C/2025/4076

22.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4076)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Meloa de Santa Maria – Açores“

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Portugal

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kavandatud muudatus on standardmuudatus, kuna see ei hõlma registreeritud nimetuse muutmist, sellega ei muudeta meloni seost geograafilise piirkonnaga ega piirata selle turustamist.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Sissejuhatus*

Kehtiv versioon:

Kooskõlas nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrusega (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) ning komisjoni 14. detsembri 2006. aasta määrusega (EÜ) nr 1898/2006 (millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 üksikasjalikud rakenduseeskirjad) on käesoleva dokumendi eesmärk toetada toote „Meloa de Santa Maria – Açores“ sertifitseerimismenetlust kaitstud geograafilise tähisena, mis aitab kinnitada selle kvaliteeti ja seega suurendada toote väärtust mitmesugustel müügiturgudel.

(…)

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Seega on tegemist tootega, mis vastab kõigile tingimustele, mis on vajalikud kaitse saamiseks geograafilise tähise „Meloa de Santa Maria – Açores“ all.

Muudatusettepanek:

Käesolevas dokumendis on esitatud meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ kui kaitstud geograafilise tähisega toote omadused ja sertifitseerimismeetod, mis aitab kinnitada selle kvaliteeti ja seega suurendada toote väärtust mitmesugustel müügiturgudel.

Põhjendus:

sissejuhatuse esimeses lõigus osutatud õigusaktid ei ole ajakohased. Viimane lõik on välja jäetud. Ülejäänud lõigud jäävad samaks.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. *Toote kirjeldus*

Kehtiv versioon:

Nimetusega „Meloa de Santa Maria – Açores“ tähistatakse rühma *Cantalupenses* liiki *Cucumis melo L.* kuuluvaid võrgulise pinnaga melonisorte, mida kasvatatakse Assooride saarestikku kuuluva Santa Maria saarel kooskõlas käesolevas spetsifikaadis sätestatud eeskirjadega. Viljad on ümmarguse kuni ovaalse kujuga, koorel on iseloomulik võrguline pind ning koor on toorena rohelist värvi, muutudes küpsedes rohekaskollaseks. Viljade keskmine kaal on 0,8 kg ja keskmine läbimõõt 13 cm. Oranž viljaliha on enamasti pehme, väga aromaatne ja maitseb küpsena magusalt ja mahlaselt.

Vastavalt toiduainete liigitusele nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määruse (EÜ) nr 510/2006 tähenduses kuulub toode komisjoni 14. detsembri 2006. aasta määruse (EÜ) nr 1898/2006 II lisa kohaselt klassi 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul.

Muudatusettepanek

Nimetusega „Meloa de Santa Maria – Açores“ tähistatakse rühma *Cantalupenses* liiki *Cucumis melo L.* kuuluvaid mitmesuguseid võrgulise pinnaga melonisorte, mida kasvatatakse kooskõlas käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadega määratletud geograafilises piirkonnas. Viljad on ümmarguse kuni ovaalse kujuga, koorel on iseloomulik võrguline pind ning koor on toorena rohelist värvi, muutudes küpsedes rohekaskollaseks ning viljade keskmine kaal on 0,8 kg.

Põhjendus:

kehtivate õigusaktide kohaselt klassifitseeritakse tooteliik kombineeritud nomenklatuuri alusel ning seega on varasem klassifikatsioon välja jäetud. Ülejäänud teave on rühmitatud järgmiste punktide alla (2.1 Organoleptilised omadused, 2.2 Keemilised omadused ja 2.3 Kaubanduslik esitusviis). Läbimõõt jäeti välja, nagu on selgitatud punktis „Kaubanduslik esitusviis“.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Organoleptilised omadused*

Kehtiv versioon:

2.6 ORGANOLEPTILISED OMADUSED

Tootel „Meloa de Santa Maria – Açores“ on nii lõhna kui ka maitse poolest ainulaadsed ja väga meeldivad organoleptilised omadused, mis on kohalikele elanikele ja toote veendunud tarbijatele kergesti äratuntavad.

Toote „Meloa de Santa Maria – Açores“ organoleptiliste omaduste uurimiseks analüüsiti viljade erinevaid organoleptilisi näitajaid (tabel 5): värvus, viljaliha tekstuur, koore liik, viljaliha värvus, maitse ja lõhn. Asjaomased analüüsid tehti Assooride ülikooli põllumajandusteaduste osakonna instrumentaalanalüüsi laboris.

Tabel 5. Toote „Meloa de Santa Maria – Açores“ puhul hinnatud organoleptilised omadused.

Viljaliha on oranži värvuse, pehme tekstuuri, magusa ja mahlase maitsega ning väga aromaatne, mis on Santa Maria saarel kasvatatavatele sortidele omane. Vili on eksimatult äratuntav selle iseloomulikust lõhnast, mis tekib lenduvate hapete eraldumisel.

Need meloni omadused – välimus, maitse, tekstuur ja lõhn – tulenevad Santa Maria saare looduslikest tingimustest, eelkõige mullastikust ja kliimast, samuti saare tootjate kasutatavatest kasvatusmeetoditest.

Nii on traditsiooniliselt hinnatud toode „Meloa de Santa Maria – Açores“ turul väga hästi omaks võetud ning see on populaarne tarbijate seas, kes peavad seda välimuse ja maitse poolest paremaks kui teistest piirkondadest pärit meloneid.

Muudatusettepanek

Tootel „Meloa de Santa Maria – Açores“ on nii lõhna kui ka maitse poolest ainulaadsed ja väga meeldivad organoleptilised omadused, mis on kohalikele elanikele ja toote veendunud tarbijatele kergesti äratuntavad.

Viljaliha on oranži värvusega ja pehme tekstuuriga. Sellel on magus ja mahlane maitse ning see on väga aromaatne. Vili on eksimatult äratuntav selle iseloomulikust lõhnast, mis tekib lenduvate hapete eraldumisel.

Põhjendus:

selle punkti esimene ja kolmas lõik on viidud üle punkti 2.1 „Organoleptilised omadused“ ning ülejäänud lõigud on nende korduvuse tõttu välja jäetud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Keemilised omadused*

Kehtiv versioon:

2.5 FÜÜSIKALISED, KEEMILISED JA TOITEVÄÄRTUSLIKUD OMADUSED

2004. aastal tegi Santa Maria põllumajandusarengu amet (SDASMA) seoses meloniga „Meloa de Santa Maria – Açores“ katse, mille käigus uuris viljade kvaliteeti vastavalt nende kasvukoha kõrgusele (tabel 1).

Analüüsiti füüsikalisi ja keemilisi näitajaid: pH, niiskussisaldus 70 °C juures (vaakum), valgud, üldsuhkrusisaldus, redutseerivad suhkrud ja C-vitamiin. Asjaomased analüüsid tehti Assooride ülikooli põllumajandusteaduste osakonna instrumentaalanalüüsi laboris.

Tabel 1. Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ omadused vastavalt kasvatamise kõrgusele.

Leiti, et viljade füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused ei muutu oluliselt olenevalt sellest, kui kõrgel Santa Maria saarel meloneid kasvatatakse. Teadlased jõudsid järeldusele, et kõrgus merepinnast ei mõjuta otseselt kõnealuseid omadusi.

Teine SDADMA tehtud hindamine puudutas viljade kvaliteeti koristusperioodi kolmel erineval ajahetkel (tabel 2). Asjaomased analüüsid tehti Assooride tehnoloogilise innovatsiooni instituudis (INOVA).

Tabel 2. Viljade omadused sõltuvalt saagikoristushooajast

Leiti, et analüüsitavad omadused ei muutu oluliselt kogu saagikoristushooaja jooksul.

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ füüsikaliste ja keemiliste omaduste kirjeldamise eesmärgil analüüsiti erinevaid parameetreid.

2006. aastal koostas Santa Maria põllumajandusarenduse teenistus koostöös AGROMARIENSECOOPi – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Santa Maria põllumajandustootjate ja karjakasvatajate ühistu), C.R.L. ning Codimaco – *Certificação e Qualidade* (sertifitseerimine ja kvaliteet) Lda. tehnilise toega meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ proovide füüsikalised ja keemilised analüüsid, mis näitasid mitut erinevust võrreldes tavaliste melonitega (tabel 3).

Tabel 3. Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ toiteväärtuslik koostis võrreldes tavaliste melonitega.

Melonil „Meloa de Santa Maria – Açores“ on võrreldes tavaliste melonitega kõrgem keskmine energiasisaldus. Sellel melonil on ka suurem valkude, lipiidide ja süsivesikute sisaldus. Selle kiudainesisaldus on väiksem kui keskmisel tavalisel melonil.

2007. aastal analüüsis SDASMA täiendavalt Assooride ülikooli põllumajandusteaduste osakonna instrumentaalanalüüsi laboris meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ organoleptilisi omadusi (tabel 5) ning proovide füüsikalisi ja keemilisi omadusi, mis kinnitasid taas nende viljade ja tavaliste melonite erinevust (tabel 4).

Tabel 4. Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ füüsikaline ja keemiline koostis võrreldes tavaliste melonitega.

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ toiteväärtuslikud omadused hõlmavad selle suurt C-vitamiini sisaldust võrreldes tavaliste melonite keskmise väärtusega, samuti mineraalainete sisaldust, sealhulgas kaaliumi-, magneesiumi- ja kaltsiumisisaldust.

Suure kaaliumi- ja veesisalduse tõttu on melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ soovitatav inimestele, kes tarbivad diureetikume.

Esitatud tulemused kinnitavad meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ ja tavaliste melonite vahelist erinevust.

Muudatusettepanek

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ paistab silma oma kõrge energiasisalduse poolest ning see sisaldab märkimisväärses koguses valke, lipiide ja süsivesikuid, rohkelt C-vitamiini ja olulisi mineraale, nagu kaalium, magneesium ja kaltsium.

Põhjendus:

füüsikalised, keemilised ja toiteväärtuslikud omadused on kokkuvõtlikult esitatud punktis 2.2 „Keemilised omadused“, hõlmates üksnes eristavaid omadusi.

Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Kaubanduslik esitusviis*

Kehtiv versioon:

5. KAUBANDUSLIK ESITUSVIIS

Värskena turustatav melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ peab olema terve, tervislik (kõrvale jäetakse tarbimiseks kõlbmatud mädanemas või riknemas tooted), puhas, ilma nähtavate võõrlisanditeta, ilma parasiitide ja nende põhjustatud muutusteta, ebatavalise välisniiskuseta, ilma kõrvalise lõhna ja maitseta ning piisavalt küps, et:

— jätkuks valmimisprotsess sordiomadustele vastava küpsusastme saavutamiseks;

— taluda vedu ja valmimist;

— jõuda sihtkohta rahuldavas seisukorras.

Värskena ladustamiseks/turustamiseks ette nähtud viljad sorteeritakse välja. Suurust hinnatakse läbimõõdu põhjal (enam kui 10 cm) ning tehakse vahet järgmistel suurusklassidel:

— I klass: kaal 800–1 400 g,

— II klass: kaal 600–799 g.

Vilju, mille suurus on väiksem või suurem kui I ja II suurusklassis lubatud ja/või mis on ebaproportsionaalsed, võib muu hulgas kasutada tööstuslikuks tarbimiseks, eelkõige hoidiste ja smuutide valmistamiseks.

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ peab alati olema eraldi ja/või mitmikpakki pakendatud, mis tagab olenevalt kasutusest toote parima säilivuse.

Viljad peavad pakkumisel vastama järgmistele tingimustele.

— Ühtlikkus – iga pakendi sisu peab olema ühtlane ja pakend võib sisaldada üksnes ühesuuruseid, samast sordist ning ühesuguse kvaliteedi ja küpsusastmega, sama päritolu (st sama põllumajandusettevõtte) vilju. Pakendi sisu nähtav osa peab esindama kogu pakendi sisu.

— Esitusviis – melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ tuleb pakendada ühe kihina.

— Pakend – melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ tuleb pakendada nii, et oleks tagatud selle nõuetekohane kaitse. Pakendi sisemuses kasutatavad materjalid peavad olema uued, puhtad ja sellised, mis ei tekita toodetele pindmisi ega sisemisi kahjustusi. Pakendis ei tohi olla võõrkehi.

— Märgistus – pakend peab olema märgistatud vastavalt õigusaktidele. Kasutatav materjal on paber või trükitud etiketid, millel on kaubanduslikud tähised, tingimusel et etikett trükitakse või kinnitatakse alati mürgivaba (toidu)tindi või liimiga.

Muudatusettepanek

Melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“ tuleb turustada värskelt ja tervelt või töödeldud kujul (kooritud, tükeldatud või viljalihaks töödeldult, värskelt või külmutatult). Värskeid terveid vilju võib sõltuvalt nende kaalust turustada järgmistes suurusklassides:

III klass (kaal 500–799 g),

II klass (kaal 800–1 399 g),

I klass (kaal 1 400–1 600 g).

Vilju, mis kaaluvad vähem kui 500 g või rohkem kui 1 600 g, võib turustada edasise töötlemise eesmärgil.

Põhjendus:

— Santa Maria saare ja peamiste turgude vahelise kauguse tõttu on värskete kaitstud geograafilise tähisega toodete „Meloa de Santa Maria – Açores“ vedu keeruline, eriti nende riknevuse tõttu. Toote edasine töötlemine (koorimine, lõikamine või viljalihaks töötlemine, säilitamine värskelt või külmutatult) võimaldab need piirangud ületada. See muudatus laiendab kasutusvõimalusi, hoolimata asjaolust, et edasine töötlemine on juba kehtiva tootespetsifikaadi kohaselt võimalik, andes seega kohalikule tootele lisaväärtust ning edendades selle kohalolekut suurematel ja kaugematel turgudel. Lisaks on tootmisaken väga väike ning tootmise tipphooajal on külmutamine alternatiiv toote kohesele veole väljapoole saart, mis on raskendatud, kuna mere- ja õhutranspordiühendused on piiratud.

— Kaitstud geograafilise tähisega meloni „Meloa de Santa Maria-Açores“ lubatud suuruse muutmine on kooskõlas kasvavate turueelistustega, viies selle vastavusse tarbijate nõudlusega ja muutes toote konkurentsivõimelisemaks.

— Tuleb märkida, et tootmis- ja müügiaastatel on kaitstud geograafilise tähisega meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ läbimõõt jäänud turustamiseks ette nähtud piiridesse. Asjaomane stabiilsus näitab, et läbimõõt ei ole enam olulise varieeruvuse tegur, mis õigustaks selle kasutamist sorteerimiskriteeriumina. Üksnes kaalu põhine sorteerimisprotsess on piisav partiide ühtlikkuse tagamiseks ning lihtsustab sorteerimisprotsesse, optimeerib ressursse ja suurendab tõhusust.

Vilju kaaluga vähem kui 500 g või enam kui 1 600 g, millel on samad füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused, võib edasi töödelda ja ümber töödelda.

Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Botaanilised ja morfoloogilised omadused*

Tootespetsifikaadi punktid 2.3 „Botaanilised omadused“ ja 2.4 „Morfoloogilised omadused“ jäetakse välja, kuna need on seotud kõikide melonitega, mitte konkreetselt kaitstud geograafilise tähisega tootega „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Määratletud geograafilise piirkonna määratlus*

Kehtiv versioon:

3. GEOGRAAFILISE TOOTMIS- JA PAKENDAMISPIIRKONNA KIRJELDUS

3.1. GEOGRAAFILINE ASUKOHT

(…)

3.2. KLIIMA

(…)

3.3. GEOLOOGIA, MORFOLOOGIA JA PINNAMOOD

(…)

3.4. PINNAS

(…)

Muudatusettepanek

3. GEOGRAAFILINE TOOTMISPIIRKOND

Santa Maria saar, Assooride saarestik, Portugal.

Joonis 1. Kaitstud geograafilise tähisega toote „Meloa de Santa Maria – Açores“ geograafiline piirkond.

Põhjendus:

eesmärk on märkida selgelt toote tootmispiirkond, st Santa Maria saar, Assooride saarestik.

Punktis 3.1 „Geograafiline asukoht“, punktis 3.2 „Kliima“, punktis 3.3 „Geoloogia, morfoloogia ja pinnamood“ ja punktis 3.4 „Pinnas“ esitatud teave on koondatud punkti 6.3 „Looduslikud tegurid“, milles see on paremini kokku võetud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast*

Kehtiv versioon:

7. Toote geograafilise päritolu tagatis

7.1. TOOTE OMADUSED

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ omadused, eelkõige lõhn ja maitse, on tihedalt seotud geograafilise piirkonna ja tootmismeetodiga. Need käesolevas tootespetsifikaadis määratletud omadused, mis tulenevad kliima-, pinnase- ja viljelustegurite koosmõjust taimele ning asjaomase põllukultuuri tootmisega seotud oskusteabest, alates põllumajandusettevõttest kuni lõpptarbijani, on kohalike elanike ja tavatarbijate jaoks kergesti eristatavad ja äratuntavad ning neid tuleb esile tõsta märgistuse ja kvaliteedimärgi abil, et ka teised tarbijad oskaksid neid ära tunda.

7.2. Kontrollisüsteem

Kontrollisüsteemi olemasolu on väga oluline tagamaks, et:

a) kaitstud geograafilise tähisega toodet „Meloa de Santa Maria – Açore“ kasutatakse ainult eespool nimetatud geograafilises piirkonnas kasvatatud ja kaitstud geograafilisi tähiseid haldava rühma heakskiidetud põllumajandusettevõtetes toodetud viljade puhul;

b) luba antakse ainult tootjatele, kes täidavad kõiki järgmisi tingimusi:

   — käitavad põllumajandusettevõtteid punktis 3.1 osutatud geograafilises tootmispiirkonnas;

   — toodavad punktis 4 kirjeldatud meloneid;

   — alluvad käesolevas dokumendis sätestatud kontrolli- ja sertifitseerimissüsteemile – kontrolli- ja sertifitseerimisasutus – sertifitseerimise ja kontrolli tehniline komisjon;

   — kohustuvad kirjalikult järgima käesolevas dokumendis sätestatud nõudeid.

Eelmises lõigus sätestatud loa saamiseks tuleb lõpptoote tootmistingimusi ja omadusi eelnevalt kontrollida, millega tegeleb kontrolli- ja sertifitseerimisasutusena tunnustatud üksus kaitstud geograafilisi tähiseid haldava rühma taotlusel.

7.3. Jälgitavus

Kehtestatakse kord, mis võimaldab mis tahes tootmis-, säilitamis- või turustamisetapil saada teavet meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ täpse päritolu ja tootmistingimuste kohta.

Jälgitavussüsteem on järgmine:

a) haldusrühm registreerib asjaomased põllumajandusettevõtted, näidates ära meloni kasvupiirkonna ja praegused sordid;

b) igast põllumajandusettevõttest koristatud melonid tarnitakse ladustamis-/töötlemisüksustesse, mille on samuti registreerinud haldusrühm ja millel on nõuetekohane luba;

c) ladustamis-/töötlemisüksused peavad arvestust vastuvõetud toodete sihtkoha kohta;

d) lõpptoote pakend registreeritakse ja märgistatakse vastavalt punktile 5.1;

e) toodet on võimalik jälgida igal pakendil oleva garantiimärgi seerianumbri ja vöötkoodi abil.

Kõik need menetlused peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Muudatusettepanek

4. TOOTE GEOGRAAFILISE PÄRITOLU TAGAMINE

7.1.– VÄLJA JÄETUD

4.1. KONTROLLISÜSTEEM

Kontrollisüsteem peab tagama, et:

a) kaitstud geograafilise tähisega toodet „Meloa de Santa Maria – Açores“ võib kasutada ainult eespool nimetatud geograafilises piirkonnas kasvatatud ning heakskiidetud ja kontrollitud põllumajandusettevõtetes toodetud viljade puhul;

b) luba antakse ainult tootjatele, kes täidavad kõiki järgmisi tingimusi:

— käitavad põllumajandusettevõtteid punktis 3 osutatud geograafilises tootmispiirkonnas;

— toodavad punktis 5 kirjeldatud meloneid;

— alluvad kontrollisüsteemile;

— kohustuvad kirjalikult järgima käesolevas dokumendis sätestatud nõudeid.

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ tootespetsifikaadile vastavust kontrollib Assooride saarestiku autonoomses piirkonnas geograafiliste tähiste ametliku kontrolli eest vastutav pädev asutus või kontrolliasutus, kellele asjaomane asutus on vastavad ülesanded delegeerinud.

4.2. JÄLGITAVUS

Jälgitavussüsteem tagab, et meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ täpne päritolu ja tootmismeetod on igal ajal alates tootmisetapist kuni turuleviimise etapini teada. Sellest tulenevalt:

a) peavad põllumajandusettevõtted pidama arvestust kasutatud melonisortide, haritavate piirkondade, tootmismeetodite ja muu sellise kohta;

b) igas põllumajandusettevõttes tarnitakse koristatud melonid heakskiidetud sortimis- ja pakendamisettevõtetesse, kelle suhtes kohaldatakse kontrollisüsteemi;

c) need ettevõtted peavad arvestust vastuvõetud toodete päritolu ja sihtkoha kohta;

d) lõpptoote pakend registreeritakse ja märgistatakse vastavalt punktile 7;

e) igale viljale ja kinnispakis olevatele toodetele paigutatakse toote logo.

Põhjendus:

teabe täpsustamine, lihtsustamine ja kokkuvõtlikum esitamine, mistõttu osa teksti ja korduv teave jäetakse välja.

Punkti 7.4 „Kontrolli- ja sertifitseerimisasutus“ tekst on lisatud ja seda on ajakohastatud.

Toote logo kohustus kehtib ka kinnispakis olevate toodete suhtes, et tagada tarbijatele kindlus.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Tootmismeetodi kirjeldus*

Kehtiv versioon:

4. MELONI „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“ KASVUTINGIMUSTE KIRJELDUS

Cucurbitaceae (kõrvitsalised) on tüüpilised sooja ja kuiva kliimat eelistavad taimed. Nagu kõik kõrvitsalised on ka melonid külmakartlikud ning taluvad hästi kuumust, tingimusel et viljad on lehtedega otsese päikesevalguse eest hästi kaitstud.

Kuu keskmine miinimumtemperatuur ei tohi olla madalam kui 15 °C, sest see aeglustaks taimede kasvu ja lükkaks edasi viljade valmimist. Kasvuperioodil võib temperatuur olla vahemikus 12–34 °C, kusjuures õitsemiseks ja viljade esialgseks kasvuks vajalik optimaalne temperatuur on vahemikus 18–23 °C, samas viljade valmimisel on see kõrgem, 20–30 °C. Seega, nagu on selgitatud eelmises peatükis, on Santa Maria saarel suurepärased tingimused melonite kasvatamiseks.

Muudatusettepanek

5. MELONI „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“ KASVUTINGIMUSTE KIRJELDUS

Välja jäetud

Põhjendus:

muu kui tootespetsiifilise üldteabe eemaldamine.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

10. *Tootmismeetodi kirjeldus*

Kehtiv versioon:

4.1. PINNASE ETTEVALMISTAMINE

4.2. VÄETAMINE

4.3. MAAPINNA STRUKTUUR

4.4. KÜLVAMINE JA ÜMBERISTUTAMINE

(...) Alternatiiviks võib olla ka teine otsekülv, mis hõlmab taimede kaitsmist kile abil ja nn tunnelite kasutamist, mis kiirendab põllukultuuride kasvu ning kaitseb neid tuule ja mereveepritsmete eest. Nn tunnelite kasutamine on hea alternatiiv taimede kasvu soodustamiseks.

(…)

4.5. PÕLLUMAJANDUSTAVAD

4.6. KASTMISREŽIIM

4.7. KAHJURID JA HAIGUSED

4.8. KÜLVIKORRAD

4.9. SAAGIKORISTUS

4.12. PESTITSIIDIJÄÄGID

Muudatusettepanek

5.1. PINNASE ETTEVALMISTAMINE

5.2. VÄETAMINE

5.3. MAAPINNA STRUKTUUR

5.4. KÜLVAMINE JA ÜMBERISTUTAMINE

(...) Teine otsekülvi variant on ka säästlikum alternatiiv. Mõlemal juhul võimaldab taimede kaitsmine kile abil ja nn tunnelite kasutamine kiirendada taimede kasvu ning kaitsta põllukultuure tuule ja mereveepritsmete eest.

(…)

5.5. PÕLLUMAJANDUSTAVAD

5.6. KASTMISREŽIIM

5.7. KAHJURID JA HAIGUSED

5.8. KÜLVIKORRAD

5.9. SAAGIKORISTUS

4.12. Välja jäetud

Põhjendus:

selgitatakse võimalust kasutada külvamisel ja ümberistutamisel kilet ja nn tunneleid, et kaitsta taimi kahjulike temperatuuritingimuste, tuule ja mereveepritsmete korral.

Muud punktid nummerdati ümber vastavalt tootespetsifikaadi uuele struktuurile ning punkt 4.12 jäeti selle üldise iseloomu tõttu välja. Punkte 4.10 „Säilitamine“ ja 4.11 „Pakend“ on eespool põhjendatud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Tootmismeetodi kirjeldus*

Kehtiv versioon:

4.10. SÄILITAMINE

(…)

Muudatusettepanek

5.10. SÄILITAMINE

(…)

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Meloa de Santa Maria – Açores“ koristusjärgse säilimisaja pikendamiseks on lubatud kasutada viljade säilitusvahendeid, näiteks varre desinfitseerimiseks ja koore kaitseks.

Põhjendus:

peatüki „Tootmismeetodi kirjeldus“ punkti „Säilitamine“ on lisatud lõik, et võimaldada vastavate vahendite kasutamist viljade kaitsmiseks saagikoristuse järel, arvestades, et melonil „Meloa de Santa Maria – Açores“ on äärmiselt tundlikud ja kergesti riknevad viljad. Selliste vahendite kasutamine pikendab toote kasutusiga, muutmata selle organoleptilisi, füüsikalisi ja keemilisi omadusi, millest võidavad nii tootjad kui ka tarbijad.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Kehtiv versioon:

4.11. Pakend

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas pakendisse, mis on sobiv toote laitmatus seisukorras hoidmiseks, tagades selle autentsuse, vältides segunemist teiste samalaadsete toodetega.

Sorteerimine ja pakendamine toimub päritolupiirkonnas tootjate rühmalt loa saanud ettevõtetes, mida kontrollib ja sertifitseerib sertifitseerimise ja kontrolli tehniline komisjon, mis võimaldab tagada toote täieliku jälgitavuse, kaitsta tarbijaid ja pakkuda neile päritolukohas autentselt toodetud ja valmistatud toodet.

Need meetmed on õigustatud mitte ainult kulutõhususe, vaid ka kvaliteedikontrolli tõhususe ja tulemuslikkuse (melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ on toode, mis on käitlemise ja veo suhtes äärmiselt tundlik ja mida on lihtne kahjustada, mis ohustab nii toote säilimist ja kvaliteeti kui ka selle kuvandit) ning jälgitavuse seisukohast. Eesmärk on kaitsta toote kvaliteeti ja autentsust nii tootjate kui ka tarbijate hüvanguks.

Kaitstud geograafilise tähisega toote ostjad võivad olla kindlad, et see on autentne ning et sel on kõik melonile iseloomulikud füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused, millele neil on õigus, kui nad otsustavad vastavat toodet osta.

5. Kaubanduslik esitusviis

(…)

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ peab alati olema eraldi ja/või mitmikpakki pakendatud, mis tagab olenevalt kasutusest toote parima säilivuse.

Viljad peavad olema esitatud vastavalt järgmistele tingimustele.

Ühtlikkus: iga pakendi sisu peab olema ühtlane ja pakend võib sisaldada üksnes ühesuuruseid, samast sordist ning ühesuguse kvaliteedi ja küpsusastmega, sama päritolu (st sama põllumajandusettevõtte) vilju. Pakendi sisu nähtav osa peab esindama kogu pakendi sisu. (…)

Muudatusettepanek

5.11. PAKEND

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas pakendisse, mis on sobiv toote laitmatus seisukorras hoidmiseks, tagades selle autentsuse, vältides segunemist teiste samalaadsete toodetega.

Sorteerimine ja pakendamine toimub kontrollisüsteemiga hõlmatud ettevõtetes, mis asuvad geograafilises tootmispiirkonnas.

Terveid vilju võib pakendada eraldi või mitmikpakki, paigutatuna ühe kihina. Iga pakendi sisu peab olema ühtlane ning pakend võib sisaldada üksnes samast sordist ühesuuruseid ning ühesuguse kvaliteedi ja küpsusastmega vilju. Pakendi sisu nähtav osa peab esindama kogu pakendi sisu.

Põhjendus:

teabe täpsustamine, lihtsustamine ja kokkuvõtlikum esitamine, arvestades, et teatavat teavet pakendi kohta on nimetatud juba punktis 5 „Kaubanduslik esitusviis“.

Toote puhul järgitakse ranget jälgitavussüsteemi, mis tagab autentsuse, kvaliteedi ja toiduohutuse alates põllumajandusettevõttest kuni lõpptarbijateni kooskõlas kehtestatud eeskirjadega. Arvestades, et kõik meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ tootjad järgivad samu tootmisstandardeid, mis on sätestatud tootespetsifikaadis, ei ole enam vajalik, et iga mitmikpaki sisu oleks sama päritolu (samast põllumajandusettevõttest).

Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

12. *Toote ja geograafilise keskkonna vahelist seost tõendavad elemendid*

Kehtiv versioon:

3. Geograafilise tootmis- ja pakendamispiirkonna kirjeldus

3.1. Geograafiline asukoht

3.2. Kliima

3.3. Geoloogia, morfoloogia ja pinnamood

3.4. Pinnas

Muudatusettepanek

6.1. LOODUSLIKUD TEGURID

Assooride saarestik asub Atlandi ookeanis ja koosneb üheksast saarest, sealhulgas lõunapoolseimast Santa Maria saarest, kus kasvatatakse melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Santa Maria on Assooride saarestiku teiste saartega võrreldes ainus saar, kus leidub lisaks teistel saartel avastatud vulkaanilistele lademetele ka settelisi (lubjakivi) alasid.

Saare eripära on seega täielikult seotud pinnasetüübiga: savimuld, milles on rohkesti kaaliumi, kaltsiumi ja magneesiumi, aga ka muid mineraalaineid;

orgaanilise aine sisaldus on suur ja pH neutraalne.

Enamik saare muldadest on andosoolid, mis on vulkaanilist päritolu ja hea veesäilitusvõimega. Need mullatüübid hõlmavad settelisi muldi, tumedaid savimuldi, huumuskihiga muldi ja pruunmuldi (hallikaspruune muldi). Saare lõuna- ja edelapiirkonnas ülekaalus olevad sügavamal pinnases asuvad ja õhulisema struktuuriga savi- ja pruunmullad sobivad eriti hästi viljade kasvatamiseks.

Mis puudutab maastikku, siis saare lääneosa on peaaegu tasane ja idapiirkond üsna künklik. 85 % saare (82,5 km^2) kõrgus on alla 300 m merepinnast.

Saar asub saarestiku kaguosas ja selle pinnamood on tasane, mistõttu on Santa Maria saarel õhuniiskus madalam kui teistel Assooride autonoomse piirkonna saartel.

Kliima on kuiv kuni mõõdukas; õhutemperatuur kõigub vähe (keskmine temperatuur talvel 14 °C ja suvel 22 °C); aasta keskmine temperatuur on vahemikus 10–20 °C. Suhtelist õhuniiskust arvestades on tegemist niiske kliimaga (aasta keskmine suhteline õhuniiskus kl 9 hommikul on vahemikus 75–90 %), kuigi keskmine suhteline õhuniiskus on madalam kui teistel Assooride saartel. Sademeid on olenevalt piirkonnast mõõdukalt kuni rohkelt (aasta keskmine sademete hulk on vahemikus 500–2 000 mm), kuid talvel on sademeid rohkem.

Valdavate tuulte suund muutub aasta ringi ning talved on tugevama tuulega.

Kokkuvõttes on Santa Maria saarel väga erilised kliimatingimused, mis on seotud selle geograafilise asukoha, suuruse, morfoloogia ja pinnamoega ning mis eristavad seda teistest Assooride saarestiku saartest. See soodustab viljade tootmist.

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ organoleptilised omadused on tihedalt seotud geograafilise piirkonna ja tootmismeetodiga. Kõnealuse saare põllumajandustoodete eriomadused tulenevad kliima, mitmekesise mullastiku ja pinnamoe koosmõjust, seda eelkõige meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ puhul.

Põhjendus:

punktis 6 „Toote ja geograafilise keskkonna vahelist seost tõendavad elemendid“ on allpunkti 3 „Geograafilise tootmis- ja pakendamispiirkonna kirjeldus“ (geograafiline asukoht, kliima, geoloogia, morfoloogia, pinnamood ja mullastik) tekst koondatud punkti „Looduslikud tegurid“, et rõhutada geograafilise piirkonna eripära ja selle seost tootega.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

13. *Toote ja geograafilise keskkonna vahelist seost tõendavad elemendid*

Kehtiv versioon:

7.1. Toote omadused

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ omadused, eelkõige lõhn ja maitse, on tihedalt seotud geograafilise piirkonna ja tootmismeetodiga. Need käesolevas tootespetsifikaadis määratletud omadused, mis tulenevad kliima-, mulla ja viljelustegurite koosmõjust taimele ning asjaomase põllukultuuri tootmisega seotud oskusteabest, alates põllumajandusettevõttest kuni lõpptarbijani, on kohalike elanike ja tavatarbijate jaoks kergesti eristatavad ja äratuntavad ning neid tuleb esile tõsta märgistuse ja kvaliteedimärgi abil, et ka teised tarbijad oskaksid neid ära tunda.

Muudatusettepanek

6.2. INIMTEGURID

Saare tootjate oskusteave tootmis- ja viljelusmeetodite kohta täiendab looduskeskkonnaga seotud tegureid: liblikõieliste söödakultuuride jäätmete mulda segamine, kujunduslõikus (traditsiooniliselt ei tehta tavaliste melonite puhul), sobiv kastmisrežiim, ideaalse küpsusastme kindlaksmääramine ja viljade hoolikas sorteerimine. Selle tulemusena saadakse toode, mis eristub selgelt oma maitse, koostise ja lõhna poolest muudest melonitest ning mis on laialdaselt tuntud nii Assooride kui ka Portugali mandriosa tarbijate hulgas.

Põhjendus:

oskusteavet käsitleva teksti ümberkorraldamine punktis „Inimtegurid“, millega põhjendatakse seost toote ja geograafilise keskkonna vahel.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

14. *Toote ja geograafilise keskkonna vahelist seost tõendavad elemendid*

Kehtiv versioon:

6.2. „Majanduslikud ja sotsiaalsed aspektid“

Kuni 2000. aastani müüdi melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“ eranditult kohalikul turul ja sellel ei olnud saare majandusele märkimisväärset mõju. Toote maine kasvades tekkis selle järele nõudlus naabersaare São Migueli peamiste kauplejate seas.

Selleks et innustada Santa Maria põllumajandustootjaid rohkem ja paremini tootma melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“, algatas Santa Maria põllumajandusarengu amet 2005. aastal tootjatele suunatud erikoolituse „Integreeritud melonitootmine ja melonikasvatuse kaitse“ (III lisa, artikkel 3).

Tootmise kasvuga aastate jooksul tekkis tootjatel vajadus koonduda ühistusse, et parandada toote turustamist. Seetõttu moodustasid 2006. aastal 13 tootjat ühistu AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., millele lisandus projekt Santa Maria põllumajanduslike toiduainete täiustamiseks ja turustamiseks, mille staartooteks oli melon „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Kaubamärk AZUL, mis on inspireeritud saare rohelusest ja seda ümbritseva ookeani sinisusest, toodi turule selleks, et reklaamida Santa Maria põllumajanduslikke toiduaineid, millest melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ on Assooride turul kõige tuntum. Toote või tootekomplekti kaubanduslik edendamine brändimise abil toimub põhimõttel, mis tagab, et tarbijad oskaksid seda ära tunda ja saaksid selle kvaliteedis kindlad olla. Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ kasutamine piirkonda esindava kaubamärgi peamise tootena tagab sellele tuntuse kohalikul, piirkondlikul ja riiklikul tasandil. Esitlus toimus 2006. aastal põllumajanduse ja metsanduse piirkondliku sekretariaadi korraldatud üritusel „Avatud uste päev / põllumajandustootjate päev“, kus reklaamiti ka SDASMA hallatava meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ katseala külastusi. Järgnevatel aastatel (2007. ja 2008. aastal) oli melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ endiselt ürituse „Avatud uste päev / põllumajandustootjate päev“ staartoode koos asjaomase katseala külastuste ja sealt pärit melonite degusteerimise ning erilõunal pakutavate melonist valmistatud magustoitudega (II–IV lisa).

Selleks et suurendada meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ tuntust kaubamärgi AZUL kaudu, osales ühistu AGROMARIENSECOOP mitmesugustes kampaaniates, mille eesmärk oli reklaamida selle Santa Marialt pärit kohaliku toote olemuslikku kvaliteeti ülejäänud Portugali territooriumil ja rahvusvaheliselt.

Üks neist kampaaniatest toimus 2010. aastal Lissabonis 28. rahvusvahelisel aianduskongressil, mis oli spetsiaalne kontaktide loomise üritus valdkonna spetsialistidele, kus ühistul AGROMARIENSECOOP oli kaubamärgile AZUL pühendatud väljapanek, milles keskenduti eelkõige melonile „Meloa de Santa Maria – Açores“ ja kus oli võimalik toodet maitsta (II–IV lisa).

Kaubamärgi mõju suurendamiseks korraldati 2010. aastal mitmes Pingo Doce'i müügipunktis Lissabonis mitmesuguseid reklaami- ja teadlikkuse suurendamise kampaaniaid, mille raames tutvustati Portugali mandriosale üht toodetest, mis oli toodetud tänu saarte soodsale keskkonnale, eelkõige Santa Maria saare mullastikule ja kliimale. Asjaomaste reklaamikampaaniate raames levitati kaubamärgi AZUL reklaam- ja teabelehti, milles tõsteti esile melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“ (II–IV lisa ja VI lisa).

Veel üks reklaami- ja teadlikkuse suurendamise üritus toimus 2010. aasta Santa Maria Rally raames, kus ralli infotunnis reklaamiti melonit „Meloa de Santa Maria – Açore“. Üks autodest oli kaunistatud kaubamärgi AZUL infoga, milles nimetati toodet „Meloa de Santa Maria – Açores“ ja tõsteti seda esile, et jõuda suure sihtrühmani (II–IV lisa).

Praegu tegeleb meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ tootmisega 13 tootjat, kellest kaks ei kuulu tootjate rühma. Rühm toodab keskmiselt 200 tonni meloneid, millest osa tarnitakse teistele Assooride saartele, eelkõige São Migueli, Pico, Faiali ja Terceira saarele, ning osa Portugali mandriossa. Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ tootmine peaks lähiaastatel suurenema ja saavutama järgmise nelja aasta jooksul mahuks 400 tonni.

6.3. KULTUURILISED JA GASTRONOOMILISED ASPEKTID

Alates ühistu AGROMARIENSECOOP loomisest ja käivitamisest on saarel korraldatud üritusi „Meloa de Santa Maria – Açores“ edendamiseks ja teadlikkuse tõstmiseks, näiteks osalemine põllumajanduslaatadel ja melonifestivalidel ja/või nende korraldamine osana saarel toimuvatest suurematest pidustustest.

Alates 2004. aastast on *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* olnud üks saare peamisi avalikke üritusi, mida külastab palju inimesi. Vila do Porto linnavalitsuse korraldatud kloostrite laada raames toimunud puu- ja köögiviljanäitusel oli esile tõstetud ka melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“. 2004. aasta üritusel korraldati kohalike majutusettevõtete jaoks melonist „Meloa de Santa Maria – Açores“ inspireeritud magustoitude valmistamise võistlus ning sellest melonist valmistatavatele mahladele ja gratäänidele pühendatud seminar, milles tutvustati viljaga seotud kulinaarseid traditsioone (II–IV lisa).

Alates esimesest melonifestivalist, mis toimub nüüd igal aastal augustis, on see olnud saare üks peamisi festivale, millest on saanud kohaliku ja piirkondliku tasandi tunnusüritus ja mis on innustanud korraldama mitmesuguseid üritusi, nagu informatiivsed loengud (nt põllumajandustoodete turustamine ja müük), praktilised seminarid (nt kiirtoidu teemal, 2005. aastal staarkoka Vitor Sobrali osalusel) ja magustoitude valmistamise võistlused, mille peamiseks koostisosaks on toode „Meloa de Santa Maria – Açores“ (II–IV lisa).

Teine tuntud kokk Chakall korraldas 2009. aastal festivalil meloni „Meloa de Santa Maria – Azores“ põhiste toitude valmistamisele pühendatud seminari, samuti sellest valmistatud jookide ja aperitiivide demonstreerimise ja degusteerimise ning sellest melonist inspireeritud magustoitude valmistamise võistluse. Sel aastal toimus lisaks traditsioonilisele tegevusele ka melonile „Meloa de Santa Maria – Açores“ pühendatud kokaraamatu esitlus (V lisa).

Teadlikkuse suurendamise ja reklaamitegevuse tulemusena avaldati kohaliku, piirkondliku ja riikliku tasandi ajakirjanduses mitmesuguseid artikleid (II–IV lisa).

Toode „Meloa de Santa Maria – Açores“ on tunnustust leidnud kui eriline toode, mida toodetakse Santa Maria saarel, tänu millele on tagatud toote teadaolevad omadused ja kvaliteet.

Muudatusettepanek

6.2.2. Sotsiaal-majanduslikud ja kultuurilised aspektid

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ müük piirdus varem kohaliku turuga. Tänu toote heale mainele suurenes nõudlus naabersaare São Migueli peamiste ettevõtjate hulgas ning seepärast tuli melonitootmist laiendada ja toote kvaliteeti parandada.

Kuna tootmine aastate jooksul kasvas, tekkis tootjatel vajadus koonduda ühistusse, et parandada toote turustamist. Seetõttu moodustasid 2006. aastal 13 ettevõtet ühistu AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., millele lisandus projekt Santa Maria põllumajanduslike toiduainete täiustamiseks ja turustamiseks, mille staartooteks oli melon „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Osa toodangust turustatakse piirkondlikul tasandil ning tarnitakse São Migueli, Pico, Faiali ja Terceira saartele; teine osa tarnitakse Portugali mandriossa.

Santa Maria põllumajanduslike toiduainete seas on melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ Assooride turul kõige tuntum, mis on kaasa toonud mitmesuguste reklaami- ja teadlikkuse suurendamise algatuste väljatöötamise, et suurendada toote nähtavust ja mainet, näiteks toote esiletõstmine saarel toimuvate festivalide raames, sealhulgas iga-aastasel festivalil *Festa da Meloa* (melonifestival), mis toimub saare olulisemate avalike ürituste hooajal.

Võttes arvesse asjaomase põllukultuuri tähtsust ja saare põllumajandusliku tootmise konteksti ning selleks, et innustada Santa Maria põllumajandustootjaid rohkem ja paremini tootma melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“, algatas Santa Maria põllumajandusarengu amet 2005. aastal tootjatele suunatud erikoolituse „Integreeritud melonitootmine ja melonikasvatuse kaitse“.

Aastate jooksul on melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ inspireerinud korraldama ka mitmesuguseid reklaami- ja degusteerimisüritusi, katsealade külastusi, võistlusi, seminare ja informatiivseid loenguid. Tegemist on kohalikus traditsioonilises köögis laialdaselt kasutatava viljaga ning avaldatud on asjakohane kokaraamat.

Põhjendus:

pealkirja muutmine kooskõlas tootespetsifikaadi uue struktuuriga, teksti ümberkorraldamine ja koondamine.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

15. *Vastavuskontrolli eest vastutav kontrolliasutus*

Kehtiv versioon:

7.4. KONTROLLI- JA SERTIFITSEERIMISASUTUS

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ üle teostab kontrolli ja seda sertifitseerib geograafiliste tähiste juhtrühma määratud ja standardi 45011:2001 (toote sertifitseerimise kohta) nõuetele vastavaks tunnistatud kontrolli- ja sertifitseerimisasutus, kes tugineb oma toimingutes kaitstud geograafilise tähisega toote „Meloa de Santa Maria – Açores“ tootespetsifikaadile. Sellega tagatakse, et kaitstud geograafilist tähist saab kasutada üksnes selleks loa saanud põllumajandus- ja pakendamisettevõtetes toodetud melonite puhul.

Kehtestatud kontrollisüsteemi rakendatakse kogu tootmisahela ulatuses ning melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ märgistatakse nõuetekohaselt kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse sertifitseerimismärgiga.

Sertifitseerimismärgil peab kasutama järgmist sõnastust:

— Meloa de Santa Maria – Açores – KGT;

— kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse nimi;

— seerianumber (numbriline kood, mis võimaldab toodet jälgida).

Muudatusettepanek

Välja jäetud

Põhjendus:

seda teavet on ajakohastatud punkti 4 „Toote geograafilise päritolu tagamine“ alapunktis 4.1. „Kontrollisüsteem“.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

16. *Märgistus*

Kehtiv versioon:

5.1. Kaitstud geograafilise tähisega seotud konkreetsed märgistuselemendid

Igal toote „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakendil peab olema standardne märgis, mis sisaldab järgmist teavet:

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

— tootja käibe- või ärinimi ja aadress (see võib esineda vöötkoodis, sellisel juhul ei ole vaja seda märgistusel näidata);

— toote päritolu: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugal;

— kaubanduslikud omadused – klass ja suurus;

— vöötkood (koos teabega, mis tagab jälgitavuse kogu protsessi vältel);

— tootjate rühma logo:

— ELi otsusega heaks kiidetud kaitstud geograafilise tähise ELi logo.

Tootja nime või ärinime ja aadressi võib tootjate rühma loal asendada teise majandusüksuse nimega, tingimusel et kõnealune majandusüksus vastutab toote eest ja turustab seda.

Lisaks sellele teabele tuleb iga vili olenemata kaubanduslikust esitusviisist kustutamatult ja võltsimiskindlalt alati märgistada juhtrühma logo ja sertifitseerimismärgiga.

Järgmisel joonisel on kujutatud tootjate rühma logo.

Muudatusettepanek

7. KONKREETSED MÄRGISTUSELEMEDID

Märgistus võimaldab tarbijal nii tootmispiirkonnas kui ka väljaspool seda toodet täpselt ja kiiresti tuvastada kui melonit, millel on selle päritolust tulenevad ainulaadsed omadused.

Lisaks kohustuslikule teabele peab tootel „Meloa de Santa Maria – Açores“ olema järgmine märge: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ või „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ peab olenemata kaubanduslikust esitusviisist olema eraldi märgistatud asjaomase tootelogoga, mis võib sisaldada seerianumbrit ja kontrolliasutuse nime.

Joonis 6. Logo

Põhjendus:

parandused seoses tootel „Meloa de Santa Maria – Açores“ esitatava kohustusliku teabega, mis peab olema igal viljal/pakendil, ning kasutatava logoga, et tagada toote päritolu ja muuta toode paremini äratuntavaks.

Teabe täpsustamine ja lihtsustamine ning korduva teksti väljajätmine.

Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Meloa de Santa Maria – Açores“

ELi nr: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 08 – SÖÖDAVAD PUUVILJAD, MARJAD JA PÄHKLID; TSITRUSVILJADE VÕI MELONITE KOOR

0807 – Värsked melonid (k.a arbuusid) ja papaiad

0807 19 – Muud

— 08 – SÖÖDAVAD PUUVILJAD, MARJAD JA PÄHKLID; TSITRUSVILJADE VÕI MELONITE KOOR

0811 – Külmutatud puuviljad, marjad ja pähklid, kuumtöötlemata, aurutatud või vees keedetud, suhkru- või muu magusainelisandiga või ilma

0811 90 – Muud

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Meloa de Santa Maria – Açores“ on liiki *Cucumis melo L.* kuuluv võrgulise pinnaga kantaluupmelon.

Viljad on ümmarguse kuni ovaalse kujuga, koorel on iseloomulik võrguline pind ning koor on toorena rohelist värvi, muutudes küpsedes rohekaskollaseks. Oranž viljaliha on pehme, aromaatne ja maitseb küpsena magusalt ja mahlaselt.

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ paistab silma oma kõrge energiasisalduse poolest ning see sisaldab märkimisväärses koguses valke, lipiide ja süsivesikuid, rohkelt C-vitamiini ja olulisi mineraale, nagu kaalium, magneesium ja kaltsium.

Melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“ tuleb turustada värskelt ja tervelt või töödeldud kujul (kooritud, tükeldatud või viljalihaks töödeldult, värskelt või külmutatult). Värskeid terveid vilju võib sõltuvalt nende kaalust turustada järgmistes suurusklassides:

— III klass (kaal 500–799 g),

— II klass (kaal 800–1 399 g),

— I klass (kaal 1 400–1 600 g).

Vilju, mis kaaluvad vähem kui 500 g või rohkem kui 1 600 g, võib turustada edasise töötlemise eesmärgil.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmine, saagikoristus, sorteerimine ja eeltöötlus toimub määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Terveid vilju võib pakendada eraldi või mitmikpakki, paigutatuna ühe kihina. Iga pakendi sisu peab olema ühtlane ning pakend võib sisaldada üksnes samast sordist ühesuuruseid ning ühesuguse kvaliteedi ja küpsusastmega vilju. Pakendi sisu nähtav osa peab esindama kogu pakendi sisu.

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Lisaks kohustuslikule teabele peab tootel „Meloa de Santa Maria – Açores“ olema järgmine märge: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ või „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Toode „Meloa de Santa Maria – Açores“ peab kaubanduslikust esitusviisist sõltumata olema identifitseeritav asjaomase toote logo abil, mis võib sisaldada seerianumbrit ja kontrolliasutuse nime.

Logo:



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond koosneb Assooride saarestikku kuuluva saare Santa Maria kõikidest omavalitsusüksustest (*freguesia*).

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Santa Maria on Assooride saarestiku teiste saartega võrreldes ainus saar, kus leidub lisaks teistel saartel avastatud vulkaanilistele lademetele ka settelisi (lubjakivi) alasid. Saare omapära tuleneb seega täielikult selle pinnasetüübist: savimuld, milles on rohkesti kaaliumi, kaltsiumi ja magneesiumi, aga ka muid mineraalaineid; orgaanilise aine sisaldus on suur ja pH neutraalne.

Saar asub saarestiku kaguosas ja selle pinnamood on tasane, mistõttu on Santa Maria saarel õhuniiskus madalam kui teistel Assooride autonoomse piirkonna saartel. Kliima on kuiv kuni mõõdukas; õhutemperatuur kõigub vähe (keskmine temperatuur talvel 14 °C ja suvel 22 °C); aasta keskmine temperatuur on vahemikus 10–20 °C. Suhtelist õhuniiskust arvestades on tegemist niiske kliimaga (aasta keskmine suhteline õhuniiskus kl 9 hommikul on vahemikus 75–90 %). Sademeid on olenevalt piirkonnast mõõdukalt kuni rohkelt (aasta keskmine sademete hulk on vahemikus 500–2 000 mm). Kokkuvõttes on Santa Maria saarel väga erilised kliimatingimused, mis on seotud selle geograafilise asukoha, suuruse, morfoloogia ja pinnamoega ning mis eristavad seda teistest Assooride saarestiku saartest.

Kliima ja mitmekesise mullastiku ning pinnamoe koosmõjust tulenevad kõnealuse saare põllumajandustoodete eriomadused, mis eristavad melonit „Meloa de Santa Maria – Açores“ muudest melonitest. Teine oluline tegur on tootjate oskusteave ja kasutatav viljelusmeetod, nagu liblikõieliste söödakultuuride jäätmete mulda segamine, kujunduslõikus, ideaalse küpsusastme kindlaksmääramine, sobiv kastmisrežiim ja viljade hoolikas sorteerimine. Selle tulemusena saadakse toode, mis eristub selgelt oma maitse, koostise ja lõhna poolest muudest melonitest ning mis on laialdaselt tuntud nii Assooride kui ka Portugali mandriosa tarbijate hulgas.

Saared on kohalike melonite maitse poolest tuntud juba sellest ajast saadik, kui need saarele esmakordselt toodi. Nagu väitis Gaspar Frutuoso 1570. aastal: „(...) seal leidub ka rohkesti meloneid, need on parimad, mida saartelt võib leida, ja ka halvim neist maitseb suurepäraselt (...)“. Tänapäeval on saar endiselt tuntud puuviljatootmise poolest ja kõigi seal toodetud põllumajandustoodete seas on „kuulsuse saavutanud melon“ (Guido de Monterey, 1981, lk 47).

Toote eripära

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ eristub selgelt samasse klassi kuuluvatest, mujal toodetud viljadest oma füüsikaliste, keemiliste ja organoleptiliste omaduste poolest. Santa Maria saarel kasvatatavatele sortidele väga omased organoleptilised omadused on pehme, oranž viljaliha ja küpse vilja magus, mahlane maitse. Vili on eksimatult äratuntav selle lõhnast, mis tekib lenduvate hapete eraldumisel.

Punktis 3.2 loetletud toiteväärtuslikest omadustest on tähtsaimad suur C-vitamiini sisaldus tavaliste melonitega võrreldes, samuti selliste mineraalainete nagu kaaliumi, magneesiumi ja kaltsiumi rohke sisaldus. Melonil „Meloa de Santa Maria – Açores“ on võrreldes tavaliste melonitega kõrgem keskmine energiasisaldus. Suurem on ka valkude, rasvade ja süsivesikute sisaldus. Selle kiudainesisaldus on väiksem kui tavalistel melonitel.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Santa Maria saarele tõid melonikasvatuse asunikud umbes 16. sajandil ning meloneid kasvatati pikka aega koduaedades. Adriano Ferreira (1996, lk 88) kirjutab piirkondlikust tootmisest ajal, mil saare peamised põllumajandustooted olid vein ja maguskartul; Ferreira kirjeldab piirkonna ja sealse rahva ajalugu ning tõdeb, et „Santa Maria oli tuntud oma maitsvate melonite poolest, mida viidi ka teistele saartele. Ja lubage mul täpsustada, et meie viljad on alati olnud maitsvad, kuigi me ei ole neid kunagi suurtes kogustes tootnud.“

1970ndatel hakkasid Ameerikast naasnud emigrandid kasvatama meloni hübriidsorte. Kohalikud tootjad mõistsid peagi, et need uued sordid kasvasid eriti hästi, andsid kvaliteetseid vilju ja neil oli eriomane kaubanduslik potentsiaal, mille tulemusena nende tootmist vähehaaval laiendati. Ligikaudu kaks aastakümmet otsiti melonisorti, mis sobiks kõige paremini Santa Maria mullastiku ja kliimaga ning vastaks elanike nõudmistele. Sõelale jäid kantaluupmelonite hulka kuuluvad võrgulise pinnaga melonid.

Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ eriomadused – krobeline koor, mahlane oranž viljaliha, magus maitse ja meeldiv lõhn – tulenevad saare mullastikust ja kliimast ning kohalikest tootmismeetoditest. Punktides 3.2 ja 5.2 kirjeldatud viljade füüsikalised, keemilised ja toiteväärtuslikud omadused on seotud viljade küpsedes tekkivate lenduvate hapetega, mis annavad sellele lõhna, samuti mullastiku eriomaduste ning suure kaaliumi-, magneesiumi-, kaltsiumi- ja muude mineraalainete sisaldusega.

Olulised tegurid on ka tootjate teadmised viljadest ja tootmismeetod; näiteks suurendatakse Santa Maria muldade viljakust looduslikul ja ainulaadsel viisil, segades mulda liblikõieliste söödakultuuride jäätmeid – *Outonos* (põldoad / kollane lupiin). Meloni „Meloa de Santa Maria – Açores“ puhul on taime parimaks arenguks vajalik kujunduslõikus, mida harilikult tavalistele melonitele ei tehta. Melonil „Meloa de Santa Maria – Açores“ võib kergesti tekkida juuremädanik, mistõttu parandab kastmise vähendamine saagikoristuse ajal viljade kvaliteeti. Tootmismeetod, küpsusaste, suuruse järgi sorteerimine ja saagi käsitsi koristamine on tegurid, tänu millele saadakse melonid, mis erinevad füüsikaliste ja keemiliste eriomaduste poolest mujal Euroopas kasvatatud sarnastest melonitest.

Traditsiooniliselt kõrgelt hinnatud melon „Meloa de Santa Maria – Açores“ on väga tuntud ja eelistatud selliste tarbijate hulgas, kes oskavad seda välimuse ja maitse järgi mujal kasvatatud melonitest eristada. Toodet turustati algselt üksnes kohalikul turul. Toote hea maine tõttu suurenes nõudlus naabersaare São Migueli peamiste ettevõtjate hulgas ning seepärast tuli melonitootmist laiendada ja toote kvaliteeti parandada. Nüüdisajal on tegemist eriliste omadustega eristuva tootega, mis on tihedalt seotud geograafilise tootmispiirkonnaga, st Assooride saarestikku kuuluva Santa Maria saarega.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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