C/2025/4076

22.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4076)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Meloa de Santa Maria – Açores”

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Portugali

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Esitetty muutos on vakiomuutos, sillä se ei sisällä muutosta rekisteröityyn nimeen, se ei muuta melonin yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Johdanto*

Nykyinen versio:

Tämä maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 14 päivänä joulukuuta 2006 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1898/2006 mukainen asiakirja on tarkoitettu liitteeksi menettelyyn, jonka tavoitteena on Meloa de Santa Maria – Açores -melonin sertifiointi suojatulla maantieteellisellä merkinnällä (SMM) suojatuksi tuotteeksi. SMM-merkintä antaa lisätakeen tuotteen laadusta ja auttaa siten lisäämään sen arvoa eri markkinoilla.

(…)

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Näin ollen tuote täyttää kaikki tarvittavat edellytykset nimityksen ”Meloa de Santa Maria – Açores” suojaamiseksi suojatulla maantieteellisellä merkinnällä.

Esitetty muutos:

Tässä asiakirjassa esitetään Meloa de Santa Maria – Açores -melonin ominaisuudet ja menetelmä sen sertifioimiseksi suojatulla maantieteellisellä merkinnällä (SMM) suojatuksi tuotteeksi. SMM-merkintä antaa lisätakeen tuotteen laadusta ja auttaa siten lisäämään sen arvoa eri markkinoilla.

Perustelut:

Johdannon 1 kohdassa esitetyt lainsäädäntöviittaukset eivät ole ajan tasalla. Viimeinen kappale on poistettu. Muihin kappaleisiin ei ole tehty muutoksia.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Tuotteen kuvaus*

Nykyinen versio:

Nimitys ”Meloa de Santa Maria – Açores” voidaan antaa *Cantalupensis*-ryhmään kuuluvan *Cucumis melo L.* -lajin verkkopintaisten lajikkeiden hedelmille, jotka on tuotettu Azorien saariryhmään kuuluvalla Santa Marian saarella tässä tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti. Hedelmän muoto vaihtelee pyöreästä soikeaan, ja sillä on erityisen verkkopintainen kuori, joka on raakana vihertävä ja muuttuu kypsyessään vihertävän keltaiseksi. Hedelmät painavat keskimäärin 0,8 kg, niiden halkaisija on keskimäärin 13 cm, ja oranssinvärinen hedelmäliha on yleensä pehmeää ja erittäin aromaattista ja maistuu kypsänä makealta ja mehukkaalta.

Tuote kuuluu 20. maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 soveltamiseksi 14. joulukuuta 2006 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1898/2006 liitteessä II esitetyn elintarvikeluokituksen luokkaan 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

Esitetty muutos

Nimitys ”Meloa de Santa Maria – Açores” voidaan antaa *Cantalupensis*-ryhmään kuuluvan *Cucumis melo L.* -lajin eri verkkopintaisten lajikkeiden hedelmille, jotka on tuotettu rajatulla maantieteellisellä alueella tässä tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti. Hedelmän muoto vaihtelee pyöreästä soikeaan, ja sillä on erityisen verkkokuvioinen kuori, joka on raakana vihertävä ja muuttuu kypsyessään vihertävän keltaiseksi. Hedelmät painavat keskimäärin 0,8 kg.

Perustelut:

Voimassa olevan lainsäädännön mukaan tuotelaji luokitellaan yhdistetyn nimikkeistön mukaisesti, joten tiedot aiemmin käytetystä luokasta on poistettu. Loput tiedot on siirretty kohtiin 2.1 Aistinvaraiset ominaisuudet, 2.2 Kemialliset ominaisuudet ja 2.3 Kaupallinen esillepano. Halkaisijaa koskevat tiedot on poistettu, kuten kohdassa ”Kaupallinen esillepano” selitetään.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Aistinvaraiset ominaisuudet*

Nykyinen versio:

2.6 AISTINVARAISET OMINAISUUDET

Meloa de Santa Maria – Açores -melonilla on ainutlaatuiset ja erittäin miellyttävät aistinvaraiset tuoksu- ja makuominaisuudet, jotka paikallisväestö ja tuotteen hyvin tuntevat tunnistavat helposti.

Meloa de Santa Maria – Açores -melonin aistinvaraisia ominaisuuksia on tutkittu analysoimalla hedelmien eri aistinvaraisia parametreja (taulukko 5), joita ovat väri, hedelmälihan koostumus, kuoren tyyppi, hedelmälihan väri, maku ja tuoksu. Analyysit suoritettiin Azorien yliopiston maataloustieteiden osaston instrumenttianalytiikkalaboratoriossa.

Taulukko 5 – Meloa de Santa Maria – Açores -melonin arvioidut aistinvaraiset parametrit.

Hedelmäliha on oranssinväristä ja koostumukseltaan pehmeää, sen maku on makea ja mehukas ja tuoksu voimakas, mikä on ominaista Santa Mariassa kasvatetuille lajikkeille. Hedelmän tyypillinen aromi, joka syntyy haihtuvien happojen vapautuessa, on ominaisuus, josta kyseisen melonin tunnistaa välittömästi.

Meloa de Santa Maria – Açores -melonin edellä kuvatut ominaisuudet – ulkonäkö, maku, koostumus ja tuoksu – ovat kehittyneet Santa Marian saaren luonnonolosuhteiden, erityisesti sen maaperän ja ilmaston, sekä saarella toimivien tuottajien käyttämien viljelymenetelmien lopputuloksena.

Meloa de Santa Maria – Açores on perinteinen ja erittäin arvostettu tuote, jolle on runsaasti kysyntää markkinoilla. Tuote on kuluttajien keskuudessa pidetty – he arvioivat sen ulkonäöltään ja maultaan paremmaksi kuin muilla alueilla tuotetut melonit.

Esitetty muutos

Meloa de Santa Maria – Açores -melonilla on ainutlaatuiset ja erittäin miellyttävät aistinvaraiset tuoksu- ja makuominaisuudet, jotka paikallisväestö ja tuotteen hyvin tuntevat tunnistavat helposti.

Hedelmäliha on oranssinväristä ja koostumukseltaan pehmeää. Maku on makea ja mehukas ja tuoksu voimakas. Hedelmän tyypillinen aromi, joka syntyy haihtuvien happojen vapautuessa, on ominaisuus, josta kyseisen melonin tunnistaa välittömästi.

Perustelut:

Tämän kohdan ensimmäinen ja kolmas kappale on siirretty kohtaan 2.1 Aistinvaraiset ominaisuudet, ja loput kappaleet on poistettu, sillä niissä toistetaan muualla esitettyjä tietoja.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Kemialliset ominaisuudet*

Nykyinen versio:

2.5 Fyysiset, kemialliset ja ravitsemukselliset ominaisuudet

Santa Marian maatalouden kehittämisneuvosto (SDASMA) teki vuonna 2004 Meloa de Santa Maria – Açores -melonia koskevan tutkimuksen, jossa se tutki hedelmien laatua jaotellen hedelmät kasvatuspaikan korkeuden mukaan (taulukko 1).

Analysoidut fyysiset ja kemialliset parametrit olivat pH, kosteuspitoisuus 70 °C:ssa (tyhjiö), proteiinit, kokonaissokeripitoisuus, pelkistävät sokerit ja C-vitamiini. Analyysit suoritettiin Azorien yliopiston maataloustieteiden osaston instrumenttianalytiikkalaboratoriossa.

Taulukko 1 – Meloa de Santa Maria – Açores -melonin ominaisuudet korkeuden mukaan.

Tutkimuksessa todettiin, että se, millä korkeudella meloni on kasvatettu Santa Marian saarella, ei vaikuta merkittävästi hedelmän fyysisiin, kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Tutkijat totesivat, että viljelypaikan korkeudella ei ole suoraa vaikutusta kyseisiin ominaisuuksiin.

Eräässä toisessa Santa Marian maatalouden kehittämisneuvoston tekemässä tutkimuksessa arvioitiin hedelmien laatua sadonkorjuuhetkellä kolmena eri ajankohtana sadonkorjuukauden aikana (taulukko 2). Analyysit suoritti Azorien teknologisten innovaatioiden instituutti (INOVA).

Taulukko 2 – Hedelmien ominaisuudet sadonkorjuuajankohdan mukaan.

Tutkimuksessa todettiin, että analysoidut ominaisuudet eivät merkittävästi muuttuneet sadonkorjuukauden edetessä.

Tutkimuksessa analysoitiin eri parametrejä Meloa de Santa Maria – Açores -melonin fyysisten ja kemiallisten ominaisuuksien määrittämiseksi.

Santa Marian maatalouden kehittämispalvelu suoritti vuonna 2006 yhteistyössä Santa Marian maataloustuottajien ja karjankasvattajien osuuskunnan AGROMARIENSECOOPin (Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria, C.R.L.) kanssa ja Codimaco – Certificação e Qualidade (”sertifiointi ja laatu”) Lda:n teknisen tuen avulla fysikaalisia ja kemiallisia analyyseja, joissa tutkittiin näytteitä Meloa de Santa Maria – Açores -meloneista. Analyysit osoittivat näiden melonien poikkeavan tavanomaisista meloneista monin eri tavoin (taulukko 3).

Taulukko 3 – Meloa de Santa Maria – Açores -melonien ravintosisältö verrattuna tavanomaisiin meloneihin.

Ensinnäkin Meloa de Santa Maria – Açores -melonien keskimääräinen energiapitoisuus on suurempi kuin tavanomaisen melonin. Lisäksi ne sisältävät enemmän proteiinia, lipidejä ja hiilihydraatteja ja vähemmän kuitua kuin tavanomaiset melonit keskimäärin.

Vuonna 2007 myös Santa Marian maatalouden kehittämisneuvosto (SDASMA) tutki näytteitä Meloa de Santa Maria – Açores -meloneista Azorien yliopiston maataloustieteiden osaston instrumenttianalytiikkalaboratoriossa ja analysoi niiden aistinvaraisia (taulukko 5) ja fysikaalisia ja kemiallisia parametreja. Myös nämä analyysit osoittivat Meloa de Santa Maria – Açores -melonin poikkeavan tavanomaisesta melonista (taulukko 4).

Taulukko 4 – Meloa de Santa Maria – Açores -melonin fyysinen ja kemiallinen koostumus verrattuna tavanomaisiin meloneihin.

Meloa de Santa Maria – Açores -melonin ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin kuuluvat tavanomaisen melonin keskimääräiseen arvoon verrattuna suuri C-vitamiinipitoisuus sekä sen kivennäisainepitoisuus, sillä se sisältää muun muassa kaliumia, magnesiumia ja kalsiumia.

Suuren kalium- ja vesipitoisuutensa vuoksi Meloa de Santa Maria – Açores -melonia suositellaan henkilöille, jotka käyttävät diureettisia lääkkeitä.

Edellä esitetyt tulokset osoittavat erot Meloa de Santa Maria – Açores -melonin ja tavanomaisen melonin välillä.

Esitetty muutos

Meloa de Santa Maria – Açores -meloni erottuu muista meloneista suuren energiapitoisuutensa sekä merkittävän proteiini-, lipidi- ja hiilihydraattimääränsä puolesta, minkä lisäksi siinä on runsaasti C-vitamiinia ja välttämättömiä kivennäisaineita, kuten kaliumia, magnesiumia ja kalsiumia.

Perustelut:

Fysikaaliset, kemialliset ja ravitsemukselliset ominaisuudet on tiivistetty ja sisällytetty kohtaan 2.2 Kemialliset ominaisuudet. Kappaleessa on säilytetty vain tiedot niistä parametreistä, joiden osalta tuote eroaa muista meloneista.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Kaupallinen esillepano*

Nykyinen versio:

5. KAUPALLINEN ESILLEPANO

Tuoreet Meloa de Santa Maria – Açores -melonit myydään kokonaisina, niiden on oltava terveitä (tällaisia eivät ole ylikypsät tai pilaantumassa olevat tuotteet, jotka eivät sovellu kulutettavaksi) ja puhtaita, niissä ei saa olla näkyviä vieraita aineita tai tuholaisia tai näiden aiheuttamia muutoksia, pinnalla ei saa olla epänormaalin paljon kosteutta, meloneissa ei saa olla vieraita hajuja tai makuja, ja niiden on oltava riittävän kehittyneitä, jotta

— kypsyminen voi jatkua ja ne voivat saavuttaa lajikkeelle sopivan kypsyysasteen

— ne kestävät kuljetuksen ja säilyvät kypsymisvaiheen ajan

— ne saapuvat määräpaikkaan tyydyttävässä kunnossa.

Varastoitaviksi tai tuoreena myytäviksi tarkoitetut melonit olisi lajiteltava erikseen. Hedelmien halkaisija (yli 10 cm) mitataan, ja ne lajitellaan seuraaviin kokoluokkiin:

— koko I: paino 800–1 400 g

— koko II: paino 600–799 g.

Muut kuin kokoluokkiin I ja II hyväksytyt sekä epämuodostuneet hedelmät voidaan käyttää esimerkiksi elintarviketeollisuuden tarpeisiin, erityisesti säilykkeiden ja smoothieiden valmistukseen.

Meloa de Santa Maria – Açores on pakattava aina yksittäin ja/tai monipakkauksiin, jotka soveltuvat kulloiseenkin käyttötarkoitukseen ja joissa tuote säilyy moitteettomassa kunnossa.

Tuotteen esillepanossa on noudatettava seuraavia vaatimuksia:

— Tasalaatuisuus: Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää vain samaa alkuperää (maatila) ja lajiketta olevia, samankokoisia ja -laatuisia ja yhtä kypsiä hedelmiä. Kunkin pakkauksen näkyvillä olevan sisällön on edustettava pakkauksen koko sisältöä.

— Esillepano: Meloa de Santa Maria – Açores -melonit on pakattava yhteen kerrokseen.

— Pakkaaminen: Meloa de Santa Maria – Açores -melonit on pakattava siten, että tuote on asianmukaisesti suojattu. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja puhtaita, eivätkä ne saa vahingoittaa tuotetta ulkoisesti eivätkä aiheuttaa sisäistä pilaantumista. Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita aineita tai esineitä.

— Merkinnät: Pakkauksessa on oltava lainsäädännössä edellytetyt merkinnät. Pakkaukseen on kiinnitettävä paperietiketti, tai kaupalliset tiedot on painettava suoraan pakkaukseen. Etiketin kiinnittämiseen tai tietojen painamiseen on käytettävä aina myrkytöntä (elintarvikelaatuista) mustetta tai liimaa.

Esitetty muutos

Meloa de Santa Maria – Açores on pidettävä kaupan kokonaisena ja tuoreena tai jalostettuna (kuorittuna, leikattuna tai murskattuna, tuoreena tai jäädytettynä). Tuoreet kokonaiset hedelmät voidaan hedelmän painosta riippuen pitää kaupan seuraavissa kokoluokissa:

koko III (paino 500–799 g),

koko II (paino 800–1 399 g) tai

koko I (paino 1 400–1 600 g).

Hedelmät, joiden paino on alle 500 g tai yli 1 600 g, voidaan myydä jatkojalostettaviksi.

Perustelut:

— Santa Marian saaren ja tärkeimpien markkinoiden välisen etäisyyden vuoksi SMM-nimityksen ”Meloa de Santa Maria – Açores” kattamien tuoreiden melonien kuljettaminen on vaikeaa etenkin kyseisen hedelmän herkästi pilaantuvan luonteen vuoksi. Tuotteen jalostaminen siten, että se pidetään kaupan kuorittuna, leikattuna tai murskattuna, joko tuoreena tai jäädytettynä, poistaa nämä rajoitukset. Jalostaminen on sallittu jo nykyisessä tuote-eritelmässä, mutta tämä muutos laajentaa tuotteen käyttömahdollisuuksia entisestään, mikä antaa tälle paikalliselle tuotteelle lisäarvoa ja vahvistaa sen asemaa suurilla ja kaukaisemmilla markkinoilla. Lisäksi tuotteen kuljettaminen pois saarelta välittömästi on kapean tuotantoikkunan ja rajallisten meri- ja lentoliikenneyhteyksien vuoksi vaikeaa, kun satokausi on vilkkaimmillaan, ja jäädyttäminen on eräs vaihtoehto tämän ongelman ratkaisemiseen.

— Muuttamalla SMM-nimityksen ”Meloa de Santa Maria – Açores” kattamien melonien sallittuja kokoja vastataan markkinoilla yleistyvään toiveeseen ja kuluttajakysyntään sekä parannetaan samalla tuotteen kilpailukykyä.

— On syytä huomata, että niiden vuosien aikana, joina SMM-nimityksellä ”Meloa de Santa Maria – Açores” suojattuja meloneita on tuotettu ja myyty, melonien halkaisija on pysynyt kaupan pitämiselle asetetuissa rajoissa. Halkaisijan säilyminen samana osoittaa, että halkaisija ei ole enää tekijä, jossa ilmenisi merkittävää vaihtelua, eikä sitä siten ole tarpeen säilyttää yhtenä kalibroinnin kriteereistä. Pelkkä paino on riittävä valintaperuste erien tasalaatuisuuden varmistamiseksi. Tällä tavoin myös yksinkertaistetaan kalibrointimenettelyä, optimoidaan voimavarojen käyttö ja lisätään tehokkuutta.

Hedelmät, jotka painavat alle 500 g tai yli 1 600 g ja joilla on samat fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, voidaan jatkojalostaa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Kasvitieteelliset ominaisuudet ja pinnanmuotoon liittyvät olosuhteet*

Tuote-eritelmästä poistetaan kohta 2.3 Kasvitieteelliset ominaisuudet ja kohta 2.4 Pinnanmuotoon liittyvät olosuhteet, koska nämä tiedot koskevat kaikkia meloneita, eivät pelkästään SMM-merkinnällä ”Meloa de Santa Maria – Açores” suojattuna meloneita.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Rajattu maantieteellinen alue*

Nykyinen versio:

3. MAANTIETEELLISEN TUOTANTO- JA PAKKAUSALUEEN PIIRTEET

3.1 SIJAINTI

(…)

3.2 ILMASTO

(…)

3.3 GEOLOGIA, PINNANMUODOT JA KORKEUSEROT

(…)

3.4 MAAPERÄ

(…)

Esitetty muutos

3. MAANTIETEELLINEN TUOTANTOALUE

Santa Marian saari, Azorit, Portugali.

Kaavio 1 – SMM-merkinnän ”Meloa de Santa Maria – Açores” kattama maantieteellinen alue.

Perustelut:

Jotta tuotteen tuotantoalue (Azoreilla sijaitseva Santa Marian saari) tulee selvästi ilmi,

kohdissa 3.1 Sijainti, 3.2 Ilmasto, 3.3 Geologia, pinnanmuodot ja korkeuserot sekä 3.4. Maaperä esitettyjä tietoja on tiivistetty ja niiden esittämisjärjestystä muutettu ja ne on siirretty kohtaan 6.3 Luontoon liittyvät tekijät, johon ne sopivat paremmin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta*

Nykyinen versio:

7. Tuotteen maantieteellisen alkuperän takaaminen

7.1 TUOTTEEN OMINAISUUDET

Meloa de Santa Maria – Açores -melonien ominaisuudet, erityisesti niiden tuoksu ja maku, ovat läheisesti yhteydessä maantieteelliseen alueeseen ja tuotantomenetelmään. Nämä ominaisuudet, jotka määritellään tässä tuote-eritelmässä, ovat lopputulosta ilmastoon, maaperään ja kulttuuriin liittyvien tekijöiden ja kasvin välisestä vuorovaikutuksesta sekä taitotiedosta, jota tarvitaan asianomaisen viljelykasvin tuotannossa aina tilalta loppukuluttajalle. Nämä ominaisuudet, jotka paikallisväestö ja tuotteen vakituiset kuluttajat erottavat ja tunnistavat helposti, on tärkeää tuoda esiin merkinnöissä ja laatumerkillä, jotta myös muut kuluttajat tunnistavat ne.

7.2 Valvontajärjestelmä

Valvontajärjestelmä on ratkaisevan tärkeä sen varmistamiseksi, että

a) kaikki suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Meloa de Santa Maria – Açores” varustettavat hedelmät on tuotettu kyseistä SMM-merkintää hallinnoivan ryhmän hyväksymillä tiloilla ja edellä mainitulla maantieteellisellä alueella

b) lupa myönnetään vain tuottajille, jotka täyttävät kaikki seuraavat edellytykset:

   — tuottajan tila sijaitsee 3.1 kohdassa tarkoitetulla maantieteellisellä tuotantoalueella

   — tuottaja kasvattaa melonit 4 kohdassa kuvatulla tavalla

   — tuottaja noudattaa tässä asiakirjassa määritettyä tarkastus- ja sertifiointijärjestelmää, jota ylläpitää tarkastus- ja sertifiointilaitoksen tekninen sertifiointi- ja valvontatoimikunta

   — tuottaja sitoutuu kirjallisesti noudattamaan tämän asiakirjan määräyksiä.

Edellisessä alakohdassa tarkoitetun luvan myöntäminen edellyttää, että tarkastus- ja sertifiointilaitokseksi nimetty yhteisö tarkastaa tuotanto-olosuhteet ja lopputuotteen ominaisuudet etukäteen asianomaista SMM-merkintää hallinnoivan ryhmän pyynnöstä.

7.3 Jäljitettävyys

Jäljitettävyyden osalta otetaan käyttöön menettelyjä, joiden avulla Meloa de Santa Maria – Açores -melonien tarkka alkuperä ja tuotanto-olosuhteet ovat tiedossa jokaisessa tuotanto- ja säilytysvaiheessa sekä myyntipaikalla.

Jäljitettävyyden varmistamiseksi otetaan käyttöön järjestelmä, jossa

a) hallinnoinnista vastaava ryhmä rekisteröi tilat ja kirjaa järjestelmään tilojen pinta-alan ja niillä viljeltävät melonilajikkeet;

b) tiloilla kerätyt melonit toimitetaan varastointi-/jalostusyksiköihin, jotka hallinnoinnista vastaava ryhmä on niin ikään rekisteröinyt ja joille se on myöntänyt asiaankuuluvan luvan;

c) varastointi-/jalostusyksiköt pitävät kirjaa vastaanottamiensa tuotteiden määräpaikoista;

d) lopputuotteiden pakkausten yksilöintitiedot kirjataan järjestelmään ja pakkauksiin lisätään merkinnät 5.1 kohdan mukaisesti;

e) tuote voidaan jäljittää kussakin pakkauksessa olevan takuumerkin sisältämän sarjanumeron ja viivakoodin avulla.

Kaikkien näiden menettelyjen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Esitetty muutos

4. TUOTTEEN MAANTIETEELLISEN ALKUPERÄN TAKAAMINEN

7.1. – TIETOJEN POISTAMINEN

4.1 VALVONTAJÄRJESTELMÄ

Valvontajärjestelmällä on varmistettava, että

a) kaikki suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Meloa de Santa Maria – Açores” varustettavat hedelmät on tuotettu hyväksytyillä ja tarkastetuilla tiloilla edellä mainitulla maantieteellisellä alueella;

b) lupa myönnetään vain tuottajille, jotka täyttävät kaikki seuraavat edellytykset:

— tuottajan tila sijaitsee 3 kohdassa tarkoitetulla maantieteellisellä tuotantoalueella

— tuottaja kasvattaa melonit 5 kohdassa kuvatulla tavalla

— tuottajaan sovelletaan tarkastusjärjestelmää

— tuottaja sitoutuu kirjallisesti noudattamaan tämän asiakirjan määräyksiä.

Meloa de Santa Maria – Açores -melonien tuote-eritelmän noudattamisen varmistamisesta vastaa Azorien autonomisen alueen maantieteellisten merkintöjen virallisista tarkastuksista vastaava toimivaltainen viranomainen tai tarkastuslaitos, jolle kyseinen viranomainen on siirtänyt tällaisia tehtäviä.

4.2 JÄLJITETTÄVYYS

Jäljitettävyysjärjestelmällä varmistetaan, että Meloa de Santa Maria – Açores -melonien tarkka alkuperä ja tuotantotapa ovat tiedossa joka hetki aina tuotannosta markkinoille saattamiseen asti. Tätä varten

a) tilojen on pidettävä kirjaa esimerkiksi kasvattamistaan melonilajikkeista, viljelyaloista ja tuotantomenetelmistä;

b) tiloilla kerätyt melonit toimitetaan hyväksyttyihin lajittelu- ja pakkauslaitoksiin, joihin sovelletaan tarkastus-järjestelmää;

c) lajittelu- ja pakkauslaitokset pitävät kirjaa vastaanottamiensa tuotteiden alkuperä- ja määräpaikoista;

d) lopputuotteiden pakkausten yksilöintitiedot kirjataan järjestelmään ja pakkauksiin lisätään merkinnät 7 kohdan mukaisesti;

e) kuhunkin hedelmään sekä valmiiksi pakattuihin tuotteisiin kiinnitetään tuotteen tunnus.

Perustelut:

Tietoja on selkeytetty, yksinkertaistettu ja tiivistetty, ja joitakin osia tekstistä sekä muualla toistettuja tietoja on poistettu.

Kohtaan on lisätty aiemmin kohdassa 7.4 Tarkastus- ja sertifiointilaitos esitetyt tiedot, joita on päivitetty.

Vaatimus tuotteen tunnuksen lisäämisestä koskee myös valmiiksi pakattuja tuotteita, jotta tuotteen aitous voidaan taata kuluttajille.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Tuotantomenetelmän kuvaus*

Nykyinen versio:

4. MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES -MELONIEN VILJELYMENETELMÄN KUVAUS

Cucurbitaceae-heimoon kuuluvat lajit ovat tyypillisiä lämpimän ja kuivan ilmaston kasveja. Kuten muutkin *Cucurbitaceae*-heimoon kuuluvat lajit, melonit ovat pakkasherkkiä mutta kestävät hyvin kuumuutta, kunhan lehdet suojaavat hedelmiä suoralta auringonvalolta.

Kuukausittaisen keskilämpötilan on oltava vähintään 15 °C, sillä tätä alhaisempi keskilämpötila hidastaisi kasvin kasvua ja viivästyttäisi hedelmien kypsymistä. Lämpötila voi kasvukauden aikana vaihdella 12 °C:sta 34 °C:seen, joskin kukinta- ja raakilevaiheessa ihanteellinen lämpötila on 18–23 °C ja hedelmien kypsymisvaiheessa hieman tätä korkeampi, 20–30 °C. Näin ollen Santa Marian saarella on erinomaiset edellytykset melonien viljelyyn, kuten edellisessä luvussa selitetään.

Esitetty muutos

5. MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES -MELONIEN VILJELYMENETELMÄN KUVAUS

Tietoja on poistettu.

Perustelut:

Yleiset, muut kuin tuotekohtaiset tiedot poistetaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Tuotantomenetelmän kuvaus*

Nykyinen versio:

4.1. MAAPERÄN VALMISTELU

4.2. LANNOITTAMINEN

4.3. MAAPERÄN KOOSTUMUS

4.4. KYLVÖ JA UUDELLEENISTUTUS

(...) Siemenet voidaan kylvää myös suorakylvönä käyttäen apuna eristemateriaalia ja kasvutunneleita, jotka nopeuttavat taimien kasvua ja suojaavat niitä tuulelta sekä mereltä tulevalta kosteudelta. Kasvutunnelit ovat hyvä vaihtoehto kasvun vauhdittamiseksi.

(…)

4.5. VILJELYMENETELMÄT

4.6. KASTELU

4.7. TUHOOJAT JA TAUDIT

4.8. VILJELYKIERTO

4.9. SADONKORJUU

4.12. TORJUNTA-AINEJÄÄMÄT

Esitetty muutos

5.1. MAAPERÄN VALMISTELU

5.2. LANNOITUS

5.3. MAAPERÄN KOOSTUMUS

5.4. KYLVÖ JA UUDELLEENISTUTUS

(...) Suorakylvö on myös taloudellisempi kylvömenetelmä. Molemmissa tapauksissa voidaan käyttää eristemateriaalia ja kasvutunneleita nopeuttamaan kasvua ja suojaamaan taimia tuulelta sekä mereltä tulevalta kosteudelta.

(…)

5.5. VILJELYMENETELMÄT

5.6. KASTELU

5.7. TUHOOJAT JA TAUDIT

5.8. VILJELYKIERTO

5.9. SADONKORJUU

4.12. Poistetaan.

Perustelut:

Muutoksen avulla selvennetään, että kylvö- ja uudelleenistutusvaiheessa voidaan käyttää eristävää suojapeitettä ja kasvutunneleita taimien suojaamiseksi mahdollisilta lämpöolosuhteiden, tuulen ja mereltä tulevan kosteuden aiheuttamilta vaurioilta.

Muut kohdat on numeroitu uudelleen tuore-eritelmän uuden rakenteen mukaisesti, ja 4.12 kohta poistetaan, sillä siinä olevat tiedot ovat yleisluonteisia. Kohtiin 4.10 (Säilyttäminen) ja 4.11 (Pakkaaminen) tehtävät muutokset on perusteltu edellä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Tuotantomenetelmän kuvaus*

Nykyinen versio:

4.10 SÄILÖNTÄ

(…)

Esitetty muutos

5.10 SÄILÖNTÄ

(…)

SMM-merkinnällä ”Meloa de Santa Maria – Açores” suojattujen melonien säilyvyysajan pidentämiseksi (sadonkorjuun jälkeen) on sallittua käyttää hedelmien säilyvyyden parantamiseen, kuten kannan desinfiointiin ja kuoren suojaamiseen, tarkoitettuja tuotteita.

Perustelut:

Luvun ”Tuotantomenetelmän kuvaus” kohtaan ”Säilöntä” on lisätty uusi kohta, jossa sallitaan sellaisten aineiden käyttö, jotka on tarkoitettu hedelmien suojaamiseksi sadonkorjuun jälkeen, sillä Meloa de Santa Maria – Açores -meloni on erittäin herkkä ja helposti pilaantuva hedelmä. Tällaisten tuotteiden käyttö pidentää tuotteen käyttöaikaa muuttamatta sen aistinvaraisia, fyysisiä ja kemiallisia ominaisuuksia, mistä on hyötyä sekä tuottajille että kuluttajille.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Nykyinen versio:

4.11 Pakkaaminen

Meloa de Santa Maria – Açores -melonit on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella pakkauksiin, joissa tuote säilyy moitteettomassa kunnossa ja jotka takaavat sen aitouden varmistamalla, ettei se sekoitu muiden vastaavien tuotteiden kanssa.

Lajittelu ja pakkaaminen suoritetaan alkuperäalueella tuottajaryhmän hyväksymissä laitoksissa, jotka tekninen sertifiointi- ja valvontatoimikunta on tarkastanut ja sertifioinut. Tällä tavoin voidaan varmistaa tuotteen täydellinen jäljitettävyys sekä suojella kuluttajia ja tarjota heille tuotteita, jotka on aidosti tuotettu ja valmistettu alkuperäpaikassa.

Nämä toimenpiteet ovat perusteltuja paitsi kustannustehokkuuden myös jäljitettävyyden sekä laadunvalvonnan tehokkuuden ja vaikuttavuuden varmistamiseksi (Meloa de Santa Maria – Açores -meloni on helposti vahingoittuva tuote, joka vaurioituu erittäin herkästi käsittelyn ja kuljetuksen aikana, mikä vaarantaa tuotteen säilymisen, laadun ja mielikuvan). Tavoitteena on säilyttää tuotteen laatu ja taata sen aitous, mikä hyödyttää sekä tuottajia että kuluttajia.

Asianomaisella SMM-merkinnällä varustettuja tuotteita ostavat kuluttajat voivat olla varmoja siitä, että tuote on aito ja sillä on kaikki sille ominaiset fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, mikä on heidän oikeutensa, kun he päättävät ostaa tuotteen.

5. Kaupallinen esillepano

(…)

Meloa de Santa Maria – Açores on pakattava aina yksittäin ja/tai monipakkauksiin, jotka soveltuvat kulloiseenkin käyttötarkoitukseen ja joissa tuote säilyy moitteettomassa kunnossa.

Tuotteen esillepanossa on noudatettava seuraavia vaatimuksia:

Tasalaatuisuus: Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää vain samaa alkuperää (maatila) ja lajiketta olevia, samankokoisia ja -laatuisia ja yhtä kypsiä hedelmiä. Näkyvillä olevan hedelmän on edustettava kaikkia pakkauksen hedelmiä. (…)

Esitetty muutos

5.11 PAKKAAMINEN

Meloa de Santa Maria – Açores -melonit on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella pakkauksiin, joissa tuote säilyy moitteettomassa kunnossa ja jotka takaavat sen aitouden varmistamalla, ettei se sekoitu muiden vastaavien tuotteiden kanssa.

Lajittelu ja pakkaaminen suoritetaan maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevissa laitoksissa, joihin sovelletaan tarkastusjärjestelmää.

Kokonaiset hedelmät voidaan pakata yksittäin tai monipakkauksiin yhteen kerrokseen. Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää vain samaa lajiketta olevia, samankokoisia ja -laatuisia ja yhtä kypsiä hedelmiä. Näkyvillä olevan hedelmän on edustettava kaikkia pakkauksen hedelmiä.

Perustelut:

Tietoja on selkeytetty, yksinkertaistettu ja tiivistetty, sillä osa pakkauksia koskevista tiedoista mainitaan jo kohdassa 5 (Kaupallinen esillepano).

Tuotteeseen sovelletaan tiukkaa jäljitettävyysjärjestelmää, jolla taataan vahvistettujen sääntöjen mukaisesti tuotteen aitous ja laatu sekä elintarviketurvallisuus aina tilalta loppukuluttajalle. Koska kaikki Meloa de Santa Maria – Açores -melonien tuottajat noudattavat tuote-eritelmässä vahvistettuja tuotantovaatimuksia, yksittäisten monipakkausten sisällön ei tarvitse enää olla samaa alkuperää (peräisin samalta tilalta).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Tuotteen ja maantieteellisen ympäristön välisen yhteyden osoittavat tekijät*

Nykyinen versio:

3. – Maantieteellisen tuotanto- ja pakkausalueen kuvaus

3.1. – Sijainti

3.2. – Ilmasto

3.3.– Geologia, pinnanmuodot ja korkeuserot

3.4. – Maaperä

Esitetty muutos

6.1 LUONTOON LIITTYVÄT TEKIJÄT

Santa Marian saari, jolla Meloa de Santa Maria – Açores -meloneita kasvatetaan, on Atlantin valtamerellä sijaitsevan Azorien saariryhmän yhdeksästä saaresta eteläisin.

Santa Maria on ainoa Azorien saariryhmän saari, jossa on muilla saarilla havaittujen vulkaanisten muodostumien lisäksi sedimenttiperäisiä (kalkkikivi) alueita.

Saaren erityisyys liittyy siten yksinomaan sen maaperään: maa on savipitoista, ja siinä on runsaasti kaliumia, kalsiumia ja magnesiumia sekä kaikkia muita hivenaineita;orgaanisen aineksen pitoisuus on korkea ja pH-arvo neutraali. Suurin osa saaren maaperästä on vulkaanisesta maa-aineksesta koostuvia *Andosols*-ryhmään kuuluvia maalajeja, joiden vedenpidätyskyky on hyvä. Näitä maalajeja ovat esimerkiksi kiviset *Lithosol*-maalajit, savipitoinen *barros*-tyyppinen maa, humuspitoiset *Mollisol*-maat ja harmaanruskea *pardacento*-tyyppinen maa. Saaren etelä- ja lounaisosissa maaperä koostuu ennen kaikkea ilmavista *barros*- ja *pardacento*-tyyppisistä maalajeista, jotka muodostavat syvemmän kerroksen ja soveltuvat erityisen hyvin Meloa de Santa Maria – Açores -melonien viljelyyn.

Pinnanmuotojen osalta saaren länsiosa on lähes tasainen, mutta itäosassa maasto on melko mäkistä. Saaren pinta-alasta 85 prosenttia (82,5 km²) on korkeudeltaan alle 300 metriä.

Saari sijaitsee saariryhmän kaakkoisosassa ja on pinnanmuodoiltaan matala, minkä vuoksi Santa Marialla on muita Azorien autonominen alueen saaria alhaisempi kosteuspitoisuus.

Ilmasto on kuiva ja leuto, talven (14 °C) ja kesän (22 °C) keskilämpötilojen välillä on vähän vaihtelua, ja vuotuinen keskilämpötila on 10–20 °celsiusastetta. Ilman suhteellisen kosteuden perusteella ilmaston katsotaan olevan kostea (vuotuinen ilman suhteellinen kosteus klo 9,00 keskimäärin 75–90 %), joskin keskimääräinen suhteellinen kosteus on alhaisempi kuin muilla Azorien saariryhmään kuuluvilla saarilla. Sademäärältään saari luokitellaan kohtalaisen sateisesta sateiseksi. Talvella sadetta saadaan enemmän, ja keskimääräinen vuotuinen sademäärä on alueesta riippuen 500 – 2 000 millimetriä.

Vallitseva tuulensuunta vuoden aikana vaihtelee, ja talvella tuulet ovat navakampia.

Tiivistettynä voidaan todeta, että Santa Marian erottaa muista Azorien saarista sen poikkeukselliset ilmasto-olot, jotka johtuvat saaren sijainnista, koosta, pinnanmuodoista ja vuoristoista. Näiden tekijöiden ansiosta saarella on suotuisat olot Meloa de Santa Maria – Açores -melonien viljelyyn.

Meloa de Santa Maria – Açores -melonien aistinvaraiset ominaisuudet ovat läheisesti yhteydessä maantieteelliseen alueeseen ja tuotantomenetelmään. Ilmasto sekä monipuolinen maaperä ja korkeuserot antavat yhdessä saaren maataloustuotannolle, erityisesti Meloa de Santa Maria – Açores -melonille, poikkeuksellisia erityispiirteitä.

Perustelut:

Kohdassa 3 (Maantieteellisen tuotanto- ja pakkausalueen kuvaus (sijainti, ilmasto, geologia, pinnanmuodot ja korkeuserot sekä maaperä)) olevaa tekstiä on tiivistetty, ja se on siirretty kohdassa 6 (Tuotteen ja maantieteellisen ympäristön välisen yhteyden osoittavat tekijät) olevaan osioon ”Luontoon liittyvät tekijät”, jotta korostetaan maantieteellisen alueen erityisyyttä ja sen yhteyttä tuotteeseen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Tuotteen ja maantieteellisen ympäristön välisen yhteyden osoittavat tekijät*

Nykyinen versio:

7.1 Tuotteen ominaisuudet

Meloa de Santa Maria – Açores -melonien ominaisuudet, erityisesti niiden tuoksu ja maku, ovat läheisesti yhteydessä maantieteelliseen alueeseen ja tuotantomenetelmään. Nämä ominaisuudet, jotka määritellään tässä tuote-eritelmässä, ovat lopputulosta ilmastoon, maaperään ja kulttuuriin liittyvien tekijöiden ja kasvin välisestä vuorovaikutuksesta sekä taitotiedosta, jota tarvitaan asianomaisen viljelykasvin tuotannossa aina tilalta loppukuluttajalle. Nämä ominaisuudet, jotka paikallisväestö ja tuotteen säännölliset kuluttajat erottavat ja tunnistavat helposti, on tärkeää tuoda esiin merkinnöissä ja laatumerkillä, jotta myös muut kuluttajat tunnistavat ne.

Esitetty muutos

6.2 INHIMILLISET TEKIJÄT

Luonnonympäristöön liittyviä tekijöitä täydentävät tuottajien viljelytuntemus ja käytössä olevat tekniikat, kuten rehukasvien jäännösten sekoittaminen maaperään, muotoonleikkaus (jota ei perinteisesti tehdä tavanomaisille meloneille), oikea kastelu, hedelmän täydellisen kypsyysasteen määrittäminen ja hedelmien tarkka valikointi. Tuloksena syntyy tuote, joka voidaan makunsa, koostumuksensa ja tuoksunsa perusteella erottaa muista meloneista ja jonka kuluttajat muualla Azoreilla ja Portugalin mantereella tunnistavat laajalti.

Perustelut:

Taitotietoa koskeva kohta on siirretty inhimillisiä tekijöitä käsittelevään osioon, jossa kuvataan tuotteen ja maantieteellisen ympäristön välisen yhteyden osoittavia tekijöitä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Tuotteen ja maantieteellisen ympäristön välisen yhteyden osoittavat tekijät*

Nykyinen versio:

6.2 – Taloudelliset ja yhteiskuntaan liittyvät näkökohdat

Vuoteen 2000 asti Meloa de Santa Maria – Açores -meloneita myytiin yksinomaan paikallisilla markkinoilla eikä niillä ollut merkittävää vaikutusta saaren talouteen. Tuotteen maineen kasvaessa sille alkoi syntyä kysyntää naapurisaari São Miguelin suurten kauppiaiden piirissä.

Kannustaakseen Santa Marian maataloustuottajia tuottamaan enemmän ja parempia Meloa de Santa Maria – Açores -meloneita Santa Marian maatalouden kehittämisneuvosto teki vuonna 2005 aloitteen melonintuottajien erikoiskoulutuksen (melonien yhdistetty tuotanto ja suojelu) edistämiseksi (liite III, 3 kohta).

Kun tuotanto lisääntyi vuosien saatossa, tuottajille syntyi tarve järjestäytyä osuuskunnaksi tuotteen markkinoinnin parantamiseksi. Vuonna 2006 syntyi 13 tuottajan yhteenliittymä, AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., jonka tavoitteena on Santa Marian maatalouselintarvikkeiden kehittäminen ja markkinointi, päätuotteenaan Meloa de Santa Maria – Açores.

Santa Marian maatalouselintarvikkeiden edistämiseksi otettiin käyttöön saaren vehreydestä ja sitä ympäröivästä sinisestä merestä innoituksensa saanut AZUL-tuotemerkki, johon kuuluvista tuotteista Meloa de Santa Maria – Açores on Azorien markkinoilla tunnetuin. Tuotteen tai tuotesarjan kaupallinen kehittäminen tuotemerkin avulla perustuu siihen, että kuluttajat voivat tunnistaa tuotteen ja luottaa sen laatuun. Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteen valinta paikallista aluetta edustavan tuotemerkin päätuotteeksi antaa tuotteelle näkyvyyttä niin paikallisella, alueellisella kuin kansallisella tasolla. Tuotemerkki lanseerattiin vuonna 2006 järjestetyssä maa- ja metsätalousministeriön edistämässä maataloustuottajien avointen ovien tapahtumassa, jonka yhteydessä oli myös mahdollista vierailla Santa Marian maatalouden kehittämisneuvoston (SDASMA) Meloa de Santa Maria – Açores -melonien koeviljelmällä. Meloa de Santa Maria – Açores oli avointen ovien tapahtuman päätuote myös seuraavina vuosina (2007 ja 2008). Tapahtumien yhteydessä järjestettiin vierailuja Meloa de Santa Maria – Açores -melonien koeviljelmille, näillä viljelmillä kasvatettujen melonien maistajaisia sekä erityisiä lounastapahtumia, joilla tarjottiin Meloa de Santa Maria – Açores -meloniin pohjautuvia jälkiruokia (liitteet II–IV).

Lisätäkseen Meloa de Santa Maria – Açores -melonin näkyvyyttä AZUL-tuotemerkin avulla AGROMARIENSECOOP osallistui useisiin kampanjoihin, joilla tämän Santa Marian paikallisen tuotteen ominaislaatua pyrittiin tekemään tunnetuksi muualla Portugalissa ja kansainvälisesti.

Yksi näistä kampanjoista järjestettiin Lissabonin 28. kansainvälisillä puutarhatalouspäivillä (2010), joka on alan ammattilaisille suunnattu verkostoitumistapahtuma. AGROMARIENSECOOP-osuuskunnalla oli tapahtumassa oma, AZUL-tuotemerkille omistettu osasto, jolla esiteltiin erityisesti Meloa de Santa Maria – Açores -tuotetta ja tarjottiin mahdollisuus maistaa tuotetta (liitteet II–IV).

Tuotemerkin tunnettuuden lisäämiseksi useissa Pingo Docen myyntipisteissä Lissabonissa järjestettiin vuonna 2010 lukuisia myynninedistämis- ja tiedotuskampanjoita, joiden myötä yksi Azorien saarten suotuisassa ympäristössä – Santa Marian saaren maaperässä ja ilmastossa – kasvatetuista tuotteista tuotiin mantereelle. Näiden myynninedistämiskampanjoiden yhteydessä jaettiin AZUL-tuotemerkkiä esitteleviä mainos-/tietolehtisiä, joissa kerrottiin Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteesta (liitteet II–IV ja liite VI).

Myös Santa Marian vuoden 2010 rallin yhteydessä järjestettiin myynninedistämis-/tiedotuskampanja. Mahdollisimman laajan kohdeyleisön saavuttamiseksi Meloa de Santa Maria – Açores mainittiin rallin tiedotustilaisuudessa ja yksi autoista koristeltiin AZUL-tuotemerkillä sekä Meloa de Santa Maria – Açores -tuotenimellä (liitteet II–IV).

Meloa de Santa Maria – Açores -melonien tuottajia on tällä hetkellä 13, joista kaksi ei kuulu tuottajaryhmään. Ryhmä tuottaa yhteensä keskimäärin 200 tonnia meloneja, joista osa lähetetään muille Azorien saarille, erityisesti São Migueliin, Picoon, Faialiin ja Terceiraan, ja loput Manner-Portugaliin. Meloa de Santa Maria – Açores -melonien tuotannon odotetaan kasvavan tulevina vuosina ja saavuttavan 400 tonnia seuraavien neljän vuoden aikana.

6.3 KULTTUURISET JA GASTRONOMISET NÄKÖKOHDAT

AGROMARIENSECOOP on perustamisestaan ja sen toiminnan käynnistämisestä lähtien järjestänyt tapahtumia Meloa de Santa Maria – Açores -melonien myynnin edistämiseksi ja tuotteen tunnettuuden lisäämiseksi. Osuuskunta on esimerkiksi osallistunut maatalousmessuille ja melonifestivaaleille, joita järjestetään saaren tärkeimpien juhlien yhteydessä, tai järjestänyt itse tällaisia tapahtumia.

Vuodesta 2004 lähtien yksi saaren tärkeimmistä sosiaalisista tapahtumista on ollut Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa, johon saapuu suuri määrä vierailijoita. Kyseisenä vuonna Vila do Porton kaupungintalon katetuilla käytävillä järjestettiin hedelmä- ja vihannesnäyttely, joilla oli esillä muun muassa Meloa de Santa Maria – Açores -meloneita. Vuoden 2004 tapahtuman yhteydessä järjestettiin myös paikallisille majoitus- ja ravitsemisalan yrityksille tarkoitettu kilpailu, jossa kisattiin parhaasta Meloa de Santa Maria – Açores -melonia sisältävästä jälkiruoasta, sekä Meloa de Santa Maria – Açores -meloneista valmistettuihin mehuihin ja gratiineihin keskittyvä työpaja, jossa esiteltiin tähän hedelmään liittyvää kulinaarista perinnettä (liitteet II–IV).

Vuosittain elokuussa järjestettävä melonifestivaali on alusta alkaen ollut yksi saaren päätapahtumista, josta on tullut käsite niin paikallisesti kuin alueellisesti ja jonka yhteydessä järjestetään erilaisia tilaisuuksia, kuten keskusteluja (esimerkiksi maataloustuotteiden markkinoinnista ja myynnistä), käytännönläheisiä työpajoja (esimerkiksi tunnetun kokin Vitor Sobralin vuonna 2005 pitämä pikaruokatyöpaja) ja jälkiruokakilpailuja, joissa jälkiruoan pääraaka-aineena käytetään Meloa de Santa Maria – Açores -melonia (liitteet II–IV).

Vuoden 2009 melonifestivaaleilla toinen tunnettu kokki Chakall isännöi työpajaa, jossa perehdyttiin Meloa de Santa Maria – Açores -melonia pääraaka-aineenaan sisältävien ruokien valmistukseen, sekä tuotteesta valmistettujen juomien ja aperitiivien esittely- ja maistelutilaisuutta ja Meloa de Santa Maria – Açores -jälkiruokakilpailua. Tänä vuonna perinteisten juhlallisuuksien lisäksi julkaistiin myös Meloa de Santa Maria – Açores -reseptikirja (liite V).

Näistä tiedotus- ja myynninedistämistoimista on kirjoitettu useita artikkeleita paikallisessa, alueellisessa ja kansallisessa lehdistössä (liitteet II–IV).

Meloa de Santa Maria – Açores tunnetaan aivan erityisenä tuotteena, jonka tunnustetut ominaisuudet juontavat juurensa sen tuotantoalueeseen, Santa Marian saareen.

Esitetty muutos

6.2.2 Sosioekonomiset ja kulttuuriset näkökohdat

Meloa de Santa Maria – Açores -meloneja myytiin aiemmin vain paikallisilla markkinoilla. Tuotteen hyvä maine johti kuitenkin keskeisten kaupallisten toimijoiden kysynnän kasvuun São Miguelin naapurisaarella, minkä vuoksi hedelmätuotannon määrää oli kannattavaa lisätä ja laatua parantaa.

Tuotannon lisääntyessä vuosien saatossa tuottajille syntyi tarve järjestäytyä osuuskunnaksi tuotteen markkinoinnin parantamiseksi. Vuonna 2006 syntyi 13 tuottajan yhteenliittymä, AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., jonka tavoitteena on Santa Marian maatalouselintarvikkeiden kehittäminen ja markkinointi, päätuotteenaan Meloa de Santa Maria – Açores.

Osa tuotannosta pidetään kaupan alueellisesti São Miguelin, Picon, Faialin ja Terceiran saarilla ja loput lähetetään Manner-Portugaliin.

Kaikista Santa Marian saarella tuotettavista maatalouselintarvikkeista Meloa de Santa Maria – Açores on Azorien markkinoilla tunnetuin, mikä on kannustanut kehittämään erilaisia myynninedistämis- ja tiedotustoimia tuotteen näkyvyyden ja maineen parantamiseksi entisestään. Meloa de Santa Maria – Açores -tuotetta tuodaan esille esimerkiksi saarella järjestettävien tapahtumien yhteydessä. Niihin lukeutuu muun muassa vuotuinen Festa da Meloa (melonifestivaali), joka ajoittuu samaan aikaan saaren tärkeimpien sosiaalisten tapahtumien kanssa.

Ottaen huomioon tämän viljelykasvin merkityksen ja saaren maataloustuotannon ja kannustaakseen Santa Marian maataloustuottajia tuottamaan enemmän ja parempia Meloa de Santa Maria – Açores -meloneita Santa Marian maatalouden kehittämisneuvosto teki vuonna 2005 aloitteen melonintuottajien erikoiskoulutuksen (integroitu melonien tuotanto ja suojelu) edistämiseksi.

Vuosien mittaan Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteen ympärille on järjestetty myös erilaisia myynninedistämis- ja maistelutapahtumia, vierailuja koeviljelmille, kilpailuja, työpajoja ja keskustelutilaisuuksia. Meloa de Santa Maria – Açores on paikallisessa ruokaperinteessä laajasti tunnettu hedelmä, josta on myös julkaistu reseptikirja.

Perustelut:

Otsikkoa on muutettu tuote-eritelmän uuden rakenteen mukaisesti, tekstin osat on järjestetty uudelleen, ja tekstiä on tiivistetty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Vaatimustenmukaisuuden varmistamisesta vastaava tarkastuslaitos*

Nykyinen versio:

7.4 TARKASTUS- JA SERTIFIOINTIELIN

Meloa de Santa Maria – Açores -melonien tarkastuksista ja sertifioinnista vastaa SMM-merkinnän hallinnoinnista vastaavan ryhmän nimeämä tarkastus- ja sertifiointilaitos, jonka on vahvistettu täyttävän standardin 45011:2001 (tuotesertifiointi) vaatimukset. Tarkastus- ja sertifiointilaitos noudattaa toiminnassaan SMM-merkinnän ”Meloa de Santa Maria – Açores” tuote-eritelmää. Näin varmistetaan, että kaikki suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetut melonit on tuotettu hyväksytyillä tiloilla ja pakattu hyväksytyissä pakkauslaitoksissa.

Käytössä olevaa valvontajärjestelmää sovelletaan koko tuotantoketjussa, ja Meloa de Santa Maria – Açores -meloneihin lisätään asianmukaiset merkinnät (tarkastus- ja sertifiointilaitoksen kiinnittämä sertifiointimerkki).

Sertifiointimerkin on sisällettävä seuraavat tiedot:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP

— tarkastus- ja sertifiointielimen nimi

— sarjanumero (numerokoodi, jonka avulla tuote voidaan jäljittää).

Esitetty muutos

Tietoja on poistettu.

Perustelut:

Tietoja on päivitetty, ja ne on siirretty kohtiin 4 (Tuotteen maantieteellisen alkuperän takaaminen) ja 4.1 (Valvontajärjestelmä).

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

16. *Merkinnät*

Nykyinen versio:

5.1 SMM-merkinnän yhteydessä käytettävät erityiset merkinnät

Jokaisessa Meloa de Santa Maria – Açores -pakkauksessa on oltava vakiomuotoinen etiketti, jossa on seuraavat tiedot:

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

— tuottajan liikenimi tai yrityksen nimi sekä osoite (osoite voidaan esittää viivakoodin yhteydessä, jolloin sitä ei tarvitse esittää merkinnöissä)

— tuotteen alkuperä: Ilha de Santa Maria – Açores, Portugal

— kaupalliset tiedot – luokka ja koko

— viivakoodi (sisältää tiedot, joilla varmistetaan jäljitettävyys koko tuotantoprosessin ajan)

— tuottajaryhmän tunnus

— EU:n päätöksessä hyväksytty EU:n SMM-tunnus.

Tuottajan liikenimen tai yrityksen nimen sekä osoitteen tilalla voidaan tuottajaryhmän luvalla esittää sellaisen toisen yhteisön nimi, joka vastaa tuotteesta ja pitää sitä kaupan.

Näiden tietojen lisäksi jokaiseen hedelmään kaupallisesta esillepanosta riippumatta on kiinnitettävä hallinnoinnista vastaavan ryhmän oma tunnus sekä sertifiointimerkki pysyvästi ja niin, ettei niitä voida muuttaa luvattomasti.

Tuottajaryhmän tunnus esitetään jäljempänä.

Esitetty muutos

7. MERKINTÖJÄ KOSKEVAT ERITYISET TIEDOT

Merkintöjen avulla kuluttaja voi tunnistaa tuotteen selkeästi ja välittömästi maantieteellisellä tuotantoalueella ja sen ulkopuolella tuotteeksi, jolla on alkuperänsä johdosta ainutlaatuisia ominaisuuksia.

Lakisääteisten tietojen lisäksi Meloa de Santa Maria – Açores -melonien merkinnöissä on oltava sanat ”Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” tai ”Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

Meloa de Santa Maria – Açores -melonit on kaupallisesta esillepanosta riippumatta yksilöitävä tämän tuotetunnuksen avulla. Tunnus voi sisältää sarjanumeron sekä valvonnasta vastaavan laitoksen nimen.

Kuva 6 – Tunnus

Perustelut:

Muutoksella korjataan nimityksestä ”Meloa de Santa Maria – Açores” annettavia pakollisia tietoja, jotka on esitettävä kussakin hedelmässä tai pakkauksessa, sekä käytettävää tunnusta, jotta voidaan taata tuotteen alkuperä ja tehdä tuotteesta helpommin tunnistettava.

Tietoja on selkeytetty ja yksinkertaistettu, ja muualla toistettuja tietoja on poistettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Meloa de Santa Maria – Açores”

EU-nro: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0807 – Tuoreet melonit (myös vesimelonit) ja papaijat

0807 19 – muut

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0811 – Jäädytetyt hedelmät ja pähkinät, keittämättömät tai vedessä tai höyryssä keitetyt, myös lisättyä sokeria tai muuta makeutusainetta sisältävät

0811 90 – muut

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Meloa de Santa Maria – Açores” on *Cucumis melo* L. -lajiin kuuluva verkkopintainen cantaloupemeloni.

Hedelmän muoto vaihtelee pyöreästä soikeaan, ja sillä on erityisen verkkopintainen kuori, joka on raakana vihertävä ja muuttuu kypsyessään vihertävän keltaiseksi; oranssinvärinen hedelmäliha on pehmeää, tuoksuvaa ja maistuu kypsänä makealta ja mehukkaalta.

Meloa de Santa Maria – Açores -meloni erottuu muista meloneista suuren energiapitoisuutensa sekä merkittävän proteiini-, lipidi- ja hiilihydraattimääränsä puolesta, minkä lisäksi siinä on runsaasti C-vitamiinia ja välttämättömiä kivennäisaineita, kuten kaliumia, magnesiumia ja kalsiumia.

Meloa de Santa Maria – Açores on pidettävä kaupan kokonaisena ja tuoreena tai jalostettuna (kuorittuna, leikattuna tai murskattuna, tuoreena tai jäädytettynä). Tuoreet kokonaiset hedelmät voidaan hedelmän painosta riippuen pitää kaupan seuraavissa kokoluokissa:

— koko III (paino 500–799 g),

— koko II (paino 800–1 399 g) tai

— koko I (paino 1 400–1 600 g).

Hedelmät, joiden paino on alle 500 g tai yli 1 600 g, voidaan myydä jatkojalostettaviksi.

3.3 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

–

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tuotanto, korjuu, lajittelu ja jalostaminen on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Kokonaiset hedelmät voidaan pakata yksittäin tai monipakkauksiin yhteen kerrokseen. Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää vain samaa lajiketta olevia, samankokoisia ja -laatuisia ja yhtä kypsiä hedelmiä. Kunkin pakkauksen näkyvillä olevan sisällön on edustettava pakkauksen koko sisältöä.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Lakisääteisten tietojen lisäksi Meloa de Santa Maria – Açores -melonien merkinnöissä on oltava sanat ”Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” tai ”Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

Meloa de Santa Maria – Açores -melonit on kaupallisesta esillepanosta riippumatta yksilöitävä tuotetunnuksen avulla. Tunnus voi sisältää sarjanumeron sekä valvonnasta vastaavan laitoksen nimen.

Tunnus:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue sisältää kaikki Azorien saariryhmään kuuluvan Santa Marian saaren kunnat.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys

Santa Maria on ainoa Azorien saariryhmän saari, jossa on muilla saarilla havaittujen vulkaanisten muodostumien lisäksi sedimenttiperäisiä (kalkkikivi) alueita. Saaren erityisyys liittyy siten yksinomaan sen maaperään: maa on savipitoista, ja siinä on runsaasti kaliumia, kalsiumia ja magnesiumia sekä kaikkia muita hivenaineita; orgaanisen aineksen pitoisuus on korkea ja pH-arvo neutraali.

Saari sijaitsee saariryhmän kaakkoisosassa ja on pinnanmuodoiltaan matala, minkä vuoksi Santa Marialla on muita Azorien autonominen alueen saaria alhaisempi kosteuspitoisuus. Ilmasto on kuiva ja leuto, talven (14 °C) ja kesän (22 °C) keskilämpötilojen välillä on vähän vaihtelua ja vuotuinen keskilämpötila on 10–20 celsiusastetta. Ilman suhteellisen kosteuden perusteella ilmaston katsotaan olevan kostea (vuotuinen ilman suhteellinen kosteus klo 9,00 keskimäärin 75–90 prosenttia). Sademäärältään saari luokitellaan kohtalaisen sateisesta sateiseksi (vuotuinen sademäärä keskimäärin 500–2 000 millimetriä) alueesta riippuen. Tiivistettynä voidaan todeta, että Santa Marian erottaa muista Azorien saariryhmän saarista sen poikkeukselliset ilmasto-olot, jotka johtuvat saaren sijainnista, koosta, pinnanmuodoista ja vuoristoista. Ilmasto sekä monipuolinen maaperä ja korkeuserot antavat yhdessä saaren maataloustuotannolle poikkeuksellisia erityispiirteitä, jotka erottavat Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteen muista meloneista. Toisen tärkeän tekijän muodostavat tuottajien viljelytuntemus ja käytössä olevat tekniikat, kuten rehukasvien jäännösten sekoittaminen maaperään, muotoonleikkaus, hedelmän täydellisen kypsyysasteen määrittäminen, oikea kastelu ja hedelmien tarkka valikointi. Tuloksena syntyy tuote, joka voidaan makunsa, koostumuksensa ja tuoksunsa perusteella erottaa muista meloneista ja jonka kuluttajat muualla Azoreilla ja Portugalin mantereella tunnistavat laajalti.

Azorien saaret on tunnettu paikallisten melonien mausta siitä lähtien, kun meloneja alettiin saarella viljellä, kuten Gaspar Frutuoso totesi vuonna 1570: ”… meloneja on runsaasti, ne ovat parhaita mitä saarilta saa, ja niistä jokainen, huonoinkin yksilö, maistuu herkulliselta…”. Tänä päivänä saari tunnetaan edelleen hedelmäntuotannostaan ja on kaikista siellä tuotetuista maataloustuotteista ”kuuluisa meloneistaan” (Guido de Monterey, 1981, s. 47).

Tuotteen erityisyys

Meloa de Santa Maria – Açores voidaan erottaa samaan luokkaan kuuluvista, muualla tuotetuista hedelmistä sen fyysisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella. Santa Marian saarella kasvatetuille lajikkeille hyvin ominaisia aistinvaraisia ominaisuuksia ovat pehmeä, oranssi hedelmäliha ja kypsän hedelmän makea, mehukas maku. Hedelmä voidaan tunnistaa välittömästi sen tuoksusta, joka syntyy haihtuvien happojen vapautuessa. Edellä 3.2 kohdassa luetelluista ravitsemuksellisista ominaisuuksista huomionarvoisia ovat C-vitamiinin korkea pitoisuus verrattuna tavanomaisiin meloneihin sekä kivennäisaineiden, kuten kaliumin, magnesiumin ja kalsiumin, korkea pitoisuus. Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteella on tavanomaisiin meloneihin verrattuna keskimääräistä korkeammat energia-arvot. Tuote sisältää myös keskimääräistä enemmän proteiinia, rasvaa ja hiilihydraattia. Kuituarvot ovat tavanomaisia meloneja alhaisemmat.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Melonit saapuivat Santa Marian saarelle uudisasukkaiden tuomina noin 1500-luvulla, ja niitä on siitä lähtien viljelty puutarhoissa. Adriano Ferreira (1996, s. 88) kirjoittaa alueellisesta tuotannosta aikana, jolloin saaren pääasialliset maataloustuotteet olivat viini ja bataatti; hän kuvaa alueen ja sen kansan historiaa ja toteaa, että ”Santa Maria tunnettiin herkullisista meloneistaan, joita vietiin muihin saariin. Lisäksi voidaan todeta, että saaren hedelmät olivat aina hyvälaatuisia, vaikka tuotanto oli pienimuotoista.” Myöhemmin 1970-luvulla Amerikasta saapuvat paluumuuttajat alkoivat tuottaa melonin risteymiä. Paikalliset kasvattajat havaitsivat pian, että nämä uudet lajikkeet kasvoivat erittäin hyvin, ne tuottivat laadukkaita hedelmiä ja niillä oli lisäksi erinomainen kaupallinen potentiaali, joten niiden tuotantoa kasvatettiin vähitellen. Lähes kahden vuosikymmenen ajan keskityttiin löytämään melonilajike, joka sopeutuisi parhaiten Santa Marian maaperään ja ilmastoon ja täyttäisi saariryhmän kysynnän. Valinnassa päädyttiin verkkopintaisiin cantaloupelajikkeisiin.

Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteen erityispiirteet – rosoinen kuori, mehukas, oranssi hedelmäliha, makea maku ja miellyttävä tuoksu – ovat peräisin saaren maaperästä ja ilmastosta sekä paikallisista tuotantomenetelmistä. Hedelmien kypsyessä syntyvät haihtuvat hapot, jotka antavat hedelmälle ominaisen tuoksun, sekä paikallisen maaperän erityisominaisuudet – kaliumin, magnesiumin, kalsiumin ja muiden hivenaineiden korkea pitoisuus – ovat tekijöitä, jotka saavat aikaan 3.2 ja 5.2 kohdassa kuvatut tuotteen fysikaalis-kemialliset sekä ravitsemukselliset ominaisuudet. Lisäksi tuottajien hedelmäntuntemus ja tuotantomenetelmä ovat merkittäviä tekijöitä; esimerkiksi Santa Marian maaperän hedelmällisyyttä parannetaan luonnollisella ja ainutlaatuisella tavalla sekoittamalla siihen rehukasvien jäännöksiä – ”Outonos” (härkäpavut/keltalupiini). Kasvin kehityksen kannalta muotoonleikkaus, jota ei perinteisesti tehdä tavanomaisille meloneille, on tärkeää Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteelle. Meloa de Santa Maria – Açores on hyvin altis juurilaholle, minkä vuoksi kastelun vähentäminen korjuun aikana parantaa hedelmien laatua. Tuotantotekniikat, kypsyysaste, koon mukaan lajittelu ja hedelmien valikointi käsin korjuun yhteydessä saavat aikaan tuotteen, joka erottuu fyysisiltä ja kemiallisilta erityispiirteiltään muualla Euroopassa kasvatetuista vastaavista meloneista.

Meloa de Santa Maria – Açores -tuotteella on vakiintuneet perinteet, se on hyvin suosittu ja pidetty niiden kuluttajien keskuudessa, jotka osaavat erottaa sen muualla kasvatetuista meloneista ulkonäön ja maun perusteella. Alun perin sitä myytiin vain paikallisilla markkinoilla. Tuotteen hyvä maine johti kuitenkin keskeisten kaupallisten toimijoiden kysynnän kasvuun São Miguelin naapurisaarella, minkä vuoksi hedelmätuotannon määrää oli kannattavaa lisätä ja laatua parantaa. Nykyään kyseessä on erilainen ja erityislaatuinen tuote, jolla on läheinen yhteys maantieteelliseen tuotantoalueeseen eli Azorien saariryhmään kuuluvaan Santa Marian saareen.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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