C/2025/4076

22.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4076)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Meloa de Santa Maria – Açores“

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

1. **Název produktu**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Portugalsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova

6. **Zařazení jako standardní změna**

Navrhovaná změna je standardní změnou, neboť nezahrnuje změnu zapsaného označení, nemění souvislosti melounu se zeměpisnou oblastí a neukládá žádná omezení pro uvádění na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

1. *Úvod*

Stávající znění:

Tento dokument, je v souladu s nařízením Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a s nařízením Komise (ES) č. 1898/2006 ze dne 14. prosince 2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006, určen na podporu procesu certifikace produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“ jako produktu s chráněným zeměpisným označením (CHZO), které pomáhá potvrdit jeho jakost a zvýšit tak jeho hodnotu na různých prodejních trzích.

(…)

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jedná se tedy o produkt, který splňuje všechny podmínky nezbytné pro získání ochrany svého zeměpisného názvu „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO.

Navrhovaná změna

Tento dokument stanoví vlastnosti a způsob certifikace produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“ jako produktu s chráněným zeměpisným označením (CHZO), který pomáhá potvrdit jeho jakost a zvýšit tím jeho hodnotu na různých prodejních trzích.

Odůvodnění:

Právní předpisy uvedené v odstavci 1 Úvodu nejsou aktuální. Poslední odstavec byl vypuštěn. Ostatní odstavce zůstávají beze změny.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. *Popis produktu*

Stávající znění:

Označení „Meloa de Santa Maria – Açores“ se uděluje plodům *Cucumis melo L.* ze skupiny *Cantalupenses* a síťovaným odrůdám pěstovaným na ostrově Santa Maria, který je součástí Azorského souostroví, v souladu s pravidly stanovenými v této specifikaci. Plody mají kulatý až oválný tvar, hustě síťovanou kůru zelené barvy v nezralém stavu, která při dozrávání přechází do žlutě zelené. Hmotnost plodu bývá okolo 0,8 kg a jeho průměr 13 cm. Je pro něj charakteristická měkká, velmi aromatická, oranžově zbarvená dužina, která je ve zralém stavu sladká a šťavnatá.

Podle klasifikace potravin pro účely nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 v souladu s přílohou II nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 ze dne 14. prosince 2006 spadá produkt do třídy 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

Navrhovaná změna

Označení „Meloa de Santa Maria – Açores“ se uděluje plodům *Cucumis melo L.* ze skupiny *Cantalupenses* a různým síťovaným odrůdám, které se pěstují v souladu s pravidly stanovenými v této specifikaci a ve vymezené zeměpisné oblasti. Plody mají kulatý až oválný tvar, výraznou síťovanou kůru, která je v nezralém stavu nazelenalá a při dozrávání se mění na zelenožlutou. Jejich průměrná hmotnost je 0,8 kg.

Odůvodnění:

Podle platných právních předpisů je typ produktu zařazen do kombinované nomenklatury, a proto bylo předchozí zařazení vypuštěno. Zbývající informace byly seskupeny do následujících bodů (2.1 Organoleptické vlastnosti; 2.2 Chemické vlastnosti a 2.3 Obchodní úprava). Průměr byl vynechán, jak je vysvětleno v bodě „Obchodní úprava“.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. *Organoleptické vlastnosti*

Stávající znění:

2.6. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

„Meloa de Santa Maria – Açores“ má jedinečné organoleptické vlastnosti, pokud jde o vůni a chuť. Ty jsou velmi příjemné a místními obyvateli a znalci produktu snadno rozpoznatelné.

Za účelem studia organoleptických vlastností „Meloa de Santa Maria – Açores“ byly analyzovány různé organoleptické parametry plodů (tabulka 5): barva, konzistence dužiny, typ kůry, barva, chuť a vůně. Tyto analýzy byly provedeny v laboratoři instrumentální analýzy na katedře zemědělských věd Azorské univerzity.

Tabulka 5 – Organoleptické parametry posuzované u „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Dužina má oranžovou barvu, jemnou konzistenci, sladkou a šťavnatou chuť a je velmi aromatická, což je charakteristickým rysem odrůd, které se na ostrově Santa Maria pěstují. Její typická vůně, která vzniká uvolňováním těkavých kyselin, je typickým rysem, který okamžitě prozradí ovocnou složku.

Tyto vlastnosti melounu, tj. vzhled, chuť, konzistence dužiny a vůně jsou dány přírodními podmínkami ostrova Santa Maria, zejména typem půdy a podnebím, jakož i pěstebními metodami používanými ostrovními producenty.

Produkt „Meloa de Santa Maria – Açores“, který je posvěcen tradicí, je tedy na trhu velmi oblíben a spotřebitelé jej hodnotí lépe než melouny z jiných oblastí, pokud jde o vzhled a chuť.

Navrhovaná změna

„Meloa de Santa Maria – Açores“ má jedinečné organoleptické vlastnosti, pokud jde o vůni a chuť. Ty jsou velmi příjemné a místní obyvatelé a znalci produktu jej snadno rozpoznají.

Dužina má oranžovou barvu a měkkou konzistenci. Má sladkou a šťavnatou chuť a je velmi aromatická. Její typická vůně, která vzniká uvolňováním těkavých kyselin, je charakteristickým rysem, který okamžitě toto ovoce prozradí.

Odůvodnění:

První a třetí odstavec tohoto bodu byly přesunuty do bodu 2.1 Organoleptické vlastnosti a zbývající odstavce byly zrušeny, protože se opakují.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. *Chemické vlastnosti*

Stávající znění:

2.5 FYZIKÁLNÍ, CHEMICKÉ A NUTRIČNÍ VLASTNOSTI

V roce 2004 provedla Rada zemědělského rozvoje ostrova Santa Maria (SDASMA) pokus s odrůdou „Meloa de Santa Maria – Açores“, v jehož rámci zkoumala jakost ovoce v závislosti na nadmořské výšce, v níž bylo pěstováno (tabulka 1).

Analyzovány byly tyto fyzikální a chemické parametry: pH, vlhkost při 70 °C (vakuum), bílkoviny, celkový obsah cukrů, redukující cukry a vitamin C. Tyto analýzy byly provedeny v laboratoři instrumentální analýzy na katedře zemědělských věd Azorské univerzity.

Tabulka 1 – Vlastnosti „Meloa de Santa Maria – Açores“ podle nadmořské výšky.

Bylo zjištěno, že fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti plodů se v závislosti na nadmořské výšce, v níž se melouny na ostrově Santa Maria pěstují, výrazně nemění. Výzkumníci dospěli k závěru, že nadmořská výška nemá na dané vlastnosti přímý vliv.

Další hodnocení, které rada SDADMA provedla, se týkalo jakosti plodů při sklizni ve třech různých okamžicích během sklizňového období (tabulka 2). Tyto analýzy byly provedeny v Inovačním a technologickém institutu Azorských ostrovů (INOVA).

Tabulka 2 – Vlastnosti plodů v závislosti na období sklizně

Bylo zjištěno, že analyzované vlastnosti nevykazují v průběhu sklizně významné změny.

Byly provedeny analýzy různých parametrů s cílem charakterizovat „Meloa de Santa Maria – Açores“ z fyzikálního a chemického hlediska.

V roce 2006 provedlo oddělení pro rozvoj zemědělství na ostrově Santa Maria ve spolupráci s AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Družstvo zemědělských producentů a chovatelů dobytka na ostrově Santa Maria), C.R.L. a s technickou podporou společnosti Codimaco – *Certificação e Qualidade* (Certifikace a jakost) Lda. řadu fyzikálních a chemických analýz vzorků „Meloa de Santa Maria – Açores“, které ukázaly řadu rozdílů ve srovnání s běžnými melouny (tabulka 3).

Tabulka 3 – Nutriční složení „Meloa de Santa Maria – Açores“ ve srovnání s běžnými melouny.

Z hlediska energetické hodnoty má „Meloa de Santa Maria – Açores“ v průměru vyšší energetickou hodnotu než běžný meloun. Má také vyšší hodnoty bílkovin, tuků a sacharidů. Má méně vlákniny než průměrný meloun.

V roce 2007 provedla rada SDASMA další soubor analýz organoleptických parametrů (tabulka 5) a fyzikálních a chemických parametrů vzorků „Meloa de Santa Maria – Açores“ v laboratoři instrumentální analýzy na katedře zemědělských věd Azorské univerzity, které opět prokázaly rozdíl mezi tímto ovocem a běžnými melouny (tabulka 4).

Tabulka 4 – Fyzikální a chemické složení „Meloa de Santa Maria – Açores“ ve srovnání s běžnými melouny.

Mezi nutriční vlastnosti melounu „Meloa de Santa Maria – Açores“ patří vysoký obsah vitaminu C v porovnání s průměrnou hodnotou běžných melounů a také obsah minerálních látek, včetně draslíku, hořčíku a vápníku.

Vzhledem k vysokému obsahu draslíku a vody se „Meloa de Santa Maria – Açores“ doporučuje osobám užívajícím diuretika.

Předložené výsledky ukazují rozdíl mezi „Meloa de Santa Maria – Açores“ a běžnými melouny.

Navrhovaná změna

„Meloa de Santa Maria – Açores“ vyniká vysokou energetickou hodnotou a významným množstvím bílkovin, tuků a sacharidů. Je bohatý na vitamin C a základní minerální látky, jako je draslík, hořčík a vápník.

Odůvodnění:

Fyzikální, chemické a nutriční vlastnosti byly shrnuty a zahrnuty do bodu 2.2 Chemické vlastnosti, přičemž byly ponechány pouze rozlišující parametry.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

5. *Obchodní úprava*

Stávající znění:

5. OBCHODNÍ ÚPRAVA

„Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být při prodeji v čerstvém stavu celý, zdravý (produkty, které se kazí, nebo se zhoršuje jejich jakost, jsou ke konzumaci nevhodné a jsou vyřazeny), čistý, bez viditelných cizích příměsí, parazitů a jimi vyvolaných změn, bez nadměrné vnější vlhkosti, cizích pachů a chutí a musí být dostatečně vyvinutý, aby:

— mohl pokračovat proces zrání, aby se docílilo stupně zralosti odpovídajícího vlastnostem odrůdy;

— snesl přepravu a mohl dozrávat;

— dorazil na místo určení v uspokojivém stavu.

Ovoce určené ke skladování/uvádění na trh by se mělo vybírat v čerstvém stavu. Provádí se třídění podle průměru (nad 10 cm) a rozlišují se následující velikostní skupiny:

— Velikost I: hmotnost mezi 800 a 1 400 g

— Velikost II: hmotnost mezi 600 až 799 g

Ovoce o velikosti nižší nebo vyšší než je velikost přípustná pro třídy I a II a/nebo ovoce, které je deformované, lze mimo jiné použít k průmyslové spotřebě, zejména pro zavařování a výrobu koktejlů.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být vždy balen jednotlivě a/nebo ve vícenásobných baleních, která jsou v závislosti na použití vhodná pro uchování produktu v bezvadném stavu.

Ovoce musí být dodáváno za následujících podmínek:

— Jednotnost: obsah každého balení musí být jednotný a musí v něm být pouze plody stejného původu (tj. ze stejného zemědělského podniku), odrůdy, velikosti a jakosti a stejného stupně zralosti. Viditelná část obsahu balení musí být reprezentativní pro celý obsah.

— Způsob úpravy: „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být v balení uspořádán v jedné vrstvě.

— Balení: „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být zabalen tak, aby byla zajištěna jeho řádná ochrana. Materiály použité uvnitř musí být nové, čisté a takové jakosti, aby se zabránilo vzniku jakýchkoli vnějších či vnitřních poškození produktů. Obal nesmí obsahovat žádná cizorodá tělesa.

— Označování: obal musí být označen v souladu s právním předpisem. Používá se papír nebo tištěné značky s obchodními údaji za předpokladu, že tisk nebo nalepení etikety je vždy provedeno pomocí netoxického (potravinářského) inkoustu nebo lepidla.

Navrhovaná změna

„Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být uváděn na trh čerstvý, vcelku nebo upravený (loupaný, krájený nebo ve formě dužiny, čerstvý nebo zmrazený). Čerstvé celé plody mohou být v závislosti na své hmotnosti uváděny na trh v následujících velikostních kategoriích:

velikost III (hmotnost mezi 500 a 799 g);

velikost II (hmotnost mezi 800 až 1 399 g);

Velikost I (hmotnost mezi 1 400 až 1 600 g).

Ovoce o hmotnosti nižší než 500 g a vyšší než 1 600 g může být prodáváno k dalšímu zpracování.

Odůvodnění:

— Vzhledem ke vzdálenosti ostrova Santa Maria od hlavních trhů je přeprava čerstvého ovoce „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO obtížná, zejména kvůli jeho náchylnosti k rychlé zkáze. Další zpracování produktu (loupání, krájení nebo oddělování dužiny, v čerstvém nebo zmrazeném stavu) umožňuje tato omezení překonat. Tato změna rozšiřuje možnosti využití, přestože další zpracování umožňuje již současná specifikace, čímž zvyšuje hodnotu tohoto místního produktu a podporuje jeho přítomnost na větších a vzdálenějších trzích. Kromě toho je období produkce velmi krátké a v obdobích maximální produkce je tedy zamražení alternativním řešením obtíží spojených s okamžitým odvozem produktu mimo ostrov kvůli omezené dostupnosti námořních a leteckých dopravních spojů.

— Změna povolené velikosti „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO je reakcí na vzrůstající preference na trhu, při níž se velikost upravuje podle poptávky spotřebitelů a zvyšuje se konkurenceschopnost produktu.

— Je třeba poznamenat, že v průběhu let, kdy se „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO produkuje a prodává, se průměr udržel v mezích stanovených pro uvádění na trh. Tato stabilita naznačuje, že průměr již není faktorem s významnou variabilitou, která by odůvodňovala jeho zahrnutí jako kalibračního kritéria. Výběr výhradně podle hmotnosti je dostatečný pro zajištění jednotnosti šarží a zjednodušuje kalibrační procesy, optimalizuje zdroje a zvyšuje efektivitu.

Ovoce o hmotnosti nižší než 500 g nebo vyšší než 1 600 g se stejnými fyzikálními, chemickými a organoleptickými vlastnostmi lze dále upravovat a zpracovávat.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

6. *Botanické a morfologické vlastnosti*

Zrušení bodu 2.3 Botanické vlastnosti a bodu 2.4 Morfologické vlastnosti specifikace, neboť tyto vlastnosti se týkají všech melounů, nikoli konkrétně „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. *Změna vymezené zeměpisné oblasti*

Stávající znění:

3. CHARAKTERISTIKA ZEMĚPISNÉ OBLASTI PRODUKCE A BALENÍ

3.1 POLOHA

(…)

3.2 PODNEBÍ

(…)

3.3 GEOLOGIE, MORFOLOGIE A RELIÉF

(…)

3.4 PŮDY

(…)

Navrhovaná změna

3. ZEMĚPISNÁ OBLAST PRODUKCE

Ostrov Santa Maria, Azory, Portugalsko.

Obrázek 1 – Zeměpisná oblast „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO

Odůvodnění:

Jasně označit oblast produkce produktu, tj. ostrov Santa Maria na Azorských ostrovech.

Informace v bodech 3.1 Poloha, 3.2 Podnebí, 3.3 Geologie, morfologie a reliéf a 3.4 Půdy byly shrnuty a přeřazeny do oddílu 6.3 Přírodní faktory, kam lépe zapadají.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. *Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti*

Stávající znění:

7. Záruka zeměpisného původu produktu

7.1 VLASTNOSTI PRODUKTU

Vlastnosti „Meloa de Santa Maria – Açores“, zejména jeho vůně a chuť, jsou úzce spjaty se zeměpisnou oblastí a metodou produkce. Tyto vlastnosti, definované v této specifikaci, které jsou výsledkem vzájemného působení klimatických, půdních a kulturních faktorů na rostlinu, společně s know-how spojeným s produkcí této plodiny – od zemědělského podniku až po konečného spotřebitele – jsou snadno rozpoznatelné a rozlišitelné místním obyvatelstvem i pravidelnými spotřebiteli a musí být zdůrazněny označením a značkou jakosti, aby je mohli rozpoznat i ostatní spotřebitelé.

7.2 Kontrolní systém

Existence kontrolního systému má zásadní význam pro zajištění toho, aby:

a) chráněné zeměpisné označení „Meloa de Santa Maria – Açores“ mohlo být použito pouze u ovoce získaného ve výše uvedené zeměpisné oblasti a vyprodukovaného v zemědělských podnicích schválených řídící skupinou CHZO.

b) se povolení udělovalo pouze producentům, kteří – kumulativně:

— provozují podniky v zeměpisné oblasti produkce vymezené v bodě 3.1;

— produkují melouny dle popisu v bodě 4;

— podléhají kontrolnímu a certifikačnímu systému stanovenému v tomto dokumentu – Kontrolní a certifikační orgán – Technická certifikační a kontrolní komise;

— písemně se zavázali k dodržování ustanovení tohoto dokumentu.

Povolení podle předchozího pododstavce je podmíněno předchozím ověřením podmínek produkce a vlastnostmi konečného produktu, které na žádost řídicí skupiny CHZO provede subjekt uznaný jako kontrolní a certifikační orgán.

7.3 Sledovatelnost

Budou zavedeny postupy, které umožní kdykoli během produkce, uchovávání nebo v místě prodeje zjistit přesný původ produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“ a podmínky, za nichž byl vyprodukován.

Systém sledovatelnosti je následující:

a) dotčené zemědělské podniky jsou registrovány řídící skupinou s uvedením plochy a stávajících odrůd melounů;

b) melouny sklizené v každém podniku jsou dodávány do skladovacích/zpracovatelských jednotek, které jsou rovněž registrovány u řídící skupiny a řádně schváleny;

c) skladovací/zpracovatelské závody vedou záznamy prokazující místo určení přijatých produktů;

d) balení konečného produktu je registrováno a označeno v souladu s bodem 5.1;

e) produkt je možné sledovat podle sériového čísla záruky a čárového kódu na každém balení.

Všechny tyto postupy musí být v souladu s platnými právními předpisy.

Navrhovaná změna

4. ZÁRUKA ZEMĚPISNÉHO PŮVODU PRODUKTU

7.1. VYPUŠTĚNÍ

4.1 KONTROLNÍ SYSTÉM

Kontrolní systém zajistí, aby:

a) chráněné zeměpisné označení „Meloa de Santa Maria – Açores“ mohlo být použito pouze u ovoce získaného ve výše uvedené zeměpisné oblasti a vyprodukované ve schválených a kontrolovaných podnicích.

b) se povolení udělovalo pouze producentům, kteří – kumulativně:

— provozují podniky v zeměpisné oblasti produkce vymezené v bodě 3;

— produkují melouny dle popisu v bodě 5;

— podléhají kontrolnímu systému;

— písemně se zavázali k dodržování ustanovení tohoto dokumentu.

Ověřování souladu se specifikací produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“ provádí příslušný orgán odpovědný za úřední kontroly zeměpisných označení v autonomní oblasti Azory nebo kontrolní orgán, který tento orgán těmito úkoly pověří.

4.2 SLEDOVATELNOST

Systém sledovatelnosti zajišťuje, že v každém okamžiku, počínaje produkcí až po uvedení na trh, lze zjistit přesný původ produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“ a způsob jeho produkce. Z toho vyplývá, že:

a) zemědělské podniky musí vést záznamy o pěstovaných odrůdách melounů, pěstebních plochách, metodách produkce atd.;

b) melouny sklizené v každém podniku se dodávají do schválených třídicích a balicích závodů, které podléhají kontrolnímu systému;

c) tyto podniky vedou záznamy o původu a místě určení přijatých produktů;

d) obal konečného produktu je registrován a označen v souladu s bodem 7;

e) každý plod a balené produkty jsou opatřeny logem produktu.

Odůvodnění:

Zpřesnění, zjednodušení a shrnutí informací se zrušením některých částí textu a opakujících se informací.

Text v bodě 7.4 – Kontrolní a certifikační orgán byl doplněn a aktualizován.

Povinnost používat logo produktu se vztahuje i na balené produkty, aby se spotřebitelům poskytla záruka.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. *Popis metody produkce*

Stávající znění:

4. POPIS METODY ZÍSKÁVÁNÍ PRODUKTU „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Cucurbitaceae (*tykvovité*) jsou typické rostliny teplého a suchého podnebí. Stejně jako všechny *tykvovité* rostliny jsou melouny citlivé na mráz a odolné vůči teplu, pokud jsou plody dobře chráněny před přímým slunečním zářením svými listy.

Průměrné minimální měsíční teploty nesmí být nižší než 15 °C, protože by to zpomalilo růst rostlin a opozdilo dozrávání plodů. Během vegetačního období se teplota může pohybovat v rozmezí od 12 °C do 34 °C, přičemž optimální teplota pro kvetení a počáteční růst plodů se pohybuje v rozmezí 18 až 23 °C, zatímco pro dozrávání plodů je vyšší, a to mezi 20 a 30 °C. Jak je tedy vysvětleno v předchozí kapitole, ostrov Santa Maria má pro pěstování melounů vynikající podmínky.

Navrhovaná změna

5. POPIS METODY ZÍSKÁVÁNÍ PRODUKTU „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Vypuštění

Odůvodnění:

Odstranění obecných informací, které nejsou pro daný produkt specifické.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

10. *Popis metody produkce*

Stávající znění:

4.1. PŘÍPRAVA PŮDY

4.2. HNOJENÍ

4.3. SLOŽENÍ ZEMINY

4.4. VÝSEV A PŘESAZOVÁNÍ

(…) Druhou možností je přímý výsev s použitím izolačních materiálů a „tunelů“, které urychlují růst plodin a chrání je před větrem a mořskou mlhou. Využití „tunelů“ je dobrou alternativou pro urychlení růstu.

(…)

4.5. ZEMĚDĚLSKÉ POSTUPY

4.6. ZAVLAŽOVÁNÍ

4.7. ŠKŮDCI A CHOROBY

4.8. ROTACE

4.9. SKLIZEŇ

4.12. REZIDUA PESTICIDŮ

Navrhovaná změna

5.1. PŘÍPRAVA PŮDY

5.2. HNOJENÍ

5.3. SLOŽENÍ ZEMINY

5.4. VÝSEV A PŘESAZOVÁNÍ

(…) Druhý případ přímého výsevu je rovněž hospodárnější alternativou. V obou případech umožňuje použití izolace a „tunelů“ urychlit růst a chránit plodiny před větrem a mořskou mlhou.

(…)

5.5. ZEMĚDĚLSKÉ POSTUPY

5.6. ZAVLAŽOVÁNÍ

5.7. ŠKŮDCI A CHOROBY

5.8. ROTACE

5.9. SKLIZEŇ

4.12. Vypuštěno

Odůvodnění:

Objasnění možnosti použití izolační fólie a „tunelů“ pro výsev a přesazování za účelem ochrany rostlin v případě, že by teplotní podmínky, vítr a mořská mlha mohly mít škodlivý účinek.

Ostatní body byly přečíslovány podle nové struktury specifikace a bod 4.12 byl vypuštěn z důvodu obecnosti. Body 4.10 – Uchovávání a 4.11 – Balení bylo odůvodněno výše.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

11. *Popis metody produkce*

Stávající znění:

4.10 KONZERVACE

(…)

Navrhovaná změna

5.10 KONZERVACE

(…)

K prodloužení trvanlivosti „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO (po sklizni) je povoleno používat konzervační přípravky, jako je např. dezinfekce stopky a ochrana slupky.

Odůvodnění:

Do části „Konzervace“ v kapitole Popis metody produkce byl doplněn odstavec, který umožňuje použití produktů na ochranu plodů po sklizni, neboť „Meloa de Santa Maria – Açores“ je velmi citlivým a rychle se kazícím ovocem. Používání těchto produktů prodlužuje trvanlivost produktu, aniž by se změnily jeho organoleptické, fyzikální a chemické vlastnosti, což je výhodné jak pro producenty, tak spotřebitele.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

Stávající znění:

4.11 Balení

Produkt „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být balen ve vymezené zeměpisné oblasti v obalech vhodných pro uchování produktu v bezvadném stavu, které zaručují jeho pravost tím, že zajistí, aby se nemíchal s jinými podobnými produkty.

Výběr a balení se provádí v oblasti původu, v podnicích schválených skupinou producentů a podléhá kontrole a certifikaci prováděné Technickou certifikační a kontrolní komisí, což umožňuje zajistit plnou sledovatelnost produktu, chránit spotřebitele a nabízet jim produkt, který je autenticky vyprodukován a připraven v místě původu.

Tato opatření jsou odůvodněná nejen z hlediska hospodárnosti, ale také z hlediska účinnosti a účelnosti kontroly jakosti („Meloa de Santa Maria – Açores“ je produkt, který je velmi citlivý na manipulaci/přepravu a snadno se poškodí, což ohrožuje jak jeho uchovávání, tak jakost a dobré jméno produktu) a sledovatelnosti. Cílem je chránit jakost a pravost produktu ve prospěch producentů i spotřebitelů.

Spotřebitelé, kteří si kupují produkt označený CHZO, si mohou být jisti, že produkt je autentický a má všechny specifické fyzikální, chemické a senzorické vlastnosti, na což mají právo, když se rozhodnou si ho koupit.

5. Obchodní úprava

(…)

„Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být vždy balen jednotlivě a/nebo ve vícenásobných baleních, která jsou v závislosti na použití vhodná pro uchování produktu v bezvadném stavu.

Ovoce musí být dodáváno za následujících podmínek:

Jednotnost: obsah každého balení musí být jednotný a musí v něm být pouze plody stejného původu (tj. ze stejného zemědělského podniku), odrůdy, velikosti a jakosti a stejného stupně zralosti. Viditelná část obsahu balení musí být reprezentativní pro celý obsah. (…)

Navrhovaná změna

5.11 BALENÍ

Produkt „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být balen ve vymezené zeměpisné oblasti v obalech vhodných pro uchování produktu v bezvadném stavu, které zaručují jeho pravost tím, že zajistí, aby se nemíchal s jinými podobnými produkty.

Výběr a balení se provádí v podnicích podléhajících kontrolnímu systému, které se nacházejí v zeměpisné oblasti produkce.

Celé ovoce může být baleno jednotlivě nebo ve vícenásobných baleních, uspořádané v jedné vrstvě. Obsah každého balení musí být jednotný a musí v něm být pouze plody stejného původu odrůdy, téže jakosti a stejného stupně zralosti. Viditelná část obsahu balení musí být reprezentativní pro celý obsah.

Odůvodnění:

Zpřesnění, zjednodušení a shrnutí informací vzhledem k tomu, že některé informace o obalech již byly uvedeny v bodě 5 – Obchodní úprava.

Produkt se řídí přísným systémem sledovatelnosti, který zaručuje pravost, jakost a bezpečnost potravin od zemědělského podniku až po konečného spotřebitele v souladu se stanovenými pravidly. Vzhledem k tomu, že všichni producenti produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“ dodržují stejné normy produkce, které jsou stanoveny ve specifikaci, není již nutné, aby obsah každého vícenásobného balení měl stejný původ (podnik).

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

12. *Prvky, které dokládají souvislost mezi produktem a zeměpisným prostředím*

Stávající znění:

3. Popis zeměpisné oblasti produkce a balení

3.1. Poloha

3.2. Podnebí

3.3. Geologie, morfologie a reliéf

3.4. Půdy

Navrhovaná změna

6.1 PŘÍRODNÍ FAKTORY

Azorské souostroví se nachází v Atlantském oceánu a sestává z devíti ostrovů, včetně ostrova Santa Maria na samém jihu, kde se pěstuje „Meloa de Santa Maria – Açores“.

V porovnání s ostatními ostrovy Azorského souostroví je Santa Maria jediným ostrovem, na němž se kromě sopečných útvarů, které se nacházejí i na ostatních ostrovech, vyskytují i oblasti sedimentárního původu (vápence).

Specifický charakter ostrova je tedy zcela spojen s typem půdy: jílovitá hlína, velmi bohatá na draslík, vápník a hořčík a na všechny ostatní mikroživiny;

Obsahuje vysoký podíl organické hmoty a její pH je neutrální.

Půda na ostrově je tvořena převážně andosoly, které pocházejí ze sopečných materiálů a mají dobrou schopnost zadržovat vodu. Mezi tyto půdní typy patří litozemě a tzv. „barro“, mollisoly a „pardacento“ (šedohnědé půdy). Hlubší a dobře provzdušněné půdy typu „barro“ a „pardacento“, které převažují v jižních a jihozápadních oblastech ostrova, jsou pro pěstování ovoce obzvláště vhodné.

Co se týče terénu, ostrov je tvořen prakticky rovinatou částí na západě a oblastí na východě, která je poměrně kopcovitá. Celkem 85 % ostrova (82,5 km²) leží v nadmořské výšce pod 300 m.

Vzhledem ke své poloze na jihovýchodě souostroví a své nízké nadmořské výšce vykazuje ostrov Santa Maria nižší úrovně vlhkosti vzduchu než zbývající ostrovy autonomní oblasti Azory.

Podnebí je suché a mírné s nevelkým rozdílem mezi průměrnou teplotou v zimě (14 °C) a v létě (22 °C), přičemž průměrná roční teplota se pohybuje mezi 10° a 20 °C. Z hlediska relativní vlhkosti vzduchu lze podnebí považovat za vlhké (průměrná roční relativní vlhkost vzduchu v 9 hodin ráno se pohybuje mezi 75 % a 90 %), přestože průměrná relativní vlhkost je nižší než na ostatních Azorských ostrovech. Co se týče srážek, lze oblast v závislosti na jednotlivých územích charakterizovat jako mírně deštivou až deštivou, s vyšším množstvím srážek v zimě (průměrně ročně naprší 500 až 2 000 mm srážek), v závislosti na oblasti.

Převládající větry mění během roku směr a v zimě jsou silnější.

Vcelku lze říci, že na ostrově Santa Maria panují velice jedinečné klimatické podmínky, jež lze přičíst jeho poloze, rozloze, morfologii a charakteru krajiny a jimiž se odlišuje od ostatních Azorských ostrovů. To je příznivé pro produkci ovoce.

Organoleptické vlastnosti „Meloa de Santa Maria – Açores“ úzce souvisejí se zeměpisnou oblastí a metodou produkce. Kombinace podnebí a rozmanitých půdních typů a reliéfu dává zemědělským produktům ostrova velmi specifické vlastnosti, zejména odrůdě Meloa de Santa Maria.

Odůvodnění:

V bodě 6 – Prvky určující souvislost se zeměpisným prostředím byl text v bodě 3 – Popis zeměpisné oblasti produkce a balení (poloha, podnebí, geologie, morfologie, reliéf a půda) shrnut do části „Přírodní faktory“, aby se zdůraznila specifičnost zeměpisné oblasti a její souvislost s produktem.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

13. *Prvky, které dokládají souvislost mezi produktem a zeměpisným prostředím*

Stávající znění:

7.1 Vlastnosti produktu

Vlastnosti „Meloa de Santa Maria – Açores“, zejména jeho vůně a chuť, jsou úzce spjaty se zeměpisnou oblastí a metodou produkce. Tyto vlastnosti, definované v této specifikaci, které jsou výsledkem vzájemného působení klimatických, půdních a kulturních faktorů na rostlinu, společně s know-how spojeným s produkcí této plodiny – od zemědělského podniku až po konečného spotřebitele – jsou snadno rozpoznatelné a rozlišitelné místním obyvatelstvem i pravidelnými spotřebiteli a musí být zdůrazněny označením a značkou jakosti, aby je mohli rozpoznat i ostatní spotřebitelé.

Navrhovaná změna

6.2 LIDSKÉ FAKTORY

Know-how ostrovních producentů, pokud jde o metody produkce a pěstování, doplňuje faktory spojené s přírodním prostředím: zapravení zbytků pícnin do půdy, tvarování prořezáváním (které se u běžných melounů obvykle neprovádí), správné zavlažování, rozpoznání okamžiku dokonalé zralosti plodů a důkladný výběr plodů. Díky zmíněným technikám vyroste produkt, jenž se svou chutí, konzistencí a vůní odlišuje od ostatních produktů téhož druhu a který je obecně uznávaný spotřebiteli z ostatních ostrovů Azorského souostroví i pevninského Portugalska.

Odůvodnění:

Reorganizace textu o „know-how“ v části o lidských faktorech s odůvodněním souvislosti mezi produktem a zeměpisným prostředím.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

14. *Prvky, které dokládají souvislost mezi produktem a zeměpisným prostředím*

Stávající znění:

6.2 Hospodářské a sociální aspekty

Až do roku 2000 se produkt „Meloa de Santa Maria – Açores“ prodával výhradně na místním trhu a neměl významný vliv na hospodářství ostrova. Se zlepšující se pověstí se po produktu začala objevovat poptávka ze strany velkoprodejců na sousedním ostrově São Miguel.

S cílem podpořit zemědělské producenty v oblasti Santa Maria, aby produkovali „Meloa de Santa Maria – Açores“ ve větším množství a vyšší jakosti, se v roce 2005 Rada zemědělského rozvoje ostrova Santa Maria ujala iniciativy na podporu speciálního školení pro producenty Integrovaná produkce a ochrana melounů (příloha III; Článek 3).

S nárůstem produkce v průběhu let vyvstala potřeba, aby se producenti sdružovali do družstev a zlepšili tak uvádění nově zavedeného produktu na trh. Proto se v roce 2006 spojilo 13 producentů a založilo družstvo AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., spolu s projektem na zlepšení a uvádění na trh zemědělsko-potravinářských produktů z ostrova Santa Maria, jehož hlavním produktem je „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Značka AZUL, inspirovaná zelení země a modří moře, které ho obklopuje, byla zavedena s cílem propagovat zemědělsko-potravinářské produkty ostrova Santa Maria, z nichž je na azorském trhu nejznámější „Meloa de Santa Maria – Açores“. Komerční rozvoj produktu nebo souboru produktů prostřednictvím značky funguje na základě toho, že spotřebitelé umějí výrobek rozpoznat a mohou se spolehnout na jeho jakost. Tím, že je „Meloa de Santa Maria – Açores“ hlavním produktem značky, která reprezentuje určitou oblast, získává značka na význačnosti na místní, regionální i celostátní úrovni. Zahájení se uskutečnilo v rámci akce „Den otevřených dveří / Den zemědělců“, kterou v roce 2006 podpořil regionální sekretariát pro zemědělství a lesnictví a v rámci níž byla rovněž propagována návštěva testovací laboratoře pro „Meloa de Santa Maria – Açores“, kterou provozuje rada SDASMA. V následujících letech (2007 a 2008) zůstal „Meloa de Santa Maria – Açores“ věhlasným produktem na „Dni otevřených dveří / Dni zemědělců, kdy se konaly návštěvy testovací laboratoře „Meloa de Santa Maria – Açores“, organizované ochutnávky „Meloa de Santa Maria – Açores“ pocházejících z této testovací laboratoře a dezertů na bázi tohoto produktu, které se podávají při zvláštních obědech (přílohy II až IV).

S cílem zviditelnit „Meloa de Santa Maria – Açores“ se družstvo AGROMARIENSECOOP prostřednictvím značky AZUL zúčastnilo různých kampaní zaměřených na propagaci jakosti tohoto místního produktu z ostrova Santa Maria v ostatních částech Portugalska i na mezinárodní úrovni.

Jeden z nich se uskutečnil na 28. mezinárodním zahradnickém kongresu (2010) v Lisabonu, který je určen pro navazování kontaktů mezi odborníky v oboru a kde mělo družstvo AGROMARIENSECOOP stánek věnovaný značce AZUL se zvláštním zaměřením na „Meloa de Santa Maria – Açores“ a možností tento produkt ochutnat (přílohy II až IV).

Aby se zvýšil vliv značky, byly v roce 2010 v řadě lisabonských prodejen Pingo Doce uspořádány různé propagační a osvětové kampaně, které na pevninu přinesly jeden z produktů, které těží z příznivého životního prostředí ostrovů, zejména z půdy a podnebí ostrova Santa Maria. V rámci těchto propagačních kampaní byly distribuovány reklamní/informační letáky značky AZUL, které „Meloa de Santa Maria – Açores“ vyzdvihovaly (přílohy II až IV a příloha VI).

Další propagační/osvětová akce byla uspořádána v rámci Rally Santa Maria v roce 2010, kde byl produkt „Meloa de Santa Maria – Açores“ propagován na briefingu samotného rallye – kdy jeden z vozů byl ozdoben značkou AZUL se zvláštní zmínkou o produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“, která na něj cíleně upozorňovala, aby oslovila širokou cílovou skupinu (přílohy II až IV).

V současné době existuje 13 producentů „Meloa de Santa Maria – Açores“, z nichž dva nejsou členy seskupení producentů. Skupina vyprodukuje v průměru 200 tun melounů, z nichž část putuje na ostatní Azorské ostrovy, zejména na ostrovy S. Miguel, Pico, Faial a Terceira, a část do pevninského Portugalska. Očekává se, že produkce „Meloa de Santa Maria – Açores“ se v následujících letech zvýší a během příštích čtyř let dosáhne 400 tun.

6.3 KULTURNÍ A GASTRONOMICKÉ ASPEKTY

Od založení a zahájení činnosti družstva AGROMARIENSECOOP se pořádají akce na podporu a zvýšení povědomí o „Meloa de Santa Maria – Açores“, jako je účast na zemědělských veletrzích a melounových slavnostech a/nebo jejich organizace v rámci hlavních slavností, které se na ostrově konají.

Od roku 2004 je *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* jednou z hlavních společenských událostí na ostrově, na kterou za vítá velké množství návštěvníků. Výstava ovoce a zeleniny na tomto ročníku veletrhu v křížové chodbě radnice ve Vila do Porto se zaměřila na „Meloa de Santa Maria – Açores“ zvláštní pozornost. V roce 2004 se konala soutěž o nejlepší dezert z melounu „Meloa de Santa Maria – Açores“ pro místní pohostinská zařízení a workshop věnovaný šťávám a zapékaným pokrmům z „Meloa de Santa Maria – Açores“, která položila důraz na kulinářskou tradici spojenou s tímto ovocem (přílohy II až IV).

Od prvního ročníku, který se koná každoročně v srpnu, je Melounová slavnost jednou z hlavních slavností ostrova, která se stala styčným bodem na místní a regionální úrovni a inspirovala pořádání různých akcí, jako jsou informační přednášky (např. o marketingu a prodeji zemědělských produktů), praktické workshopy (např. o rychlém občerstvení s kuchařem Vitorem Sobralem – v roce 2005) a soutěže o nejlepší dezert s hlavní ingrediencí „Meloa de Santa Maria – Açores“ (přílohy II až IV).

Chakall, další slavný šéfkuchař, uspořádal v roce 2009 na Melounové slavnosti workshop o přípravě pokrmů z „Meloa de Santa Maria – Açores“, ukázku a ochutnávku nápojů a aperitivů z něj a soutěž o nejlepší dezert z „Meloa de Santa Maria – Açores“. Kromě tradičních počinů byla letos vydána i kniha receptů z „Meloa de Santa Maria – Açores“ (příloha V).

Tyto osvětové a propagační aktivity byly podnětem pro různé články v místním, regionálním i celostátním tisku (přílohy II až IV).

„Meloa de Santa Maria – Açores“ je uznáván jako zvláštní produkt spojený s produkcí, která skutečně probíhá na ostrově Santa Maria, což mu dodává oceňované vlastnosti a jakostní parametry.

Navrhovaná změna

6.2.2 Sociálně-hospodářské a kulturní aspekty

Prodej produktu Meloa de Santa Maria – Açores se dříve omezoval na místní trh. Avšak pověst o vynikající jakosti produktu způsobila nárůst poptávky od velkých obchodníků ze sousedního ostrova São Miguel, což bylo podnětem ke zvýšení množství a zlepšení jakosti vyprodukovaného ovoce.

S nárůstem produkce v průběhu let vyvstala potřeba, aby se producenti sdružovali do družstev a zlepšili tak uvádění nově zavedeného produktu na trh; V roce 2006 se tak spojilo 13 družstev a založily svaz družstev AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., a zavedly projekt na zlepšení a uvádění na trh zemědělsko-potravinářských produktů z ostrova Santa Maria, jehož hlavním produktem je „Meloa de Santa Maria – Açores".

Část produkce se prodává na regionální úrovni, a to na ostrovech São Miguel, Pico, Faial a Terceira; další část se odesílá do pevninského Portugalska.

Mezi zemědělsko-potravinářskými produkty na ostrově Santa Maria má „Meloa de Santa Maria – Açores" na azorském trhu přední postavení, což vedlo k rozvoji nejrůznějších propagačních a osvětových iniciativ s cílem zvýšit viditelnost a pověst tohoto produktu, například vyzdvižení tohoto produktu v rámci slavností pořádaných na ostrově, včetně *Festa da Meloa* (Melounová slavnost), což je každoroční slavnost, která se koná v období významných společenských událostí na ostrově.

Vzhledem k významu této plodiny v souvislosti se zemědělskou produkcí na ostrově a s cílem podpořit zemědělské producenty na ostrově Santa Maria, aby „Meloa de Santa Maria – Açores" produkovali ve větším množství a vyšší jakosti, vyvinula v roce 2005 Rada zemědělského rozvoje ostrova Santa Maria iniciativu na podporu speciálního vzdělávání producentů – Integrovaná produkce melounů a ochrana.

V průběhu let se „Meloa de Santa Maria – Açores" stala také zdrojem inspirace pro různé propagační a degustační aktivity, návštěvy testovacích laboratoří, soutěže, workshopy a informační přednášky. Jedná se o ovoce, které je v místní tradiční kuchyni velmi známé, a byla vydána kniha receptů, které jsou na něm založeny.

Odůvodnění:

Změna názvu v souladu s novou strukturou specifikace a reorganizace a shrnutí textu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

15. *Kontrola shody Inspekční orgán*

Stávající znění:

7.4 KONTROLNÍ A CERTIFIKAČNÍ ORGÁN

Kontrolu a certifikaci produktu „Meloa de Santa Maria – Açores" provádí kontrolní a certifikační orgán určený řídící skupinou CHZO a uznaný jako orgán splňující požadavky normy 45011:2001 (týkající se certifikace produktů), který vykonává svou činnost v souladu se specifikací pro „Meloa de Santa Maria – Açores" CHZO. Tím je zajištěno, že CHZO lze používat pouze u melounů vyprodukovaných v zemědělských podnicích a balírnách, které jsou k tomuto účelu schváleny.

Zavedený kontrolní systém se uplatňuje v celém výrobním řetězci a produkt „Meloa de Santa Maria – Açores" je řádně označen certifikační značkou certifikačního orgánu.

Certifikační značka musí obsahovat následující údaje:

— Meloa de Santa Maria — Açores – CHZO;

— Logo kontrolního a certifikačního orgánu;

— Sériové číslo (číslovaný kód umožňující produkt sledovat).

Navrhovaná změna

Vypuštění

Odůvodnění:

Tato informace byla aktualizována v bodě 4 – Záruka zeměpisného původu produktu – 4.1 Kontrolní systém.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

16. *Označování*

Stávající znění:

5.1 Specifické prvky označování s označením CHZO

Každé balení produktu „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být opatřeno standardizovanou etiketou s těmito údaji:

— Výraz chráněné zeměpisné označení (CHZO) Meloa de Santa Maria — Açores“;

— Obchodní název nebo název společnosti a adresa producenta (může být uveden v čárovém kódu, v takovém případě není nutné jej uvádět na etiketě);

— Původ produktu: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugalsko;

— Obchodní specifikace – třída a velikost;

— Čárový kód (s informacemi zajišťujícími sledovatelnost v průběhu celého procesu);

— Logo skupiny producentů:

— Schválené logo EU pro CHZO na základě rozhodnutí EU.

Název nebo obchodní jméno a adresa producenta mohou být se souhlasem skupiny producentů nahrazeny názvem jiného subjektu, pokud je tento subjekt za produkt odpovědný a uvádí jej na trh.

Kromě těchto informací musí být bez ohledu na formu obchodní úpravy na každém plodu vždy nesmazatelně a způsobem odolným proti manipulaci umístěno zvláštní logo řídící skupiny a certifikační značka.

Na následujícím obrázku je znázorněno logo skupiny producentů.

Navrhovaná změna

7. ZVLÁŠTNÍ PRVKY V OZNAČOVÁNÍ

Označení umožňuje, aby spotřebitel v zeměpisné oblasti produkce i mimo ni jasně a okamžitě identifikoval produkt s jedinečnými vlastnostmi na základě jeho původu.

Kromě zákonem stanovených údajů musí být označení „Meloa de Santa Maria – Açores“ opatřeno následující textací: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ nebo „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Produkt „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být bez ohledu na to, jakým způsobem je nabízen k prodeji, individuálně označen tímto logem, které může obsahovat pořadové číslo a subjekt (údaj o subjektu), který je odpovědný za kontrolu.

Obrázek 6 – logo

Odůvodnění:

Oprava povinných údajů o „Meloa de Santa Maria – Açores“, které musí být uvedeny na každém plodu/obalu, a loga, které se má používat, aby byl zaručen původ produktu a aby byl lépe rozpoznatelný.

Zpřehlednění a zjednodušení informací a vypuštění opakujícího se textu.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Meloa de Santa Maria – Açores“

EU č.: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0807 Melouny (včetně melounů vodních) a papáje, čerstvé

0807 19 – Ostatní

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0811 – Ovoce a ořechy, nevařené nebo vařené v páře nebo ve vodě, zmrazené, též s možným přídavkem cukru, popřípadě jiných sladidel:

0811 90 – Ostatní

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Označení se vztahuje na produkt „Meloa de Santa Maria — Açores“ – plody *Cucumis melo L.* patřící do skupiny cantalupensis a do variety reticulatus.

Plody se vyznačují kulatým až oválným tvarem, hustě síťovanou kůrou zelené barvy v nezralém stavu, jež přechází do žlutě zelené v době zralosti, aromatickou a ve zralém stavu šťavnatou dužinou oranžové barvy s měkkou konzistencí a sladkou chutí.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ vyniká vysokou energetickou hodnotou a významným množstvím bílkovin, tuků a sacharidů. Je bohatý na vitamin C a základní minerální látky, jako je draslík, hořčík a vápník.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být uváděn na trh čerstvý, vcelku nebo upravený (loupaný, krájený nebo ve formě dužiny, čerstvý nebo zmrazený). Čerstvé celé plody mohou být v závislosti na své hmotnosti uváděny na trh v následujících velikostních kategoriích:

— velikost III (hmotnost mezi 500 a 799 g);

— velikost II (hmotnost mezi 800 až 1 399 g);

— velikost I (hmotnost mezi 1 400 až 1 600 g).

Ovoce o hmotnosti nižší než 500 g a vyšší než 1 600 g může být prodáváno k dalšímu zpracování.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

–

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Produkce, sklizeň, výběr a příprava probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Celé ovoce může být baleno jednotlivě nebo ve vícenásobných baleních, uspořádané v jedné vrstvě. Obsah každého balení musí být jednotný a musí v něm být pouze plody stejného původu odrůdy, téže jakosti a stejného stupně zralosti. Viditelná část obsahu balení musí být reprezentativní pro celý obsah.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě zákonem stanovených údajů musí být označení „Meloa de Santa Maria – Açores“ opatřeno následující textací: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ nebo „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Produkt „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí být bez ohledu na způsob prodeje označen logem produktu, které může obsahovat pořadové číslo a subjekt (údaj o subjektu), který je odpovědný za kontrolu.

Logo:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezenou zeměpisnou oblast tvoří katastry všech obcí ostrova Santa Maria v Azorském souostroví.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

V porovnání s ostatními ostrovy Azorského souostroví je Santa Maria jediným ostrovem, na němž se kromě sopečných útvarů, které se nacházejí i na ostatních ostrovech, vyskytují i oblasti sedimentárního původu (vápence). Specifičnost tohoto ostrova je tedy zcela odvozena od typu půdy: jílovitá hlína, velmi bohatá na draslík, vápník a hořčík a na všechny ostatní mikroživiny; Obsahuje vysoký podíl organické hmoty a její pH je neutrální.

Vzhledem ke své poloze na jihovýchodě souostroví a své nízké nadmořské výšce vykazuje ostrov Santa Maria nižší úrovně vlhkosti vzduchu než zbývající ostrovy autonomní oblasti Azory. Podnebí je suché a mírné s nevelkým rozdílem mezi průměrnou teplotou v zimě (14 °C) a v létě (22 °C), přičemž průměrná roční teplota se pohybuje mezi 10° a 20 °C. Pokud jde o relativní vlhkost vzduchu, jedná se o vlhké podnebí (průměrná roční relativní vlhkost měřená v 9 hodin ráno dosahuje hodnot 75 až 90 %). Co se týče srážek, lze oblast v závislosti na jednotlivých územích charakterizovat jako mírně deštivou až deštivou (průměrně ročně naprší 500 až 2 000 mm srážek). Vcelku lze říci, že na ostrově Santa Maria panují velice jedinečné klimatické podmínky, jež lze přičíst jeho umístění, rozloze, morfologii a charakteru krajiny a jimiž se odlišuje od ostatních ostrovů Azorského souostroví.

Klimatické vlastnosti spolu s různými půdními typy a reliéfem ostrova Santa Maria dávají zemědělským produktům pocházejícím z ostrova velmi specifické vlastnosti, jimiž se vyznačuje i produkt „Meloa de Santa Maria — Açores“ a které jej odlišují od jiných odrůd melounu. Tyto faktory doplňuje know-how producentů z ostrova týkající se techniky produkce a metod pěstování, jako např. vpravování rostlinných zbytků z krmných luskovin do půdy, tvarování prořezáváním, určení ideální zralosti, patřičné zalévání a přísný výběr plodů. Díky zmíněným technikám je vypěstován produkt, jenž se svou chutí, konzistencí a vůní odlišuje od ostatních produktů téhož druhu a který je obecně uznávaný spotřebiteli z ostatních ostrovů Azorského souostroví i kontinentálního Portugalska.

Ostrovy jsou známé chutí místních melounů již od doby, kdy se na ostrově začaly pěstovat. V roce 1570 Gaspar Frutuoso prohlásil: „(…) je zde také spousta melounů, jsou to melouny na těchto ostrovech nejlepší a nenaleznete mezi nimi takový, ať by byl jakkoli špatný, který by nechutnal velmi dobře (…)“. V současné době je produkce tohoto ovoce stále oceňována, neboť mezi zemědělskými produkty z ostrova Santa Maria „si meloun získal dobrou pověst“ (Guido de Monterey, 1981, s. 47).

Specifičnost produktu

Produkt „Meloa de Santa Maria — Açores“ se od ostatního ovoce téže kategorie produkovaného na jiných místech odlišuje svými fyzikálně chemickými a organoleptickými vlastnostmi. Z organoleptického hlediska vyniká dužina svým oranžovým zabarvením, měkkou konzistencí, sladkou chutí a šťavnatostí ve zralém stavu, což je jedna z velmi typických vlastností odrůd pěstovaných na ostrově Santa Maria. Snadno jej poznáme podle vůně těkavých kyselin, jež nás okamžitě upozorní, že se toto ovoce nachází někde poblíž.

Z nutričních vlastností uvedených v bodu 3.2 je třeba vyzdvihnout vysoký obsah vitaminu C, jenž je vyšší, než jsou průměrné hodnoty u běžného melounu, jakož i vysoký obsah minerálů, a to zejména draslíku, hořčíku a vápníku. Energetické hodnoty produktu „Meloa de Santa Maria — Açores“ jsou v průměru vyšší než u běžného melounu. Vykazuje rovněž vyšší hodnoty bílkovin, tuků a sacharidů. Má nižší obsah vlákniny než běžný meloun.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Pěstování melounů na ostrově Santa Maria zavedli zhruba v 16. století noví osadníci a po mnoho let se udrželo v podobě „pěstování na zahrádce“ („cultura de quintal“). Ve svém popisu regionální produkce v této době, kdy převládala produkce vína a sladkých brambor, přináší Adriano Ferreira (1996, s. 88) vzpomínky lidí z oblasti a uvádí, že „melouny z ostrova Santa Maria byly tak věhlasné a velmi dobré, že se určitě vyvážely na jiné ostrovy. A když už o tom mluvíme, budiž řečeno, že naše ovoce bylo vždy dobré, ačkoli jsme ho nikdy nepěstovali ve velkých množstvích.“

V poměrně nedávné době, konkrétně v sedmdesátých letech, začali zavádět navracející se vystěhovalci z Ameriky hybridní odrůdy melounu. Místní producenti si rychle všimli, že tyto nové odrůdy kromě svého značného komerčního potenciálu velmi dobře rostou a jsou kvalitní, a tak postupně rozšiřovali svou oblast produkce. Tak se po téměř dvacet let testovala a šlechtila odrůda melounu, jež se lépe přizpůsobila půdním a klimatickým podmínkám ostrova Santa Maria a požadavkům jeho obyvatel. Odrůdy, jež z výše uvedeného snažení vyšly vítězně, náležejí do variety *reticulatus* a patří do skupiny *cantalupensis*.

Specifické vlastnosti produktu „Meloa de Santa Maria — Açores“, tj. hrubá slupka, šťavnatá dužina oranžové barvy, sladká chuť a příjemná vůně, vyplývají z půdních a klimatických podmínek na ostrově a z místních metod produkce. Uvolňování těkavých kyselin, což je vlastnost související se zráním plodu a jíž vděčíme za vůni, která se z něj šíří, jakož i specifičnosti půdy na ostrově Santa Maria, jež je bohatá na draslík, hořčík, vápník a všechny druhy mikroživin, dodávají plodu fyzikálně chemické a nutriční vlastnosti popsané v bodech 3.2 a 5.2.

Tyto faktory ještě doplňují znalosti producentů o tomto ovoci a o způsobu jeho produkce, přičemž je zdůrazněna skutečnost, že se do půdy na ostrově Santa Maria obvykle vpravují rostlinné zbytky z krmných luskovin – tzv. *Outonos* (fazole „favica“ / lupina žlutá), jež přirozeným a velmi jedinečným způsobem zvyšují úrodnost. Pro lepší vegetativní vývoj je důležité rostliny melounu „Meloa de Santa Maria — Açores“ prořezávat. Tento úkon se u „běžného melounu“ tradičně neprovádí. Rostlina melounu „Meloa de Santa Maria — Açores“ často trpí uhníváním kořenů, a tudíž je pro jakost plodů v době sklizně prospěšné menší množství vody. Díky technikám pěstování, fázím zrání, třídění podle velikosti a ručnímu výběru plodů vyniknou oproti jiným podobným produktům pěstovaným v jiných oblastech Evropy jeho fyzikálně-chemické vlastnosti.

Produkt „Meloa de Santa Maria — Açores“, jenž si na základě tradice získal dobrou pověst, je na trhu široce zastoupen a oblíben spotřebiteli, kteří jej od melounů z jiných oblastí rozlišují jak podle jeho vzhledu, tak podle chuti. Původně se prodával pouze na místním trhu. Avšak pověst o vynikající jakosti produktu způsobila nárůst poptávky od velkých obchodníků ze sousedního ostrova São Miguel, což bylo podnětem ke zvýšení množství a zlepšení jakosti vyprodukovaného ovoce. Dnes se jedná o jedinečný produkt, uznávaný pro své vlastnosti, jež jsou úzce spjaty se zeměpisnou oblastí produkce, tj. ostrovem Santa Maria na Azorském souostroví.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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