C/2025/4076

22.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4076)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Meloa de Santa Maria – Açores«

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Meloa de Santa Maria – Açores«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☒ landbrugsprodukter

☐ vine

☐ spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Portugal

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (generaldirektoratet for landbrug og udvikling af landdistrikter)

6. **Klassificering som standardændring**

Den foreslåede ændring svarer til en standardændring, da den ikke omfatter ændringer af betegnelsen, ikke ændrer melonens tilknytning til det geografiske område og ikke begrænser markedsføringen.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Indledning*

Nuværende ordlyd

Dette dokument har i overensstemmelse med Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer og Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 af 14. december 2006 om gennemførelsesbestemmelser til ovennævnte forordning til formål at støtte processen for certificering af »Meloa de Santa Maria – Açores« som et produkt med en beskyttet geografisk betegnelse (BGB) med henblik på at attestere dets kvalitet og følgelig øge dets værdi på de forskellige bestemmelsesmarkeder.

[...]

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dette produkt opfylder derfor alle de betingelser, der er nødvendige for at opnå beskyttelse af den geografiske betegnelse »Meloa de Santa Maria – Açores BGB«.

Foreslåede ændringer

Dette dokument indeholder en detaljeret beskrivelse af egenskaberne ved og fremstillingsmetoden for »Meloa de Santa Maria – Açores« som et produkt med en beskyttet geografisk betegnelse (BGB) med henblik på at påvise dets kvalitet og dermed øge dets værdi på de forskellige bestemmelsesmarkeder.

Begrundelse

Den lovgivning, der er nævnt i punkt 1 i indledningen, er forældet. Sidste stykke udgår. De øvrige stykker bibeholdes.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

2. *Beskrivelse af produktet*

Nuværende ordlyd

Betegnelsen »Meloa de Santa Maria – Açores« henviser til frugter af *Cucumis melo* L., der tilhører gruppen *cantalupensis* (kantalupmelon) og sorterne med netmønster, der produceres på øen Santa Maria i øgruppen Azorerne i overensstemmelse med bestemmelserne i denne produktspecifikation. Disse frugter har en rund til oval form, en skal med et karakteristisk netmønster, som først er grønlig og derefter gulgrøn, en vægt på 0,8 kg, en diameter på 13 cm i gennemsnit og et orangefarvet, blødt, meget velduftende, sødt og saftigt frugtkød, når de er modne.

Ifølge den klassificering af fødevarer, der er fastsat i henhold til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 i henhold til bilag II til Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 af 14. december 2006, henhører produktet under klasse 1.6. »Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet«.

Foreslåede ændringer

Betegnelsen »Meloa de Santa Maria – Açores« henviser til frugterne af *Cucumis melo* L., der tilhører gruppen *cantalupensis* (kantalupmelon) og sorterne med netmønster, og som produceres i overensstemmelse med reglerne i denne produktspecifikation og i det afgrænsede geografiske område. Disse frugter har en rund til oval form, en skal med et karakteristisk netmønster, som først er grønlig og derefter gulgrøn, og en vægt på 0,8 kg, når de er modne.

Begrundelse

I henhold til gældende lovgivning klassificeres denne produkttype i den kombinerede nomenklatur. Den tidligere klassificering udgår derfor. De øvrige oplysninger er grupperet under følgende punkt (2.1. »Organoleptiske egenskaber«, 2.2. »Kemiske egenskaber« og 2.3. »Præsentationsform«). Diameteren nævnes ikke længere af de grunde, der er anført i punktet om præsentationsform.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Organoleptiske egenskaber*

Nuværende ordlyd

2.6. ORGANOLEPTISKE EGENSKABER

»Meloa de Santa Maria – Açores« har unikke organoleptiske egenskaber, herunder en meget behagelig smag og aroma, som er let genkendelig for regionens indbyggere og tilhængere af produktet.

Forskellige organoleptiske parametre for »Meloa de Santa Maria – Açores« er blevet analyseret med henblik på at undersøge frugtens organoleptiske egenskaber (tabel 5). Disse analyser omfattede melonens farve, smag og lugt, frugtkødets tekstur og farve samt skaltypen. De blev udført i det institutionelle analyselaboratorium ved afdelingen for landbrugsvidenskab ved Azorernes universitet.

Tabel 5 – Evaluering af organoleptiske parametre for »Meloa de Santa Maria – Açores«.

Frugtkødet er kendetegnet ved sin orange farve, dets bløde tekstur, dets søde og saftige smag, med en markant duft, hvilket er meget karakteristisk for de sorter, der dyrkes på øen Santa Maria Frugten er umiddelbart genkendelig ved sin typiske aroma, der opstår ved frigivelse af flygtige syrer.

Melonens særlige egenskaber (udseende, smag, tekstur og aroma) skyldes de naturlige forhold på øen Santa Maria, navnlig med hensyn til jordbunds- og klimaforholdene samt øens producenters produktionsteknikker og knowhow.

»Meloa de Santa Maria – Açores«, der er et traditionelt produkt, er således vidt udbredt på markedet og foretrækkes af forbrugerne, for hvem det både med hensyn til udseende og smag skiller sig ud fra meloner fra andre regioner.

Foreslåede ændringer

»Meloa de Santa Maria – Açores« har unikke organoleptiske egenskaber, hvilket navnlig resulterer i en meget behagelig smag og aroma, som gør den til en let genkendelig melon for regionens indbyggere og tilhængere af produktet.

Det meget velduftende orangefarvet frugtkød har en blød tekstur og en sød og saftig smag. Frugten kan umiddelbart spores ved sin typiske aroma, der opstår ved frigivelse af flygtige syrer.

Begrundelse

Stk. 1 og 3 i dette punkt er flyttet til punkt 2.1. »Organoleptiske egenskaber«. De øvrige stykker udgår for at undgå gentagelser.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Kemiske egenskaber*

Nuværende ordlyd

2.5 FYSISK-KEMISKE OG ERNÆRINGSMÆSSIGE EGENSKABER

I 2004 undersøgte Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria (landbrugsudviklingstjenesten på øen Santa Maria, herefter »SDASMA«) kvaliteten af »Meloa de Santa Maria – Açores« i forhold til produktionsmarkernes højde i forbindelse med et forsøg (tabel 1).

Følgende fysisk-kemiske parametre blev analyseret: pH, vandindhold ved 70 °C (vakuum), proteiner, totalt sukkerindhold, reducerende sukker og vitamin C. Disse analyser blev udført af det institutionelle analyselaboratorium ved afdelingen for landbrugsvidenskab ved Azorernes universitet.

Tabel 1 – Egenskaberne ved »Meloa de Santa Maria – Açores« efter højde over havet.

Undersøgelsen viste, at frugtens fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber ikke ændrer sig væsentligt afhængigt af de højder, hvor markerne ligger på øen Santa Maria, og at højden derfor ikke har nogen direkte indflydelse på de pågældende egenskaber.

En anden evaluering foretaget af SDASMA havde til formål at analysere frugtens kvalitet på tre forskellige tidspunkter under høsten (tabel 2). Disse analyser blev udført på Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores (Azorernes institut for teknologisk innovation, INOVA).

Tabel 2 – Frugtens egenskaber i forhold til høsttidspunktet.

I evalueringen konkluderedes det, at de analyserede egenskaber ikke udviste betydelige udsving i høstperioden.

Med henblik på at foretage den fysisk-kemiske karakterisering af »Meloa de Santa Maria – Açores« blev forskellige parametre analyseret.

I 2006 gennemførte SDASMA i partnerskab med AGROMARIENSECOOP C.R.L – Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria og med teknisk støtte fra Codimaco Lda., et certificerings- og kvalitetsorgan, en række fysisk-kemiske analyser af »Meloa de Santa Maria – Açores«-stikprøverne, som afslørede adskillige forskelle i forhold til almindelige meloner (tabel 3).

Tabel 3 – Ernæringsmæssig sammensætning af »Meloa de Santa Maria – Açores« og den almindelige melon.

De gennemsnitlige energiværdier for »Meloa de Santa Maria – Açores« er højere end for almindelige meloner. Den er også rigere på protein, fedt og kulhydrater. Fiberindholdet er imidlertid lavere end for almindelige meloner.

I 2007 gennemførte SDASMA en ny række analyser af de organoleptiske (tabel 5) og fysisk-kemiske parametre for »Meloa de Santa Maria – Açores«-stikprøverne i det institutionelle analyselaboratorium ved afdelingen for landbrugsvidenskab ved Azorernes universitet. Disse analyser bekræftede dette produkts specificitet sammenlignet med almindelige meloner (tabel 4).

Tabel 4 – Fysisk-kemisk sammensætning af »Meloa de Santa Maria – Açores« og af den almindelige melon.

Blandt de ernæringsmæssige egenskaber ved »Meloa de Santa Maria – Açores« er det værd at fremhæve dens høje indhold af C-vitamin sammenlignet med almindelige meloner, og at den er rig på mineraler, herunder kalium, magnesium og calcium.

På grund af sit høje indhold af kalium og vand anbefales »Meloa de Santa Maria – Açores« til personer, der gennemgår diuretisk behandling.

De fremlagte resultater fremhæver forskellene mellem »Meloa de Santa Maria – Açores« og den almindelige melon.

Foreslåede ændringer

»Meloa de Santa Maria – Açores« er kendetegnet ved høje energiværdier og store mængder protein, fedt og kulhydrater samt dens høje indhold af C-vitamin og essentielle mineraler såsom kalium, magnesium og calcium.

Begrundelse

De fysisk-kemiske og ernæringsmæssige egenskaber er sammenfattet og medtaget i punkt 2.2, hvor kun de særlige parametre bevares.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Præsentationsform*

Nuværende ordlyd

5. PRÆSENTATIONSFORM

For at kunne markedsføres i frisk tilstand skal »Meloa de Santa Maria – Açores« være hel og sund (produkter med spor af råd eller forringelse, der gør dem uegnede til konsum, skal fjernes), ren, fri for synlige fremmedlegemer, parasitter og fejl forårsaget af disse, unormal ydre fugtighed, lugt eller mærkelig smag. Frugterne skal også være på et udviklingstrin, der er tilstrækkeligt til, at de kan:

— fortsætte modningsprocessen, således at de kan nå den modningsgrad, der er hensigtsmæssig for de forskellige sorter

— tåle transport og håndtering

— nå frem til bestemmelsesstedet under tilfredsstillende forhold.

De frugter, der oplagres og markedsføres friske, bør udvælges. Størrelsessortering efter diameter foretages for kun at udvælge frugter med en diameter på over 10 cm, som derefter underkastes størrelsessortering efter vægt, inden de inddeles i to kategorier:

— størrelse I: vægt mellem 800 og 1 400 g

— størrelse II: vægt mellem 600 og 799 g.

Frugter med en størrelse under eller over de tilladte størrelsesgrænser for disse to kategorier eller med vækstproblemer er bestemt til industrielt forbrug, navnlig til fremstilling af marmelade eller saft.

»Meloa de Santa Maria – Açores« emballeres enkeltvis eller sammen i pakker, der er egnet til brug, og som gør det muligt at emballere produktet i perfekt tilstand.

Frugterne skal frembydes til salg under følgende forhold.

— Ensartethed: Indholdet af hver pakning skal være ensartet, hvilket betyder, at frugterne skal være af samme oprindelse (bedrift), sort, størrelse og kvalitet og have samme modningsgrad. Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

— Præsentation: »Meloa de Santa Maria – Açores« skal være anbragt på en velordnet måde i et enkelt lag.

— Emballering: Emballeringen af »Meloa de Santa Maria – Açores« skal sikre, at produktet er tilstrækkeligt beskyttet. Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produkterne. Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer.

— Mærkning: Mærkning på emballagen er obligatorisk i overensstemmelse med lovbestemmelserne. Der bør anvendes papir eller trykte varemærker med handelsmæssige oplysninger, forudsat at mærket trykkes eller anbringes med giftfri blæk eller klæbemiddel (til fødevarer).

Foreslåede ændringer

»Meloa de Santa Maria – Açores« markedsføres hel, frisk eller tilberedt (skrællet, udskåret eller moset, frisk eller frossen). Hele friske frugter kan markedsføres efter deres vægt i følgende kategorier:

størrelse III (vægt mellem 500 og 799 g)

størrelse II (vægt mellem 800 og 1 399 g)

størrelse I (vægt mellem 1 400 og 1 600 g)

Ud over disse grænser tillades også frugter, der vejer under 500 g eller over 1 600 g, til tilberedning og forarbejdning.

Begrundelse

— I betragtning af afstanden mellem øen Santa Maria og de vigtigste bestemmelsesmarkeder giver den friske transport af »Meloa de Santa Maria – Açores« anledning til visse problemer, navnlig på grund af frugtens letfordærvelige karakter. Tilberedningen af produktet (skrællet, udskåret eller moset, friskt eller frossent) gør det muligt at overvinde disse vanskeligheder. Denne tilpasning gør det muligt at diversificere anvendelsesmulighederne, selv om der allerede er muligheder for tilberedning ifølge den nuværende produktspecifikation. Ændringen gør det muligt at øge værdien af det lokale produkt og fremme dets tilstedeværelse på større og mere fjerntliggende markeder. Produktionsvinduet er desuden meget kort, og frysning er en løsning, når produktionen er på sit højeste for at overvinde problemet med hurtigt at transportere produktet væk fra øen på grund af de begrænsninger, der er forbundet med sø- og lufttransport.

— Tilpasningen af størrelsen af »Meloa de Santa Maria – Açores« følger tendensen på markedet og bidrager således til at imødekomme forbrugernes efterspørgsel og øge produktets konkurrenceevne.

— Det bemærkes, at diameteren af »Meloa de Santa Maria – Açores« i sine produktions- og markedsføringssår altid har holdt sig inden for de grænser, der er fastsat for markedsføringen. Denne stabilitet indikerer, at diameteren ikke længere er en væsentlig variabilitetsfaktor. Det er derfor ikke berettiget at medtage dette i størrelseskriterierne. Sortering efter vægt er tilstrækkelig til at sikre ensartethed i partierne og gør det muligt at forenkle størrelsessorteringen, optimere ressourcerne og forbedre processens samlede effektivitet.

Frugter med en størrelse på under 500 g og over 1 600 g med samme fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber kan anvendes til tilberedning og forarbejdning.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Botaniske og morfologiske egenskaber*

Sletning af punkt 2.3 »Botaniske egenskaber« og punkt 2.4 »Morfologiske egenskaber« i produktspecifikationen, da de nævnte egenskaber vedrører alle meloner og ikke er specifikke for den beskyttede geografiske betegnelse »Meloa de Santa Maria – Açores«.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Udvidelse af det afgrænsede geografiske område*

Nuværende ordlyd

3. KARAKTERISERING AF DET GEOGRAFISKE PRODUKTIONS- OG EMBALLERINGSOMRÅDE

3.1. GEOGRAFISK BELIGGENHED

[...]

3.2. KLIMA

[...]

3.3. GEOLOGI, MORFOLOGI OG TERRÆN

[...]

3.4. JORDBUND

[...]

Foreslåede ændringer

3. GEOGRAFISK PRODUKTIONSOMRÅDE

Øen Santa Maria, øgruppen Azorerne, Portugal.

Figur 1 – Geografisk produktionsområde for »Meloa de Santa Maria – Açores BGB«

Begrundelse

Formålet er klart at definere produktionsområdet for melonen, som er øen Santa Maria på Azorerne.

Oplysningerne i punkt 3.1 »Geografisk beliggenhed«, 3.2 »Klima«, 3.3 »Geologi, morfologi og terræn« og 3.4 »Jordbund« er sammenfattet og flyttet til afsnit 6.3 »Naturlige faktorer« for at skabe større klarhed.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Bevis for, at produktet har oprindelse i det bestemte geografiske område*

Nuværende ordlyd

7. Garanti for produktets geografiske oprindelse

7.1. PRODUKTETS EGENSKABER

Egenskaberne ved »Meloa de Santa Maria – Açores«, navnlig med hensyn til aromaer og smag, er tæt knyttet til det geografiske produktionsområde og produktionsmetoden. Disse egenskaber, som defineret i denne produktspecifikation, skyldes virkningerne af klimatiske, jordbundsmæssige og kulturelle faktorer på plantagerne samt den knowhow, der er forbundet med produktionen af produktet, fra såning til salg til den endelige forbruger. Hvis de let kan opfattes og genkendes af befolkningen i regionen og af dem, der er vant til at købe produktet, bør de adskilles ved hjælp af særlig mærkning og et certificeringsmærke for at gøre det muligt for andre forbrugere at genkende dem.

7.2. Kontrolsystem

Der skal være indført et kontrolsystem for at sikre:

a) at kun frugter produceret i ovennævnte geografiske område på bedrifter, der er godkendt af BGB-forvaltningsgruppen, kan opnå den beskyttede geografiske betegnelse »Meloa de Santa Maria – Açores«

b) at tilladelsen gives udelukkende til producenter:

— hvis bedrifter ligger i det geografiske produktionsområde, der er omhandlet i punkt 3.1

— som opfylder de kriterier for tilberedning, der er fastsat i punkt 4

— som underkaster sig det kontrol- og certificeringssystem, der er omhandlet i dette dokument, under overskriften »Kontrol- og certificeringsorgan – Det tekniske udvalg for certificering og kontrol«

— som skriftligt forpligter sig til at overholde bestemmelserne i dette dokument.

Den tilladelse, der er omhandlet i det foregående afsnit, er betinget af, at det organ, der er anerkendt som kontrol- og certificeringsorgan på anmodning af BGB-forvaltningsgruppen, foretager en forudgående kontrol af produktionsbetingelserne og af slutproduktets egenskaber.

7.3. Sporbarhed

Der vil blive indført procedurer, der gør det muligt til enhver tid i produktions-, konserverings- og markedsføringsfaserne at vide nøjagtigt, hvor »Meloa de Santa Maria – Açores« stammer fra, og under hvilke forhold den er blevet produceret.

Sporbarhedssystemet skal følge følgende procedurer:

a) landbrugsbedrifterne registreres af forvaltningsgruppen med angivelse af arealet og de eksisterende melonsorter

b) de meloner, der høstes på hver bedrift, leveres til lager- eller forarbejdningsenheder, der er registreret i forvaltningsgruppen og behørigt godkendt

c) der findes registre i lager- og forarbejdningsenheder til attestering af de modtagne produkters bestemmelsessted

d) det endelige produkts emballage registreres og mærkes i overensstemmelse med punkt 5.1

e) certificeringsmærkets serienummer og stregkoden for hver pakning skal gøre det muligt at spore produktet.

Alle disse procedurer skal være i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Foreslåede ændringer

4. GARANTI FOR PRODUKTETS GEOGRAFISKE OPRINDELSE

7.1. – UDELADELSE

4.1. KONTROLSYSTEM

Kontrolsystemet sikrer:

a) at kun frugter, der er produceret i ovennævnte geografiske område på godkendte og kontrollerede bedrifter, kan opnå den beskyttede geografiske betegnelse »Meloa de Santa Maria – Açores«

b) at godkendelse udelukkende gives til producenter:

— hvis bedrifter ligger i det geografiske produktionsområde, der er omhandlet i punkt 3

— som opfylder de kriterier for tilberedning, der er fastsat i punkt 5

— som underkaster sig kontrolsystemet

— som skriftligt forpligter sig til at overholde bestemmelserne i dette dokument.

Verifikationen af overholdelsen af produktspecifikationen for »Meloa de Santa Maria – Açores« foretages af den kompetente myndighed, der er ansvarlig for offentlig kontrol af geografiske betegnelser i den selvstyrende region Azorerne, eller af det kontrolorgan, der er bemyndiget hertil.

4.2. SPORBARHED

Sporbarhedssystemet sikrer til enhver tid fra produktion til markedsføring den nøjagtige oprindelse af »Meloa de Santa Maria – Açores« og de betingelser, hvorunder den blev fremstillet. Således sikres, at:

a) landbrugsbedrifterne har fortegnelser, der viser melonsorten, de dyrkede arealer, produktionsmetoden osv.

b) meloner, der høstes på hver bedrift, leveres til godkendte sorterings- og emballeringsenheder, der er omfattet af kontrolordningen

c) disse enheder har fortegnelser over de modtagne produkters oprindelse og bestemmelsessted

d) det endelige produkts emballage er registreret og mærket i overensstemmelse med punkt 7

e) der anbringes et logo på hver frugt og på færdigpakkede produkter.

Begrundelse

Formålet er at præcisere, forenkle og sammenfatte oplysningerne ved at gøre teksten kortere og undgå gentagelser.

Teksten til punkt 7.4 »Kontrol- og certificeringsorgan« er medtaget og ajourført.

Logoet gælder også for færdigpakkede produkter for at styrke forbrugernes garanti.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Beskrivelse af fremstillingsmetoden*

Nuværende ordlyd

4. BESKRIVELSE AF FREMSTILLINGSMETODEN FOR »MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES«

Frugter af græskarfamilien er planter, der er typiske for varmt og tørt klima. Ligesom alle andre frugter af græskarfamilien er melon følsom over for frost og varmebestandig, forudsat at frugten er godt beskyttet af bladene mod direkte påvirkning fra sollys.

De månedlige minimumstemperaturer må ikke være under 15 °C, da de under dette niveau medfører et fald i plantens vækshastighed og en forsinket modning af frugten. I vækstsæsonen kan temperaturen variere fra 12 °C til 34 °C med den optimale temperatur for frugtens blomstring og frøsætning mellem 18 og 23 °C, mens den optimale temperatur for frugtens modning er højere, nemlig mellem 20 °C og 30 °C. Som forklaret i det foregående kapitel har øen Santa Maria således optimale betingelser for dyrkning af meloner.

Foreslåede ændringer

5. BESKRIVELSE AF FREMSTILLINGSMETODEN »MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES«

Udeladelse

Begrundelse

Formålet er at fjerne disse generelle oplysninger, der ikke er specifikke for produktet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

10. *Beskrivelse af fremstillingsmetoden*

Nuværende ordlyd

4.1. KLARGØRING AF JORDEN

4.2. GØDSKNING

4.3. TILDÆKNING AF STIKLINGER

4.4. SÅNING OG UDPLANTNING

[...] Det andet tilfælde af direkte såning er også mulig ved anvendelse af varmedække og anvendelse af tunneler ved at træffe foregribende foranstaltninger og beskytte afgrøden mod vind og havgus. Anvendelsen af tunneler er en god løsning med hensyn til at træffe foregribende foranstaltninger for afgrøden.

[...]

4.5. AFGRØDEPLEJE

4.6. KUNSTVANDING

4.7. SKADEGØRERE OG SYGDOMME

4.8. ROTATIONER

4.9. HØST

4.12. PESTICIDRESTER

Foreslåede ændringer

5.1. KLARGØRING AF JORDEN

5.2. GØDSKNING

5.3. TILDÆKNING AF STIKLINGER

5.4. SÅNING OG UDPLANTNING

[...] Det andet tilfælde af direkte såning er et mere økonomisk alternativ. I begge tilfælde gør anvendelsen af varmedække og tunneler det muligt at træffe foregribende foranstaltninger og beskytte afgrøden mod vinde og havgus

[...]

5.5. AFGRØDEPLEJE

5.6. KUNSTVANDING

5.7. SKADEGØRERE OG SYGDOMME

5.8. ROTATIONER

5.9. HØST

4.12. Udeladelse

Begrundelse

Formålet er at præcisere muligheden for at anvende varmedække og tunneler til såning og udplantning til plantebeskyttelsesformål, hvis det konstateres, at temperaturforhold, vindhastighed og havgus kan påvirke dyrkningen negativt.

De øvrige punkter er blevet omnummereret i overensstemmelse med produktspecifikationens nye struktur, og punkt 4.12 udgår på grund af dets generelle karakter. Ændringen til punkt 4.10 »Konservering« og punkt 4.11 »Emballage« er begrundet nedenfor.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

11. *Beskrivelse af fremstillingsmetoden*

Nuværende ordlyd

4.10. KONSERVERING

[...]

Foreslåede ændringer

5.10. KONSERVERING

[...]

For at forlænge holdbarheden af »Meloa de Santa Maria – Açores BGB« (efter høst) er det tilladt at anvende produkter til konservering af frugterne, f.eks. til desinfektion af stilken og beskyttelse af skallen.

Begrundelse

Der tilføjes et stykke i punktet »Konservering« under overskriften »Beskrivelse af fremstillingsmetoden« for at tillade anvendelse af produkter, der skal beskytte frugterne efter høsten, da »Meloa de Santa Maria – Açores« er en yderst følsom og letfordærvelig frugt. Anvendelsen af disse produkter forlænger deres levetid og ændrer ikke de organoleptiske, fysiske eller kemiske egenskaber, hvilket er til gavn for både producenter og forbrugere.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

Nuværende ordlyd

4.11. Emballering

»Meloa de Santa Maria – Açores« skal pakkes i det afgrænsede geografiske område i emballage, der er egnet til at holde produktet i perfekt stand, for at sikre dets ægthed ved at sørge for, at det ikke blandes med andre lignende produkter.

Udvælgelsen og emballeringen finder sted i oprindelsesregionen, i virksomheder, der er godkendt af producentsammenslutningen, og som kontrolleres og certificeres af Comissão Técnica de Certificação e Controlo (det tekniske udvalg for certificering og kontrol), som sikrer fuld sporbarhed af produktet med henblik på at beskytte forbrugerne og tilbyde dem et produkt, der reelt dyrkes og tilberedes i deres oprindelsesregion.

Disse foranstaltninger er ikke kun begrundet i reduktionen af produktionsomkostningerne, men også i effektiviteten af kvalitetskontrollen (»Meloa de Santa Maria – Açores« er et produkt, der er yderst følsomt over for håndtering og transport og let udvikler nekroser, hvilket forringer produktets konservering, kvalitet og image) og sporbarheden af produktionen. De har til formål at undgå tab af kvalitet og ægthed af »Meloa de Santa Maria – Açores« for at varetage både producenternes og forbrugernes interesser.

Forbrugere, der køber et BGB-mærket produkt, garanteres, at produktet er ægte og har alle de fysiske, kemiske og sensoriske egenskaber, som er særegne for netop dette produkt. I sidste ende er det et spørgsmål om at respektere forbrugerens synspunkt og rettigheder, når der træffes en købsbeslutning.

5. Præsentationsform

[...]

»Meloa de Santa Maria – Açores« pakkes altid i individuel emballage eller bakker, der er egnet til dette formål, og som gør det muligt at holde produktet i perfekt stand.

Frugterne skal frembydes til salg under følgende forhold.

Ensartethed: Hver emballage skal have et ensartet indhold, dvs. kun frugter af samme oprindelse (fra samme bedrift), sort, størrelse, kvalitet og modningsgrad. Den synlige del af emballagens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet. [...]

Foreslåede ændringer

5.11. EMBALLERING

»Meloa de Santa Maria – Açores« skal pakkes i det afgrænsede geografiske område i emballage, der er egnet til at holde produktet i perfekt stand, for at sikre dets ægthed ved at sørge for, at det ikke blandes med andre lignende produkter.

Udvælgelsen og emballeringen foretages i anlæg, der er omfattet af kontrolordningen, og som er beliggende i det geografiske produktionsområde.

Hele frugter kan emballeres i individuel emballage eller bakker, og frugterne anbringes på en velordnet måde og i et enkelt lag. Hver emballage skal have et ensartet indhold, dvs. kun frugter af samme sort og størrelse og samme modningsgrad. Den synlige del af emballagens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

Begrundelse

Formålet er at præcisere, forenkle og sammenfatte oplysningerne, da flere aspekter vedrørende »emballage« er nævnt i punkt 5 i præsentationsformen.

»Meloa de Santa Maria – Açores« er underlagt et strengt sporbarhedssystem, der garanterer produktets ægthed, kvalitet og fødevaresikkerhed fra oprindelse til den endelige forbruger i overensstemmelse med de fastsatte regler. Da alle producenter af »Meloa de Santa Maria – Açores« opfylder de samme produktionsstandarder, der er fastsat i produktspecifikationen, er det ikke længere nødvendigt, at indholdet af hver emballage (bakker) har samme oprindelse (bedrift).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

12. *Bevis for tilknytningen mellem produktet og det geografiske miljø*

Nuværende ordlyd

3. – Karakterisering af det geografiske produktions- og emballeringsområde

3.1. – Geografisk beliggenhed

3.2. – Klima

3.3. – Geologi, morfologi og terræn

3.4. – Jordbund

Foreslåede ændringer

6.1. NATURLIGE FAKTORER

Øgruppen Azorerne ligger i Atlanterhavet og består af ni øer, herunder øen Santa Maria i den sydligste del, hvor »Meloa de Santa Maria – Açores« dyrkes.

Øen Santa Maria er den eneste ø i øgruppen Azorerne, der består af områder af sedimentær oprindelse (kalksten) ud over de vulkanske formationer, der findes på de andre øer.

Øens særlige karakter hænger derfor helt sammen med de jordbundstyper, den består af, som er: silt- og lerholdige, meget rige på kalium, kalksten, magnesium og alle typer mikronæringsstoffer. Procentdelen af organisk materiale er høj, og pH-værdien er neutral.

De fleste jordbundstyper på øen er andosoler, der er udvundet af vulkanske materialer og har en god vandbindingsevne. Jordbundstyperne omfatter lithosoler, lerjord, mollisoler og brunjord. Lerjord og brunjord, som er dybere og velventilerede, er særligt velegnede til melondyrkning og er fremherskende i øens sydlige og sydvestlige områder.

Med hensyn til terræn består øen af en nærmest flad del, der dækker hele det vestlige område, og et mere bakket område mod øst. 85 % af øens jordbund (82,5 km^2) ligger i en højde af mindre end 300 m.

På grund af sin beliggenhed i den sydøstlige del af øgruppen og det lave terræn har øen Santa Maria en lavere fugtighed end de øvrige øer i den selvstyrende region Azorerne.

Klimaet er tørt til tempereret med lille udsving mellem den gennemsnitlige vintertemperatur (14 °C) og den gennemsnitlige sommertemperatur (22 °C), og den årlige gennemsnitstemperatur varierer mellem 10 °C og 20 °C. Med hensyn til relativ luftfugtighed anses klimaet for at være fugtigt (den gennemsnitlige årlige relative luftfugtighed målt kl. 9 varierer mellem 75 og 90 %). Den gennemsnitlige relative luftfugtighed er imidlertid lavere end på de øvrige øer på Azorerne. Med hensyn til nedbør, som falder i større mængder om vinteren, er øens klima moderat regnfuldt til regnfuldt (gennemsnitlig årlig nedbør på 500-2 000 mm), afhængigt af området.

Den fremherskende vind ændrer sig i løbet af året og er stærkere om vinteren.

Kort sagt har øen Santa Maria meget særlige klimatiske forhold på grund af sin geografiske beliggenhed, størrelse, morfologi og orografi, som adskiller den fra de andre øer i øgruppen Azorerne og gør den særlig gunstig for melondyrkning.

De organoleptiske egenskaber ved »Meloa de Santa Maria – Açores« er tæt knyttet til det geografiske område og produktionsmetoden. Den kombinerede virkning af klimaforholdene og jordbundens og terrænets mangfoldighed på øen Santa Maria er afgørende for de meget særlige egenskaber ved øens landbrugsprodukter, navnlig melon.

Begrundelse

I punkt 6 »Bevis for tilknytningen til det geografiske miljø« opsummeres teksten i punkt 3 »Karakterisering af det geografiske produktions- og emballeringsområde« (geografisk beliggenhed, klima, geologi, morfologi, terræn og jordbund) under overskriften »Naturfaktorer« for at fremhæve det geografiske områdes særlige karakter og dets tilknytning til produktet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

13. *Bevis for tilknytningen mellem produktet og det geografiske miljø*

Nuværende ordlyd

7.1. – Produktets egenskaber

Egenskaberne ved »Meloa de Santa Maria – Açores«, navnlig med hensyn til aromaer og smag, er tæt forbundet med det geografiske område og produktionsmetoden. Disse egenskaber, som defineret i denne produktspecifikation, skyldes den kombinerede indvirkning af klimatiske, jordbundsmæssige og kulturelle faktorer på planten og på den knowhow, der er forbundet med dens produktion, fra marken til salget til den endelige forbruger. Selv om de er let genkendelige for indbyggerne i regionen og for kendere, bør de forsynes med en særlig mærkning og et certificeringsmærke, så de skiller sig ud og er nemme at genkende for andre forbrugere.

Foreslåede ændringer

6.2. MENNESKELIGE FAKTORER

Disse naturlige faktorer omfatter også øens producenters knowhow med hensyn til produktionsmetoder og dyrkningsmetoder, navnlig tilførsel af rester af foderbælgplanter til jorden, beskæringsform (som normalt ikke anvendes for almindelige meloner), passende kunstvanding, fastlæggelse af den optimale modningstilstand og nøje udvælgelse af frugterne. Dette gør det muligt at fremstille et produkt, der i kraft af sin smag, tekstur og aroma adskiller sig fra andre melonsorter og er almindeligt anerkendt af forbrugerne på de øvrige øer Azorerne og det portugisiske fastland.

Begrundelse

Formålet er at flytte teksten om »knowhow« til de menneskelige faktorer, der begrunder tilknytningen mellem produktet og det geografiske miljø.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

14. *Bevis for tilknytningen mellem produktet og det geografiske miljø*

Nuværende ordlyd

6.2. – Økonomiske og sociale aspekter

Indtil 2000 blev »Meloa de Santa Maria – Açores« kun markedsført på det lokale marked og havde ingen væsentlig indvirkning på øens økonomi. Det voksende omdømme for produktets fremragende kvalitet er begyndt at stimulere efterspørgslen fra store forhandlere på naboøen S. Miguel.

For at tilskynde landbrugsproducenterne i Santa Maria til både kvalitativt og kvantitativt at øge produktionen af »Meloa de Santa Maria – Açores« tog Santa Marias landbrugsudviklingstjeneste i 2005 initiativ til at fremme specifik uddannelse af producenter: »Produktion og beskyttelse som en del af melondyrkningen« (bilag III, artikel 3).

Med stigningen i produktionen i årenes løb følte producenterne, at det var nødvendigt at samle sig i kooperativer for at forbedre markedsføringen af »Meloa de Santa Maria – Açores«. I 2006 annoncerede kooperativet AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., der består af 13 medlemmer, et projekt med henblik på at forbedre og markedsføre landbrugsfødevarer på øen Santa Maria med »Meloa de Santa Maria – Açores« som referenceprodukt.

AZUL-varemærket, der er inspireret af jordens grønne farve og havets blå farve, blev lanceret for at fremme landbrugsfødevarer af maritim oprindelse, hvoraf »Meloa de Santa Maria – Açores« er den mest lovende på Azorernes marked. Den kommercielle udnyttelse af et produkt (eller en samling af produkter), der fremmes af et varemærke, afhænger af forbrugerens genkendelse af dets kvalitet og sikkerhed. Valget af »Meloa de Santa Maria – Açores« som referenceprodukt for et områdevaremærke giver produktet stor betydning, både på lokalt, regionalt og nationalt plan. Varemærket blev lanceret i 2006 i forbindelse med åbent hus-arrangementer for landbrugere og blev promoveret af det regionale sekretariat for landbrug og skovbrug. Der blev også arrangeret besøg af SDASMA's »Meloa de Santa Maria – Açores«-forsøgsmark. I de følgende år (fra 2007 til 2008) bevarede »Meloa de Santa Maria – Açores« sin status som et flagskibsprodukt i forbindelse med afholdelsen af »Åbent hus-arrangementet/ Landbrugsdagen« med besøg af »Meloa de Santa Maria – Açores«-forsøgsmarkerne, prøvesmagninger af meloner, der blev produceret som led i de forsøg, der blev gennemført på disse marker, og desserter fremstillet af »Meloa de Santa Maria – Açores« til frokost (bilag II-IV).

For at øge synligheden af »Meloa de Santa Maria – Açores« organiserede AGROMARIENSECOOP gennem AZUL-varemærket, forskellige initiativer, der havde til formål at fremme kvaliteten af dette lokale produkt i resten af landet og bidrage til at gøre det kendt i udlandet.

En af disse foranstaltninger blev gennemført i 2010 på den 28. internationale gartnerikongres i Lissabon, et netværksarrangement for fagfolk på området. AGROMARIENSECOOP havde en stand dedikeret til AZUL-varemærket, som fremhævede »Meloa de Santa Maria – Açores«, herunder prøvesmagninger af meloner (bilag II-IV).

Også med henblik på at øge bevidstheden om varemærker blev der i 2010 afholdt andre salgsfremmende og formidlende initiativer i flere butikker i Pingo Doce i Lissabon, som gjorde det muligt at præsentere et af de produkter, der nyder godt af øernes gunstige kendetegn, herunder navnlig jordbunds- og klimaegenskaberne ved øen Santa Maria, for fastlandet. Under disse salgsfremmende aktiviteter blev der uddelt reklame- og informationsbrochurer om AZUL-varemærket med fokus på kvaliteten af »Meloa de Santa Maria – Açores« (bilag II-IV og bilag VI).

Santa Maria Rally i 2010 var også en lejlighed til at udbrede og fremme billedet af »Meloa de Santa Maria – Açores« under briefingen inden begyndelsen af løbet. En af bilerne var dekoreret i AZUL-varemærkets farver med en specifik angivelse af produktet »Meloa de Santa Maria – Açores«, som blev promoveret med henblik på at nå ud til en bredere målgruppe (bilag II-IV).

»Meloa de Santa Maria – Açores« dyrkes i øjeblikket af 13 producenter, hvoraf to ikke er medlemmer af producentsammenslutningen. Tilsammen producerer de i gennemsnit 200 tons melon. En del af denne produktion sendes til forskellige øer på Azorerne, herunder øerne S. Miguel, Pico, Faial og Terceira, mens resten er bestemt til det portugisiske fastland. Produktionen af »Meloa de Santa Maria – Açores« forventes at stige i de kommende år, og der forventes en produktion på 400 tons i løbet af de næste fire år.

6.3. KULTURELLE OG GASTRONOMISKE ASPEKTER

Som led i projektet om oprettelse af AGROMARIENSECOOP og siden iværksættelsen er der blevet afholdt arrangementer for at fremme og udbrede produktet »Meloa de Santa Maria – Açores« for ikke at nævne deltagelse og engagement i tilrettelæggelsen af landbrugsmesser og melonfestivaler, som er vigtige festligheder på øen.

Siden 2004 er *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* (Øen Santa Marias landbrugsmesse – melonfestival) blevet afholdt sideløbende med store lokale festlige og sociale arrangementer, hvor et stort antal besøgende rejser til øen. I forbindelse med den første udgave af messen blev »Meloa de Santa Maria – Açores« fremhævet ved frugt- og grøntsagsudstillingen i Vila do Portos byråd. I 2004-udgaven blev der også afholdt en dessertkonkurrence med »Meloa de Santa Maria – Açores« som hovedingrediens for lokale restauranter samt en workshop om saft og gratiner fremstillet af »Meloa de Santa Maria – Açores«. Alle disse initiativer viser, at frugten er forankret i øens gastronomiske tradition (bilag II-IV).

Siden lanceringen har melonfestivalen fortsat fundet sted hvert år i august og er en af de festlige begivenheder, man ser frem til på øen. Arrangementet er blevet meget velkendt på lokalt og regionalt plan og har inspireret navnlig forskellige aktiviteter såsom konferencer (f.eks. om markedsføring og afsætning af landbrugsprodukter), praktiske workshopper (der blev afholdt et hurtigt madlavningskursus med chefkokken Victor Sobral i 2005) eller en dessertkonkurrence med »Meloa de Santa Maria – Açores« som hovedingrediens (bilag II-IV).

I 2009 blev der som en del af melonfestivalen foreslået en workshop om tilberedning af retter fremstillet af »Meloa de Santa Maria – Açores« samt demonstration og prøvesmagning af drikkevarer og aperitiffer fremstillet af »Meloa de Santa Maria – Açores« af chefkokken Chakall og en dessertkonkurrence med »Meloa de Santa Maria – Açores« som hovedingrediens. Også i 2009 blev der ud over de klassiske initiativer udgivet en kogebog med opskrifter med »Meloa de Santa Maria – Açores« (bilag V).

Som følge af alle disse salgsfremmende og formidlende aktiviteter samt traditionelle festivaler blev der skrevet adskillige artikler i lokale, regionale og nationale medier (bilag II-IV).

»Meloa de Santa Maria – Açores« er anerkendt som et særskilt produkt, der er tæt forbundet med den faktiske produktion i det geografiske område Santa Maria, hvilket giver det dets anerkendte egenskaber og kvaliteter.

Foreslåede ændringer

6.2.2. Sociale, økonomiske og kulturelle aspekter

Markedsføringen af »Meloa de Santa Maria – Açores« var tidligere begrænset til det lokale marked. Ikke desto mindre har produktets omdømme som et fremragende kvalitetsprodukt øget efterspørgslen fra de største forhandlere på den omkringliggende ø, S. Miguel, hvilket har ført til en stigning i produktionen, både med hensyn til mængde og kvalitet.

Med stigningen i produktionen i årenes løb følte producenterne, at det var nødvendigt at tilslutte sig et kooperativ for at forbedre markedsføringen af »Meloa de Santa Maria – Açores«. I 2006 annoncerede kooperativet AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., der består af 13 medlemmer, et projekt med henblik på at forbedre og markedsføre landbrugsfødevarer på øen Santa Maria med »Meloa de Santa Maria – Açores« som referenceprodukt.

En del af produktionen afsendes på regionalt plan, navnlig til øerne São Miguel, Pico, Faial og Terceira. Resten afsættes på det portugisiske fastland.

Blandt øens landbrugsfødevarer ligger »Meloa de Santa Maria – Açores« øverst på Azorernes marked, hvilket har ført til iværksættelsen af forskellige salgsfremmende og formidlende initiativer, der skal øge produktets synlighed og omdømme. Flere festlige arrangementer på øen, såsom *Festa da Meloa* (melonfestivalen), en årlig fejring, der finder sted sideløbende med store festlige og sociale begivenheder på øen, fremhæver »Meloa de Santa Maria – Açores«.

I betragtning af denne afgrødes betydning for øens landbrugsproduktion og for at tilskynde landbrugsproducenterne i Santa Maria til både kvalitativt og kvantitativt at øge produktionen af »Meloa de Santa Maria – Açores« tog Santa Marias landbrugsudviklingstjeneste i 2005 initiativ til at fremme specifik uddannelse af producenterne: »Produktion og beskyttelse som en del af melondyrkningen«.

I årenes løb har »Meloa de Santa Maria – Açores« også inspireret tilrettelæggelsen af forskellige salgsfremmende og smagningsaktiviteter, besøg på forsøgsmarker, konkurrencer, workshopper og konferencer. Denne frugt, som i vid udstrækning er rodfæstet i regionens gastronomiske tradition, har inspireret udgivelsen af en kogebog.

Begrundelse

Overskrifterne er blevet tilpasset produktspecifikationens nye struktur. Teksten er også blevet omorganiseret og sammenfattet.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

15. *Overvågning af overholdelse Kontrolorganer*

Nuværende ordlyd

7.4. KONTROL- OG CERTIFICERINGSORGAN

Kontrollen og certificeringen af »Meloa de Santa Maria – Açores« vil blive udført af det kontrol- og certificeringsorgan, der er udpeget af BGB-forvaltningsgruppen og anerkendt som værende i overensstemmelse med kravene i standard 45011: 2001 (vedrørende produktcertificering) og udøver sit mandat i overensstemmelse med denne »produktspecifikation for Meloa de Santa Maria – Açores BGB«. Denne bestemmelse sikrer, at kun meloner, der produceres på bedrifter og godkendte emballeringsvirksomheder, kan drage fordel af den beskyttede geografiske betegnelse.

Det eksisterende kontrolsystem dækker hele produktionskæden. »Meloa de Santa Maria – Açores« er behørigt identificeret af det certificerings- og kontrolorgan, der påfører det tilsvarende certificeringsmærke.

Certificeringsmærket skal omfatte følgende:

— »Meloa de Santa Maria – Açores – BGB«

— kontrol- og certificeringsorganets navn

— serienummeret (numerisk kode for at sikre produktets sporbarhed).

Foreslåede ændringer

Ikke relevant.

Begrundelse

Disse oplysninger er blevet ajourført i punkt 4.1 »Garanti for produktets geografiske oprindelse« - »Kontrolsystem«.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

16. *Mærkning*

Nuværende ordlyd

5.1. Særlige elementer af BGB-mærket

Hver emballage med »Meloa de Santa Maria – Açores« skal være forsynet med et standardiseret mærke med følgende oplysninger

— »Meloa de Santa Maria – Açores – Indicação Geográfica Protegida (BGB)«

— producentens navn eller firmanavn og adresse (hvis det allerede er anført på stregkoden, er det ikke nødvendigt at gengive det på mærkningen)

— produktets oprindelse: Øen Santa Maria – Azorerne – Portugal

— kommercielle egenskaber – kategori og størrelse

— stregkode (herunder oplysninger, der sikrer sporbarheden af hele processen)

— producentsammenslutningens logo

— det EU-logo, der er godkendt for BGB'er på grundlag af EU-afgørelsen.

Producentens navn eller firmanavn og adresse kan erstattes af navnet på en anden enhed med producentsammenslutningens tilladelse, forudsat at den pågældende enhed er ansvarlig for produktet og markedsfører det.

Ud over disse angivelser skal der på hver frugt, uanset hvilken præsentationsform der er tale om, altid anbringes forvaltningsgruppens specifikke logo og certificeringsmærket på en sådan måde, at det ikke kan slettes og er ukrænkeligt.

Producentsammenslutningens logo er vist nedenfor:

Foreslåede ændringer

7. SÆRLIGE ELEMENTER I MÆRKNINGEN

Mærkningen er det element, der gør det muligt for forbrugeren klart og umiddelbart at identificere produktet, både i og uden for dets geografiske produktionsområde, som et produkt med unikke egenskaber, der er knyttet til dets oprindelse.

Ud over de lovbestemte angivelser skal »Meloa de Santa Maria – Açores« være forsynet med følgende angivelse: »Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida« eller »Meloa de Santa Maria – Açores BGB«

Uanset den anvendte præsentationsform, identificeres »Meloa de Santa Maria – Açores« individuelt ved hjælp af følgende logo, som kan indeholde en talrække og navnet på kontrolorganet.

Figur 6 – Logo

Begrundelse

Denne ændring berigtiger den obligatoriske angivelse på hver frugt/emballage af »Meloa de Santa Maria – Açores« samt det anvendte logo for at garantere produktets oprindelse over for forbrugerne og gøre det lettere at genkende det.

Præcisering og forenkling af oplysninger og sletning af gentagelser.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Meloa de Santa Maria – Açores«

EU-nr.: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Meloa de Santa Maria – Açores«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 08 — SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0807 — Meloner (herunder vandmeloner) og melontræsfrugter (papaya), friske.

0807 19 — Andre meloner

— 08 — SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0811 — Frugter og nødder, også kogte i vand eller dampkogte, frosne, også tilsat sukker eller andre sødemidler.

0811 90 — Andre meloner

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Meloa de Santa Maria – Açores« henviser til frugterne af *Cucumis melo* L., der tilhører gruppen *cantalupensis* (kantalupmelon) og sorterne med netmønster.

Disse frugter har en rund til oval form, en skal med et karakteristisk netmønster, som først er grønlig og derefter gulgrøn, og et orangefarvet, blødt og velduftende frugtkød med en sød og saftig smag, når de er modne.

»Meloa de Santa Maria – Açores« er kendetegnet ved høje energiværdier og store mængder protein, fedt og kulhydrater samt dens høje indhold af C-vitamin og essentielle mineraler såsom kalium, magnesium og calcium.

»Meloa de Santa Maria – Açores« markedsføres hel, frisk eller tilberedt (skrællet, udskåret eller moset, frisk eller frossen). Hele friske frugter kan markedsføres efter deres vægt i følgende kategorier:

— størrelse III (vægt mellem 500 og 799 g)

— størrelse II (vægt mellem 800 og 1 399 g)

— størrelse I (vægt mellem 1 400 og 1 600 g)

Ud over disse grænser tillades også frugter, der vejer under 500 g eller over 1 600 g, til tilberedning og forarbejdning.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktion, høst og udvælgelse finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Hele frugter kan emballeres i individuel emballage eller bakker, og frugterne anbringes på en velordnet måde og i et enkelt lag. Hver emballage skal have et ensartet indhold, dvs. kun frugter af samme sort og størrelse og samme modningsgrad. Den synlige del af emballagens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de lovbestemte angivelser skal »Meloa de Santa Maria – Açores« være forsynet med følgende angivelse: »Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida« eller »Meloa de Santa Maria – Açores BGB«.

Uanset den anvendte præsentationsform, identificeres »Meloa de Santa Maria – Açores« individuelt ved hjælp af følgende logo, som kan indeholde en talrække og navnet på kontrolorganet.

Logo:



–

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område omfatter alle lokaliteter på øen Santa Maria i øgruppen Azorerne.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Øen Santa Maria er den eneste ø i øgruppen Azorerne, der består af områder af sedimentær oprindelse (kalksten) ud over de vulkanske formationer, der findes på de andre øer. Øens særlige karakter hænger derfor helt sammen med de jordbundstyper, den består af, som er: silt- og lerholdige, meget rige på kalium, kalksten, magnesium og alle typer mikronæringsstoffer. Procentdelen af organisk materiale er høj, og pH-værdien er neutral.

På grund af sin beliggenhed i den sydøstlige del af øgruppen og det lave terræn har øen Santa Maria en lavere fugtighed end de øvrige øer i den selvstyrende region Azorerne. Klimaet er tørt til tempereret med en lille variation mellem gennemsnitstemperaturen om vinteren (14 °C) og sommertemperaturen (22 °C) med en årlig gennemsnitstemperatur på mellem 10 °C og 20 °C. Med hensyn til relativ luftfugtighed anses klimaet for at være fugtigt (den gennemsnitlige årlige relative luftfugtighed på 9 timer er mellem 75 og 90 %). Med hensyn til nedbør er øens klima moderat regnfuldt til regnfuldt (gennemsnitlig årlig nedbør på 500-2 000 mm), afhængigt af området. Kort sagt har øen Santa Maria meget specifikke klimatiske forhold, som vedrører dens geografiske beliggenhed, størrelse, morfologi og orografi, og som adskiller den fra de øvrige øer i øgruppen Azorerne.

Den kombinerede virkning af klimaforholdene og jordbundens og terrænets mangfoldighed på øen Santa Maria er afgørende for de meget særlige egenskaber ved øens landbrugsprodukter, herunder »Meloa de Santa Maria – Açores«, som i kraft af disse adskiller sig fra andre melonsorter. Disse faktorer suppleres af øens producenters knowhow med hensyn til produktionsmetoder og dyrkningsmetoder, navnlig tilførsel af rester af foderbælgplanter til jorden, beskæringsform, bestemmelse af den optimale modningstilstand, passende kunstvanding og nøje udvælgelse af frugten. Disse teknikker gør det muligt at fremstille et produkt, der i kraft af sin smag, tekstur og aroma adskiller sig fra andre melonsorter og er almindeligt anerkendt af forbrugerne på de øvrige øer Azorerne og det portugisiske fastland.

Denne melons særegne smag går helt tilbage til dens indførelse på øen, som Gaspar Frutuoso anførte i 1570: »[...] der er også mange meloner, de mest velsmagende i øgruppen, og selv de dårligste af dem smager godt [...]«. Den dag i dag værdsættes produktionen af denne frugt stadig, da »melonen har opnået et vist omdømme« blandt de øvrige landbrugsprodukter på øen Santa Maria (Guido de Monterey, 1981, s. 47).

Produktets egenart

»Meloa de Santa Maria – Açores« adskiller sig fra andre frugter i samme kategori, der dyrkes andetsteds med hensyn til deres fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber. Den er organoleptisk kendetegnet ved sit orange frugtkød og sin bløde tekstur samt sin søde og saftige smag, når den er moden, hvilket er meget karakteristisk for de sorter, der dyrkes på øen Santa Maria. Frugten gør sig med det samme bemærket ved sin aroma, der opstår ved frigivelse af flygtige syrer.

Blandt de ernæringsmæssige egenskaber, der er nævnt i punkt 3.2, er det værd at fremhæve dens høje indhold af C-vitamin sammenlignet med almindelige meloner, og at den er rig på mineraler, herunder kalium, magnesium og calcium. De gennemsnitlige energiværdier for »Meloa de Santa Maria – Açores« er højere end for almindelige meloner. Den er også rigere på protein, fedt og kulhydrater. Fiberindholdet er imidlertid lavere end for almindelige meloner.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Melondyrkning blev indført på øen Santa Maria af bosættere omkring det 16. århundrede og fortsatte så med at blive dyrket som en haveafgrøde (*cultura de quintal*). Adriano Ferreira (1996, s. 88), der skrev om den regionale produktion på den tid, hvor øens vigtigste landbrugsprodukter var vin og søde kartofler, giver en historisk oversigt over området og dets befolkning og nævner, at »Santa Marias meloner var berømte og velsmagende, og at de naturligvis blev eksporteret til de andre øer. Lad det være sagt med det samme, at vores frugter altid har været gode, selv om vi aldrig har produceret dem i store mængder.«

Senere, i løbet af 70'erne, begyndte indvandrere fra Amerika at indføre hybridsorter af meloner. Det gik hurtigt op for de lokale producenter, at disse nye sorter groede rigtig godt og gav frugter af høj kvalitet ud over at have et fremragende kommercielt potentiale, og deres produktionsområde blev gradvist øget. For eksempel er den melonsort, der er bedst egnet til jordbunds- og klimaforholdene på øen Santa Maria og indbyggernes behov, blevet testet og forbedret i næsten 20 år. De resterende melonsorter er meloner med netmønster, som tilhører gruppen *cantalupensis*.

De særlige egenskaber ved »Meloa de Santa Maria – Açores« (ru overflade, saftig, orangefarvet frugtkød, sød smag og karakteristisk og behagelig aroma) skyldes jordbunds- og klimaforholdene på øen og de lokale produktionsmetoder. Dannelsen af flygtige syrer, som er karakteristisk for frugtens modning og er årsag til dens duft, og de særlige kendetegn ved Santa Maria-området, der er rigt på kalium, magnesium, calcium og andre sporstoffer, giver den de fysisk-kemiske og ernæringsmæssige egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2 og 5.2.

Hertil kommer producenternes kendskab til denne frugt og dens produktionsmetode. Det skal f.eks. bemærkes, at rester fra såkaldte »efterårsfoderbælgplanter« (»favica«-bønne/gul lupin), på øen Santa Maria generelt tilføres jorden for at forbedre frugtbarheden på en naturlig og meget specifik måde. For at opnå en optimal vegetativ udvikling er det vigtigt at udføre formbeskæring på »Meloa de Santa Maria – Açores«. Normalt udføres denne operation ikke på almindelige meloner. »Meloa de Santa Maria – Açores« er meget følsom over for rodråd, hvorfor det er gavnligt for frugtens kvalitet at reducere mængden af vand, der tilføres på høsttidspunktet. Produktionsteknikkerne, bestemmelsen af modningsgraden, størrelsessorteringen og den manuelle udvælgelse af frugten under høsten gør det muligt at fremhæve frugtens fysisk-kemiske egenskaber sammenlignet med andre lignende produkter, der fremstilles i andre dele af Europa.

Den traditionelle »Meloa de Santa Maria – Açores« findes i vid udstrækning på markedet og foretrækkes af forbrugerne, for hvem det både med hensyn til udseende og smag skiller sig ud fra meloner fra andre regioner. Produktets markedsføring var oprindeligt begrænset til det lokale marked. Ikke desto mindre har produktets omdømme som et fremragende kvalitetsprodukt øget efterspørgslen fra de største forhandlere på den omkringliggende ø, S. Miguel, hvilket har ført til en stigning i produktionen, både med hensyn til mængde og kvalitet. Det er et særligt produkt, hvis egenskaber nu er anerkendt og tæt knyttet til det geografiske produktionsområde, øen Santa Maria, i øgruppen Azorerne.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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