Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4076

22.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4076)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Meloa de Santa Maria – Açores»

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Meloa de Santa Maria – Açores»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Πορτογαλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η προτεινόμενη τροποποίηση αποτελεί συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν περιλαμβάνει τροποποίηση της ελεγχόμενης ονομασίας, δεν τροποποιεί τους δεσμούς του πεπονιού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν θέτει περιορισμούς στην εμπορία.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Εισαγωγή*

Τρέχουσα έκδοση:

Το παρόν έγγραφο, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής, της 14ης Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, αποσκοπεί στη στήριξη της διαδικασίας πιστοποίησης του «Meloa de Santa Maria – Açores» ως προϊόντος προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ), συμβάλλοντας στην επιβεβαίωση της ποιότητάς του και, ως εκ τούτου, στην αύξηση της αξίας του στις διάφορες αγορές πώλησης.

(...)

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ως εκ τούτου, πρόκειται για προϊόν που πληροί όλες τις αναγκαίες προϋποθέσεις για την προστασία της γεωγραφικής του ονομασίας «Meloa de Santa Maria – Açores» ΠΓΕ.

Προτεινόμενη τροποποίηση:

Το παρόν έγγραφο περιγράφει τα χαρακτηριστικά και τη μέθοδο πιστοποίησης του «Meloa de Santa Maria – Açores» ως προϊόντος με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), συμβάλλοντας στην επιβεβαίωση της ποιότητάς του και, ως εκ τούτου, στην αύξηση της αξίας του στις διάφορες αγορές πώλησης.

Αιτιολόγηση:

Η νομοθεσία που αναφέρεται στην παράγραφο 1 της εισαγωγής δεν είναι επικαιροποιημένη. Το τελευταίο εδάφιο παραλείπεται. Τα υπόλοιπα εδάφια παραμένουν αμετάβλητα.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Περιγραφή του προϊόντος*

Τρέχουσα έκδοση:

Η ονομασία «Meloa de Santa Maria – Açores» δίδεται στα πεπόνια *Cucumis melo L.*, που ανήκουν στην ομάδα των Cantalupenses, καθώς και στις δικτυωτές ποικιλίες που παράγονται στη νήσο Santa Maria, τμήμα του αρχιπελάγους των Αζορών, σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές. Τα πεπόνια χαρακτηρίζονται από το στρογγυλό ή ωοειδές σχήμα τους, από πολύ δικτυωτό φλοιό με πρασινωπό χρώμα πριν από την ωρίμαση, που μεταβάλλεται σε πρασινοκίτρινο όταν έχουν ωριμάσει, με μέσο βάρος 0,8 kg, μέση διάμετρο 13 cm και γενικά σάρκα με χρώμα προς το πορτοκαλί και υφή τρυφερή, η οποία είναι αρωματική, χυμώδης και έχει γλυκιά γεύση όταν έχουν ωριμάσει.

Σύμφωνα με την ταξινόμηση των τροφίμων, για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής, της 14ης Δεκεμβρίου 2006, το προϊόν εμπίπτει στην κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα.

Προτεινόμενη τροποποίηση

Η ονομασία «Meloa de Santa Maria – Açores» δίδεται στα πεπόνια *Cucumis melo L.*, που ανήκουν στην ομάδα των Cantalupenses, καθώς και σε διάφορες δικτυωτές ποικιλίες που παράγονται σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος και εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα πεπόνια χαρακτηρίζονται από το στρογγυλό ή ωοειδές σχήμα τους, από πολύ δικτυωτό φλοιό με πρασινωπό χρώμα πριν από την ωρίμαση, που μεταβάλλεται σε πρασινοκίτρινο όταν έχουν ωριμάσει, με μέσο βάρος 0,8 kg.

Αιτιολόγηση:

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ο τύπος του προϊόντος κατατάσσεται σύμφωνα με τη συνδυασμένη ονοματολογία και, ως εκ τούτου, η προηγούμενη κατάταξη παραλείπεται. Οι υπόλοιπες πληροφορίες ομαδοποιούνται στα ακόλουθα σημεία (2.1 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά· 2.2 Χημικά χαρακτηριστικά και 2.3 Εμπορική παρουσίαση). Η διάμετρος παραλείπεται, όπως εξηγείται στο σημείο «Εμπορική παρουσίαση».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Τρέχουσα έκδοση:

2.6 ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores» έχει μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όσον αφορά το άρωμα και τη γεύση του, πολύ ευχάριστα και ευδιάκριτα για τον τοπικό πληθυσμό και τους γευσιγνώστες του προϊόντος.

Για τη μελέτη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Meloa de Santa Maria – Açores», αναλύθηκαν διάφορες οργανοληπτικές παράμετροι του φρούτου (πίνακας 5): το χρώμα, η υφή της σάρκας, ο τύπος του φλοιού, το χρώμα της σάρκας, η γεύση και η οσμή. Οι αναλύσεις αυτές πραγματοποιήθηκαν στο Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης του Τμήματος Γεωργικών Επιστημών του Πανεπιστημίου των Αζορών.

Πίνακας 5 — Εκτιμώμενες οργανοληπτικές παράμετροι για το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores».

Η σάρκα έχει πορτοκαλί χρώμα, μαλακή υφή, γλυκιά και χυμώδη γεύση και είναι πολύ αρωματική, χαρακτηριστικό των ποικιλιών που καλλιεργούνται στη Santa Maria. Το χαρακτηριστικό του άρωμα, που οφείλεται στην απελευθέρωση πτητικών οξέων, είναι το γνώρισμα που υποδηλώνει αμέσως την παρουσία του φρούτου.

Αυτά τα χαρακτηριστικά του πεπονιού —όψη, γεύση, υφή και άρωμα— οφείλονται στις φυσικές συνθήκες της νήσου Santa Maria, ιδίως στο έδαφος και το κλίμα, καθώς και στις καλλιεργητικές μεθόδους που εφαρμόζουν οι παραγωγοί της νήσου.

Ως εκ τούτου, το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores», που έχει βαθιές ρίζες στην παράδοση, τυγχάνει υψηλής αποδοχής από την αγορά και είναι δημοφιλές στους καταναλωτές, οι οποίοι το αξιολογούν υψηλότερα από τα πεπόνια άλλων περιοχών όσον αφορά την εμφάνιση και τη γεύση του.

Προτεινόμενη τροποποίηση

Το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores» έχει μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όσον αφορά το άρωμα και τη γεύση του, πολύ ευχάριστα και ευδιάκριτα για τον τοπικό πληθυσμό και τους γευσιγνώστες του προϊόντος.

Η σάρκα έχει πορτοκαλί χρώμα και μαλακή υφή. Έχει γλυκιά και χυμώδη γεύση και είναι πολύ αρωματική. Το χαρακτηριστικό του άρωμα, που οφείλεται στην απελευθέρωση πτητικών οξέων, είναι το γνώρισμα που υποδηλώνει αμέσως την παρουσία του φρούτου.

Αιτιολόγηση:

Το πρώτο και το τρίτο εδάφιο του παρόντος σημείου μεταφέρονται στο σημείο 2.1 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τα υπόλοιπα εδάφια απαλείφονται καθώς επαναλαμβάνονται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Χημικά χαρακτηριστικά*

Τρέχουσα έκδοση:

2.5 ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το 2004 το Συμβούλιο Γεωργικής Ανάπτυξης της Santa Maria (SDASMA) διεξήγαγε πείραμα με το «Meloa de Santa Maria – Açores», στο πλαίσιο του οποίου μελέτησε την ποιότητα των φρούτων ανάλογα με το υψόμετρο στο οποίο καλλιεργούνταν (πίνακας 1).

Οι φυσικοχημικές παράμετροι που αναλύθηκαν ήταν το pH, η περιεκτικότητα σε υγρασία στους 70 °C (εν κενώ), οι πρωτεΐνες, τα ολικά σάκχαρα, τα αναγωγικά σάκχαρα και η βιταμίνη C. Οι αναλύσεις αυτές πραγματοποιήθηκαν στο Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης του Τμήματος Γεωργικών Επιστημών του Πανεπιστημίου των Αζορών.

Πίνακας 1 — Χαρακτηριστικά του «Meloa de Santa Maria – Açores», ανά υψόμετρο.

Διαπιστώθηκε ότι τα φυσικοχημικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του φρούτου δεν μεταβάλλονται σημαντικά ανάλογα με το υψόμετρο στο οποίο καλλιεργείται το πεπόνι στη νήσο Santa Maria. Οι ερευνητές κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι το υψόμετρο δεν επηρεάζει άμεσα τα εν λόγω χαρακτηριστικά.

Μια άλλη αξιολόγηση που διενεργήθηκε από το SDADMA αφορούσε την ποιότητα του φρούτου κατά τη συγκομιδή του σε τρεις διαφορετικές χρονικές στιγμές κατά τη διάρκεια της περιόδου συγκομιδής (πίνακας 2). Οι αναλύσεις αυτές πραγματοποιήθηκαν στο Ινστιτούτο Τεχνολογικής Καινοτομίας των Αζορών (INOVA).

Πίνακας 2 — Χαρακτηριστικά του φρούτου ανάλογα με την περίοδο συγκομιδής.

Διαπιστώθηκε ότι τα χαρακτηριστικά που αναλύθηκαν δεν παρουσίαζαν σημαντικές αλλαγές κατά την περίοδο συγκομιδής.

Πραγματοποιήθηκαν αναλύσεις διαφόρων παραμέτρων για τον χαρακτηρισμό του «Meloa de Santa Maria – Açores» από φυσικοχημική άποψη.

Το 2006 η Υπηρεσία Γεωργικής Ανάπτυξης της Santa Maria, σε συνεργασία με το AGROMARIENSECOOP — Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria (Συνεταιρισμός παραγωγών γεωργικών προϊόντων και εκτροφέων βοοειδών της Santa Maria), C.R.L. και με την τεχνική υποστήριξη του Codimaco — Certificação e Qualidade (Πιστοποίηση και Ποιότητα) Lda., διενήργησε σειρά φυσικοχημικών αναλύσεων δειγμάτων «Meloa de Santa Maria – Açores», από τις οποίες προέκυψαν διάφορες διαφορές σε σύγκριση με τα κοινά πεπόνια (πίνακας 3).

Πίνακας 3 — Διατροφική σύνθεση του «Meloa de Santa Maria – Açores», σε σύγκριση με τα κοινά πεπόνια.

Όσον αφορά την ενέργεια, το «Meloa de Santa Maria – Açores» έχει μέσο ενεργειακό περιεχόμενο υψηλότερο από εκείνο ενός κοινού πεπονιού. Έχει επίσης υψηλότερες τιμές πρωτεϊνών, λιπιδίων και υδατανθράκων. Έχει λιγότερες ίνες από το μέσο κοινό πεπόνι.

Το 2007 το SDASMA πραγματοποίησε περαιτέρω αναλύσεις σχετικά με τις οργανοληπτικές παραμέτρους (πίνακας 5) και τις φυσικοχημικές παραμέτρους των δειγμάτων «Meloa de Santa Maria – Açores» στο Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης του Τμήματος Γεωργικών Επιστημών του Πανεπιστημίου των Αζορών, αποδεικνύοντας εκ νέου τη διαφορά μεταξύ του συγκεκριμένου φρούτου και των κοινών πεπονιών (πίνακας 4).

Πίνακας 4 — Φυσικοχημική σύνθεση του «Meloa de Santa Maria – Açores», σε σύγκριση με τα κοινά πεπόνια.

Οι διατροφικές ιδιότητες του «Meloa de Santa Maria – Açores» περιλαμβάνουν την υψηλή περιεκτικότητά του σε βιταμίνη C, σε σύγκριση με τη μέση τιμή για τα κοινά πεπόνια, καθώς και την περιεκτικότητά του σε ανόργανα στοιχεία, συμπεριλαμβανομένων του καλίου, του μαγνησίου και του ασβεστίου.

Λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε κάλιο και νερό, το «Meloa de Santa Maria – Açores» συνιστάται σε άτομα που υποβάλλονται σε διουρητική φαρμακευτική αγωγή.

Τα αποτελέσματα που παρουσιάστηκαν δείχνουν τη διαφορά μεταξύ του «Meloa de Santa Maria – Açores» και των κοινών πεπονιών.

Προτεινόμενη τροποποίηση

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» ξεχωρίζει λόγω της υψηλής ενεργειακής αξίας του και των σημαντικών ποσοτήτων πρωτεϊνών, λιπιδίων και υδατανθράκων, ενώ παράλληλα είναι πλούσιο σε βιταμίνη C και σε βασικά ανόργανα στοιχεία, όπως το κάλιο, το μαγνήσιο και το ασβέστιο.

Αιτιολόγηση:

Τα φυσικοχημικά και τα διατροφικά χαρακτηριστικά συνοψίζονται και περιλαμβάνονται στο σημείο 2.2 Χημικά χαρακτηριστικά, με διατήρηση μόνο των παραμέτρων που παρουσιάζουν διαφορές.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Εμπορική παρουσίαση*

Τρέχουσα έκδοση:

5. ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Το «Meloa de Santa Maria – Açores», όταν πωλείται νωπό, πρέπει να είναι ακέραιο, υγιές (εξαιρούνται προϊόντα που έχουν αλλοιωθεί ή βρίσκονται σε κατάσταση αποσύνθεσης, με αποτέλεσμα να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρό, απαλλαγμένο από ορατές ξένες ύλες, απαλλαγμένο από παράσιτα και τυχόν αλλοιώσεις που προκαλούνται από αυτά, απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, χωρίς ξένες οσμές και γεύση, ενώ παράλληλα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένο ώστε να μπορεί:

— να συνεχίσει τη διαδικασία ωρίμασης προκειμένου να είναι σε θέση να φθάσει στον κατάλληλο βαθμό ωρίμασης συναρτήσει των ποικιλιακών χαρακτηριστικών,

— να επιδεικνύει αντοχή κατά τη μεταφορά και την ωρίμαση,

— να φθάνει στον προορισμό του σε ικανοποιητική κατάσταση.

Θα πρέπει να επιλέγονται τα φρούτα που προορίζονται για αποθήκευση/διάθεση στο εμπόριο σε νωπή μορφή. Πραγματοποιείται ταξινόμηση κατά μέγεθος βάσει της διαμέτρου (άνω των 10 cm) και διακρίνονται οι ακόλουθες ομάδες μεγέθους:

— Μέγεθος I: βάρος μεταξύ 800 και 1 400 g.

— Μέγεθος II: βάρος μεταξύ 600 και 799 g.

Φρούτα μεγέθους μικρότερου και μεγαλύτερου από εκείνα που γίνονται δεκτά στις κατηγορίες I και II και/ή τα οποία είναι δύσμορφα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για βιομηχανική κατανάλωση, ιδίως για μαρμελάδες και φρουτοποτά, μεταξύ άλλων χρήσεων.

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει πάντα να συσκευάζεται μεμονωμένα και/ή σε συσκευασίες πολλαπλών τεμαχίων, κατάλληλες, ανάλογα με τη χρήση, για τη διατήρηση του προϊόντος σε άριστη κατάσταση.

Το φρούτο πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Ομοιογένεια: το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να αποτελείται μόνο από φρούτα της ίδιας προέλευσης (δηλαδή της ίδιας εκμετάλλευσης), ποικιλίας, μεγέθους και ποιότητας, καθώς και του ίδιου σταδίου ωρίμασης. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

— Παρουσίαση: Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να συσκευάζεται σε μία μόνο στρώση.

— Συσκευασία: Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να συσκευάζεται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η συσκευασία πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένα σώματα.

— Επισήμανση: η συσκευασία πρέπει να επισημαίνεται σύμφωνα με τη νομοθεσία. Το υλικό που πρέπει να χρησιμοποιείται είναι χαρτί ή τυπωμένα σήματα που φέρουν εμπορικές ενδείξεις, υπό την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας γίνεται πάντα με μη τοξική (κατάλληλη για τρόφιμα) μελάνη ή κόλλα.

Προτεινόμενη τροποποίηση

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο νωπό, ακέραιο ή επεξεργασμένο (αποφλοιωμένο, τεμαχισμένο ή πολτοποιημένο, νωπό ή κατεψυγμένο). Τα νωπά ολόκληρα φρούτα, ανάλογα με το βάρος τους, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο στις ακόλουθες κατηγορίες μεγέθους:

μέγεθος III (βάρος μεταξύ 500 και 799 g)·

μέγεθος II (βάρος μεταξύ 800 και 1 399 g)·

μέγεθος I (βάρος μεταξύ 1 400 και 1 600 g).

Φρούτα βάρους μικρότερου των 500 g ή μεγαλύτερου των 1 600 g μπορούν να πωλούνται για περαιτέρω μεταποίηση.

Αιτιολόγηση:

— Λόγω της απόστασης μεταξύ της νήσου Santa Maria και των κυριότερων αγορών, η μεταφορά νωπών φρούτων ΠΓΕ «Meloa de Santa Maria – Açores» είναι δύσκολη, ιδίως λόγω του ευαλλοίωτου χαρακτήρα τους. Η περαιτέρω μεταποίηση του προϊόντος (αποφλοίωση, κοπή ή πολτοποίηση, νωπό ή κατεψυγμένο) καθιστά δυνατή την αντιμετώπιση αυτών των περιορισμών. Η αλλαγή αυτή διευρύνει τις δυνατότητες χρήσης, παρά το γεγονός ότι στις ισχύουσες προδιαγραφές προβλέπεται ήδη η δυνατότητα περαιτέρω μεταποίησης, προσθέτοντας έτσι αξία σε αυτό το τοπικό προϊόν και προωθώντας την παρουσία του σε μεγαλύτερες και πιο απομακρυσμένες αγορές. Επιπλέον, το χρονικό παράθυρο παραγωγής είναι πολύ μικρό και, σε περιόδους αιχμής, η κατάψυξη αποτελεί εναλλακτική λύση στη δυσκολία άμεσης διάθεσης του προϊόντος εκτός του νησιού λόγω των περιορισμένων θαλάσσιων και αεροπορικών συνδέσεων.

— Η τροποποίηση του επιτρεπόμενου μεγέθους της ΠΓΕ «Meloa de Santa Maria – Açores» αποτελεί απάντηση στην αυξανόμενη προτίμηση στην αγορά, καθώς ευθυγραμμίζεται με τη ζήτηση των καταναλωτών και καθιστά το προϊόν πιο ανταγωνιστικό.

— Θα πρέπει να σημειωθεί ότι, με την πάροδο των ετών παραγωγής και πώλησης, η διάμετρος της ΠΓΕ «Meloa de Santa Maria – Açores» παρέμεινε εντός των προβλεπόμενων ορίων για τη διάθεσή της στο εμπόριο. Η σταθερότητα αυτή δείχνει ότι η διάμετρος δεν αποτελεί πλέον παράγοντα σημαντικής μεταβλητότητας που θα δικαιολογούσε τη συμπερίληψή της ως κριτηρίου βαθμονόμησης. Η διαλογή αποκλειστικά κατά βάρος επαρκεί για τη διασφάλιση της ομοιομορφίας των παρτίδων και απλουστεύει τις διαδικασίες βαθμονόμησης, βελτιστοποιεί τους πόρους και αυξάνει την αποδοτικότητα.

Τα φρούτα βάρους μικρότερου των 500 g ή μεγαλύτερου των 1 600 g με τα ίδια φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μπορούν να υποβάλλονται σε περαιτέρω παρασκευή και μεταποίηση.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Βοτανικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά*

Απαλοιφή του σημείου 2.3 Βοτανικά χαρακτηριστικά και του σημείου 2.4 Μορφολογικά χαρακτηριστικά των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι τα χαρακτηριστικά αυτά αφορούν όλα τα πεπόνια και όχι συγκεκριμένα την ΠΓΕ «Meloa de Santa Maria – Açores».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Προσδιορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τρέχουσα έκδοση:

3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

3.1. ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ

(…)

3.2. ΚΛΙΜΑ

(…)

3.3. ΓΕΩΛΟΓΙΑ, ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΓΛΥΦΟ

(…)

3.4. ΕΔΑΦΗ

(…)

Προτεινόμενη τροποποίηση

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Νήσος Santa Maria, Αζόρες, Πορτογαλία.

Εικόνα 1 — Γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Meloa de Santa Maria – Açores».

Αιτιολόγηση:

Για να προσδιοριστεί με σαφήνεια η περιοχή παραγωγής του προϊόντος, δηλαδή η νήσος Santa Maria στις Αζόρες.

Οι πληροφορίες στα σημεία 3.1 Τοποθεσία, 3.2 Κλίμα, 3.3 Γεωλογία, Μορφολογία και Ανάγλυφο και 3.4 Εδάφη συμπτύσσονται και αναδιοργανώνονται στην ενότητα 6.3. Φυσικοί παράγοντες, όπου γίνεται καλύτερη πλαισίωση.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη συγκεκριμένη περιοχή*

Τρέχουσα έκδοση:

7. Διασφάλιση της γεωγραφικής προέλευσης του προϊόντος

7.1. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Τα χαρακτηριστικά του «Meloa de Santa Maria – Açores», ιδίως το άρωμα και η γεύση του, συνδέονται στενά με τη γεωγραφική περιοχή και τη μέθοδο παραγωγής. Τα χαρακτηριστικά αυτά, όπως ορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές, τα οποία προκύπτουν από την αλληλεπίδραση των κλιματικών, εδαφολογικών και πολιτιστικών παραγόντων με το φυτό και την τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραγωγή της συγκεκριμένης καλλιέργειας, από το αγρόκτημα έως τον τελικό καταναλωτή, είναι εύκολα αντιληπτά και αναγνωρίζονται από τον τοπικό πληθυσμό και τους συνήθεις καταναλωτές, ενώ πρέπει να τονίζονται με την επισήμανση και το σήμα ποιότητας, ώστε να είναι δυνατή η αναγνώρισή τους από τους άλλους καταναλωτές.

7.2. Σύστημα ελέγχου

Η ύπαρξη συστήματος ελέγχου είναι ζωτικής σημασίας για να διασφαλιστεί ότι:

α) μόνο τα φρούτα που προέρχονται από την προαναφερθείσα γεωγραφική περιοχή και παράγονται σε εγκεκριμένες από την ομάδα διαχείρισης της ΠΓΕ εκμεταλλεύσεις μπορούν να χρησιμοποιούν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Meloa de Santa Maria – Açores».

β) η έγκριση χορηγείται μόνο σε παραγωγούς οι οποίοι, σωρευτικά:

— διαχειρίζονται εκμεταλλεύσεις εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής που αναφέρεται στο σημείο 3.1·

— παράγουν τα πεπόνια που περιγράφονται στο σημείο 4·

— υπάγονται στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπεται στο παρόν έγγραφο —Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης— Τεχνική Επιτροπή Πιστοποίησης και Ελέγχου·

— αναλαμβάνουν γραπτώς την υποχρέωση να τηρούν τις διατάξεις του παρόντος εγγράφου.

Η έγκριση που προβλέπεται στο προηγούμενο εδάφιο υπόκειται σε προηγούμενη επαλήθευση των συνθηκών παραγωγής και των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος, η οποία διενεργείται από τον φορέα που αναγνωρίζεται ως οργανισμός ελέγχου και πιστοποίησης, κατόπιν αιτήματος της ομάδας που διαχειρίζεται την ΠΓΕ.

7.3. Ιχνηλασιμότητα

Θα θεσπιστούν διαδικασίες μέσω των οποίων, ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της παραγωγής, της διατήρησης ή τη στιγμή της πώλησης, θα είναι γνωστή η ακριβής προέλευση του προϊόντος «Meloa de Santa Maria – Açores» και των συνθηκών παραγωγής του.

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας έχει ως εξής:

α) οι σχετικές γεωργικές εκμεταλλεύσεις καταχωρίζονται από την ομάδα διαχείρισης, με αναφορά της έκτασης και των τρεχουσών ποικιλιών πεπονιού·

β) τα πεπόνια που συγκομίζονται από κάθε εκμετάλλευση παραδίδονται σε μονάδες αποθήκευσης/μεταποίησης που είναι επίσης καταχωρισμένες από την ομάδα διαχείρισης και είναι δεόντως εγκεκριμένες·

γ) τηρούνται αρχεία από τις μονάδες αποθήκευσης/μεταποίησης που αποδεικνύουν τον προορισμό των προϊόντων που παραλαμβάνονται·

δ) η συσκευασία του τελικού προϊόντος καταχωρίζεται και επισημαίνεται σύμφωνα με το σημείο 5.1·

ε) είναι δυνατόν να ιχνηλατηθεί το προϊόν μέσω του αριθμού σειράς του σήματος εγγύησης και του γραμμωτού κώδικα σε κάθε συσκευασία.

Όλες αυτές οι διαδικασίες πρέπει να είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προτεινόμενη τροποποίηση

4. ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

7.1.— ΠΑΡΑΛΕΙΨΗ

4.1. ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Το σύστημα ελέγχου εξασφαλίζει ότι:

α) μόνο τα φρούτα που προέρχονται από την προαναφερθείσα γεωγραφική περιοχή και παράγονται σε εγκεκριμένες και ελεγχθείσες εκμεταλλεύσεις μπορούν να χρησιμοποιούν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Meloa de Santa Maria – Açores».

β) η έγκριση χορηγείται μόνο σε παραγωγούς οι οποίοι, σωρευτικά:

— διαχειρίζονται εκμεταλλεύσεις εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής που αναφέρεται στο σημείο 3,

— παράγουν τα πεπόνια που περιγράφονται στο σημείο 5,

— υπάγονται στο σύστημα ελέγχου,

— αναλαμβάνουν γραπτώς την υποχρέωση να τηρούν τις διατάξεις του παρόντος εγγράφου.

Ο έλεγχος της τήρησης των προδιαγραφών προϊόντος του «Meloa de Santa Maria – Açores» διενεργείται από την αρμόδια αρχή που είναι υπεύθυνη για τους επίσημους ελέγχους των γεωγραφικών ενδείξεων στην αυτόνομη περιφέρεια των Αζορών ή από τον οργανισμό ελέγχου στον οποίο η εν λόγω αρχή αναθέτει τέτοια καθήκοντα.

4.2. ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας εξασφαλίζει ότι, ανά πάσα στιγμή, από την παραγωγή έως τη διάθεση στην αγορά, μπορεί να είναι γνωστή η ακριβής προέλευση του «Meloa de Santa Maria – Açores» και ο τρόπος παραγωγής του. Ως εκ τούτου:

α) οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις πρέπει να τηρούν αρχεία σχετικά με την ποικιλία πεπονιού που χρησιμοποιείται, τις καλλιεργούμενες εκτάσεις, τις μεθόδους παραγωγής κ.λπ.·

β) τα πεπόνια που συγκομίζονται σε κάθε εκμετάλλευση παραδίδονται σε εγκεκριμένες μονάδες διαλογής και συσκευασίας οι οποίες υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου·

γ) οι εν λόγω μονάδες τηρούν αρχεία που δείχνουν την προέλευση και τον προορισμό των προϊόντων που παραλαμβάνονται·

δ) η συσκευασία του τελικού προϊόντος καταχωρίζεται και επισημαίνεται σύμφωνα με το σημείο 7·

ε) σε κάθε φρούτο και σε προσυσκευασμένα προϊόντα τοποθετείται λογότυπο προϊόντος.

Αιτιολόγηση:

Αποσαφήνιση, απλούστευση και σύνοψη των πληροφοριών με διαγραφή κειμένου και επαναλαμβανόμενων πληροφοριών.

Περιλαμβάνεται και επικαιροποιείται το κείμενο στο σημείο 7.4 — Οργανισμός ελέγχου και πιστοποίησης.

Η υποχρέωση χρήσης λογότυπου προϊόντος ισχύει και για τα προσυσκευασμένα προϊόντα, προκειμένου να παρέχεται εγγύηση στους καταναλωτές.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής*

Τρέχουσα έκδοση:

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ «MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES»

Τα Cucurbitaceae είναι χαρακτηριστικά φυτά των θερμών και ξηρών κλιμάτων. Όπως όλα τα Cucurbitaceae, τα πεπόνια είναι ευαίσθητα στον παγετό και ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες, υπό την προϋπόθεση ότι τα φύλλα του φρούτου το προστατεύουν επαρκώς από το άμεσο ηλιακό φως.

Η μέση μηνιαία ελάχιστη θερμοκρασία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 15 °C, καθώς αυτό επιβραδύνει την ανάπτυξη του φυτού και καθυστερεί την ωρίμαση του φρούτου. Κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, η θερμοκρασία μπορεί να κυμαίνεται από 12 °C έως 34 °C, με τη βέλτιστη θερμοκρασία για την ανθοφορία και την αρχική ανάπτυξη του φρούτου να βρίσκεται μεταξύ 18 και 23 °C, ενώ για την ωρίμαση του φρούτου απαιτούνται υψηλότερες θερμοκρασίες, μεταξύ 20 και 30 °C. Ως εκ τούτου, και όπως αναλύθηκε στο προηγούμενο κεφάλαιο, η νήσος Santa Maria διαθέτει εξαιρετικές συνθήκες για την καλλιέργεια πεπονιών.

Προτεινόμενη τροποποίηση

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ «MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES»

Παράλειψη

Αιτιολόγηση:

Διαγραφή γενικών πληροφοριών που δεν αφορούν συγκεκριμένα το προϊόν.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής*

Τρέχουσα έκδοση:

4.1. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

4.2. ΛΙΠΑΝΣΗ

4.3. ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

4.4. ΣΠΟΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΥΤΕΥΣΗ

(...) Η δεύτερη περίπτωση άμεσης σποράς αποτελεί επίσης εναλλακτική λύση, με την εφαρμογή μόνωσης και τη χρήση σηράγγων, με αποτέλεσμα την επιτάχυνση της ανάπτυξης των καλλιεργειών και την προστασία τους από τον άνεμο και την αλμύρα της θάλασσας. Η χρήση σηράγγων αποτελεί καλή εναλλακτική λύση για την επίσπευση της ανάπτυξης.

(…)

4.5. ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

4.6. ΑΡΔΕΥΣΗ

4.7. ΕΠΙΒΛΑΒΕΙΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

4.8. ΑΜΕΙΨΙΣΠΟΡΑ

4.9. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

4.12. ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ

Προτεινόμενη τροποποίηση

5.1. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

5.2. ΛΙΠΑΝΣΗ

5.3. ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

5.4. ΣΠΟΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΥΤΕΥΣΗ

(...) Η δεύτερη περίπτωση άμεσης σποράς αποτελεί επίσης οικονομικότερη εναλλακτική λύση. Και στις δύο περιπτώσεις, η εφαρμογή μόνωσης και η χρήση σηράγγων καθιστούν δυνατή την επιτάχυνση της ανάπτυξης και την προστασία των καλλιεργειών από τον άνεμο και την αλμύρα της θάλασσας.

(…)

5.5. ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

5.6. ΑΡΔΕΥΣΗ

5.7. ΕΠΙΒΛΑΒΕΙΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

5.8. ΑΜΕΙΨΙΣΠΟΡΑ

5.9. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

4.12. Παράλειψη

Αιτιολόγηση:

Αποσαφήνιση της δυνατότητας χρήσης μονωτικών μεμβρανών και σηράγγων για τη σπορά και τη μεταφύτευση με σκοπό την προστασία των φυτών όταν οι συνθήκες θερμοκρασίας, ο άνεμος και η αλμύρα της θάλασσας θα μπορούσαν να είναι επιβλαβείς.

Αναρίθμηση άλλων σημείων σύμφωνα με τη νέα δομή των προδιαγραφών προϊόντος και παράλειψη του σημείου 4.12 ως γενικού χαρακτήρα. Τα σημεία 4.10 — Διατήρηση και 4.11 — Συσκευασία αιτιολογήθηκαν ανωτέρω.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής*

Τρέχουσα έκδοση:

4.10. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

(…)

Προτεινόμενη τροποποίηση

5.10. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

(…)

Επιτρέπεται η χρήση προϊόντων συντήρησης των φρούτων, όπως η απολύμανση του μίσχου και η προστασία του φλοιού, προκειμένου να παραταθεί η διάρκεια ζωής του προϊόντος «Meloa de Santa Maria – Açores» ΠΓΕ (μετά τη συγκομιδή).

Αιτιολόγηση:

Προστίθεται παράγραφος στο σημείο «Διατήρηση» στο κεφάλαιο «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής», προκειμένου να επιτραπεί η χρήση προϊόντων για την προστασία των φρούτων μετά τη συγκομιδή, δεδομένου ότι το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores» είναι εξαιρετικά ευαίσθητο και ευαλλοίωτο φρούτο. Η χρήση των προϊόντων αυτών παρατείνει τη διάρκεια ζωής του προϊόντος χωρίς να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του, προς όφελος τόσο των παραγωγών όσο και των καταναλωτών.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τρέχουσα έκδοση:

4.11. Συσκευασία

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής σε συσκευασία κατάλληλη για τη διατήρηση του προϊόντος σε άριστη κατάσταση, η οποία διασφαλίζει τη γνησιότητά του μέσω της αποτροπής της ανάμειξής του με άλλα παρόμοια προϊόντα.

Η διαλογή και η συσκευασία πραγματοποιούνται στην περιοχή καταγωγής, σε μονάδες εγκεκριμένες από την Ομάδα Παραγωγών οι οποίες υπόκεινται σε έλεγχο και πιστοποίηση από την Τεχνική Επιτροπή Πιστοποίησης και Ελέγχου, ώστε να διασφαλίζεται η πλήρης ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, να προστατεύονται οι καταναλωτές και να τους προσφέρεται ένα προϊόν που παράγεται και παρασκευάζεται με γνήσιο τρόπο στον τόπο καταγωγής.

Τα μέτρα αυτά δικαιολογούνται όχι μόνο από την άποψη της οικονομικής αποδοτικότητας, αλλά και από την άποψη της αποδοτικότητας και της αποτελεσματικότητας του ποιοτικού ελέγχου (το «Meloa de Santa Maria – Açores» είναι ένα εξαιρετικά ευαίσθητο στον χειρισμό / στη μεταφορά προϊόν, το οποίο υφίσταται εύκολα φθορά, με αποτέλεσμα να τίθεται σε κίνδυνο τόσο η διατήρηση όσο και η ποιότητα και η εικόνα του προϊόντος), καθώς και από την άποψη της ιχνηλασιμότητας. Στόχος είναι η προστασία της ποιότητας και της γνησιότητας του προϊόντος, προς όφελος τόσο των παραγωγών όσο και των καταναλωτών.

Οι καταναλωτές που αγοράζουν ένα προϊόν το οποίο φέρει την ένδειξη ΠΓΕ μπορούν να είναι βέβαιοι ότι το προϊόν είναι γνήσιο και έχει όλα τα φυσικοχημικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προσιδιάζουν σε αυτό, κάτι που αποτελεί δικαίωμά τους όταν αποφασίζουν να αγοράσουν το προϊόν.

5. Εμπορική παρουσίαση

(…)

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει πάντα να συσκευάζεται μεμονωμένα και/ή σε συσκευασίες πολλαπλών τεμαχίων, κατάλληλες, ανάλογα με τη χρήση, για τη διατήρηση του προϊόντος σε άριστη κατάσταση.

Το φρούτο πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Ομοιογένεια: το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να αποτελείται μόνο από φρούτα της ίδιας προέλευσης (δηλαδή της ίδιας εκμετάλλευσης), ποικιλίας, μεγέθους και ποιότητας, καθώς και του ίδιου σταδίου ωρίμασης. Τα φρούτα που είναι ορατά πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά όλων των φρούτων που περιέχονται στη συσκευασία. (…)

Προτεινόμενη τροποποίηση

5.11. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής σε συσκευασία κατάλληλη για τη διατήρηση του προϊόντος σε άριστη κατάσταση, η οποία διασφαλίζει τη γνησιότητά του μέσω της αποτροπής της ανάμειξής του με άλλα παρόμοια προϊόντα.

Η διαλογή και η συσκευασία πραγματοποιούνται σε μονάδες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου και βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

Ολόκληρο το φρούτο μπορεί να συσκευάζεται μεμονωμένα ή σε συσκευασίες πολλαπλών τεμαχίων, όπου τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε μία μόνο στρώση. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να αποτελείται μόνο από φρούτα της ίδιας ποικιλίας, μεγέθους και ποιότητας, καθώς και του ίδιου σταδίου ωρίμασης. Τα φρούτα που είναι ορατά πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά όλων των φρούτων που περιέχονται στη συσκευασία.

Αιτιολόγηση:

Αποσαφήνιση, απλούστευση και σύνοψη των πληροφοριών, δεδομένου ότι ορισμένες πληροφορίες σχετικά με τη συσκευασία αναφέρονταν ήδη στο σημείο 5 — Εμπορική παρουσίαση.

Το προϊόν ακολουθεί ένα αυστηρό σύστημα ιχνηλασιμότητας που εγγυάται τη γνησιότητα, την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων, από το αγρόκτημα έως τον τελικό καταναλωτή, σύμφωνα με τους κανόνες που έχουν θεσπιστεί. Δεδομένου ότι όλοι οι παραγωγοί του προϊόντος «Meloa de Santa Maria – Açores» τηρούν τα ίδια πρότυπα παραγωγής με εκείνα που καθορίζονται στις προδιαγραφές, δεν απαιτείται πλέον το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πολλαπλών τεμαχίων να έχει την ίδια προέλευση (εκμετάλλευση).

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος*

Τρέχουσα έκδοση:

3.— Περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής και συσκευασίας

3.1.— Τοποθεσία

3.2.— Κλίμα

3.3.— Γεωλογία, μορφολογία και ανάγλυφο

3.4.— Εδάφη

Προτεινόμενη τροποποίηση

6.1. ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Το Αρχιπέλαγος των Αζορών βρίσκεται στον Ατλαντικό Ωκεανό και αποτελείται από εννέα νησιά, μεταξύ των οποίων, στο νοτιότερο τμήμα, η νήσος Santa Maria, όπου καλλιεργείται το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores».

Η Santa Maria, σε σύγκριση με τις άλλες νήσους του Αρχιπελάγους των Αζορών, είναι η μόνη νήσος στην οποία υπάρχουν υπολείμματα ιζηματογενών σχηματισμών (ασβεστόλιθοι), επιπλέον των ηφαιστειογενών σχηματισμών που είναι κοινοί σε όλες της νήσους του Αρχιπελάγους.

Η ιδιαιτερότητα αυτής της νήσου είναι επομένως απολύτως συνδεδεμένη με τον τύπο του εδάφους της: πηλοαργιλώδες, πολύ πλούσιο σε κάλιο, ασβέστιο, μαγνήσιο και κάθε είδους μικροστοιχεία· το ποσοστό οργανικής ύλης είναι υψηλό και το pH ουδέτερο.

Τα περισσότερα εδάφη της νήσου είναι τύπου andosol, προέρχονται από ηφαιστειακά υλικά και έχουν καλή ικανότητα συγκράτησης των υδάτων. Σε αυτούς τους τύπους εδάφους περιλαμβάνονται τα εξής: λιθολικά, barros, mollisols και pardacento (γκριζωπό καστανό). Τα βαθύτερα και καλά αεριζόμενα εδάφη barros και pardacento, που κυριαρχούν στις νότιες και νοτιοδυτικές περιοχές της νήσου, ενδείκνυνται ιδιαίτερα για την καλλιέργεια των φρούτων.

Όσον αφορά το ανάγλυφο, η νήσος αποτελείται από ένα σχεδόν επίπεδο τμήμα στα δυτικά και από μια αρκετά λοφώδη περιοχή στα ανατολικά. Στο 85 % της νήσου (82,5 km^2) το υψόμετρο είναι κάτω των 300 m.

Λόγω της θέσης της στα νοτιοανατολικά του Αρχιπελάγους και του χαμηλού της αναγλύφου, η νήσος Santa Maria παρουσιάζει υγρασία κατώτερη από εκείνη των άλλων νήσων της αυτόνομης περιοχής των Αζορών.

Το κλίμα είναι ξηρό έως εύκρατο, με χαμηλή διακύμανση μεταξύ των μέσων χειμερινών (14 °C) και θερινών (22 °C) θερμοκρασιών και μέση ετήσια θερμοκρασία 10 έως 20 °C. Όσον αφορά τη σχετική υγρασία του αέρα, το κλίμα μπορεί να χαρακτηριστεί υγρό (μέση ετήσια σχετική υγρασία, ώρα 09,00, μεταξύ 75 % και 90 %), αν και η μέση σχετική υγρασία είναι χαμηλότερη σε σύγκριση με τα υπόλοιπα νησιά των Αζορών. Όσον αφορά τις βροχοπτώσεις, κατατάσσεται μεταξύ μετρίως βροχερού και βροχερού, με περισσότερες βροχές τον χειμώνα (μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος 500 έως 2 000 mm), αναλόγως των περιοχών.

Οι επικρατούντες άνεμοι αλλάζουν κατεύθυνση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και είναι ισχυρότεροι τον χειμώνα.

Συνοπτικά, η νήσος Santa Maria παρουσιάζει πολύ ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες, που οφείλονται στη γεωγραφική της θέση, το μέγεθος, τη μορφολογία και το ανάγλυφό της και τη διακρίνουν από τις άλλες νήσους του Αρχιπελάγους των Αζορών. Το γεγονός αυτό ευνοεί την παραγωγή των φρούτων.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Meloa de Santa Maria – Açores» συνδέονται στενά με τη γεωγραφική περιοχή και τη μέθοδο παραγωγής. Ο συνδυασμός των κλιματικών συνθηκών και της ποικιλίας των εδαφών και του ανάγλυφου προσδίδει πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα γεωργικά προϊόντα της νήσου, ιδίως στο Meloa de Santa Maria.

Αιτιολόγηση:

Στο σημείο 6 — Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον, το κείμενο στο σημείο 3 — Περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής και συσκευασίας (τοποθεσία, κλίμα, γεωλογία, μορφολογία, ανάγλυφο και εδάφη) συνοψίζεται στην ενότητα «Φυσικοί παράγοντες», προκειμένου να αναδειχθεί η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής και ο δεσμός της με το προϊόν.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος*

Τρέχουσα έκδοση:

7.1. Χαρακτηριστικά του προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά του «Meloa de Santa Maria – Açores», ιδίως το άρωμα και η γεύση του, συνδέονται στενά με τη γεωγραφική περιοχή και τη μέθοδο παραγωγής. Τα χαρακτηριστικά αυτά, όπως ορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές, τα οποία προκύπτουν από την αλληλεπίδραση των κλιματικών, εδαφολογικών και πολιτιστικών παραγόντων με το φυτό και την τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραγωγή της συγκεκριμένης καλλιέργειας, από το αγρόκτημα έως τον τελικό καταναλωτή, είναι εύκολα αντιληπτά και αναγνωρίζονται από τον τοπικό πληθυσμό και τους συνήθεις καταναλωτές, ενώ παράλληλα πρέπει να τονίζονται με την επισήμανση και το σήμα ποιότητας, ώστε να είναι δυνατή η αναγνώρισή τους από τους άλλους καταναλωτές.

Προτεινόμενη τροποποίηση

6.2. ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Η τεχνογνωσία των παραγωγών της νήσου όσον αφορά τις τεχνικές παραγωγής και καλλιέργειας συμπληρώνει τους παράγοντες που συνδέονται με το φυσικό περιβάλλον: προσθήκη φυτικών αποβλήτων από κτηνοτροφικά αγρωστώδη στο έδαφος, κλάδεμα διαμόρφωσης (παραδοσιακά δεν εφαρμόζεται στα κοινά πεπόνια), κατάλληλη άρδευση, προσδιορισμός του ιδανικού βαθμού ωρίμασης, και αυστηρή διαλογή των καρπών. Οι τεχνικές αυτές επιτρέπουν να λαμβάνεται ένα προϊόν το οποίο, με τη γεύση του, την υφή και το άρωμά του, διακρίνεται από τα άλλα είδη πεπονιού και αναγνωρίζεται εύκολα από τους καταναλωτές των άλλων νήσων του Αρχιπελάγους των Αζορών και της ηπειρωτικής Πορτογαλίας.

Αιτιολόγηση:

Αναδιάρθρωση του κειμένου σχετικά με την «τεχνογνωσία» στην ενότητα «Ανθρώπινοι παράγοντες», που δικαιολογεί τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος*

Τρέχουσα έκδοση:

6.2. — Οικονομικές και κοινωνικές πτυχές

Έως το 2000 το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores» πωλούνταν αποκλειστικά στην τοπική αγορά και δεν είχε σημαντικό αντίκτυπο στην οικονομία του νησιού. Καθώς η φήμη του αυξανόταν, άρχισε να υπάρχει ζήτηση για το προϊόν από μεγαλεμπόρους στη γειτονική νήσο São Miguel.

Προκειμένου να ενθαρρυνθούν οι παραγωγοί γεωργικών προϊόντων στη Santa Maria να παράγουν περισσότερα και ποιοτικότερα «Meloa de Santa Maria – Açores», το 2005 το Συμβούλιο Γεωργικής Ανάπτυξης της Santa Maria ανέλαβε την πρωτοβουλία να προωθήσει την παροχή ειδικής κατάρτισης στους παραγωγούς — Ολοκληρωμένη παραγωγή και προστασία του πεπονιού (παράρτημα III· άρθρο 3).

Με την αύξηση της παραγωγής με την πάροδο των ετών, προέκυψε η ανάγκη να οργανωθούν οι παραγωγοί σε συνεταιρισμό προκειμένου να βελτιωθεί η διάθεση του προϊόντος στο εμπόριο. Ως εκ τούτου, το 2006 13 παραγωγοί δημιούργησαν από κοινού τον συνεταιρισμό AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUARIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., με ένα σχέδιο για τη βελτίωση και την εμπορία των αγροδιατροφικών προϊόντων της Santa Maria, με προϊόν-ναυαρχίδα το «Meloa de Santa Maria – Açores».

Δημιουργήθηκε το εμπορικό σήμα AZUL, εμπνευσμένο από το πράσινο της γης και το μπλε της θάλασσας που περιβάλλει τη νήσο, με σκοπό την προώθηση των αγροδιατροφικών προϊόντων της Santa Maria, από τα οποία το «Meloa de Santa Maria – Açores» είναι το πιο γνωστό στην αγορά των Αζορών. Η εμπορική ανάπτυξη ενός προϊόντος, ή ενός συνόλου προϊόντων, μέσω της δημιουργίας εμπορικού σήματος βασίζεται στην ικανότητα των καταναλωτών να το αναγνωρίζουν και να εμπιστεύονται την ποιότητά του. Η επιλογή του «Meloa de Santa Maria – Açores» ως βασικού προϊόντος ενός εμπορικού σήματος που εκπροσωπεί μια τοποθεσία του προσδίδει εξέχουσα θέση σε τοπικό, περιφερειακό και εθνικό επίπεδο. Η παρουσίαση πραγματοποιήθηκε κατά την εκδήλωση «Ημέρα Γνωριμίας / Ημέρα Γεωργών», που διοργανώθηκε από την Περιφερειακή Γραμματεία Γεωργίας και Δασοκομίας το 2006, κατά την οποία προωθήθηκαν επίσης επισκέψεις στην έκταση δοκιμών του «Meloa de Santa Maria – Açores» την οποία διαχειρίζεται το SDASMA. Τα επόμενα έτη (2007 και 2008), το «Meloa de Santa Maria – Açores» εξακολούθησε να αποτελεί το προϊόν-ναυαρχίδα στην εκδήλωση «Ημέρα Γνωριμίας / Ημέρα Γεωργών», με επισκέψεις στις εκτάσεις δοκιμών του «Meloa de Santa Maria – Açores», γευσιγνωσία του «Meloa de Santa Maria – Açores» που προέρχεται από αυτές τις εκτάσεις δοκιμών, και επιδόρπια με βάση το προϊόν τα οποία προσφέρονταν σε ειδικά γεύματα (παραρτήματα II έως IV).

Προκειμένου να βελτιωθεί η προβολή του προϊόντος «Meloa de Santa Maria – Açores», μέσω του σήματος AZUL, η AGROMARIENSECOOP συμμετείχε σε διάφορες εκστρατείες με στόχο την προώθηση της εγγενούς ποιότητας αυτού του τοπικού προϊόντος, από τη Santa Maria έως την υπόλοιπη Πορτογαλία και διεθνώς.

Μία από αυτές πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του 28ου Διεθνούς Συνεδρίου Κηπευτικής (2010) στη Λισαβόνα, ένας ειδικός χώρος για την ανάπτυξη επαφών μεταξύ επαγγελματιών του τομέα, όπου η AGROMARIENSECOOP διέθετε περίπτερο αφιερωμένο στο σήμα AZUL με ιδιαίτερη έμφαση στο «Meloa de Santa Maria – Açores», ενώ παράλληλα υπήρχε δυνατότητα δοκιμής του προϊόντος (παραρτήματα II έως IV).

Για να ενισχυθεί η απήχηση του σήματος, το 2010 διοργανώθηκαν διάφορες εκστρατείες προώθησης και ευαισθητοποίησης σε διάφορα καταστήματα Pingo Doce στη Λισαβόνα, στο πλαίσιο των οποίων έφτασε στην ηπειρωτική χώρα ένα από τα προϊόντα που παράγονται χάρη στο ευνοϊκό περιβάλλον των νησιών, ιδίως το έδαφος και το κλίμα της νήσου Santa Maria. Στο πλαίσιο αυτών των εκστρατειών προώθησης, διανεμήθηκαν διαφημιστικά/ενημερωτικά φυλλάδια για το σήμα AZUL, με ιδιαίτερη έμφαση στο «Meloa de Santa Maria – Açores» (παραρτήματα II έως IV και παράρτημα VI).

Μια άλλη εκδήλωση προώθησης/ευαισθητοποίησης πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του Ράλι της Santa Maria του 2010, όπου έγινε προώθηση του προϊόντος «Meloa de Santa Maria – Açores» κατά την ενημέρωση σχετικά με το ράλι. Ένα από τα αυτοκίνητα διακοσμήθηκε με το σήμα AZUL, με ειδική αναφορά στο προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores», προκειμένου να προσεγγιστεί ένα ευρύ κοινό-στόχος (παραρτήματα II έως IV).

Επί του παρόντος υπάρχουν 13 παραγωγοί του «Meloa de Santa Maria – Açores», δύο εκ των οποίων δεν είναι μέλη της ομάδας παραγωγών. Η ομάδα παράγει κατά μέσο όρο 200 τόνους πεπονιών, ορισμένα από τα οποία αποστέλλονται σε άλλα νησιά των Αζορών, ιδίως στα νησιά S. Miguel, Pico, Faial και Terceira, ενώ άλλα κατευθύνονται στην ηπειρωτική Πορτογαλία. Η παραγωγή του «Meloa de Santa Maria – Açores» αναμένεται να αυξηθεί τα επόμενα έτη και να φθάσει τους 400 τόνους την επόμενη τετραετία.

6.3. ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΤΥΧΕΣ

Από τότε που ιδρύθηκε και άρχισε να λειτουργεί η AGROMARIENSECOOP, διοργανώθηκαν εκδηλώσεις για την προώθηση και την ευαισθητοποίηση σχετικά με το «Meloa de Santa Maria – Açores», όπως η συμμετοχή σε και/ή η διοργάνωση γεωργικών εκθέσεων και φεστιβάλ πεπονιού, στο πλαίσιο των μεγάλων εορταστικών εκδηλώσεων που πραγματοποιούνται στο νησί.

Από το 2004 η Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria — Festa da Meloa αποτελεί μία από τις κυριότερες κοινωνικές εκδηλώσεις στο νησί και προσελκύει μεγάλο αριθμό επισκεπτών. Η έκθεση οπωροκηπευτικών που φιλοξενήθηκε εκείνη τη χρονιά στην έκθεση στους χώρους του δημαρχείου της Vila do Porto ανέδειξε το «Meloa de Santa Maria – Açores». Κατά την εκδήλωση του 2004 διοργανώθηκε διαγωνισμός επιδορπίων με βάση το «Meloa de Santa Maria – Açores» για τοπικές επιχειρήσεις εστίασης και εργαστήριο αφιερωμένο σε χυμούς και γκρατέν «Meloa de Santa Maria – Açores», με έμφαση στη γαστρονομική παράδοση που συνδέεται με το φρούτο αυτό (παραρτήματα II έως IV).

Από την πρώτη χρονιά και στη συνέχεια κάθε Αύγουστο, το φεστιβάλ πεπονιού είναι μία από τις κύριες εορταστικές εκδηλώσεις του νησιού και αποτελεί πλέον σημείο αναφοράς σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο, εμπνέοντας διάφορες δραστηριότητες, όπως ενημερωτικές συνομιλίες (π.χ. για την εμπορία και την πώληση γεωργικών προϊόντων), πρακτικά εργαστήρια (π.χ. σχετικά με την ταχεία σίτιση, με τον διάσημο σεφ Vitor Sobral —το 2005) και διαγωνισμούς επιδορπίων με κύριο συστατικό το «Meloa de Santa Maria – Açores» (παραρτήματα II έως IV).

Ο Chakall, ένας άλλος διάσημος σεφ, διοργάνωσε εργαστήριο στο φεστιβάλ πεπονιού το 2009 σχετικά με την παρασκευή πιάτων με βάση το «Meloa de Santa Maria – Αζόρες», καθώς και μια εκδήλωση επίδειξης και γευσιγνωσίας για ποτά και απεριτίφ που παρασκευάζονται με το συγκεκριμένο φρούτο και έναν διαγωνισμό επιδορπίων «Meloa de Santa Maria – Açores». Εκείνη τη χρονιά, εκτός από τις παραδοσιακές δραστηριότητες, κυκλοφόρησε ένα βιβλίο συνταγών αφιερωμένο στο «Meloa de Santa Maria – Açores» (παράρτημα V).

Αυτές οι δραστηριότητες ευαισθητοποίησης και προώθησης οδήγησαν σε διάφορα άρθρα στον τοπικό, περιφερειακό και εθνικό Τύπο (παραρτήματα II έως IV).

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» αναγνωρίζεται ως διακριτό προϊόν που συνδέεται με την παραγωγή που πράγματι εκτελείται στη Santa Maria, η οποία του προσδίδει τα αναγνωρισμένα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητές του.

Προτεινόμενη τροποποίηση

6.2.2. Κοινωνικοοικονομικές και πολιτιστικές πτυχές

Οι πωλήσεις του «Meloa de Santa Maria – Açores» περιορίζονταν στην τοπική αγορά. Ωστόσο, η φήμη για την εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος τόνωσε τη ζήτηση από τους μεγάλους καταναλωτές της γειτονικής νήσου São Miguel, γεγονός που προκάλεσε αύξηση του όγκου και βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής.

Καθώς με την πάροδο των ετών αυξήθηκε η παραγωγή, προέκυψε η ανάγκη να οργανωθούν οι παραγωγοί σε συνεταιρισμό προκειμένου να βελτιωθεί η διάθεση του προϊόντος στο εμπόριο· ως εκ τούτου, το 2006 13 συνεταιρισμοί δημιούργησαν από κοινού την AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., με ένα σχέδιο για τη βελτίωση και την εμπορία των αγροδιατροφικών προϊόντων της Santa Maria, με προϊόν-ναυαρχίδα το «Meloa de Santa Maria – Açores».

Μέρος της παραγωγής διατίθεται στο εμπόριο σε περιφερειακό επίπεδο και αποστέλλεται στις νήσους São Miguel, Pico, Faial και Terceira· ένα άλλο μερίδιο αποστέλλεται στην ηπειρωτική Πορτογαλία.

Μεταξύ των αγροδιατροφικών προϊόντων της Santa Maria, το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores» έχει το υψηλότερο προφίλ στην αγορά των Αζορών, χαρακτηριστικό που έχει οδηγήσει στην ανάπτυξη διαφόρων πρωτοβουλιών προώθησης και ευαισθητοποίησης για την αύξηση της προβολής και της φήμης του προϊόντος. Για παράδειγμα, η ανάδειξη του προϊόντος στο πλαίσιο των εορταστικών εκδηλώσεων που πραγματοποιούνται στο νησί, συμπεριλαμβανομένου του Festa da Meloa (φεστιβάλ πεπονιού), ενός ετήσιου εορτασμού που πραγματοποιείται κατά την περίοδο των μεγάλων κοινωνικών εκδηλώσεων του νησιού.

Δεδομένης της σημασίας αυτής της καλλιέργειας και του πλαισίου της γεωργικής παραγωγής στο νησί, και προκειμένου να ενθαρρυνθούν οι παραγωγοί γεωργικών προϊόντων στη Santa Maria να παράγουν περισσότερα και ποιοτικότερα «Meloa de Santa Maria – Açores», το 2005 το Συμβούλιο Γεωργικής Ανάπτυξης της Santa Maria ανέλαβε την πρωτοβουλία να προωθήσει την παροχή ειδικής κατάρτισης στους παραγωγούς — Ολοκληρωμένη παραγωγή και προστασία του πεπονιού.

Με την πάροδο των ετών, το «Meloa de Santa Maria – Açores» ενέπνευσε επίσης διάφορες δραστηριότητες προβολής και γευσιγνωσίας, επισκέψεις σε χώρους δοκιμών, διαγωνισμούς, εργαστήρια και ενημερωτικές ομιλίες. Είναι ένα φρούτο ευρέως γνωστό στην τοπική παραδοσιακή κουζίνα, και έχει δημοσιευθεί βιβλίο συνταγών βασισμένο σε αυτό.

Αιτιολόγηση:

Αλλαγή τίτλου σύμφωνα με τη νέα δομή των προδιαγραφών και αναδιοργάνωση και σύνοψη του κειμένου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Οργανισμός ελέγχου συμμόρφωσης*

Τρέχουσα έκδοση:

7.4. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ο έλεγχος και η πιστοποίηση του «Meloa de Santa Maria – Açores» θα διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου και πιστοποίησης που έχει οριστεί από την ομάδα διαχείρισης της ΠΓΕ και αναγνωρίζεται ότι συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του προτύπου 45011: 2001 (σχετικά με την πιστοποίηση προϊόντων), ο οποίος ασκεί τις δραστηριότητές του σύμφωνα με τις προδιαγραφές για την ΠΓΕ «Meloa de Santa Maria – Açores». Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι μόνο τα πεπόνια που παράγονται σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις και μονάδες συσκευασίας που έχουν εγκριθεί για τον σκοπό αυτό μπορούν να φέρουν την ΠΓΕ.

Το σύστημα ελέγχου που έχει τεθεί σε εφαρμογή εφαρμόζεται κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής και το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores» φέρει δέουσα σήμανση με την επίθεση σε αυτό του σήματος πιστοποίησης από τον οργανισμό πιστοποίησης.

Το σήμα πιστοποίησης πρέπει να περιλαμβάνει την ακόλουθη διατύπωση:

— Meloa de Santa Maria – Açores – ΠΓΕ·

— ονομασία του οργανισμού ελέγχου και πιστοποίησης·

— αριθμός σειράς (αριθμημένος κωδικός που επιτρέπει την ιχνηλάτηση του προϊόντος).

Προτεινόμενη τροποποίηση

Παράλειψη

Αιτιολόγηση:

Οι πληροφορίες αυτές επικαιροποιούνται στο σημείο 4 — Εγγύηση της γεωγραφικής προέλευσης του προϊόντος — 4.1 Σύστημα ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

16. *Επισήμανση*

Τρέχουσα έκδοση:

5.1. Ειδικά στοιχεία επισήμανσης με την ένδειξη ΠΓΕ

Κάθε συσκευασία του «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να φέρει τυποποιημένη ετικέτα με τις ακόλουθες πληροφορίες:

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

— Εμπορική επωνυμία ή εταιρική επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού (αυτή μπορεί να αναγράφεται στον γραμμωτό κώδικα, οπότε δεν χρειάζεται να αναγράφεται στην επισήμανση)·

— Καταγωγή του προϊόντος: Ilha de Santa Maria — Açores — Πορτογαλία·

— Εμπορικά χαρακτηριστικά — κλάση και μέγεθος·

— Γραμμωτός κώδικας (με πληροφορίες που διασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας)·

— Λογότυπο της ομάδας παραγωγών:

— Εγκεκριμένο λογότυπο της ΕΕ για τις ΠΓΕ μετά την απόφαση της ΕΕ.

Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού μπορούν να αντικαθίστανται από το όνομα άλλης οντότητας, με την έγκριση της ομάδας παραγωγών, υπό τον όρο ότι η εν λόγω οντότητα είναι υπεύθυνη για το προϊόν και το διαθέτει στο εμπόριο.

Εκτός από τις πληροφορίες αυτές, ανεξάρτητα από τη μορφή της εμπορικής παρουσίασης, το ειδικό λογότυπο της ομάδας διαχείρισης και το σήμα πιστοποίησης πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται ανεξίτηλα και κατά τρόπο απαραβίαστο σε κάθε φρούτο.

Η ακόλουθη εικόνα απεικονίζει το λογότυπο της ομάδας παραγωγών.

Προτεινόμενη τροποποίηση

7. ΕΙΔΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Η επισήμανση επιτρέπει στον καταναλωτή να αναγνωρίζει με σαφήνεια και άμεσα το προϊόν, εντός και εκτός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, ως προϊόν με μοναδικά χαρακτηριστικά που βασίζονται στην προέλευσή του.

Εκτός από τις προβλεπόμενες από τον νόμο πληροφορίες, το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να φέρει την ακόλουθη ένδειξη: «Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida» ή «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

Το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores», ανεξάρτητα από τον τρόπο με τον οποίο διατίθεται προς πώληση, πρέπει να ταυτοποιείται ατομικά με αυτό το λογότυπο του προϊόντος, το οποίο μπορεί να περιλαμβάνει αύξοντα αριθμό και αναφορά του αρμόδιου για τον έλεγχο φορέα.

Εικόνα 6 — Λογότυπο

Αιτιολόγηση:

Διόρθωση των υποχρεωτικών πληροφοριών σχετικά με το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores», οι οποίες πρέπει να αναγράφονται σε κάθε φρούτο/συσκευασία, και το λογότυπο που πρέπει να χρησιμοποιείται, προκειμένου να διασφαλίζεται η προέλευση του προϊόντος και να καθίσταται πιο αναγνωρίσιμο.

Αποσαφήνιση και απλούστευση των πληροφοριών με διαγραφή του επαναλαμβανόμενου κειμένου.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Meloa de Santa Maria – Açores»

Αριθ. ΕΕ: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Meloa de Santa Maria – Açores»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πορτογαλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ· ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0807 — Πεπόνια (στα οποία περιλαμβάνονται και τα καρπούζια) και καρποί παπαίας, νωπά:

0807 19 – Άλλα

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ· ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0811 — Καρποί και φρούτα, άψητα ή ψημένα στον ατμό ή βρασμένα στο νερό, κατεψυγμένα, έστω και με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών:

0811 90 – Άλλα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η ονομασία «Meloa de Santa Maria – Açores» καλύπτει τα πεπόνια *Cucumis melo L.* που ανήκουν στην ομάδα των cantalupensis (πεπόνι cantaloup) και στις δικτυωτές ποικιλίες.

Τα πεπόνια χαρακτηρίζονται από το στρογγυλό ή ωοειδές σχήμα τους, από πολύ δικτυωτό φλοιό με πρασινωπό χρώμα πριν από την ωρίμαση, που μεταβάλλεται σε πρασινοκίτρινο όταν έχουν ωριμάσει, σάρκα με χρώμα προς το πορτοκαλί και υφή τρυφερή, η οποία είναι αρωματική, χυμώδης και έχει γλυκιά γεύση όταν έχουν ωριμάσει.

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» ξεχωρίζει λόγω της υψηλής ενεργειακής αξίας του και των σημαντικών ποσοτήτων πρωτεϊνών, λιπιδίων και υδατανθράκων, ενώ παράλληλα είναι πλούσιο σε βιταμίνη C και σε βασικά ανόργανα στοιχεία, όπως το κάλιο, το μαγνήσιο και το ασβέστιο.

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο νωπό, ακέραιο ή επεξεργασμένο (αποφλοιωμένο, τεμαχισμένο ή πολτοποιημένο, νωπό ή κατεψυγμένο). Τα νωπά ολόκληρα φρούτα, ανάλογα με το βάρος τους, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο στις ακόλουθες κατηγορίες μεγέθους:

— μέγεθος III (βάρος μεταξύ 500 και 799 g)·

— μέγεθος II (βάρος μεταξύ 800 και 1 399 g)·

— μέγεθος I (βάρος μεταξύ 1 400 και 1 600 g).

Φρούτα βάρους μικρότερου των 500 g ή μεγαλύτερου των 1 600 g μπορούν να πωλούνται για περαιτέρω μεταποίηση.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή, η συγκομιδή, η διαλογή και η προετοιμασία εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ολόκληρο το φρούτο μπορεί να συσκευάζεται μεμονωμένα ή σε συσκευασίες πολλαπλών τεμαχίων, όπου τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε μία μόνο στρώση. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να αποτελείται μόνο από φρούτα της ίδιας ποικιλίας, μεγέθους και ποιότητας, καθώς και του ίδιου σταδίου ωρίμασης. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις προβλεπόμενες από τον νόμο πληροφορίες, το «Meloa de Santa Maria – Açores» πρέπει να φέρει την ακόλουθη ένδειξη: «Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida» ή «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

Το προϊόν «Meloa de Santa Maria – Açores», ανεξάρτητα από τον τρόπο με τον οποίο διατίθεται προς πώληση, πρέπει να ταυτοποιείται ατομικά με το λογότυπο του προϊόντος, το οποίο μπορεί να περιλαμβάνει αύξοντα αριθμό και αναφορά του αρμόδιου για τον έλεγχο φορέα.

Λογότυπο:



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτελείται από όλες τις κοινότητες της νήσου Santa Maria στο Αρχιπέλαγος των Αζορών.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Santa Maria, σε σύγκριση με τις άλλες νήσους του Αρχιπελάγους των Αζορών, είναι η μόνη νήσος στην οποία υπάρχουν υπολείμματα ιζηματογενών σχηματισμών (ασβεστόλιθοι), επιπλέον των ηφαιστειογενών σχηματισμών που είναι κοινοί σε όλες της νήσους του Αρχιπελάγους. Η ιδιαιτερότητα αυτής της νήσου είναι επομένως απολύτως συνδεδεμένη με τον τύπο του εδάφους της: πηλοαργιλώδες, πολύ πλούσιο σε κάλιο, ασβέστιο, μαγνήσιο και κάθε είδους μικροστοιχεία· το ποσοστό οργανικής ύλης είναι υψηλό και το pH ουδέτερο.

Λόγω της θέσης της στα νοτιοανατολικά του Αρχιπελάγους και του χαμηλού της αναγλύφου, η νήσος Santa Maria παρουσιάζει υγρασία κατώτερη από εκείνη των άλλων νήσων της αυτόνομης περιοχής των Αζορών. Το κλίμα είναι ξηρό έως εύκρατο, με χαμηλή διακύμανση μεταξύ των μέσων χειμερινών (14 °C) και θερινών (22 °C) θερμοκρασιών και μέση ετήσια θερμοκρασία 10 έως 20 °C. Όσον αφορά τη σχετική υγρασία του αέρα, το κλίμα είναι υγρό (μέση ετήσια σχετική υγρασία, ώρα 09,00, μεταξύ 75 % και 90 %). Όσον αφορά τις βροχοπτώσεις, κατατάσσεται μεταξύ μετρίως βροχερού και βροχερού (μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος 500 έως 2 000 mm), αναλόγως των περιοχών. Συνοπτικά, η νήσος Santa Maria παρουσιάζει πολύ ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες, που οφείλονται στη γεωγραφική της θέση, το μέγεθος, τη μορφολογία και το ανάγλυφό της και τη διακρίνουν από τις άλλες νήσους του Αρχιπελάγους των Αζορών.

Ο συνδυασμός των κλιματικών συνθηκών και της ποικιλίας των εδαφών και του αναγλύφου της νήσου Santa Maria έχει καθοριστική επίδραση στα πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των γεωργικών προϊόντων της νήσου, τα οποία συναντώνται και στο πεπόνι «Meloa de Santa Maria – Açores» και το διακρίνουν από τις άλλες ποικιλίες πεπονιού. Σε αυτούς τους παράγοντες προστίθεται η τεχνογνωσία των παραγωγών της νήσου σε θέματα τεχνικών παραγωγής και μεθόδων καλλιέργειας, όπως είναι ιδίως η προσθήκη φυτικών αποβλήτων από κτηνοτροφικά αγρωστώδη στο έδαφος, το κλάδεμα διαμόρφωσης, ο προσδιορισμός του ιδανικού βαθμού ωρίμασης, η κατάλληλη άρδευση και η αυστηρή διαλογή των καρπών. Οι τεχνικές αυτές επιτρέπουν να λαμβάνεται ένα προϊόν το οποίο, με τη γεύση του, την υφή και το άρωμά του, διακρίνεται από τα άλλα είδη πεπονιού και αναγνωρίζεται εύκολα από τους καταναλωτές των άλλων νήσων του Αρχιπελάγους των Αζορών και της ηπειρωτικής Πορτογαλίας.

Τα νησιά είναι γνωστά για τη γεύση των τοπικών πεπονιών από την εισαγωγή τους στη νήσο. Το 1570 ο Gaspar Frutuoso ανέφερε: «(...) συναντώνται επίσης πολλά πεπόνια, και μάλιστα τα πιο εύγευστα του αρχιπελάγους, αφού και το χειρότερο από αυτά έχει πολύ ωραία γεύση (...)». Σήμερα η νήσος εξακολουθεί να είναι γνωστή για την παραγωγή φρούτων και, από όλα τα γεωργικά προϊόντα που παράγονται εκεί, είναι «διάσημη για τα πεπόνια της» (Guido de Monterey, 1981, σ. 47).

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Meloa de Santa Maria – Açores» διακρίνεται από τα άλλα φρούτα της ίδιας κατηγορίας που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές χάρη στις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές του ιδιότητες. Από οργανοληπτική άποψη, η σάρκα διακρίνεται από την πορτοκαλί της απόχρωση, την τρυφερή υφή της και τη γλυκιά και χυμώδη γεύση της όταν το πεπόνι είναι ώριμο, χαρακτηριστικό εντελώς ιδιαίτερο των ποικιλιών που καλλιεργούνται στη νήσο Santa Maria. Το άρωμά του πεπονιού αυτού, λόγω της ελευθέρωσης πτητικών οξέων, είναι το χαρακτηριστικό από το οποίο γίνεται αμέσως αντιληπτή η παρουσία του.

Μεταξύ των διατροφικών ιδιοτήτων που παρατίθενται στο σημείο 3.2, είναι σκόπιμο να υπογραμμιστεί η υψηλή περιεκτικότητα αυτού του πεπονιού σε βιταμίνη C, σε σχέση με τον μέσο όρο των ποικιλιών κοινού πεπονιού, καθώς και ο πλούτος του σε ανόργανα άλατα, ιδίως κάλιο, μαγνήσιο και ασβέστιο. Όσον αφορά την ενεργειακή του αξία, το «Meloa de Santa Maria – Açores» παρουσιάζει μέσες τιμές ανώτερες από εκείνες του κοινού πεπονιού. Η περιεκτικότητά του επίσης σε πρωτεΐνες, λίπη και υδατάνθρακες είναι ανώτερη από εκείνη του κοινού πεπονιού. Όσο για την περιεκτικότητά του σε ίνες, αυτή είναι μικρότερη από τον μέσο όρο των ποικιλιών κοινού πεπονιού.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η καλλιέργεια του πεπονιού εισήχθη στη νήσο Santa Maria από τους αποίκους κατά τον 16ο αιώνα και διατηρήθηκε με την πάροδο του χρόνου ως καλλιέργεια στον οικιακό λαχανόκηπο («cultura de quintal»). Για να τοποθετηθεί στο πλαίσιό της η τοπική παραγωγή της εποχής κατά την οποία κυριαρχούσε η παραγωγή κρασιού και γλυκοπατάτας, ο Adriano Ferreira (1996, σ. 88) συνέλεξε αναμνήσεις από τις αγροτικές περιοχές και τον τοπικό πληθυσμό και αναφέρει ότι «τα πεπόνια της Santa Maria ήταν φημισμένα και πεντανόστιμα, και προφανώς εξάγονταν στα άλλα νησιά. Επιτρέψτε μου με την ευκαιρία να διευκρινίσω ότι τα φρούτα μας ήταν πάντοτε καλά, παρόλο που ποτέ δεν παράγονταν σε μεγάλες ποσότητες».

Πιο πρόσφατα, κατά τη δεκαετία του 1970, υβριδικές ποικιλίες πεπονιών άρχισαν να εισάγονται από τους μετανάστες που έρχονταν από την Αμερική. Οι τοπικοί παραγωγοί σύντομα αντιλήφθηκαν ότι, επιπλέον των μεγάλων εμπορικών προοπτικών τους, αυτές οι νέες ποικιλίες είχαν πολύ καλή ανάπτυξη και εξαιρετική ποιότητα, με αποτέλεσμα να επεκταθεί σταδιακά η περιοχή παραγωγής τους. Έτσι, επί μια εικοσαετία περίπου, δοκιμάστηκε και τελειοποιήθηκε η ποικιλία πεπονιού που ήταν καλύτερα προσαρμοσμένη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της νήσου Santa Maria και στις απαιτήσεις των κατοίκων της. Οι ποικιλίες πεπονιού που επικράτησαν είναι τα δικτυωτά πεπόνια, τα οποία ανήκουν στην ομάδα των cantalupensis.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Meloa de Santa Maria – Açores» (τραχύς φλοιός, σάρκα με πορτοκαλί απόχρωση και χυμώδης, γλυκιά γεύση και άρωμα) είναι αποτέλεσμα των εδαφοκλιματικών συνθηκών της νήσου και των τοπικών μεθόδων παραγωγής. Ο σχηματισμός πτητικών οξέων, χαρακτηριστικό που συνδέεται με την ωρίμαση του φρούτου και είναι υπεύθυνο για το άρωμα που αυτό αναδίδει, καθώς και οι ιδιαιτερότητες των εδαφών της Santa Maria, που είναι πλούσια σε κάλιο, μαγνήσιο, ασβέστιο και άλλα ολιγοστοιχεία, προσδίδουν στο προϊόν τις φυσικοχημικές και διατροφικές ιδιότητες που περιγράφονται στα σημεία 3.2 και 5.2.

Οι παράγοντες αυτοί συνδυάζονται με τις γνώσεις των παραγωγών σχετικά με αυτό το φρούτο και τον τρόπο παραγωγής του. Ενδεικτικά, αναφέρεται ότι, στη νήσο Santa Maria, αποτελεί διαδεδομένη πρακτική η προσθήκη στο έδαφος φυτικών αποβλήτων από κτηνοτροφικά αγρωστώδη, τα λεγόμενα «φθινοπωρινά» (φασόλια favica / κίτρινα λούπινα), ώστε να βελτιωθεί η γονιμότητα του εδάφους με φυσικό και εντελώς ιδιαίτερο τρόπο. Για να επιτευχθεί βέλτιστη φυτική ανάπτυξη είναι σημαντικό το κλάδεμα διαμόρφωσης των φυτών «Meloa de Santa Maria – Açores»· παραδοσιακά, αυτή η εργασία δεν εκτελείται στις καλλιέργειες κοινού πεπονιού. Το «Meloa de Santa Maria – Açores» είναι πολύ ευαίσθητο στη ριζική ασφυξία και, για τον λόγο αυτό, μειώνεται η άρδευση κατά την περίοδο της συγκομιδής, πρακτική που ευνοεί την ποιότητα των φρούτων. Οι τεχνικές παραγωγής, ο προσδιορισμός του βαθμού ωρίμασης, η ταξινόμηση κατά μέγεθος και η χειρωνακτική διαλογή των καρπών κατά τη συγκομιδή επιτρέπουν να αναδεικνύονται οι φυσικοχημικές του ιδιότητες σε σχέση με άλλα παρεμφερή πεπόνια, παραγόμενα σε άλλες περιοχές της Ευρώπης.

Το «Meloa de Santa Maria – Açores», καταξιωμένο από την παράδοση, έχει σημαντική παρουσία στην αγορά και συγκεντρώνει την προτίμηση των καταναλωτών, οι οποίοι το ξεχωρίζουν, τόσο από την όψη όσο και από τη γεύση του, από τα πεπόνια των άλλων περιοχών. Η εμπορία του αρχικά περιοριζόταν στην τοπική αγορά. Ωστόσο, η φήμη για την εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος τόνωσε τη ζήτηση από τους μεγάλους καταναλωτές της γειτονικής νήσου, του São Miguel, γεγονός που προκάλεσε αύξηση του όγκου και βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής. Πρόκειται πλέον για διακριτό προϊόν με χαρακτηριστικά που αναγνωρίζονται και συνδέονται στενά με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, τη νήσο Santa Maria του Αρχιπελάγους των Αζορών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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