

— търговски характеристики — клас и размер;

— баркод (съдържащ информация, която позволява проследимост на целия процес);

— лого на групата от производители:

— одобрено лого на ЕС за ЗГУ след решението на ЕС.

Името или търговското наименование и адресът на предприятието производител може да бъдат заменени с името на друго образувание, с разрешението на Групата на производителите, при условие че въпросното образувание е отговорно за продукта и го предлага на пазара.

В допълнение към тази информация, независимо от начина на търговско предлагане, специфичното лого на Групата за управление и марката за сертифициране трябва винаги да бъдат поставени върху всеки плод по незаличим начин, защитен от външна намеса.

На следващата илюстрация е показано логото на Групата на производителите.

Предложено изменение

7. СПЕЦИФИЧНИ ПРАВИЛА ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ

Етикетирането позволява продуктът да бъде ясно и незабавно идентифициран от потребителя както в рамките на географския район на производство, така и извън него, като продукт с уникални характеристики, основани на неговия произход.

В допълнение към задължителната информация „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да съдържа следните думи: „Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida“ или „Meloa de Santa Maria — Açores IGP“.

Независимо от начина, по който се предлага за продажба, пъпешът „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да бъде отделно обозначен с това продуктово лого, което може да включва последователно номериране и (посочване на) органа, отговорен за контрола.

Фигура 6 — Лого

Обосновка:

Корекция на задължителната информация за „Meloa de Santa Maria — Açores“, която трябва да бъде поставена върху всеки плод/опаковка, и на използваното лого, за да се гарантира произходът на продукта и той да бъде по-разпознаваем.

Поясняване и опростяване на информацията със заличаване на повтарящия се текст.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Meloa de Santa Maria — Açores“

ЕС №: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Meloa de Santa Maria — Açores“

2. **Държава членка или трета държава**

Португалия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0807 — пъпеши, дини и папаи, пресни

0807 19 — други

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0811 — Плодове и черупкови плодове, неварени или варени във вода или на пара, замразени, дори с прибавка на захар или други подсладители:

0811 90 — други

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Meloa de Santa Maria — Açores“ е пъпеш с мрежеста кора от вида *Cucumis melo L.*

Плодът е с кръгла до овална форма, има подчертано мрежеста кора, която е зеленикава на цвят, когато не е узрял, и зеленикавожълта, когато узрее, много ароматна оранжева вътрешност, която е сладка и сочна, когато узрее.

„Meloa de Santa Maria — Açores“ се откроява с високата си енергийна стойност и значителното съдържание на протеини, липиди и въглехидрати, като е богат на витамин C и на основни минерали като калий, магнезий и калций.

Пъпешите „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да се предлагат на пазара в пресен вид, цели или приготвени (обелени, нарязани или смлени на пулп, пресни или замразени). Пресните цели плодове, в зависимост от теглото им, може да се предлагат на пазара в следните категории по размер:

— размер III (тегло между 500 и 799 g);

— размер II (тегло между 800 и 1 399 g);

— размер I (тегло между 1 400 и 1 600 g).

Плодове с тегло под 500 g или над 1 600 g може да бъдат продавани за по-нататъшна преработка.

3.3. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството, брането, подборът и приготвянето се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Целият плод може да бъде опакован поотделно или в опаковки, съдържащи няколко плода, където плодовете се подреждат на един слой. Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои единствено от плодове от един и същи сорт, с еднакви размер, качество и степен на зрялост. Видимата част от съдържанието на опаковката трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковка.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

В допълнение към задължителната информация „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да съдържа следните думи: „Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida“ или „Meloa de Santa Maria — Açores IGP“.

Независимо от начина, по който се предлага за продажба, пъпешът „Meloa de Santa Maria — Açores“ трябва да бъде отделно обозначен с продуктовото лого, което може да включва последователно номериране и (посочване на) органа, отговорен за контрола.

Лого:



4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район се състои от всички общини на остров Санта Мария от Азорския архипелаг.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на географския район

Санта Мария е единственият от Азорските острови, на който освен общите за всички острови от архипелага образувания от вулканичен произход съществуват също и зони със седиментен произход (варовик). Следователно специфичният характер на този остров изцяло се дължи на вида на почвата: тинесто-глинест, много богат на калий, калций и магнезий, както и всякакви видове микроелементи; съдържанието му на органични вещества е високо, а pH е неутрално.

Поради местоположението си в югоизточната част на архипелага и ниската си надморска височина остров Санта Мария има по-ниска влажност в сравнение с другите острови в автономния регион Азорски острови. Климатът се счита за сух и умерен, с малки колебания между средната зимна температура (14 °C) и средната лятна температура (22 °C) и средногодишна температура, която варира между 10 °C и 20 °C. От гледна точка на относителната влажност на въздуха, климатът се счита за влажен (средногодишна относителна влажност в 09,00 часа между 75 % и 90 %). Що се отнася до валежите, климатът се класифицира като умерено дъждовен до дъждовен (средногодишни валежи между 500 и 2 000 mm), в зависимост от района. Накратко, остров Санта Мария има свои собствени, много специфични климатични условия, обяснени с местоположението, размера, морфологията и орографията му, които го отличават от останалите острови в Азорския архипелаг.

Съчетанието от климат и разнообразни видове почва и релеф придава на селскостопанските продукти на острова много специфични характеристики. Именно това отличава „Meloa de Santa Maria — Açores“ от другите пъпеши. Друг важен фактор е експертният опит на производителите в отглеждането на културата и техниките, които използват, като например внасяне на остатъци от фуражни треви в почвата, оформяща резитба, умения за разпознаване кога плодът е напълно узрял, добро напояване и строг подбор на плодовете. В резултат на това се получава продукт, който по своя вкус, текстура и аромат се отличава от другите пъпеши и е общопризнат от потребителите другаде на Азорските острови и в континентална Португалия.

Островите стават известни с вкусовите качества на местните пъпеши още с донасянето им за първи път на острова. През 1570 г. Gaspar Frutuoso пише: „(…) намират се също и много пъпеши, най-вкусните на целия архипелаг, и дори и най-лошият сред тях има много добър вкус (…)“. И днес островът продължава да е известен с производството на плодове, „като пъпешът е придобил известна популярност“ измежду другите селскостопански продукти (Guido de Monterey, 1981 г., стр. 47).

Специфични характеристики на продукта

Пъпешът „Meloa de Santa Maria — Açores“ се отличава от плодовете от същата категория, произведени другаде, по своите физични, химични и органолептични характеристики. В органолептично отношение вътрешността му се отличава по оранжевия си цвят, крехката си консистенция и сочния си и сладък вкус, когато плодът е зрял, което е много характерно за сортовете, отглеждани на остров Санта Мария. Той може да бъде забелязан веднага по аромата си, дължащ се на отделянето на летливи киселини.

От хранителните свойства, изброени в точка 3.2, трябва да се отбележи високото съдържание на витамин C спрямо средната стойност за обикновените пъпеши, както и фактът, че е богат на минерали, включително калий, магнезий и калций. По отношение на енергийната стойност, „Meloa de Santa Maria — Açores“ има по-високи средни стойности от обикновения пъпеш. Също така съдържа повече протеини, мазнини и въглехидрати. Има по-малко фибри от обикновения пъпеш.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Пъпешите са внесени на остров Санта Мария около XVI век от колонизаторите и продължават да се отглеждат като градинска култура. Описвайки регионалното производство по онова време, когато основните селскостопански продукти на острова са били виното и сладките картофи, Адриано Ферейра (1996 г., стр. 88) предоставя исторически данни за тези земи и техните жители, като посочва, че „остров Санта Мария е бил известен с отличните си пъпеши, които били изнасяни за други острови. И докато сме на темата нека отбележим, че нашите плодове винаги са били добри, въпреки че никога не сме произвеждали големи количества от тях“.

В по-нови времена, през 70-те години на миналия век, завръщащите се от Северна и Южна Америка емигранти започват да отглеждат хибридни сортове пъпеши. Не след дълго местните производители осъзнават, че новите сортове растат много добре и дават висококачествени плодове, в допълнение към отличния им търговски потенциал, и постепенно увеличават производствената си площ. В продължение на почти 20 години усилията са съсредоточени в търсенето на сорта пъпеш, който най-добре се адаптира към почвените и климатични условия на Санта Мария и отговаря на изискванията на островитяните. Избрани са сортовете пъпеши с мрежеста кора.

Специфичните характеристики на „Meloa de Santa Maria — Açores“ — груба кора, сочна оранжева вътрешност, сладък вкус и приятен аромат, се дължат на почвените и климатичните условия на острова и на местните методи на производство. Образуването на летливи киселини при узряването на плода му придава характерния аромат, а специфичните характеристики на местната почва, богата на калий, магнезий, калций и други микроелементи, придават на плода физичните, химичните и хранителните характеристики, описани в точки 3.2 и 5.2.

Към тези фактори се добавят и познанията на производителите по отношение на този плод и на начина на отглеждането му, ще отбележим например, че на остров Санта Мария растителните отпадъци от фуражни бобови култури, наричани „есенни“ (полски боб/жълта лупина) обикновено се добавят в почвата с цел подобряване на плодородието по естествен и специфичен начин. За да се получи оптималното вегетативно развитие, важно е да се извърши подрязването за оформяне на „Meloa de Santa Maria — Açores“; по традиция тази операция не се извършва при обикновените пъпеши. „Meloa de Santa Maria — Açores“ е много податлив на кореново гниене, така че намаляването на водните дажби в периода на брането представлява практика, благоприятстваща качеството на плодовете. Техниките на производство, определянето на степента на зрялост, дейностите по сортирането и ръчната селекция на плодовете по време на брането позволяват да се установят физикохимичните му свойства в сравнение с подобни продукти, отглеждани другаде в Европа.

„Meloa de Santa Maria — Açores“, съхранен от традицията, присъства широко на пазара и е ценен от потребителите, които го отличават от пъпешите с произход от други региони, както по вида, така и по вкуса му. Първоначално той се е продавал само на местния пазар. Репутацията му на плод с отлично качество обаче повишава търсенето от страна на влиятелни търговци от съседния остров Сао Мигел, което се превръща в стимул за увеличаване на продукцията по отношение както на количеството, така и на качеството. Днес този специфичен продукт, чиито характеристики са признати и тясно свързани с географския район на производство — остров Санта Мария в архипелага на Азорските острови.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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