C/2025/4076

22.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4076)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Meloa de Santa Maria – Açores“

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Lebensmittel

☐ Wein

☐ Spirituose

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Portugal

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Generaldirektion für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei der vorgeschlagenen Änderung handelt es sich um eine Standardänderung, da sie keine Änderung der eingetragenen Bezeichnung, keine Änderung des Zusammenhangs der Melonen mit dem geografischen Gebiet und keine Beschränkungen für die Vermarktung enthält.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Einleitung*

Derzeitiger Wortlaut:

Im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates dient dieses Dokument dazu, das Zertifizierungsverfahren für „Meloa de Santa Maria – Açores“ als Erzeugnis mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) zu unterstützen, um die Qualität des Erzeugnisses zu bestätigen und dadurch seinen Wert auf verschiedenen Absatzmärkten zu steigern.

(...)

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Es handelt sich somit um ein Erzeugnis, das alle notwendigen Voraussetzungen für den Schutz seiner geografischen Bezeichnung „Meloa de Santa Maria – Açores“ g.g.A. erfüllt.

Vorgeschlagene Änderung:

In diesem Dokument werden die Merkmale und die Methodik der Zertifizierung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ als Erzeugnis mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) dargelegt, um die Qualität des Erzeugnisses zu bestätigen und dadurch seinen Wert auf verschiedenen Absatzmärkten zu steigern.

Begründung:

Die in Absatz 1 der Einleitung genannten Rechtsvorschriften sind nicht auf dem neuesten Stand. Der letzte Absatz wird gestrichen. Die übrigen Absätze bleiben unverändert.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

2. *Bezeichnung des Erzeugnisses*

Derzeitiger Wortlaut:

Gemäß den in dieser Produktspezifikation festgelegten Vorschriften ist die Bezeichnung „Meloa de Santa Maria – Açores“ Früchten der Melonenart *Cucumis melo* L. vorbehalten, die zur Varietät der Cantaloupe-Melonen mit netzartiger Schale gehören und auf der Insel Santa Maria im Azoren-Archipel erzeugt werden. Die Früchte haben eine runde bis ovale Form, eine ausgeprägt netzartige Schale, die im unreifen Zustand grünlich ist und im Zuge der Reifung grüngelb wird, ein Durchschnittsgewicht von 0,8 kg und einen mittleren Durchmesser von 13 cm sowie ein in der Regel weiches, sehr aromatisches orangefarbenes Fruchtfleisch, das im reifen Zustand süß und saftig ist.

Gemäß der Klassifizierung von Lebensmitteln für die Zwecke der Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 gehört das Erzeugnis im Einklang mit Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 zur Klasse 1.6 „Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet“.

Vorgeschlagene Änderung:

Die Bezeichnung „Meloa de Santa Maria – Açores“ wird den Früchten der Melonenart *Cucumis melo* L. verliehen, die zur Gruppe der Cantaloupe-Melonen und spezifischer zu den Sorten mit netzartiger Schale gehören, die gemäß den in dieser Produktspezifikation festgelegten Vorschriften in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden. Die Frucht hat eine runde bis ovale Form, eine ausgeprägt netzartige Schale, die bei der noch unreifen Frucht grünlich ist und im Zuge der Reifung grüngelb wird, mit einem Durchschnittsgewicht von 0,8 kg.

Begründung:

Nach den geltenden Rechtsvorschriften wird die Erzeugnisart im Rahmen der Kombinierten Nomenklatur klassifiziert, weshalb die vorherige Klassifizierung gestrichen wurde. Die übrigen Informationen werden unter den folgenden Nummern zusammengefasst (2.1 „Organoleptische Merkmale“; 2.2 „Chemische Eigenschaften“ und 2.3 „Handelsaufmachung“). Der Durchmesser wird gestrichen, wie unter der Nummer „Handelsaufmachung“ erläutert.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

3. *Organoleptische Eigenschaften*

Derzeitiger Wortlaut:

2.6 ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

„Meloa de Santa Maria – Açores“ weist einzigartige organoleptische Merkmale in Bezug auf Aroma und Geschmack auf, die sehr angenehm und von der einheimischen Bevölkerung und Kennern des Erzeugnisses leicht zu erkennen sind.

Zur Untersuchung der organoleptischen Merkmale von „Meloa de Santa Maria – Açores“ wurden verschiedene organoleptische Parameter der Früchte analysiert (Tabelle 5): Farbe der Schale, Textur des Fruchtfleisches, Art der Schale, Farbe des Fruchtfleisches, Geschmack und Geruch. Diese Analysen wurden im Labor für instrumentelle Analytik der Fakultät für Agrarwissenschaften der Universität der Azoren durchgeführt.

Tabelle 5 – Organoleptische Parameter, die für „Meloa de Santa Maria – Açores“ analysiert wurden.

Das Fruchtfleisch ist orangefarben, von weicher Textur, saftig, süß und sehr aromatisch im Geschmack – ein charakteristisches Merkmal der auf Santa Maria angebauten Sorten. Ihr typisches Aroma, das sich aus der Freisetzung flüchtiger Säuren ergibt, ist ein eindeutiges Indiz dafür, dass die „Meloa de Santa Maria – Açores“ in der Nähe ist.

Diese Merkmale der Melone – Aussehen, Geschmack, Textur und Aroma – ergeben sich aus den natürlichen Umweltbedingungen der Insel Santa Maria, insbesondere den Boden- und Klimabedingungen, sowie aus den Anbaumethoden der Erzeuger der Insel.

Demnach verfügt das traditionsreiche Erzeugnis „Meloa de Santa Maria – Açores“ über ein hohes Maß an Marktakzeptanz und ist bei Verbrauchern beliebt, die sie aufgrund ihres Aussehens und Geschmacks gegenüber Melonen aus anderen Gebieten vorziehen.

Vorgeschlagene Änderung:

„Meloa de Santa Maria – Açores“ weist einzigartige organoleptische Merkmale in Bezug auf Aroma und Geschmack auf, die sehr angenehm und von der einheimischen Bevölkerung und Kennern des Erzeugnisses leicht zu erkennen sind.

Das Fruchtfleisch ist orangefarben und hat eine weiche Textur. Es ist saftig, süß im Geschmack und sehr aromatisch. Ihr typisches Aroma, das sich aus der Freisetzung flüchtiger Säuren ergibt, ist ein eindeutiges Indiz dafür, dass die „Meloa de Santa Maria – Açores“ in der Nähe ist.

Begründung:

Der erste und der dritte Absatz dieser Nummer wurden in Nummer 2.1 „Organoleptische Merkmale“ verschoben. Die übrigen Absätze wurden gestrichen, da sie wiederholt werden.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Chemische Eigenschaften*

Derzeitiger Wortlaut:

2.5 PHYSIKALISCHE, CHEMISCHE UND NÄHRSTOFFBEZOGENE MERKMALE

Im Jahr 2004 führte das Amt für landwirtschaftliche Entwicklung von Santa Maria (SDASMA) eine Studie zu „Meloa de Santa Maria – Açores“ durch, in deren Rahmen die Qualität der Früchte je nach der Höhe, auf der die Pflanze angebaut wurde, untersucht wurde (Tabelle 1).

Die analysierten physikalischen und chemischen Parameter waren Folgende: pH-Wert, Feuchtigkeitsgehalt bei 70 °C (Vakuum), Proteine, Gesamtzucker, Reduktionszucker und Vitamin C. Diese Analysen wurden im Labor für instrumentelle Analytik der Fakultät für Agrarwissenschaften der Universität der Azoren durchgeführt.

Tabelle 1 – Merkmale von „Meloa de Santa Maria – Açores“ je nach Höhenlage.

Es wurde festgestellt, dass sich die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der Früchte je nach Höhenlage, auf der die Melonen auf der Insel Santa Maria angebaut werden, nicht wesentlich verändern. Die Wissenschaftler kamen zu dem Schluss, dass die Höhenlage keinen direkten Einfluss auf die betreffenden Merkmale hat.

Eine weitere Bewertung durch das SDASMA bezog sich auf die Qualität der Früchte bei der Ernte an drei verschiedenen Zeitpunkten während der Erntesaison (Tabelle 2). Diese Analysen wurden am Institut für technologische Innovation der Azoren (INOVA) durchgeführt.

Tabelle 2 – Merkmale der Früchte je nach Erntezeitpunkt.

Es wurde festgestellt, dass die analysierten Merkmale über den Erntezeitraum hinweg keine wesentlichen Veränderungen aufwiesen.

Verschiedene Parameter wurden analysiert, um „Meloa de Santa Maria – Açores“ in physikalischer und chemischer Hinsicht zu beschreiben.

Im Jahr 2006 führte das Amt für landwirtschaftliche Entwicklung von Santa Maria in Zusammenarbeit mit AGROMARIENSECOOP – Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria C.R.L. (Genossenschaft der landwirtschaftlichen Erzeuger und Viehzuchtbetriebe von Santa Maria) und mit technischer Unterstützung von Codimaco – Certificação e Qualidade Lda. (Zertifizierung und Qualität) eine Reihe physikalischer und chemischer Analysen von Proben von „Meloa de Santa Maria – Açores“ durch, die zahlreiche Unterschiede im Vergleich zu gewöhnlichen Melonen aufzeigten (Tabelle 3).

Tabelle 3 – Nährwertzusammensetzung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ im Vergleich zu gewöhnlichen Melonen.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ weist höhere durchschnittliche Energiewerte als gewöhnliche Melonen auf und enthält auch mehr Proteine, Fette und Kohlenhydrate. Im Vergleich zu gewöhnlichen Melonen hat sie im Durchschnitt weniger Ballaststoffe.

Im Jahr 2007 führte das SDASMA eine weitere Reihe von Analysen der organoleptischen Parameter (Tabelle 5) sowie der physikalischen und chemischen Parameter von Proben von „Meloa de Santa Maria – Açores“ im Labor für instrumentelle Analytik der Fakultät für Agrarwissenschaften der Universität der Azoren durch und konnte erneut den Unterschied zwischen diesen Früchten und gewöhnlichen Melonen belegen (Tabelle 4).

Tabelle 4 – Physikalisch-chemische Zusammensetzung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ im Vergleich zu gewöhnlichen Melonen.

Zu den Nährwerteigenschaften von „Meloa de Santa Maria – Açores“ gehören sein im Vergleich zum Durchschnittsgehalt gewöhnlicher Melonen hoher Vitamin-C- sowie ihr hoher Mineralstoffgehalt, darunter Kalium, Magnesium und Kalzium.

Aufgrund des hohen Kalium- und Wassergehalts wird „Meloa de Santa Maria – Açores“ Personen empfohlen, die Diuretika einnehmen.

Die vorgestellten Ergebnisse zeigen den Unterschied zwischen „Meloa de Santa Maria – Açores“ und gewöhnlichen Melonen.

Vorgeschlagene Änderung:

„Meloa de Santa Maria – Açores“ zeichnet sich durch seine hohen Energiewerte und erheblichen Mengen an Proteinen, Lipiden und Kohlenhydraten aus und ist reich an Vitamin C und wichtigen Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium und Kalzium.

Begründung:

Die physikalischen, chemischen und nährstoffbezogenen Merkmale werden zusammengefasst und in Nummer 2.2 „Chemische Eigenschaften“ aufgenommen, wobei nur die Unterscheidungsparameter beibehalten werden.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Handelsaufmachung*

Derzeitiger Wortlaut:

5. HANDELSAUFMACHUNG

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss, wenn es frisch verkauft wird, ganz, gesund (Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdatum abläuft oder die schlecht werden, sodass sie für den Verzehr ungeeignet sind, werden ausgeschlossen), sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, frei von Schädlingen und jeglichen von ihnen verursachten Veränderungen, frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit, frei von Fremdgerüchen und -geschmack und ausreichend entwickelt sein, sodass es:

— den Reifungsprozess fortsetzen kann, damit der nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessene Reifegrad erreicht werden kann,

— Transport und Reifung aushält;

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

Die zur Lagerung/Vermarktung in frischem Zustand bestimmten Früchte sollten ausgewählt werden. Die Größensortierung erfolgt nach dem Durchmesser (über 10 cm), wobei zwischen den folgenden Größenklassen unterschieden wird:

— Größe I: Gewicht zwischen 800 und 1 400 g;

— Größe II: Gewicht zwischen 600 und 799 g.

Früchte, deren Größe unter- oder oberhalb der in den Klassen I und II zugelassenen Größen liegt und/oder die Missbildungen aufweisen, können u. a. für industrielle Zwecke verwendet werden, insbesondere für Konserven und Smoothies.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss stets einzeln und/oder zu mehreren verpackt werden; in Verpackungen, die entsprechend dem Verwendungszweck geeignet sind, das Erzeugnis in einem ausgezeichneten Zustand zu erhalten.

Die Aufmachung der Frucht erfolgt unter den folgenden Bedingungen:

— Einheitlichkeit: Der Inhalt jeder Verpackung muss einheitlich sein und darf nur aus Früchten desselben Ursprungs (d. h. desselben Betriebs), derselben Sorte, Größe und Qualität sowie Reife bestehen. Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

— Präsentation: „Meloa de Santa Maria – Açores“ muss in einer einzigen Schicht angeordnet sein.

— Verpackung: „Meloa de Santa Maria – Açores“ muss so verpackt sein, dass ein angemessener Schutz des Erzeugnisses gewährleistet ist. Das im Inneren der Verpackung verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verpackung muss frei von Fremdkörpern sein.

— Kennzeichnung: Die Verpackung muss gemäß den geltenden Rechtsvorschriften gekennzeichnet werden. Bei dem zu verwendenden Material handelt es sich um Papier oder gedruckte Kennzeichen mit Geschäftsangaben, sofern zum Drucken bzw. Anbringen des Etiketts stets ungiftige Farben bzw. Klebstoffe (Lebensmittelqualität) verwendet werden.

Vorgeschlagene Änderung:

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss frisch und ganz oder zubereitet (geschält, aufgeschnitten oder entkernt, frisch oder gefroren) in den Verkehr gebracht werden. Die frischen ganzen Früchte können je nach Gewicht in folgenden Größenklassen vermarktet werden:

Größe III (Gewicht zwischen 500 und 799 g);

Größe II (Gewicht zwischen 800 und 1 399 g);

Größe I (Gewicht zwischen 1 400 und 1 600 g).

Früchte mit einem Gewicht von weniger als 500 g oder mehr als 1 600 g dürfen zur Weiterverarbeitung verkauft werden.

Begründung:

— Aufgrund der Entfernung zwischen der Insel Santa Maria und den wichtigsten Märkten gestaltet sich der Transport frischer Früchte mit der g.g.A. „Meloa de Santa Maria – Açores“ schwierig, insbesondere aufgrund ihrer begrenzten Haltbarkeit. Durch die Weiterverarbeitung des Erzeugnisses (Schälen, Aufschneiden oder Entkernen, frisch oder gefroren) kann dieser Schwierigkeit begegnet werden. Durch diese Änderung werden die Nutzungsmöglichkeiten erweitert, obwohl die Weiterverarbeitung bereits nach der derzeitigen Produktspezifikation möglich ist. Dadurch erhält dieses lokale Erzeugnis einen Mehrwert und seine Präsenz auf größeren und weiter entfernten Märkten wird gefördert. Darüber hinaus ist das Zeitfenster der Erzeugung sehr klein und in erzeugungsintensiven Zeiten stellt das Einfrieren der Melonen eine Alternative dar, vor dem Hintergrund, dass der unmittelbare Verkauf des Erzeugnisses außerhalb der Insel aufgrund von begrenzten See- und Luftverkehrsverbindungen schwierig ist.

— Die Änderung der zulässigen Größe von „Meloa de Santa Maria – Açores“ g.g.A. dient als Antwort auf eine wachsende Marktpräferenz, um die Nachfrage der Verbraucher zu decken und das Erzeugnis wettbewerbsfähiger zu machen.

— Es sei darauf hingewiesen, dass der Durchmesser des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Meloa de Santa Maria – Açores“ im Laufe der Jahre der Erzeugung und des Verkaufs innerhalb der für die Vermarktung festgelegten Grenzen geblieben ist. Diese Stabilität deutet darauf hin, dass der Durchmesser nicht länger ein Faktor von signifikanter Varianz ist, der seine Aufnahme als Kalibrierungskriterium rechtfertigen würde. Eine ausschließlich gewichtsbezogene Auswahl reicht aus, um die Einheitlichkeit der Chargen zu gewährleisten und vereinfacht die Kalibrierungsverfahren, wodurch die Ressourcen optimiert werden und die Effizienz gesteigert wird.

Früchte mit einem Gewicht von weniger als 500 g oder mehr als 1 600 g mit denselben physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmalen können weiter zubereitet und verarbeitet werden.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Botanische und morphologische Merkmale*

Nummer 2.3 „Botanische Merkmale“ und Nummer 2.4 „Morphologische Merkmale“ der Produktspezifikation werden gestrichen, da sich diese Merkmale auf alle Melonen beziehen, nicht speziell auf das Erzeugnis mit der g.g.A. „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

7. *Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets*

Derzeitiger Wortlaut:

3. BESCHREIBUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS FÜR DIE ERZEUGUNG UND VERPACKUNG

3.1. LAGE

(...)

3.2. KLIMA

(...)

3.3. GEOLOGIE, MORPHOLOGIE UND RELIEF

(...)

3.4. BÖDEN

(...)

Vorgeschlagene Änderung:

3. GEOGRAFISCHES ERZEUGUNGSGEBIET

Insel Santa Maria, Azoren, Portugal.

Abbildung 1 – Geografisches Gebiet des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Meloa de Santa Maria – Açores".

Begründung:

Eindeutige Angabe des Erzeugungsgebiets des Erzeugnisses, d. h. der Insel Santa Maria der Inselgruppe der Azoren.

Die Informationen der Nummern 3.1 „Lage", 3.2 „Klima", 3.3 „Geologie, Morphologie und Relief" sowie 3.4 „Böden" werden in Nummer 6.3 „Natürliche Faktoren" zusammengefasst und neu strukturiert, da sie hier einen angemesseneren Rahmen finden.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

8. *Nachweise für die Herkunft des Erzeugnisses aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet*

Derzeitiger Wortlaut:

7. Garantie des geografischen Ursprungs des Erzeugnisses

7.1. MERKMALE DES ERZEUGNISSES

Die Merkmale des Erzeugnisses „Meloa de Santa Maria – Açores", insbesondere sein Aroma und sein Geschmack, stehen in engem Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und dem Erzeugungsverfahren. Die in dieser Spezifikation definierten Merkmale, die sich aus der Wechselwirkung klimatischer, bodenbedingter und kultureller Faktoren mit der Pflanze und dem Know-how im Zusammenhang mit der Erzeugung dieser Kulturpflanze vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum Endverbraucher ergeben, sind von Ortsansässigen und regelmäßigen Verbrauchern leicht zu erkennen und durch eine Kennzeichnung und ein Gütesiegel hervorzuheben, damit das Erzeugnis auch von anderen Verbrauchern erkannt werden kann.

7.2. Kontrollsystem

Ein Kontrollsystem ist von entscheidender Bedeutung, um sicherzustellen, dass

a) nur Früchte, die in dem oben genannten geografischen Gebiet und von Betrieben erzeugt wurden, die von der Verwaltungsgruppe für die g.g.A. zugelassen wurden, von der Verwendung der geschützten geografischen Angabe „Meloa de Santa Maria – Açores" profitieren können.

b) die Zulassung nur Erzeugern erteilt wird, die kumulativ:

— über Betriebe im geografischen Erzeugungsgebiet gemäß Nummer 3.1 verfügen;

— die Melonen wie in Nummer 4 beschrieben erzeugen;

— dem in diesem Dokument vorgesehenen Kontroll- und Zertifizierungssystem unterliegen (Kontroll- und Zertifizierungsstelle – Fachausschuss für Zertifizierung und Kontrolle);

— sich in schriftlicher Form dazu verpflichten, die Bestimmungen dieses Dokuments einzuhalten.

Die im vorstehenden Unterabsatz vorgesehene Zulassung setzt voraus, dass die Erzeugungsbedingungen und -merkmale des Enderzeugnisses von der als Kontroll- und Zertifizierungsstelle anerkannten Einrichtung auf Antrag der Verwaltungsgruppe für die g.g.A. vorab überprüft werden.

7.3. Rückverfolgbarkeit

Es werden Verfahren eingeführt, die jederzeit während der Erzeugung, der Haltbarmachung oder des Verkaufs die Möglichkeit bieten, den genauen Ursprung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ und die Bedingungen, unter denen es erzeugt wurde, zurückzuverfolgen.

Das Rückverfolgbarkeitssystem funktioniert wie folgt:

a) die betreffenden landwirtschaftlichen Betriebe werden von der Verwaltungsgruppe unter Angabe der Fläche und der derzeitig erzeugten Melonensorten registriert;

b) die in jedem Betrieb geernteten Melonen werden an Lager/Verarbeitungseinheiten geliefert, die ebenfalls bei der Verwaltungsgruppe registriert und ordnungsgemäß zugelassen sind;

c) die Lager/Verarbeitungseinheiten führen Aufzeichnungen, aus denen der Bestimmungsort der erhaltenen Erzeugnisse hervorgeht;

d) die Verpackung des Enderzeugnisses wird gemäß Nummer 5.1 registriert und gekennzeichnet;

e) es ist möglich, das Erzeugnis anhand der Seriennummer des Garantiesiegels und des Strichcodes auf jeder Verpackung zurückzuverfolgen.

Alle diese Verfahren müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Vorgeschlagene Änderung:

4. GARANTIE DES GEOGRAFISCHEN URSPRUNGS DES ERZEUGNISSES

7.1. – GESTRICHEN

4.1. KONTROLLSYSTEM

Das Kontrollsystem muss sicherstellen, dass

a) nur Früchte, die in dem oben genannten geografischen Gebiet und von zugelassenen und kontrollierten Betrieben erzeugt wurden, von der Verwendung der geschützten geografischen Angabe „Meloa de Santa Maria – Açores“ profitieren können.

b) die Zulassung nur Erzeugern erteilt wird, die kumulativ:

— über Betriebe im geografischen Erzeugungsgebiet gemäß Nummer 3 verfügen;

— die Melonen wie in Nummer 5 beschrieben erzeugen;

— dem Kontrollsystem unterliegen;

— sich in schriftlicher Form dazu verpflichten, die Bestimmungen dieses Dokuments einzuhalten.

Die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation von „Meloa de Santa Maria – Açores“ erfolgt durch die zuständige Behörde, die für die amtliche Kontrolle der geografischen Angaben in der Autonomen Region Azoren zuständig ist, oder durch die Kontrollstelle, der diese Behörde diese Aufgaben überträgt.

4.2. RÜCKVERFOLGBARKEIT

Das Rückverfolgbarkeitssystem gewährleistet, dass von der Erzeugung bis zum Inverkehrbringen jederzeit der genaue Ursprung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ und die Art und Weise ihrer Erzeugung zurückverfolgt werden können. Dementsprechend:

a) müssen die landwirtschaftlichen Betriebe Aufzeichnungen über die angebauten Melonensorten, Anbauflächen, Erzeugungsmethoden usw. führen;

b) werden die in jedem Betrieb geernteten Melonen an zugelassene Sortier- und Verpackungsbetriebe geliefert, die dem Kontrollsystem unterliegen;

c) führen diese Betriebe Aufzeichnungen über den Ursprung und die Bestimmung der erhaltenen Erzeugnisse;

d) ist die Verpackung des Enderzeugnisses gemäß Nummer 7 zu registrieren und zu kennzeichnen;

e) werden alle Früchte und vorverpackten Erzeugnisse mit einem Produktlogo versehen.

Begründung:

Klarstellung, Vereinfachung und Zusammenfassung der Informationen mit Streichung einiger Textstellen und Wiederholungen.

Der Text in Nummer 7.4 „Kontroll- und Zertifizierungsstelle“ wird hinzugefügt und aktualisiert.

Die Verpflichtung des Aufbringens eines Produktlogos gilt auch für vorverpackte Erzeugnisse, um den Verbrauchern eine Garantie zu bieten.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

9. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

Derzeitiger Wortlaut:

4. BESCHREIBUNG DES VERFAHRENS ZUR GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Kürbisgewächse (*Cucurbitaceae*) wachsen typischerweise in einem warmen und trockenen Klima. Wie alle Kürbisgewächse sind Melonen frostempfindlich und hitzebeständig, sofern die Früchte durch ihre Blätter gut vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt sind.

Die durchschnittlichen monatlichen Mindesttemperaturen dürfen nicht unter 15 °C liegen, da dies das Wachstum der Pflanze und die Reifung der Früchte verzögern würde. Während der Vegetationsperiode kann die Temperatur zwischen 12 °C und 34 °C liegen, wobei die optimale Temperatur für die Blüte und das anfängliche Wachstum der Früchte zwischen 18 °C und 23 °C liegt, während sie für die Reifung der Früchte höher liegt, nämlich zwischen 20 °C und 30 °C. Somit – und wie bereits im vorherigen Kapitel erläutert – herrschen auf der Insel Santa Maria hervorragende Bedingungen für den Anbau von Melonen.

Vorgeschlagene Änderung:

5. BESCHREIBUNG DES VERFAHRENS ZUR GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Gestrichen

Begründung:

Streichung von nicht produktspezifischen generischen Informationen.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

10. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

Derzeitiger Wortlaut:

4.1. VORBEREITUNG DES BODENS

4.2. DÜNGUNG

4.3. BODENSTRUKTUR

4.4. AUSSAAT UND UMPFLANZUNG

(...) Der zweite Fall der direkten Aussaat ist auch eine Alternative, wobei eine Isolierung und „Tunnel“ eingesetzt werden, sodass das Wachstum der Pflanzen beschleunigt wird und sie vor Wind und Gischt geschützt werden. Der Einsatz von „Tunneln“ ist eine gute Alternative, um das Wachstum zu fördern.

(...)

4.5. LANDBEWIRTSCHAFTUNGSMETHODEN

4.6. BEWÄSSERUNG

4.7. SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN

4.8. FRUCHTFOLGEN

4.9. ERNTE

4.12. RÜCKSTÄNDE VON SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTELN

Vorgeschlagene Änderung:

5.1. VORBEREITUNG DES BODENS

5.2. DÜNGUNG

5.3. BODENSTRUKTUR

5.4. AUSSAAT UND UMPFLANZUNG

(...) Der zweite Fall der direkten Aussaat ist zudem eine wirtschaftlichere Alternative. In beiden Fällen können durch die Isolierung und den Einsatz von „Tunneln“ das Wachstum beschleunigt und die Pflanzen vor Wind und Gischt geschützt werden.

(...)

5.5. LANDBEWIRTSCHAFTUNGSMETHODEN

5.6.. BEWÄSSERUNG

5.7 SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN

5.8. FRUCHTFOLGEN

5.9. ERNTE

4.12. Gestrichen

Begründung:

Klarstellung der Möglichkeit zur Verwendung von Isolierfolie und „Tunneln“ zur Aussaat und Umpflanzung, um die Pflanzen zu schützen, wenn die Temperaturbedingungen, der Wind und die Gischt schädliche Auswirkungen haben könnten.

Andere Punkte werden entsprechend der neuen Struktur der Produktspezifikation neu nummeriert und Nummer 4.12 wird gestrichen, da sie allgemeiner Natur war. Die Nummern 4.10 „Haltbarmachung“ und 4.11 „Verpackung“ werden oben begründet.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

11. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

Derzeitiger Wortlaut:

4.10. HALTBARMACHUNG

(...)

Vorgeschlagene Änderung:

5.10. HALTBARMACHUNG

(...)

Die Verwendung von Produkten für die Haltbarmachung der Früchte, wie z. B. zur Desinfektion des Strunks und zum Schutz der Schale, ist zulässig, um die Lagerfähigkeit des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Meloa de Santa Maria – Açores“ (nach der Ernte) zu verlängern.

Begründung:

Im Kapitel „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ wurde unter dem Punkt „Haltbarmachung“ ein Absatz hinzugefügt, um die Verwendung von Produkten zum Schutz der Früchte nach der Ernte zu ermöglichen, da „Meloa de Santa Maria – Açores“ eine äußerst empfindliche und verderbliche Frucht ist. Die Verwendung solcher Produkte verlängert die Lebensdauer des Erzeugnisses, ohne seine organoleptischen, physikalischen und chemischen Eigenschaften zu verändern, was sowohl den Erzeugern als auch den Verbrauchern zugutekommt.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

Derzeitiger Wortlaut:

4.11. Verpackung

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in einer Verpackung verpackt werden, die geeignet ist, das Erzeugnis in einwandfreiem Zustand zu erhalten und seine Echtheit dadurch zu gewährleisten, dass es nicht mit ähnlichen Erzeugnissen vermischt wird.

Die Auswahl und Verpackung erfolgen im Ursprungsgebiet, in von der Erzeugergemeinschaft zugelassenen Betrieben und vorbehaltlich der Kontrolle und Zertifizierung durch den Fachausschuss für Zertifizierung und Kontrolle, wodurch die vollständige Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet, der Verbraucher geschützt und ein Erzeugnis angeboten werden kann, das authentisch am Ursprungsort erzeugt und zubereitet wurde.

Diese Maßnahmen sind nicht nur im Hinblick auf die Kosteneffizienz, sondern auch im Hinblick auf die Effizienz und Wirksamkeit der Qualitätskontrolle („Meloa de Santa Maria – Açores“ ist ein Erzeugnis, das äußerst empfindlich auf Handhabung bzw. Transport reagiert und leicht beschädigt wird, wodurch sowohl die Haltbarmachung als auch die Qualität und das Image des Erzeugnisses gefährdet werden) sowie auf die Rückverfolgbarkeit gerechtfertigt. Ziel ist es, die Qualität und Authentizität des Erzeugnisses zum Nutzen sowohl der Erzeuger als auch der Verbraucher zu schützen.

Verbraucher, die ein mit der g.g.A. gekennzeichnetes Erzeugnis kaufen, können sicher sein, dass das Erzeugnis authentisch ist und alle spezifischen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften aufweist, auf die sie einen Anspruch haben, wenn sie sich für den Kauf des Erzeugnisses entscheiden.

5. Handelsaufmachung

(...)

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss stets einzeln und/oder zu mehreren verpackt werden und das in Verpackungen, die entsprechend dem Verwendungszweck geeignet sind, das Erzeugnis in einem einwandfreien Zustand zu erhalten.

Die Aufmachung der Frucht erfolgt unter den folgenden Bedingungen:

Einheitlichkeit: Der Inhalt jeder Verpackung muss einheitlich sein und darf nur aus Früchten desselben Ursprungs (d. h. desselben Betriebs), derselben Sorte, Größe und Qualität sowie Reife bestehen. Die sichtbaren Früchte müssen für alle Früchte in der Verpackung repräsentativ sein. (...)

Vorgeschlagene Änderung:

5.11. VERPACKUNG

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in einer Verpackung verpackt werden, die geeignet ist, das Erzeugnis in einwandfreiem Zustand zu erhalten und seine Echtheit dadurch zu gewährleisten, dass es nicht mit ähnlichen Erzeugnissen vermischt wird.

Die Auswahl und Verpackung erfolgen in Betrieben, die dem Kontrollsystem im geografischen Erzeugungsgebiet unterliegen.

Die „Meloa de Santa Maria – Açores“ wird einzeln oder zu mehreren verpackt und in einer einzigen Schicht angeordnet. Der Inhalt jeder Verpackung muss einheitlich sein und darf nur aus Früchten derselben Sorte, Größe und Qualität sowie Reife bestehen. Die sichtbaren Früchte müssen für alle Früchte in der Verpackung repräsentativ sein.

Begründung:

Klarstellung, Vereinfachung und Zusammenfassung der Informationen, da einige Informationen zur Verpackung bereits unter Nummer 5 „Handelsaufmachung“ erwähnt wurden.

Das Erzeugnis unterliegt einem strengen Rückverfolgbarkeitssystem, das die Authentizität, Qualität und Lebensmittelsicherheit vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum Endverbraucher gemäß den festgelegten Vorschriften gewährleistet. Da alle Erzeuger von „Meloa de Santa Maria – Açores“ dieselben in der Produktspezifikation festgelegten Produktionsstandards einhalten, ist es nicht länger erforderlich, dass der Inhalt jeder Sammelpackung denselben Ursprung hat (aus demselben Betrieb stammt).

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

12. *Elemente, die den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und der geografischen Umwelt begründen*

Derzeitiger Wortlaut:

3. – Beschreibung des geografischen Gebiets für die Erzeugung und Verpackung

3.1. – Lage

3.2. – Klima

3.3. – Geologie, Morphologie und Relief

3.4. – Böden

Vorgeschlagene Änderung:

6.1. NATÜRLICHE FAKTOREN

Die Inselgruppe der Azoren befindet sich im Atlantischen Ozean und besteht aus neun Inseln, darunter ganz im Süden die Insel Santa Maria, auf der „Meloa de Santa Maria – Açores“ angebaut wird.

Die Insel Santa Maria ist die einzige Insel der Inselgruppe der Azoren, die neben den vulkanischen Formationen, aus denen die anderen Inseln bestehen, auch Gebiete sedimentären Ursprungs (Kalkstein) aufweist.

Das besondere natürliche Umfeld der Insel hängt somit vollständig mit der Art des Bodens zusammen: lehmiger Tonboden, der reich an Kalium, Kalzium, Magnesium und allen anderen Mikronährstoffen ist; der Gehalt an organischen Substanzen ist hoch und der pH-Wert neutral.

Bei den meisten Böden der Insel handelt es sich um Andosole, die aus vulkanischem Material entstanden sind und über ein gutes Wasserrückhaltevermögen verfügen. Zu diesen Bodenarten gehören lithomorphe Böden und Barros-Böden, Mollisole und Pardacento-Böden (graubraune Böden). Die tieferen und gut belüfteten Barros- und Pardacento-Böden, die in den südlichen und südwestlichen Gebieten der Insel vorherrschen, eignen sich besonders für den Anbau der Frucht.

Im Hinblick auf das Gelände besteht die Insel aus einem nahezu flachen Teil im Westen und einem recht hügeligen Gebiet im Osten. 85 % der Insel (82,5 km^2) liegen unter 300 m über dem Meeresspiegel.

Aufgrund ihrer Lage im Südosten der Inselgruppe und ihrer geringen Höhe weist die Insel Santa Maria eine geringere Luftfeuchtigkeit als die übrigen Inseln der Autonomen Region Azoren auf.

Das Klima gilt als trocken und gemäßigt, und der Unterschied zwischen der durchschnittlichen Wintertemperatur (14 °C) und der durchschnittlichen Sommertemperatur (22 °C) ist gering. Im Jahresmittel schwankt die Temperatur zwischen 10 und 20 °C. Hinsichtlich der relativen Luftfeuchtigkeit kann das Klima als feucht (durchschnittlicher Jahresmittelwert der relativen Luftfeuchtigkeit um 9.00 Uhr zwischen 75 und 90 %) bezeichnet werden, obgleich die mittlere relative Luftfeuchtigkeit niedriger ist als auf den anderen Inseln der Azoren. Die Niederschlagsmenge wird je nach Gebiet als mäßig regenreich bis regenreich eingestuft, wobei im Winter mehr Regen fällt (die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 500 und 2 000 mm).

Die vorherrschenden Winde ändern das ganze Jahr über die Richtung und sind im Winter stärker.

Kurz gesagt: Die Insel Santa Maria weist eigene, sehr spezifische klimatische Bedingungen auf, die von ihrer Lage, Größe, Morphologie und Orografie herrühren und sie von den anderen Inseln der Azoren unterscheiden. Somit verfügt sie über günstige Bedingungen für die Erzeugung der Frucht.

Die organoleptischen Merkmale von „Meloa de Santa Maria – Açores“ sind eng mit dem geografischen Gebiet und dem Erzeugungsverfahren verbunden. Das Zusammenspiel von Klima, unterschiedlichen Böden und geografischen Formationen verleiht den landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Insel sehr spezifische Merkmale, insbesondere „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Begründung:

Unter Nummer 6 „Elemente, die den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und der geografischen Umwelt begründen“ wird im Abschnitt „Natürliche Faktoren“ der Text von Nummer 3 „Beschreibung des geografischen Gebiets für die Erzeugung und Verpackung“ (Lage, Klima, Geologie, Morphologie, Relief und Böden) zusammengefasst, um die Besonderheit des geografischen Gebiets und seinen Zusammenhang mit dem Erzeugnis hervorzuheben.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

13. *Elemente, die den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und der geografischen Umwelt begründen*

Derzeitiger Wortlaut:

7.1. Merkmale des Erzeugnisses

Die Merkmale des Erzeugnisses „Meloa de Santa Maria – Açores“, insbesondere sein Aroma und sein Geschmack, stehen in engem Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und dem Erzeugungsverfahren. Die in dieser Spezifikation definierten Merkmale, die sich aus der Wechselwirkung klimatischer, bodenbedingter und kultureller Faktoren mit der Pflanze und dem Know-how im Zusammenhang mit der Erzeugung dieser Kulturpflanze vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum Endverbraucher ergeben, sind von Ortsansässigen und regelmäßigen Verbrauchern leicht zu erkennen und durch eine Kennzeichnung und ein Gütesiegel hervorzuheben, damit das Erzeugnis auch von anderen Verbrauchern erkannt werden kann.

Vorgeschlagene Änderung:

6.2. MENSCHLICHE FAKTOREN

Das Know-how der Erzeuger der Insel in Bezug auf die Erzeugungs- und Anbautechniken ergänzt die Faktoren, die mit der natürlichen Umwelt in Zusammenhang stehen: Einarbeitung von Rückständen von Futterleguminosen in den Boden, Erziehungsschnitt (der bei gewöhnlichen Melonen traditionell nicht durchgeführt wird), gute Bewässerung, genaues Erkennen des Zeitpunkts, an dem die Frucht vollständig ausgereift ist und strenge Auswahl der Früchte. Das Ergebnis ist ein Erzeugnis, das sich durch seinen Geschmack, seine Textur und sein Aroma von anderen Melonen unterscheiden lässt und das vielen Verbrauchern anderswo auf den Azoren sowie auf dem portugiesischen Festland bekannt ist.

Begründung:

Umstrukturierung des Abschnitts zum „Know-how“ unter „Menschliche Faktoren“, mit dem der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und der geografischen Umwelt begründet wird.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

14. *Elemente, die den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und der geografischen Umwelt begründen*

Derzeitiger Wortlaut:

6.2. – Wirtschaftliche und soziale Aspekte

Bis zum Jahr 2000 wurde „Meloa de Santa Maria – Açores“ ausschließlich auf dem lokalen Markt verkauft und hatte keine nennenswerten Auswirkungen auf die Wirtschaft der Insel. Mit zunehmendem Ansehen wuchs die Nachfrage von Großhändlern auf der Nachbarinsel Insel São Miguel.

Um die landwirtschaftlichen Erzeuger auf Santa Maria zu ermutigen, mehr und bessere „Meloa de Santa Maria – Açores“ zu erzeugen, hat das Amt für landwirtschaftliche Entwicklung von Santa Maria 2005 die Initiative ergriffen, um spezifische Schulungen für Erzeuger zu fördern (Integrierte Erzeugung und Erhaltung der Melonen – Anhang III; Artikel 3).

Mit der steigenden Erzeugung im Laufe der Jahre entstand der Bedarf nach einem Zusammenschluss der Erzeuger zu einer Erzeugergemeinschaft, um die Vermarktung der „Meloa de Santa Maria – Açores“ zu verbessern. Daher schlossen sich im Jahr 2006 13 Erzeuger zusammen, um die Erzeugergemeinschaft „AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.“ zu gründen, mit dem Ziel, die Agrarlebensmittel von Santa Maria zu fördern und zu vermarkten, mit „Meloa de Santa Maria – Açores“ als Vorreiterprodukt.

Die Marke AZUL, die an die grüne Landschaft und das blaue, sie umgebende Meer angelehnt ist, wurde ins Leben gerufen, um die Agrarlebensmittel von Santa Maria zu bewerben, von denen „Meloa de Santa Maria – Açores“ auf dem Markt der Azoren am bekanntesten ist. Die kommerzielle Entwicklung eines Erzeugnisses oder einer Reihe von Erzeugnissen anhand der Kennzeichnung gelingt aufgrund der Tatsache, dass die Verbraucher es bzw. sie erkennen und sich auf die Qualität verlassen können. Dadurch, dass „Meloa de Santa Maria – Açores“ als Vorreiterprodukt einer Marke fungiert, die für lokale Erzeugnisse steht, verleiht sie ihr auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene einen hohen Stellenwert. Die Markeneinführung fand im Rahmen der Veranstaltung „Tag der offenen Tür/Tag der Landwirte“ statt, die 2006 vom Regionalsekretariat für Land- und Forstwirtschaft organisiert wurde und bei der auch Besuche auf dem vom SDASMA betriebenen Testgelände für „Meloa de Santa Maria – Açores“ angeboten wurden. In den darauffolgenden Jahren (2007 und 2008) war „Meloa de Santa Maria – Açores“ weiterhin das Vorreiterprodukt auf der Veranstaltung „Tag der offenen Tür/Tag der Landwirte“, in deren Rahmen die Testgelände der „Meloa de Santa Maria – Açores“ besucht, die Früchte der auf den Testgeländen angebauten Pflanzen verkostet sowie Desserts auf der Grundlage des Erzeugnisses bei besonderen Mittagessen serviert wurden (Anhänge II bis IV).

Um das Profil von „Meloa de Santa Maria – Açores“ unter dem Dach der Marke AZUL zu stärken, nahm die Erzeugergemeinschaft AGROMARIENSECOOP an verschiedenen Kampagnen teil, die darauf abzielten, die spezifische Qualität dieses lokalen Erzeugnisses zu bewerben und seine Bekanntheit von Santa Maria auf das Festland Portugals und darüber hinaus auszuweiten.

Eine davon fand auf dem 28. Internationalen Gartenbaukongress (2010) in Lissabon statt, einem besonderen Forum, um Kontakte zu Experten aus diesem Bereich zu knüpfen. AGROMARIENSECOOP betrieb einen Stand der Marke AZUL mit besonderem Schwerpunkt auf „Meloa de Santa Maria – Açores“ und bot eine Verkostung des Erzeugnisses an (Anhänge II bis IV).

Um den Einfluss der Marke zu verstärken, wurden 2010 in einer Reihe von Verkaufsstellen von Pingo Doce in Lissabon verschiedene Werbe- und Sensibilisierungskampagnen durchgeführt, um eines der Erzeugnisse, die von dem günstigen Umfeld der Inseln, insbesondere den Boden- und Klimabedingungen der Insel Santa Maria, profitieren, auf dem Festland zu etablieren. Im Rahmen dieser Werbekampagnen wurden Werbe- und Informationsbroschüren für die Marke AZUL unter Hervorhebung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ verteilt (Anhänge II bis IV und Anhang VI).

Eine weitere Werbe- und Sensibilisierungsveranstaltung fand im Rahmen der Santa Maria Ralley im Jahr 2010 statt, bei der „Meloa de Santa Maria – Açores“ im Ralley-Briefing beworben wurde. Zudem wurde eines der Fahrzeuge mit der Marke AZUL dekoriert, wobei das Erzeugnis „Meloa de Santa Maria – Açores“ besonders in den Vordergrund gestellt wurde, um ein breites Zielpublikum zu erreichen (Anhänge II bis IV).

Derzeit gibt es 13 Erzeuger von „Meloa de Santa Maria – Açores“, von denen zwei nicht der Erzeugergemeinschaft angehören. Die Gemeinschaft erzeugt durchschnittlich 200 Tonnen Melonen, von denen einige auf die anderen Inseln der Azoren, insbesondere auf die Inseln S. Miguel, Pico, Faial und Terceira, und einige auf das portugiesische Festland verbracht werden. Es wird erwartet, dass die Erzeugungsmenge von „Meloa de Santa Maria – Açores“ im Laufe der kommenden vier Jahre auf 400 Tonnen ansteigt.

6.3. KULTURELLE UND GASTRONOMISCHE ASPEKTE

Seit der Gründung und der Aufnahme der Geschäftstätigkeit von AGROMARIENSECOOP wurden im Rahmen großer Feierlichkeiten auf der Insel Veranstaltungen zur Förderung und Bekanntmachung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ organisiert, wie z. B. die Teilnahme an und/oder die Organisation von Agrarmessen und Melonenfestivals.

Seit 2004 gehört die „Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa“ zu den wichtigsten gesellschaftlichen Ereignissen auf der Insel und erfreut sich hoher Besucherzahlen. Bei der Ausstellung von Obst und Gemüse auf dieser Messe in den Kreuzgängen des Rathauses von Vila do Porto wurde „Meloa de Santa Maria – Açores“ besonders in den Mittelpunkt gestellt. Auf der Veranstaltung im Jahr 2004 fanden ein Dessertwettbewerb auf Basis von „Meloa de Santa Maria – Açores“ für das lokale Gast- und Freizeitgewerbe und ein Workshop zum Thema Säfte und Aufläufe aus „Meloa de Santa Maria – Açores“ statt, um die kulinarische Tradition der Frucht hervorzuheben (Anhänge II bis IV).

Seit seinem Auftakt gehört das Melonenfestival jedes Jahr im August zu den wichtigsten Feierlichkeiten der Insel. Es fungiert als Bezugspunkt auf lokaler und regionaler Ebene und umfasst verschiedene Aktivitäten, u. a. Informationsgespräche (z. B. über die Vermarktung und den Verkauf landwirtschaftlicher Erzeugnisse), praktische Workshops (z. B. zum Thema Fast Food mit dem prominenten Koch Vitor Sobral im Jahr 2005) und Dessertwettbewerbe mit „Meloa de Santa Maria – Açores“ als Hauptzutat (Anhänge II bis IV).

Chakall, ein weiterer berühmter Koch, veranstaltete 2009 auf dem Melonenfestival einen Workshop für die Zubereitung von Gerichten auf Basis von „Meloa de Santa Maria – Açores“, eine Präsentation und Verkostung von Getränken und Aperitifs aus den Melonen sowie einen Dessertwettbewerb für „Meloa de Santa Maria – Açores“. In demselben Jahr wurde zusätzlich zu den traditionellen Aktivitäten ein Rezeptbuch für „Meloa de Santa Maria – Açores“ auf den Markt gebracht (Anhang V).

Aufgrund dieser Sensibilisierungs- und Werbemaßnahmen wurden zahlreiche Artikel in der lokalen, regionalen und nationalen Presse veröffentlicht (Anhänge II bis IV).

„Meloa de Santa Maria – Açores“ wird als unverwechselbares Erzeugnis anerkannt, das durch seine Erzeugung auf der Insel Santa Maria seine anerkannten Merkmale und Eigenschaften erhält.

Vorgeschlagene Änderung:

6.2.2. Sozioökonomische und kulturelle Aspekte

Der Verkauf von „Meloa de Santa Maria – Açores“ war früher auf den lokalen Markt beschränkt. Der Ruf des Erzeugnisses aufgrund seiner ausgezeichneten Qualität führte jedoch zu steigender Nachfrage seitens der Großhändler auf der Nachbarinsel São Miguel, die einen Anreiz für die Erhöhung der Quantität und Qualität der erzeugten Früchte darstellte.

Mit der steigenden Erzeugung im Laufe der Jahre entstand der Bedarf nach einem Zusammenschluss der Erzeuger zu einer Erzeugergemeinschaft, um die Vermarktung der „Meloa de Santa Maria – Açores“ zu verbessern; daher schlossen sich im Jahr 2006 13 Erzeuger zusammen, um die Erzeugergemeinschaft „AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.“ zu gründen, mit dem Ziel, die Agrarlebensmittel von Santa Maria zu fördern und zu vermarkten, mit „Meloa de Santa Maria – Açores“ als Vorreiterprodukt.

Ein Teil der erzeugten Menge wird auf regionaler Ebene vermarktet und auf die Inseln São Miguel, Pico, Faial und Terceira verbracht; ein weiterer Anteil wird auf das portugiesische Festland verbracht.

Unter den Agrarlebensmitteln aus Santa Maria hat „Meloa de Santa Maria – Açores“ das stärkste Profil auf dem Markt der Azoren, was zur Entwicklung verschiedener Werbe- und Sensibilisierungsmaßnahmen geführt hat, um die Sichtbarkeit und das Ansehen des Erzeugnisses zu erhöhen, z. B. durch die Hervorhebung des Erzeugnisses im Rahmen der Feierlichkeiten auf der Insel, einschließlich der „Festa da Meloa“ (Melonenfestival), einer jährlichen Feier, die in der Saison der großen gesellschaftlichen Ereignisse der Insel stattfindet.

Vor dem Hintergrund der Bedeutung dieser Kulturpflanze und des Kontexts der landwirtschaftlichen Erzeugung auf der Insel und um die landwirtschaftlichen Erzeuger auf Santa Maria zu ermutigen, mehr und bessere „Meloa de Santa Maria – Açores“ zu erzeugen, hat das Amt für landwirtschaftliche Entwicklung von Santa Maria 2005 die Initiative ergriffen, um spezifische Schulungen für Erzeuger zu fördern (Integrierte Erzeugung und Erhaltung der Melonen).

Im Laufe der Jahre wurden zudem zahlreiche Werbe- und Verkostungsmaßnahmen für „Meloa de Santa Maria – Açores“ wie auch Besuche von Testgeländen, Wettbewerbe, Workshops und Informationsveranstaltungen durchgeführt. Es handelt sich um eine in der lokalen traditionellen Küche weithin bekannte Frucht, auf deren Grundlage ein Rezeptbuch veröffentlicht wurde.

Begründung:

Änderung des Titels entsprechend der neuen Struktur der Produktspezifikation sowie Umstrukturierung und Zusammenfassung des Textes.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

15. *Kontrollstelle, zuständig für die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften*

Derzeitiger Wortlaut:

7.4. KONTROLL- UND ZERTIFIZIERUNGSSTELLE

Die Kontrolle und Zertifizierung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ erfolgt durch die Kontroll- und Zertifizierungsstelle, die von der Verwaltungsgruppe der g.g.A. benannt und als den Anforderungen der Norm 45011:2001 (über die Zertifizierung von Erzeugnissen) entsprechend anerkannt wird und ihre Tätigkeiten gemäß der Produktspezifikation für das Erzeugnis mit der g.g.A. „Meloa de Santa Maria – Açores“ ausübt. Dadurch wird sichergestellt, dass nur Melonen, die von zugelassenen landwirtschaftlichen Betrieben erzeugt und in zugelassenen Verpackungsbetrieben verpackt wurden, von der g.g.A. profitieren können.

Das eingeführte Kontrollsystem wird entlang der Produktionskette umgesetzt, und „Meloa de Santa Maria – Açores“ wird durch die Anbringung der Gewährleistungsmarke der Kontroll- und Zertifizierungsstelle durch Letztere ordnungsgemäß gekennzeichnet.

Die Gewährleistungsmarke muss folgende Angaben enthalten:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP;

— Name der Kontroll- und Zertifizierungsstelle;

— Seriennummer (numerischer Code, der die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses ermöglicht).

Vorgeschlagene Änderung:

Gestrichen

Begründung:

Diese Angaben werden in Nummer 4 „Garantie des geografischen Ursprungs des Erzeugnisses“ – 4.1 „Kontrollsystem“ aktualisiert.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

16. *Kennzeichnung*

Derzeitiger Wortlaut:

5.1. Spezifische Kennzeichnungselemente mit Angabe der g.g.A.

Jede Verpackung von „Meloa de Santa Maria – Açores“ muss mit einem standardisierten Etikett versehen sein, das folgende Angaben enthält:

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

— Handelsname oder Firmenname und Anschrift des Erzeugers (diese kann im Strichcode enthalten sein; in diesem Fall ist es nicht erforderlich, sie auf dem Etikett anzugeben);

— Herkunft des Erzeugnisses: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugal;

— Handelseigenschaften – Klasse und Größe;

— Strichcode (mit Informationen, die die Rückverfolgbarkeit während des gesamten Prozesses gewährleisten);

— Logo der Erzeugergemeinschaft;

— Nach dem EU-Beschluss genehmigtes EU-Logo für g.g.A.

Der Name, die Firma und die Anschrift des Erzeugers können mit Genehmigung der Erzeugergruppe durch den Namen einer anderen Einrichtung ersetzt werden, sofern die betreffende Einrichtung für das Erzeugnis verantwortlich ist und es vermarktet.

Zusätzlich zu diesen Angaben müssen unabhängig von der Form der Handelsaufmachung das spezifische Logo der Verwaltungsgruppe und die Gewährleistungsmarke stets unverwischbar und manipulationssicher auf jeder Frucht angebracht werden.

Die folgende Abbildung zeigt das Logo der Erzeugergemeinschaft.

Vorgeschlagene Änderung:

7. BESONDERE ANGABEN ZUR KENNZEICHNUNG

Durch die Kennzeichnung kann der Verbraucher das Erzeugnis innerhalb und außerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets eindeutig und unmittelbar als Erzeugnis mit einzigartigen Eigenschaften aufgrund seines Ursprungs erkennen.

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben muss „Meloa de Santa Maria – Açores“ folgende Angaben enthalten: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ oder „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss unabhängig davon, wie es zum Verkauf angeboten wird, einzeln mit folgendem Produktlogo gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung kann eine fortlaufende Nummer und die für die Kontrolle zuständige Stelle enthalten.

Abbildung 6 – Produktlogo

Begründung:

Berichtigung der obligatorischen Angaben zu „Meloa de Santa Maria – Açores“, die auf jeder Frucht/Verpackung angebracht werden müssen, und des zu verwendenden Produktlogos, um den Ursprung des Erzeugnisses zu garantieren und es besser erkennbar zu machen.

Klarstellung und Vereinfachung der Informationen durch Streichung von Wiederholungen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Meloa de Santa Maria – Açores“

EU-Nr.: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 08 — GENIESSBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0807 — Melonen, Wassermelonen und Papaya-Früchte, frisch

0807 19 — andere

— 08 — GENIESSBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0811 — Früchte und Nüsse, auch in Wasser oder Dampf gekocht, gefroren, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln

0811 90 — andere

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Meloa de Santa Maria – Açores“ ist eine Cantaloupe-Melone der Art *Cucumis melo* L. mit netzartiger Schale.

Die Frucht hat eine runde bis ovale Form, eine ausgeprägt netzartige Schale, die bei der noch unreifen Frucht grünlich ist und im Zuge der Reifung grüngelb wird, sowie ein weiches, aromatisches orangefarbenes Fruchtfleisch, das süß schmeckt und im reifen Zustand saftig ist.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ zeichnet sich durch seine hohen Energiewerte und erheblichen Mengen an Proteinen, Lipiden und Kohlenhydraten aus und ist reich an Vitamin C und wichtigen Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium und Kalzium.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss frisch, ganz oder zubereitet (geschält, aufgeschnitten oder entkernt, frisch oder gefroren) in den Verkehr gebracht werden. Die frischen ganzen Früchte können je nach ihrem Gewicht in folgenden Größenklassen vermarktet werden:

— Größe III (Gewicht zwischen 500 und 799 g);

— Größe II (Gewicht zwischen 800 und 1 399 g);

— Größe I (Gewicht zwischen 1 400 und 1 600 g).

Früchte mit einem Gewicht von weniger als 500 g oder mehr als 1 600 g dürfen zur Weiterverarbeitung verkauft werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Erzeugung, Ernte, Auswahl und Zubereitung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die „Meloa de Santa Maria – Açores“ wird einzeln oder zu mehreren verpackt und in einer einzigen Schicht angeordnet. Der Inhalt jeder Verpackung muss einheitlich sein und darf nur aus Früchten derselben Sorte, Größe und Qualität sowie Reife bestehen. Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben muss „Meloa de Santa Maria – Açores“ folgende Angaben tragen: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ oder „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

„Meloa de Santa Maria – Açores“ muss unabhängig davon, wie es zum Verkauf angeboten wird, einzeln mit dem Produktlogo gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung kann eine fortlaufende Nummer und die für die Kontrolle zuständige Stelle enthalten.

Logo:



–

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst alle Gemeinden auf der Insel Santa Maria der Inselgruppe der Azoren.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Die Insel Santa Maria ist die einzige Insel der Inselgruppe der Azoren, die neben den vulkanischen Formationen, aus denen die anderen Inseln bestehen, auch Gebiete sedimentären Ursprungs (Kalkstein) aufweist. Die Besonderheit dieser Insel ist daher vollständig auf die Art des Bodens zurückzuführen: lehmiger Tonboden, der reich an Kalium, Kalzium, Magnesium und allen anderen Mikronährstoffen ist; der Gehalt an organischen Substanzen ist hoch und der pH-Wert neutral.

Aufgrund ihrer Lage im Südosten der Inselgruppe und ihrer geringen Höhe weist die Insel Santa Maria eine geringere Luftfeuchtigkeit als die übrigen Inseln der Autonomen Region Azoren auf. Das Klima gilt als trocken und gemäßigt, und der Unterschied zwischen der durchschnittlichen Wintertemperatur (14 °C) und der durchschnittlichen Sommertemperatur (22 °C) ist gering. Im Jahresmittel schwankt die Temperatur zwischen 10 und 20 °C. Wegen der hohen relativen Luftfeuchtigkeit (durchschnittlicher Jahresmittelwert um 9.00 Uhr zwischen 75 und 90 %) wird das Klima als feucht angesehen. Was die Niederschlagsmenge anbelangt, ist die Insel je nach Gebiet als mäßig regenreich bis regenreich zu bezeichnen (durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge 500-2 000 mm). Die Insel Santa Maria hat somit ihre eigenen, sehr speziellen klimatischen Gegebenheiten, die sich aus ihrer Lage, Größe, Morphologie und Höhenstruktur ergeben und die sie von den übrigen Inseln der Inselgruppe der Azoren unterscheiden.

Das Zusammenspiel von Klima, unterschiedlichen Böden und geografischen Formationen verleiht diesem landwirtschaftlichen Erzeugnis der Insel sehr spezifische Merkmale, durch eben die sich „Meloa de Santa Maria – Açores“ von anderen Melonen unterscheidet. Ein weiterer wichtiger Faktor sind die Sachkunde der Erzeuger in Bezug auf den Anbau der Pflanzen und die dabei angewendeten Methoden – etwa das Einarbeiten der Rückstände von Futterleguminosen in den Boden, Erziehungsschnitt, genaues Erkennen des Zeitpunkts, zu dem die Frucht vollständig ausgereift ist, gute Bewässerung und strenge Auswahl der Früchte. Das Ergebnis ist ein Erzeugnis, das sich durch seinen Geschmack, seine Textur und sein Aroma von anderen Melonen unterscheiden lässt und das vielen Verbrauchern anderswo auf den Azoren sowie auf dem portugiesischen Festland bekannt ist.

Die Inseln sind für den Geschmack der lokalen Melonen bekannt, seit sie auf der Insel eingeführt wurden. Gaspar Frutuoso schrieb hierzu im Jahr 1570 Folgendes: „(…) Auch Melonen sind reichlich vorhanden und die Besten auf diesen Inseln, und es gibt keine, selbst bei den weniger Guten, die nicht köstlich schmeckt (…)“. Auch heute noch ist die Insel für ihre Obsterzeugung bekannt und von allen dort erzeugten landwirtschaftlichen Erzeugnissen „berühmt für ihre Melonen“ (Guido de Monterey, 1981, S. 47).

Besonderheit des Erzeugnisses

„Meloa de Santa Maria – Açores“ unterscheidet sich von anderswo erzeugten Früchten dieser Kategorie durch seine physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale. In organoleptischer Hinsicht zeichnet sie sich durch ihr weiches, orangefarbenes Fruchtfleisch sowie ihren süßen und saftigen Geschmack im reifen Zustand aus – zwei Merkmale, die typisch für die auf der Insel Santa Maria angebauten Sorten sind. Sie ist sofort an ihrem Aroma erkennbar, das sich durch die freigesetzte flüchtige Säure entfaltet.

Bei den unter Punkt 3.2 aufgeführten Nährwerteigenschaften ist der im Vergleich zum Durchschnittsgehalt üblicher Melonen hohe Vitamin-C-Gehalt ebenso bemerkenswert wie auch der Umstand, dass sie reich an Mineralstoffen, darunter Kalium, Magnesium und Kalzium, ist. „Meloa de Santa Maria – Açores“ weist höhere Energiewerte als andere Melonen auf und enthält auch mehr Proteine, Fette und Kohlenhydrate. Im Vergleich zu gewöhnlichen Melonen hat sie weniger Ballaststoffe.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Melonen wurden ungefähr im 16. Jahrhundert von Siedlern auf die Insel Santa Maria gebracht und dann als Gartenfrucht angebaut. Die regionale Erzeugung zu jener Zeit beschreibend, als die wichtigsten landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Insel Wein und Süßkartoffeln waren, zeichnet Adriano Ferreira (1996, S. 88) folgendes Bild vom Land und seinen Menschen: „Santa Maria war für ihre vorzüglichen Melonen bekannt, die auf andere Inseln exportiert wurden. Und nebenbei bemerkt, waren unsere Früchte stets von guter Qualität, auch wenn wir niemals große Mengen davon erzeugt haben“.

Erst in jüngerer Vergangenheit, nämlich in den 70er-Jahren, brachten Einwanderer aus Amerika erste Hybridmelonensorten mit. Lokale Erzeuger stellten rasch fest, dass diese neuen Sorten sehr gut wuchsen, eine hochwertige Frucht hervorbrachten und damit über ein erhebliches wirtschaftliches Potenzial verfügten. Sie erweiterten daraufhin ihr Anbaugebiet. Rund zwanzig Jahre lang wurde intensiv nach der Melonensorte gesucht, die am besten an die Boden- und Witterungsbedingungen von Santa Maria angepasst ist und den Ansprüchen der Inselbewohner genügt. Schließlich entschied man sich für Cantaloupe-Varietäten mit netzartiger Schale.

Die Besonderheiten von „Meloa de Santa Maria – Açores“ – raue Schale, saftiges, orangefarbenes Fruchtfleisch, süßer Geschmack und süßes Aroma – sind auf die Boden- und Witterungsbedingungen auf der Insel und die lokalen Anbaumethoden zurückzuführen. Die bei der Fruchtreifung entstehenden und der Aromaentfaltung dienenden flüchtigen Säuren sowie die spezifischen Merkmale des lokalen Bodens, der reich an Kalium, Magnesium, Kalzium und anderen Mikronährstoffen ist, verleihen der Frucht die unter den Punkten 3.2 und 5.2 beschriebenen physikalischen, chemischen und nährstoffbezogenen Merkmale.

Wichtig sind zudem das Wissen der Erzeuger über die Frucht und die Anbaumethoden, zu denen gehört, dass auf Santa Maria Rückstände von Futterleguminosen – Outonos (Ackerbohnen/Gelbe Lupine) – in den Boden eingearbeitet werden, wodurch seine Fruchtbarkeit auf natürliche und ganz besondere Weise verbessert wird. Für ein besseres Pflanzenwachstum ist ein Erziehungsschnitt bei „Meloa de Santa Maria – Açores“ wichtig, der bei herkömmlichen Melonen traditionell nicht vorgenommen wird. „Meloa de Santa Maria – Açores“ ist sehr anfällig für Wurzelfäule, sodass eine verringerte Wasserzufuhr während der Erntezeit der Qualität der Frucht zuträglich ist. Die Anbaumethoden, der Reifegrad, die Größensortierung und die manuelle Auswahl der Früchte bei der Ernte ergeben eine Melone mit besonderen physikalischen und chemischen Merkmalen, die sie von anderswo in Europa angebauten vergleichbaren Melonen unterscheiden.

Das traditionsreiche Erzeugnis „Meloa de Santa Maria – Açores“ ist sehr beliebt und wird gern von den Verbrauchern gekauft, die es aufgrund seiner äußeren Erscheinung und seines Geschmacks von anderswo erzeugten Melonen unterscheiden können. Ursprünglich wurde sie nur auf dem lokalen Markt gehandelt. Der Ruf des Erzeugnisses aufgrund seiner ausgezeichneten Qualität führte zu steigender Nachfrage seitens der Großhändler auf der Nachbarinsel São Miguel, die einen Anreiz für die Erhöhung der Quantität und Qualität der erzeugten Früchte darstellte. Heute ist die Melone ein unverwechselbares Erzeugnis mit besonderen Merkmalen, die in einem engen Zusammenhang mit dem geografischen Erzeugungsgebiet, der Insel Santa Maria in der Inselgruppe der Azoren, stehen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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