C/2025/4076

22.7.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge táisc gheografaigh i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/4076)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Meloa de Santa Maria – Açores'

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Ainm an táirge**

'Meloa de Santa Maria – Açores'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☐ Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint (ATFC)

☒ Tásc geografach faoi chosaint (TGFC)

☐ Tásc geografach (TG)

3. **Earnáil**

☒ Táirgí talmhaíochta

☐ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

an Phortaingéil

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

Ard-Stiúrthóireacht na Talmhaíochta agus na Forbartha Tuaithe

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Is leasú caighdeánach é an leasú atá beartaithe ós rud é nach n-áirítear leis athrú ar an ainmniúchán cláraithe, nach leasaíonn sé naisc an mhealbhacáin leis an limistéar geografach, agus nach gcuireann sé aon srian ar mhargaíocht.

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

1. *Réamhrá*

An leagan atá ann faoi láthair:

Leis an doiciméad seo, i gcomhréir le Rialachán (CE) Uimh. 510/2006 ón gComhairle an 20 Márta 2006 maidir le tásca geografacha agus ainmniúcháin tionscnaimh do tháirgí talmhaíochta agus d'earraí bia a chosaint agus le Rialachán (CE) Uimh. 1898/2006 ón gCoimisiún an 14 Nollaig 2006 lena leagtar síos rialacha mionsonraithe maidir le cur chun feidhme Rialachán (CE) Uimh. 510/2006 ón gComhairle, tá sé beartaithe tacú leis an bpróiseas chun 'Meloa de Santa Maria – Açores' a dheimhniú mar tháirge táisc gheografaigh faoi chosaint (TGFC), rud a chuideoidh lena cháilíocht a dheimhniú agus, ar an gcaoi sin, a luach ar na margaí díolacháin éagsúla a fheabhsú.

(…)

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dá bhrí sin, is táirge é a chomhlíonann na coinníollacha uile is gá chun cosaint a fháil dá ainm geografach, an TGFC 'Meloa de Santa Maria – Açores'.

An leasú atá beartaithe:

Leagtar amach sa doiciméad seo na saintréithe agus an modh chun 'Meloa de Santa Maria – Açores' a dheimhniú mar tháirge ag a bhfuil tásc geografach faoi chosaint (TGFC), rud a chuidíonn lena cháilíocht a dheimhniú agus ar an gcaoi sin a luach ar na margaí díolacháin éagsúla a fheabhsú.

Réasúnú:

Níl an reachtaíocht dá dtagraítear i mír 1 den Réamhrá cothrom le dáta. Fágadh an mhír dheireanach ar lár. Níl aon athrú ar na míreanna eile.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

2. *Tuairisc ar an táirge*

An leagan atá ann faoi láthair:

Tugtar an t-ainmniúchán 'Meloa de Santa Maria – Açores' do thorthaí *Cucumis melo L.* a bhaineann le grúpa *Cantalupenses* agus do chineálacha líontánacha a tháirgtear ar oileán Santa Maria, cuid d'oileánra na nAsór, i gcomhréir leis na rialacha a leagtar síos sa tsonraíocht seo. Tá cruth idir cruinn agus ubhchruthach ar na torthaí, bíonn craiceann líontánach de dhath scothghlas orthu atá glas nuair atá siad neamhaibí agus a dtagann dath glasbhuí air de réir mar a aibíonn siad, agus bíonn meáchan 0,8 kg agus trastomhas 13 cm acu ar an meán agus de ghnáth bíonn bia bog an-aramatach agus oráiste acu a mbíonn blas milis agus súmhar air nuair atá sé aibí.

De réir aicmiú earraí bia, chun críocha Rialachán (CE) Uimh. 510/2006 ón gComhairle an 20 Márta 2006, i gcomhréir le hIarscríbhinn II a ghabhann le Rialachán (CE) Uimh. 1898/2006 ón gCoimisiún an 14 Nollaig 2006, tagann an táirge faoi Aicme 1.6. Torthaí, glasraí agus gránaigh úra nó phróiseáilte.

An leasú atá beartaithe

Tugtar an t-ainmniúchán 'Meloa de Santa Maria – Açores' do thorthaí *Cucumis melo L.* a bhaineann le grúpa *Cantalupenses* agus do chineálacha éagsúla líontánacha a tháirgtear i gcomhréir leis na rialacha a leagtar síos sa tsonraíocht seo agus sa limistéar geografach sainithe. Bíonn cruth idir cruinn agus ubhchruthach ar na torthaí, agus bíonn craiceann líontánach go suntasach orthu a mbíonn dath scothghlas air nuair atá siad neamhaibí agus a dtagann dath glasbhuí air de réir mar a aibíonn siad, agus bíonn meánmheáchan 0,8 kg acu.

Réasúnú:

De réir na reachtaíochta atá i bhfeidhm, aicmítear an cineál táirge faoin Ainmníocht Chomhcheangailte agus dá bhrí sin fágadh an t-aicmiú roimhe sin ar lár. Tá an fhaisnéis eile grúpáilte faoi na pointí seo a leanas (2.1 Saintréithe orgánaileipteacha; 2.2 Saintréithe ceimiceacha agus 2.3 Cur i láthair tráchtála). Fágadh an trastomhas ar lár, mar a mhínítear faoin bpointe 'Cur i láthair tráchtála'.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

3. *Tréithe orgánaileipteacha*

An leagan atá ann faoi láthair:

2.6 SAINTRÉITHE ORGÁNAILEIPTEACHA

Tá saintréithe orgánaileipteacha uathúla ag 'Meloa de Santa Maria – Açores' i dtéarmaí a dhea-bholaidh agus a bhlais, an-taitneamhach agus ar féidir le muintir na háite agus saineolaithe an táirge iad a idirdhealú go héasca.

Chun staidéar a dhéanamh ar shaintréithe orgánaileipteacha 'Meloa de Santa Maria – Açores', rinneadh anailís ar pharaiméadair orgánaileipteacha éagsúla na dtorthaí (Tábla 5): an dath, uigeacht an bhia, an cineál craicinn, dath an bhia, an blas agus an boladh. Rinneadh na hanailísí sin i Saotharlann Anailíse Ionstraimí Roinn na nEolaíochtaí Talmhaíochta in Ollscoil na nAsór.

Tábla 5 – Paraiméadair orgánaileipteacha a ndearnadh measúnú orthu le haghaidh 'Meloa de Santa Maria – Açores'.

Tá dath oráiste ar an mbia agus tá uigeacht bhog, blas milis agus súmhar air agus tá sé an-aramatach, ar saintréith de na cineálacha a fhástar in Santa Maria é. Is é a dhea-bholadh tipiciúil, a eascraíonn as scaoileadh aigéad so-ghalaithe, an tsaintréith a léiríonn láithreach go bhfuil na torthaí ann.

Eascraíonn saintréithe sin an mealbhacáin – cuma, blas, uigeacht agus dea-bholadh – as dálaí nádúrtha oileán Santa Maria, go háirithe an ithir agus an aeráid, chomh maith leis na modhanna fáis arna nglacadh ag táirgeoirí an oileáin.

Dá bhrí sin, tá leibhéal ard glactha margaidh ag 'Meloa de Santa Maria – Açores', a bheannaítear de réir an traidisiúin, agus tá tóir ag tomhaltóirí air a thugann rátáil os cionn mealbhacán ó limistéir eile i dtéarmaí a chuma agus a bhlais.

An leasú atá beartaithe

Tá saintréithe orgánaileipteacha uathúla ag 'Meloa de Santa Maria – Açores' i dtéarmaí a dhea-bholaidh agus a bhlais, agus tá sé an-taitneamhach agus is féidir le muintir na háite agus saineolaithe an táirge iad a idirdhealú ó tháirgí eile go héasca.

Tá dath oráiste ar an mbia agus uigeacht bhog aige. Tá blas milis agus súmhar air agus tá sé an-aramatach. Is é a dhea-bholadh tipiciúil, a eascraíonn as scaoileadh aigéad so-ghalaithe, an tsaintréith a léiríonn láithreach go bhfuil na torthaí ann.

Réasúnú:

Aistríodh an chéad mhír agus an tríú mír den phointe seo go 2.1 Saintréithe orgánaileipteacha agus scriosadh na míreanna atá fágtha toisc go ndéantar arís iad.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

4. *Saintréithe ceimiceacha*

An leagan atá ann faoi láthair:

2.5 SAINTRÉITHE FISICEACHA, CEIMICEACHA AGUS COTHAITHEACHA

In 2004, rinne Bord Forbartha Talmhaíochta Santa Maria (SDASMA) turgnamh leis an 'Meloa de Santa Maria – Açores', ina ndearna sé staidéar ar cháilíocht na dtorthaí de réir na hairde inar fásadh iad (Tábla 1).

Ba iad pH, cion taise ag 70 °C (folús), próitéiní, iomlán na siúcraí, siúcraí dí-ocsaídithe agus vitimín C na paraiméadair fhisiceacha agus cheimiceacha a ndearnadh anailís orthu. Rinneadh na hanailísí sin i Saotharlann Anailíse Ionstraimí Roinn na nEolaíochtaí Talmhaíochta in Ollscoil na nAsór.

Tábla 1 – Saintréithe 'Meloa de Santa Maria – Açores', de réir airde.

Fuarthas nach n-athraíonn saintréithe fisiceacha, ceimiceacha agus orgánaileipteacha na dtorthaí go mór ag brath ar na hairdí ina bhfástar an mealbhacán ar oileán Santa Maria. Tháinig na taighdeoirí ar an gconclúid nach bhfuil tionchar díreach ag airde ar na saintréithe atá i gceist.

Bhain meastóireacht eile a rinne SDADMA le cáilíocht na dtorthaí nuair a buanadh iad ag trí nóiméad éagsúla le linn shéasúr na buainte (Tábla 2). Rinneadh na hanailísí sin in Institiúid Nuálaíochta Teicneolaíche na nAsór (INOVA).

Tábla 2 – Saintréithe na dtorthaí ag brath ar shéasúr na buainte.

Fuarthas nár léirigh na saintréithe a ndearnadh anailís orthu athruithe móra le linn na tréimhse buainte.

Rinneadh anailísí ar pharaiméadair éagsúla chun 'Meloa de Santa Maria – Açores' a thréithriú i dtéarmaí fisiceacha agus ceimiceacha.

In 2006, rinne Seirbhís Forbartha Talmhaíochta Santa Maria, i gcomhpháirtíocht le AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Comharchumann Táirgeoirí Talmhaíochta agus Eallaí Santa Maria), C.R.L. agus le tacaíocht theicniúil Codimaco – *Certificação e Qualidade* (Deimhniú agus Cáilíocht) Lda., sraith anailísí fisiceacha agus ceimiceacha ar shamplaí de 'Meloa de Santa Maria – Açores' a léirigh raon difríochtaí i gcomparáid le mealbhacáin choiteanna (Tábla 3).

Tábla 3 – Comhdhéanamh cothaitheach 'Meloa de Santa Maria – Açores', i gcomparáid le mealbhacáin choiteanna.

I dtéarmaí fuinnimh, tá meánchion fuinnimh níos airde ag 'Meloa de Santa Maria – Açores' ná mar atá ag mealbhacán coiteann. Tá luachanna níos airde aige freisin le haghaidh próitéiní, lipidí agus carbaihiodráití. Tá níos lú snáithín aige ná an meánmhealbhacán coiteann.

In 2007, rinne SDASMA sraith bhreise anailísí ar na paraiméadair orgánaileipteacha (Tábla 5) agus ar pharaiméadair fhisiceacha agus cheimiceacha na samplaí de 'Meloa de Santa Maria – Açores' ag Saotharlann Anailíse Ionstraimí Roinn na nEolaíochtaí Talmhaíochta in Ollscoil na nAsór, rud a léirigh arís an difríocht idir na torthaí sin agus mealbhacáin choiteanna (Tábla 4).

Tábla 4 – Comhdhéanamh fisiceach agus ceimiceach 'Meloa de Santa Maria – Açores', i gcomparáid le mealbhacáin choiteanna.

Áirítear le hairíonna cothaitheacha 'Meloa de Santa Maria – Açores' a chion ard vitimín C, i gcomparáid leis an meánluach le haghaidh mealbhacáin choiteanna, chomh maith lena chion mianrach, lena n-áirítear potaisiam, maignéisiam agus cailciam.

Mar gheall ar an gcion ard potaisiam agus uisce, moltar 'Meloa de Santa Maria – Açores' do dhaoine atá faoi chógas fualbhrostach.

Léiríonn na torthaí a chuirtear i láthair an difríocht idir 'Meloa de Santa Maria – Açores' agus mealbhacáin choiteanna.

An leasú atá beartaithe

Seasann 'Meloa de Santa Maria – Açores' amach mar gheall ar a luachanna arda fuinnimh agus méideanna móra próitéine, lipidí agus carbaihiodráití, atá lán le Vitimín C agus le mianraí fíor-riachtanacha amhail potaisiam, maignéisiam agus cailciam.

Réasúnú:

Rinneadh achoimre ar na saintréithe fisiceacha, ceimiceacha agus cothaitheacha agus áiríodh iad i bpointe 2.2 Saintréithe ceimiceacha, agus níor coimeádadh ach na paraiméadair idirdhealaitheacha.

Déanann an leasú sin difear don doiciméad aonair.

5. *Cur i láthair tráchtála*

An leagan atá ann faoi láthair:

5. CUR I LÁTHAIR TRÁCHTÁLA

Nuair a dhíoltar 'Meloa de Santa Maria – Açores' úr, ní mór iad a bheith iomlán, sláintiúil (eisiatar táirgí atá ag dul ó mhaith nó ag meathlú, rud a fhágann go bhfuil siad mí-oiriúnach lena gcaitheamh), glan, saor ó ábhar coimhthíoch infheicthe, saor ó pharaisítí agus aon athrú a eascraíonn astu, saor ó thaise sheachtrach neamhghnách, saor ó bholaithe agus blas coimhthíoch, agus ní mór iad a fhorbairt go leordhóthanach chun go mbeidh sé in ann an méid seo a leanas a dhéanamh:

— leanúint den phróiseas aibithe chun an leibhéal aibíochta is iomchuí do na saintréithe cineáil a bhaint amach;

— iompar agus aibiú a sheasamh;

— a cheann scríbe a bhaint amach agus bail shásúil air.

Ba cheart na torthaí a bhfuil sé beartaithe iad a stóráil/margú agus iad úr a roghnú. Déantar socrú méide de réir trastomhais (os cionn 10 cm) agus déantar idirdhealú idir na grúpaí méide seo a leanas:

— Méid I: meáchan idir 800 agus 1 400 g

— Méid II: meáchan idir 600 agus 799 g.

Is féidir torthaí de mhéideanna faoi bhun agus os cionn na méideanna a nglactar leo in aicmí I agus II agus/nó atá míchumtha a úsáid le haghaidh tomhaltas tionsclaíoch, go háirithe le haghaidh subha agus caoineoga, i measc úsáidí eile.

Ní mór 'Meloa de Santa Maria – Açores' a phacáistiú ina aonar agus/nó in ilphacáistí i gcónaí, oiriúnach, ag brath ar an úsáid, chun an táirge a choimeád i riocht foirfe.

Ní mór na torthaí a chur i láthair faoi na coinníollacha seo a leanas:

— Aonfhoirmeacht: ní mór inneachar gach pacáiste a bheith aonfhoirmeach agus ní bheidh ann ach torthaí den tionscnamh (i.e. an gabháltas céanna), cineál, méid agus cáilíocht chéanna agus an staid aibíochta chéanna. Ní mór an méid sa phacáiste atá infheicthe a bheith ionadaíoch ar an méid ar fad atá sa phacáiste.

— Cur i láthair: Ní mór 'Meloa de Santa Maria – Açores' a phacáistiú in aon sraith amháin.

— Pacáistiú: Ní mór ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ a phacáistiú ar bhealach ina n-áiritheofar go gcosnófar an táirge i gceart. Ní mór na hábhair phacáistíochta inmheánacha a bheith nua, glan agus de cháilíocht ionas nach ndéanfar aon damáiste seachtrach nó inmheánach don táirge. Ní mór pacáistíocht a bheith saor ó aon earra coimhthíoch.

— Lipéadú: ní mór an phacáistíocht a lipéadú i gcomhréir leis an dlí. Is é páipéar nó marcanna clóite ar a bhfuil tásca tráchtála an t-ábhar atá le húsáid, ar choinníoll go ndéantar an lipéad a phriontáil nó a ghreamú le dúch nó gliú neamhthocsaineach (biaghrád).

An leasú atá beartaithe

Ní mór ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ a mhargú agus é úr, iomlán nó ullmhaithe (scafa, gearrtha nó laíon déanta de, úr nó reoite). Féadfar na torthaí iomlána úra, ag brath ar a mheáchan, a mhargú sna catagóirí méide seo a leanas:

méid III (meáchan idir 500 agus 799 g);

méid II (meáchan idir 800 agus 1 399 g);

méid I (meáchan idir 1 400 agus 1 600 g).

Féadfar torthaí a bhfuil meáchan níos lú ná 500 g nó níos mó ná 1 600 g iontu a dhíol lena bpróiseáil a thuilleadh.

Réasúnú:

— Mar gheall ar an achar idir oileán Santa Maria agus na príomh-mhargaí, tá sé deacair torthaí úra an TGFC ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ a iompar, go háirithe mar gheall ar a nádúr meatach. Trí thuilleadh próiseála a dhéanamh ar an táirge (scamhadh, gearradh nó laíon a dhéanamh de, úr nó reoite), is féidir na teorainneacha sin a shárú. Leis an athrú sin, leathnaítear na féidearthachtaí úsáide, d’ainneoin gur féidir tuilleadh próiseála a dhéanamh cheana féin sa tsonraíocht atá ann faoi láthair, rud a chuireann luach leis an táirge áitiúil sin agus a chuireann a láithreacht i margaí níos mó agus níos faide i gcéin chun cinn. Ina theannta sin, tá an fhuinneog táirgthe an-bheag, agus le linn tréimhsí buaictháirgthe, is rogha mhalartach é reo ar an deacracht a bhaineann leis an táirge a chur ar fáil láithreach lasmuigh den oileán mar gheall ar naisc theoranta muiriompair agus aeriompair.

— Is freagairt é leasú a dhéanamh ar mhéid ceadaithe an TGFC ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ ar thosaíocht mhéadaitheach ar an margadh, é a ailíniú le héileamh na dtomhaltóirí, agus an táirge a dhéanamh níos iomaíche.

— Ba cheart a thabhairt faoi deara, i gcaitheamh na mblianta táirgthe agus díola, gur fhan trastomhas an TGFC ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ laistigh de na teorainneacha a leagtar síos le haghaidh margaíochta. Léiríonn an chobhsaíocht sin nach fachtóir inathraitheachta móire é an trastomhas a thuilleadh a thabharfadh údar lena áireamh mar chritéar calabrúcháin. Is leordhóthanach roghnú de réir meáchain go heisiach chun aonfhoirmeacht na mbaisceanna a áirithiú agus na próisis chalabrúcháin a shimpliú, acmhainní a bharrfheabhsú agus éifeachtúlacht a mhéadú.

Féadfar ullmhú agus próiseáil bhreise a dhéanamh ar thorthaí a bhfuil meáchan níos lú ná 500 g nó níos mó ná 1 600 g iontu agus a bhfuil na saintréithe fisiceacha, ceimiceacha agus orgánaileipteacha céanna iontu.

Déanann an leasú sin difear don doiciméad aonair.

6. *Saintréithe luibheolaíocha agus moirfeolaíocha*

Pointe 2.3 Saintréithe luibheolaíocha agus pointe 2.4 Saintréithe moirfeolaíocha na sonraíochta a scriosadh, toisc go mbaineann na saintréithe sin leis na mealbhacáin uile, seachas an TGFC ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ go sonrach.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

7. *Sainmhíniú ar an limistéar geografach sainithe*

An leagan atá ann faoi láthair:

3. SAINTRÉITHRIÚ AN LIMISTÉIR GHEOGRAFAIGH TÁIRGTHE AGUS PACÁISTITHE

3.1. SUÍOMH

(…)

3.2. AERÁID

(…)

3.3. GEOLAÍOCHT, MOIRFEOLAÍOCHT AGUS RILÍF

(…)

3.4. ITHREACHA

(…)

An leasú atá beartaithe

3. LIMISTÉAR GEOGRAFACH AN TÁIRGTHE

Oileán Santa Maria, na hAsóir, an Phortaingéil.

Fíor 1 – Limistéar geografach an TGFC 'Meloa de Santa Maria – Açores'.

Réasúnú:

Chun limistéar táirgeachta an táirge a léiriú go soiléir, i.e. oileán Santa Maria sna hAsóir.

Rinneadh achoimre agus atheagrú ar an bhfaisnéis i bpointí 3.1 Suíomh, 3.2 Aeráid, 3.3 Geolaíocht, Moirfeolaíocht agus Rilíf agus 3.4 Ithreacha i roinn 6.3 Tosca nádúrtha, ina bhfuil sí leagtha amach ar bhealach níos fearr.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

8. *Fianaise gur de thionscnamh an limistéir gheografaigh shainithe an táirge*

An leagan atá ann faoi láthair:

7. Ráthaíocht ar thionscnamh geografach an táirge

7.1. SAINTRÉITHE AN TÁIRGE

Tá saintréithe 'Meloa de Santa Maria – Açores', go háirithe a dhea-bholadh agus a bhlas, nasctha go dlúth leis an limistéar geografach agus leis an modh táirgthe. Tá na saintréithe sin, mar a shainmhínítear sa tsonraíocht seo iad, a eascraíonn as idirghníomhú tosca aeráide, ithreach agus cultúrtha leis an bplanda agus an fios gnó a bhaineann le táirgeadh an bhairr seo, ón bhfeirm go dtí an tomhaltóir deiridh, inaitheanta go héasca agus aitheanta ag an bpobal áitiúil agus ag gnáth-thomhaltóirí agus ní mór iad a chur i dtábhacht le lipéadú agus leis an marc cáilíochta ionas gur féidir le tomhaltóirí eile iad a aithint.

7.2. Córas rialaithe

Tá sé ríthábhachtach córas rialaithe a bheith ann chun an méid seo a leanas a áirithiú:

a) ní fhéadfaidh ach torthaí a fhaightear sa limistéar geografach thuasluaite agus a tháirgtear ar ghabháltais atá údaraithe ag Grúpa Bainistíochta an TGFC tairbhiú d'úsáid an Táisc Gheografaigh faoi Chosaint 'Meloa de Santa Maria – Açores'.

b) nach ndeonaítear údarú ach amháin do tháirgeoirí a dhéanann an méid seo a leanas go carnach:

— gabháltais a oibriú sa limistéar geografach táirgthe dá dtagraítear i bpointe 3.1;

— na mealbhacáin a tháirgeadh mar a thugtar tuairisc air i bpointe 4;

— géilleadh don chóras cigireachta agus deimhniúcháin dá bhforáiltear sa doiciméad seo – Comhlacht Cigireachta agus Deimhniúcháin – an Coimisiún Teicniúil um Dheimhniú agus Rialú;

— gealladh i scríbhinn na forálacha a leagtar síos sa doiciméad seo a chomhlíonadh.

Beidh an t-údarú dá bhforáiltear san fhomhír roimhe seo faoi réir fíorú roimh ré ar dhálaí táirgthe agus ar shaintréithe an táirge deiridh, atá le déanamh ag an eintiteas a aithnítear mar an Comhlacht Cigireachta agus Deimhniúcháin, arna iarraidh sin don ghrúpa a bhainistíonn an TGFC.

7.3. Inrianaitheacht

Cuirfear nósanna imeachta i bhfeidhm ionas go mbeidh sé indéanta tráth ar bith le linn táirgthe, caomhnaithe nó ag an díolphointe eolas a fháil faoi thionscnamh beacht 'Meloa de Santa Maria – Açores' agus faoi na dálaí faoinar táirgeadh é.

Is mar a leanas a bheidh an córas inrianaitheachta:

a) tá na gabháltais talmhaíochta atá i gceist cláraithe ag an ngrúpa bainistíochta, agus an limistéar agus na cineálacha mealbhacáin atá ann faoi láthair á sonrú;

b) déantar mealbhacáin a bhuantar ó gach gabháltas a sheachadadh chuig aonaid stórála/phróiseála atá cláraithe freisin leis an ngrúpa bainistíochta agus údaraithe go cuí;

c) coimeádann na haonaid stórála/próiseála taifid a léiríonn ceann scríbe na dtáirgí a fhaightear;

d) tá pacáistíocht an táirge deiridh cláraithe agus lipéadaithe i gcomhréir le pointe 5.1;

e) is féidir an táirge a rianú trí shraithuimhir an mhairc ráthaíochta agus tríd an mbarrachód ar gach pacáiste.

Ní mór na nósanna imeachta sin uile a bheith i gcomhréir leis an reachtaíocht atá i bhfeidhm.

An leasú atá beartaithe

4. RÁTHAÍOCHT THIONSCNAMH GEOGRAFACH AN TÁIRGE

7.1. EASNAMH

4.1. CÓRAS RIALAITHE

Áiritheofar an méid seo a leanas leis an gcóras rialaithe:

a) ní fhéadfaidh ach torthaí a fhaightear sa limistéar geografach thuasluaite agus a tháirgtear ar ghabháltais fhormheasta agus iniúchta tairbhiú d'úsáid an Táisc Gheografaigh faoi Chosaint 'Meloa de Santa Maria – Açores'.

b) nach ndeonaítear údarú ach amháin do tháirgeoirí a dhéanann an méid seo a leanas go carnach:

— gabháltais a oibriú sa limistéar geografach táirgthe dá dtagraítear i bpointe 3;

— na mealbhacáin a tháirgeadh mar a thugtar tuairisc air i bpointe 5;

— géilleadh don chóras cigireachta;

— gealladh i scríbhinn na forálacha a leagtar síos sa doiciméad seo a chomhlíonadh.

Is é an t-údarás inniúil atá freagrach as cigireachtaí oifigiúla ar thásca geografacha i Réigiún Féinrialaitheach na nAsór nó an comhlacht cigireachta a dtarmligeann an t-údarás cúraimí den sórt sin chuige a dhéanann comhlíonadh shonraíocht táirge 'Meloa de Santa Maria – Açores' a fhíorú.

4.2. INRIANAITHEACHT

Áirithítear leis an gcóras inrianaitheachta, tráth ar bith, ó tháirgeadh go cur ar an margadh, gur féidir tionscnamh beacht 'Meloa de Santa Maria – Açores' agus conas a táirgeadh é a bheith ar eolas. Dá réir sin:

a) ní mór do ghabháltais talmhaíochta taifid a choimeád ar chineál mealbhacáin a úsáidtear, ar na limistéir shaothraithe, ar na modhanna táirgthe, etc.;

b) seachadtar na mealbhacáin a bhuantar ar gach gabháltas chuig gléasraí sórtála agus pacáistithe ceadaithe atá faoi réir an chórais cigireachta;

c) coimeádann na gléasraí sin taifid a thaispeánann tionscnamh agus ceann scríbe na dtáirgí a fhaightear;

d) tá pacáistíocht an táirge deiridh cláraithe agus lipéadaithe i gcomhréir le pointe 7;

e) cuirtear lógó táirge ar gach toradh agus ar tháirgí réamhphacáistithe.

Réasúnú:

Soiléiriú, simpliú agus achoimre ar fhaisnéis trí roinnt téacsanna agus faisnéise leantaí a scriosadh.

Áiríodh an téacs i bpointe 7.4 – Comhlacht cigireachta agus deimhniúcháin agus tugadh cothrom le dáta é.

Tá feidhm ag oibleagáid lógó an táirge freisin maidir le táirgí réamhphacáilte, chun ráthaíocht a sholáthar do thomhaltóirí.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

9. *Tuairisc ar an modh táirgthe*

An leagan atá ann faoi láthair:

4. TUAIRISC AR AN MODH CHUN 'MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES' A FHÁIL

Is plandaí tipiciúla d'aeráidí teo agus tirime iad *Cucurbitaceae*. Cosúil le gach *cucurbitaceae*, tá mealbhacáin íogair ó thaobh seaca de agus frithsheasmhach in aghaidh teasa, ar choinníoll go bhfuil na torthaí cosanta go maith ar sholas díreach na gréine lena nduilleoga.

Níor cheart na meánteochtaí íosta míosúla a bheith níos lú ná 15 °C, toisc go gcuirfeadh sé sin moill ar fhás an phlanda agus go gcuirfeadh sé moill ar aibiú na dtorthaí. Le linn an tséasúir fáis, d'fhéadfadh an teocht a bheith idir 12 °C agus 34 °C, agus an teocht is fearr le haghaidh bhláthú agus fhás tosaigh na dtorthaí sa raon 18 go 23 °C, agus chun na torthaí a aibiú beidh sé níos airde, idir 20 agus 30 °C. Dá bhrí sin, agus mar a mhínítear sa chaibidil roimhe seo, tá dálaí iontacha ag oileán Santa Maria chun mealbhacáin a shaothrú.

An leasú atá beartaithe

5. TUAIRISC AR AN MODH CHUN 'MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES' A FHÁIL

Easnamh

Réasúnú:

Deireadh a chur le faisnéis chineálach nach bhfuil sonrach ó thaobh an táirge de.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

10. *Tuairisc ar an modh táirgthe*

An leagan atá ann faoi láthair:

4.1. AN TALAMH A ULLMHÚ

4.2. LEASÚCHÁN

4.3. STRUCHTÚR NA TALÚN

4.4. SÍOLCHUR AGUS TRASPHLANDÚ

(...) Is rogha mhalartach é an dara cás den síolchur díreach freisin, le hinsliú a chur agus úsáid 'tollán', lena gcuirtear dlús le fás na mbarr agus lena gcosnaítear iad ón ngaoth agus ó cháitheadh na farraige. Is rogha mhalartach mhaith é 'tolláin' a úsáid chun an fás a thabhairt chun cinn.

(…)

4.5. CLEACHTAIS TALMHAÍOCHTA

4.6. UISCIÚ

4.7. LOTNAIDÍ AGUS GALAIR

4.8.. UAINÍOCHT

4.9 BUAINT

4.12. IARMHAIR LOTNAIDICÍDÍ

An leasú atá beartaithe

5.1. AN TALAMH A ULLMHÚ

5.2. LEASÚCHÁN

5.3. STRUCHTÚR NA TALÚN

5.4. SÍOLCHUR AGUS TRASPHLANDÚ

(...) Is rogha mhalartach níos eacnamaíche é an dara cás den síolchur díreach freisin. Sa dá chás, trí insliú a chur agus trí 'tholláin' a úsáid, is féidir dlús a chur leis an bhfás agus na barra a chosaint ar an ngaoth agus ar chaitheadh na farraige.

(…)

5.5. CLEACHTAIS TALMHAÍOCHTA

5.6. UISCIÚ

5.7. LOTNAIDÍ AGUS GALAIR

5.8. UAINÍOCHT

5.9. BUAINT

4.12. Fágtha ar lár

Réasúnú:

Soiléiriú ar an bhféidearthacht scannán inslithe agus 'tolláin' a úsáid chun síolchur agus trasphlandú a dhéanamh chun na plandaí a chosaint nuair a d'fhéadfadh dálaí teochta, gaoth agus caitheadh na farraige a bheith díobhálach.

Athuimhríodh pointí eile de réir struchtúr nua na sonraíochta, agus fágadh 4.12 ar lár mar phointe de chineál ginearálta. Bhí údar le pointí 4.10 – Caomhnú agus 4.11 – Pacáistiú thuas.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

11. *Tuairisc ar an modh táirgthe*

An leagan atá ann faoi láthair:

4.10. LEASÚ

(…)

An leasú atá beartaithe

5.10. LEASÚ

(…)

Ceadaítear táirgí leasaithe torthaí a úsáid, amhail díghalrú ar an ngas agus cosaint an chraicinn, chun síneadh a chur le seilfré an TGFC 'Meloa de Santa Maria – Açores' (iarbhuainte).

Réasúnú:

Cuireadh mír leis an bpointe 'Caomhnú' sa chaibidil – Tuairisc ar an modh táirgthe, chun gur féidir táirgí a úsáid chun na torthaí a chosaint tar éis na buainte, ós rud é gur toradh an-íogair agus meatach é 'Meloa de Santa Maria – Açores'. Le húsáid táirgí den sórt sin, cuirtear síneadh le saolré an táirge gan a shaintréithe orgánaileipteacha, fisiceacha agus ceimiceacha a athrú, rud a théann chun tairbhe do tháirgeoirí agus do thomhaltóirí araon.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

An leagan atá ann faoi láthair:

4.11. Pacáistiú

Ní mór 'Meloa de Santa Maria – Açores' a phacáistiú sa limistéar geografach sainithe i bpacáistíocht atá oiriúnach chun bail fhoirfe a choimeád ar an táirge, lena ráthaítear a bharántúlacht trína áirithiú nach measctar é le táirgí comhchosúla eile.

Déantar roghnú agus pacáistiú sa réigiún tionscnaimh, i ngléasraí atá údaraithe ag Grúpa na dTáirgeoirí agus atá faoi réir cigireachta agus deimhniúcháin arna ndéanamh ag an gCoimisiún Teicniúil um Dheimhniú agus Rialú, rud a fhágann gur féidir inrianaitheacht iomlán an táirge a áirithiú, tomhaltóirí a chosaint agus táirge a thairiscint dóibh a tháirgtear agus a ullmhaítear go barántúil san áit tionscnaimh.

Tá údar leis na bearta sin ní hamháin i dtéarmaí costéifeachtúlachta, ach freisin i dtéarmaí éifeachtúlacht agus éifeachtacht an rialaithe cáilíochta (is táirge é 'Meloa de Santa Maria – Açores' atá thar a bheith íogair ó thaobh láimhseála/iompair de agus a ndéantar damáiste dó go héasca, rud a chuireann caomhnú agus cáilíocht agus íomhá an táirge araon i gcontúirt) agus inrianaitheacht. Is é is aidhm dó cáilíocht agus barántúlacht an táirge a chosaint, ar mhaithe le táirgeoirí agus tomhaltóirí araon.

Is féidir le tomhaltóirí a cheannaíonn táirge atá lipéadaithe leis an tásc TGFC a bheith cinnte go bhfuil an táirge barántúil agus go bhfuil na saintréithe fisiceacha, ceimiceacha agus céadfacha uile ann a bhaineann go sonrach leis, agus is é sin an ceart atá acu nuair a chinneann siad an táirge a cheannach.

5. Cur i láthair tráchtála

(…)

Ní mór 'Meloa de Santa Maria – Açores' a phacáistiú ina aonar agus/nó in ilphacáistí i gcónaí, oiriúnach, ag brath ar an úsáid, chun an táirge a choimeád i riocht foirfe.

Ní mór na torthaí a chur i láthair faoi na coinníollacha seo a leanas:

Aonfhoirmeacht: ní mór inneachar gach pacáiste a bheith aonfhoirmeach agus ní bheidh ann ach torthaí den tionscnamh (i.e. an gabháltas céanna), cineál, méid agus cáilíocht chéanna agus an staid aibíochta chéanna. Ní mór na torthaí is féidir a fheiceáil a bheith ionadaíoch do na torthaí go léir sa phacáiste. (…)

An leasú atá beartaithe

5.11. PACÁISTIÚ

Ní mór 'Meloa de Santa Maria – Açores' a phacáistiú sa limistéar geografach sainithe i bpacáistíocht atá oiriúnach chun bail fhoirfe a choimeád ar an táirge, lena ráthaítear a bharántúlacht trína áirithiú nach measctar é le táirgí comhchosúla eile.

Déantar roghnú agus pacáistiú i ngléasraí atá faoi réir an chórais cigireachta atá suite sa limistéar geografach táirgthe.

Féadfar an toradh iomlán a phacáistiú ina n-aonar nó in ilphacáistí, agus iad socraithe in aon sraith amháin. Ní mór inneachar gach pacáiste a bheith aonfhoirmeach agus ní bheidh ann ach torthaí den chineál céanna, den mhéid chéanna agus den cháilíocht chéanna agus an staid aibíochta chéanna. Ní mór na torthaí is féidir a fheiceáil a bheith ionadaíoch do na torthaí go léir sa phacáiste.

Réasúnú:

Soiléiriú, simpliú agus achoimre ar fhaisnéis, ós rud é gur luadh roinnt faisnéise maidir le pacáistiú cheana féin i bpointe 5, Cur i láthair tráchtála.

Leanann an táirge dianchóras inrianaitheachta lena ráthaítear barántúlacht, cáilíocht agus sábháilteacht bia, ón bhfeirm go dtí an tomhaltóir deiridh, i gcomhréir leis na rialacha a leagtar síos. Ós rud é go leanann táirgeoirí uile 'Meloa de Santa Maria – Açores' na caighdeáin táirgthe chéanna a leagtar síos sa tsonraíocht, ní gá an tionscnamh céanna (gabháltas) a bheith ag inneachar gach ilphacáiste a thuilleadh.

Déanann an leasú sin difear don doiciméad aonair.

12. *Gnéithe lena mbunaítear an nasc idir an táirge agus an comhshaol geografach*

An leagan atá ann faoi láthair:

3. Tuairisc ar an limistéar geografach táirgthe agus pacáistithe

3.1. Suíomh

3.2. Aeráid

3.3. Geolaíocht, moirfeolaíocht agus rilíf

3.4. Ithreacha

An leasú atá beartaithe

6.1. TOSCA NÁDÚRTHA

Tá Oileánra na nAsór suite san Aigéan Atlantach agus tá naoi n-oileán ann, lena n-áirítear, sa deisceart, oileán Santa Maria, ina bhfástar 'Meloa de Santa Maria – Açores'.

Is é Santa Maria, nuair a chuirtear i gcomparáid le hoileáin eile Oileánra na nAsór é, an t-aon oileán ar a bhfuil limistéir de bhunadh dríodair (aolchloch), i dteannta na bhfoirmíochtaí bolcánacha a fhaightear ar na hoileáin eile.

Dá bhrí sin, tá nádúr sonrach an oileáin nasctha go hiomlán leis an gcineál ithreach: crédhúrabhán, lán le potaisiam, cailciam agus maignéisiam agus i ngach micreachothaitheach eile;

tá cion an ábhair orgánaigh ard, agus tá an pH neodrach.

Is andasail iad an chuid is mó d'ithreacha an oileáin, de thionscnamh ábhar bolcánach agus tá acmhainneacht mhaith coinneála uisce acu. Áirítear ar na cineálacha ithreach sin ithreacha liotalacha, barros [créanna], mollasail agus ithreacha *pardacento* (liathdhonn). Tá na hithreacha níos doimhne agus dea-aeraithe barros agus *pardacento*, arb iad is mó i limistéir theas agus thiar theas an oileáin, oiriúnach go háirithe chun na torthaí a shaothrú.

A mhéid a bhaineann leis an tír-raon, tá cuid nach mór cothrom san iarthar ar an oileán, agus limistéar san oirthear atá sách cnocach. Tá 85 % den oileán (82,5 km²) faoi bhun 300 m.

Mar gheall ar a shuíomh in oirdheisceart an oileánra agus a airde íseal, tá leibhéil bhogthaise níos ísle ag oileán Santa Maria ná mar atá ag oileáin eile Réigiún Féinrialaitheach na nAsór.

Meastar go bhfuil an aeráid tirim agus measartha, gan mórán luaineachta ann idir meánteocht an gheimhridh (14 °C) agus meánteocht an tsamhraidh (22 °C) agus meánteocht bhliantúil a athraíonn idir 10 °C agus 20 °C. I dtéarmaí bogthaise choibhneasta aeir, is féidir an aeráid a mheas mar aeráid bhogthaise (meánbhogthaise choibhneasta bhliantúil ag 9,00 idir 75 % agus 90 %), cé go bhfuil an mheánbhogthaise choibhneasta níos ísle ná mar atá ar oileáin eile na nAsór. A mhéid a bhaineann le frasaíocht, aicmítear í mar a bheith measartha báistí go báisteach, agus níos mó báistí sa gheimhreadh (meánfhrasaíocht bhliantúil idir 500 agus 2 000 mm), ag brath ar an limistéar.

Athraíonn treo na ngnáthghaotha i rith na bliana agus bíonn siad níos láidre sa gheimhreadh.

I mbeagán focal, tá dálaí aeráide an-sonracha dá chuid féin ag oileán Santa Maria, mar gheall ar a shuíomh, a mhéid, a mhoirfeolaíocht agus a oragrafaíocht, rud a dhéanann idirdhealú idir é agus oileáin eile na nAsór. Fágann sé sin go bhfuil sé fabhrach do tháirgeadh na dtorthaí.

Tá saintréithe orgánaileipteacha 'Meloa de Santa Maria – Açores' nasctha go dlúth leis an limistéar geografach agus leis an modh táirgthe. Tugann an meascán den aeráid agus na cineálacha éagsúla ithreach agus rilífe saintréithe an-sonrach do tháirgí talmhaíochta an oileáin, go háirithe Meloa de Santa Maria.

Réasúnú:

I bpointe 6 – Eilimintí lena mbunaítear an nasc leis an timpeallacht gheografach, rinneadh achoimre ar an téacs i bpointe 3 – Tuairisc ar limistéar geografach an táirgthe agus an phacáistithe (suíomh, aeráid, geolaíocht, moirfeolaíocht, rilíf agus ithreacha) sa roinn 'Tosca nádúrtha', chun sainiúlacht an limistéir gheografaigh agus an nasc atá aige leis an táirge a chur i dtábhacht.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

13. *Gnéithe lena mbunaítear an nasc idir an táirge agus an comhshaol geografach*

An leagan atá ann faoi láthair:

7.1. Saintréithe an táirge

Tá saintréithe 'Meloa de Santa Maria – Açores', go háirithe a dhea-bholadh agus a bhlas, nasctha go dlúth leis an limistéar geografach agus leis an modh táirgthe. Tá na saintréithe sin, mar a shainmhínítear sa tsonraíocht seo iad, a eascraíonn as idirghníomhú tosca aeráide, ithreach agus cultúrtha leis an bplanda agus an fios gnó a bhaineann le táirgeadh an bhairr seo, ón bhfeirm go dtí an tomhaltóir deiridh, inaitheanta go héasca agus aitheanta ag an bpobal áitiúil agus ag gnáth-thomhaltóirí agus ní mór iad a chur i dtábhacht le lipéadú agus leis an marc cáilíochta ionas gur féidir le tomhaltóirí eile iad a aithint.

An leasú atá beartaithe

6.2. TOSCA DAONNA

Comhlánaíonn fios gnó tháirgeoirí an oileáin i dtéarmaí teicnící táirgthe agus saothraithe na tosca a bhaineann leis an gcomhshaol nádúrtha: iarmhar léagúim foráiste a ionchorprú san ithir, prúnáil chrutha (nach ndéantar i gcás mealbhacán coiteann go traidisiúnta), uisciú maith, fios conas a rá cén uair a bhíonn na torthaí aibí go foirfe, agus roghnú dian na dtorthaí. Is é an toradh atá air sin táirge ar féidir, de bharr a bhlais, a uigeachta agus a dhea-bholaidh, idirdhealú a dhéanamh idir é agus mealbhacáin eile, agus tá sé aitheanta go forleathan ag tomhaltóirí in áiteanna eile sna hAsóir agus ar mhórthír na Portaingéile.

Réasúnú:

Atheagrú an téacs maidir le 'fios gnó' faoi Thosca Daonna, lena dtugtar údar leis an nasc idir an táirge agus an timpeallacht gheografach.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

14. *Gnéithe lena mbunaítear an nasc idir an táirge agus an timpeallacht gheografach*

An leagan atá ann faoi láthair:

6.2. Gnéithe eacnamaíocha agus sóisialta

Go dtí 2000, díoladh 'Meloa de Santa Maria – Açores' go heisiach ar an margadh áitiúil agus ní raibh tionchar mór aige ar gheilleagar an oileáin. De réir mar a d'fhás a cháil, thosaigh an t-éileamh ar an táirge ag teacht chun cinn ó thrádálaithe mórscála ar an oileán comharsanach, São Miguel.

Chun táirgeoirí talmhaíochta ar Santa Maria a spreagadh chun 'Meloa de Santa Maria – Açores' níos mó agus níos fearr a tháirgeadh, in 2005 ghlac Bord Forbartha Talmhaíochta Santa Maria an tionscnamh oiliúint shonrach a chur chun cinn do tháirgeoirí – Táirgeadh agus cosaint chomhtháite mealbhacáin (Iarscríbhinn III; Airteagal 30).

Leis an méadú ar tháirgeacht thar na blianta, tháinig an gá do tháirgeoirí iad féin a eagrú ina gcomharchumann chun feabhas a chur ar mhargú an táirge chun cinn. Dá bhrí sin, in 2006, tháinig 13 tháirgeoir le chéile chun AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. a chruthú, agus tionscadal a chruthú chun táirgí agraibhia Santa Maria a fheabhsú agus a mhargú, agus 'Meloa de Santa Maria – Açores' mar scoth-tháirge.

Seoladh branda AZUL, bunaithe ar dhath glas na talún agus ar dhath gorm na farraige mórthimpeall air, chun táirgí agraibhia Santa Maria a chur chun cinn, arb é 'Meloa de Santa Maria – Açores' an ceann is fearr a bhfuil aithne air ar mhargadh na nAsór. Forbairt tráchtála táirge, nó sraith táirgí, trí bhíthin saothair bhrandála ar an mbonn gur féidir le tomhaltóirí é a aithint agus brath ar a cháilíocht. Ós rud é gurb é 'Meloa de Santa Maria – Açores' príomhtháirge branda a léiríonn ceantar, tarraingítear aird air ar an leibhéal áitiúil, réigiúnach agus náisiúnta. Reáchtáladh an seoladh ag an imeacht 'Lá Oscailte/Lá na bhFeirmeoirí' a chuir an Rúnaíocht Réigiúnach Talmhaíochta agus Foraoiseachta chun cinn in 2006, áit ar cuireadh cuairteanna ar an láthair tástála 'Meloa de Santa Maria – Açores' arna reáchtáil ag SDASMA chun cinn freisin. Sna blianta ina dhiaidh sin (2007 agus 2008), d'fhan 'Meloa de Santa Maria – Açores' ar an scoth-tháirge ag an imeacht 'Lá Oscailte/Lá na bhFeirmeoirí', agus mar chuid den imeacht sin bhí cuairteanna ar láithreacha tástála 'Meloa de Santa Maria – Açores', ócáidí blaiste eagraithe de 'Meloa de Santa Maria – Açores' de thionscnamh na láithreacha tástála sin, agus milseoga bunaithe ar an táirge a cuireadh ar an mbord ag lón speisialta (Iarscríbhinní II go IV).

D'fhonn próifíl 'Meloa de Santa Maria – Açores' a ardú, trí bhranda AZUL, ghlac AGROMARIENSECOOP páirt i bhfeachtais éagsúla a bhí dírithe ar cháilíocht intreach an táirge áitiúil sin a chur chun cinn ó Santa Maria go dtí an chuid eile den Phortaingéil agus go hidirnáisiúnta.

Bhí ceann amháin acu sin ar siúl ag an 28ú Comhdháil Idirnáisiúnta Gairneoireachta (2010) i Liospóin, ionad tiomnaithe chun teagmhálacha a bhunú idir gairmithe sa réimse, áit a raibh seastán ag AGROMARIENSECOOP a bhí tiomnaithe do bhranda AZUL agus béim ar leith á leagan ar 'Meloa de Santa Maria – Açores' agus ar an deis an táirge a shampláil (Iarscríbhinní II go IV).

Chun tionchar an bhranda a mhéadú, eagraíodh feachtais éagsúla fógraíochta agus feasachta in 2010 i roinnt asraonta Pingo Doce i Liospóin, rud a thug go dtí an mhórthír ceann de na táirgí a thairbhíonn de chomhshaol fabhrach na n-oileán, go háirithe ithir agus aeráid oileán Santa Maria. Mar chuid de na feachtais fógraíochta sin, dáileadh bileoga fógraíochta/faisnéise le haghaidh bhranda AZUL, lenar cuireadh 'Meloa de Santa Maria – Açores' i dtábhacht (Iarscríbhinní II go IV agus Iarscríbhinn VI).

Áiríodh imeacht fógraíochta/feasachta eile i Railí Santa Maria 2010, áit ar cuireadh 'Meloa de Santa Maria – Açores' chun cinn ag seisiún faisnéise an Railí – bhí ceann de na gluaisteáin maisithe le branda AZUL, le tagairt ar leith don táirge 'Meloa de Santa Maria – Açores', ag cur i dtábhacht é chun teacht ar spriocphobal leathan (Iarscríbhinní II go IV).

Tá 13 tháirgeoir 'Meloa de Santa Maria – Açores' ann faoi láthair, agus níl beirt acu ina gcomhaltaí de Ghrúpa na dTáirgeoirí. Táirgeann an Grúpa 200 tona mealbhacán ar an meán, agus seoltar cuid acu chuig oileáin eile sna hAsóir, go háirithe oileáin S. Miguel, Pico, Faial agus Terceira, agus théann cuid acu go mórthír na Portaingéile. Meastar go dtiocfaidh méadú ar tháirgeadh 'Meloa de Santa Maria – Açores' sna blianta amach romhainn, go sroichfidh sé 400 tona sna 4 bliana amach romhainn.

6.3. GNÉITHE CULTÚRTHA AGUS GASTRANÓMACHA

Ó bunaíodh AGROMARIENSECOOP agus ó thosaigh sé ag feidhmiú, eagraíodh imeachtaí chun feasacht ar 'Meloa de Santa Maria – Açores' a chur chun cinn agus a ardú, amhail rannpháirtíocht in aontaí talmhaíochta agus féilte mealbhacáin agus/nó iad a eagrú, mar chuid de na féilte móra atá ar siúl ar an oileán.

Thosaigh *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria — Festa da Meloa* in 2004 agus tá sé ar cheann de na príomhimeachtaí sóisialta ar an oileán, agus fáilte á cur roimh líon mór cuairteoirí. Cuireadh 'Meloa de Santa Maria – Açores' i dtábhacht sa taispeántas torthaí agus glasraí ag an eagrán sin den aonach i gclabhstraí halla bhaile Vila do Porto. Ag imeacht 2004, reáchtáladh comórtas milseog bunaithe ar 'Meloa de Santa Maria – Açores' le haghaidh gnólachtaí fáilteachais áitiúla agus ceardlann a bhí tiomanta do 'Meloa de Santa Maria – Açores', lenar cuireadh an traidisiún cócaireachta a bhaineann leis na torthaí i dtábhacht (Iarscríbhinní II go IV).

Ó bhí an chéad eagrán ann agus gach bliain ina dhiaidh sin gach Lúnasa, tá Féile na Mealbhacán ar cheann de phríomhfhéilte an oileáin, agus í ina pointe tagartha ar an leibhéal áitiúil agus réigiúnach, ag spreagadh gníomhaíochtaí éagsúla amhail cainteanna faisnéiseacha (e.g. maidir le táirgí talmhaíochta a mhargú agus a dhíol), ceardlanna praiticiúla (e.g. maidir le mearbhia, le cócaire cáiliúil Vitor Sobral – in 2005), agus comórtais mhilseoige inarb é 'Meloa de Santa Maria – Açores' an príomh-chomhábhar (Iarscríbhinní II go IV).

D'óstáil Chakall, cócaire cáiliúil eile, ceardlann ag Féile na Mealbhacán in 2009 maidir le miasa a ullmhú bunaithe ar 'Meloa de Santa Maria – na nAsór', chomh maith le seisiún taispeántais agus blaiste le haghaidh deochanna agus greadóga a rinneadh as agus comórtas milseog 'Meloa de Santa Maria – Açores'. I mbliana, i dteannta na ngníomhaíochtaí traidisiúnta, seoladh leabhar oideas 'Meloa de Santa Maria – Açores' (Iarscríbhinn V).

D'eascair ailt éagsúla sa phreas áitiúil, réigiúnach agus náisiúnta as na gníomhaíochtaí múscailte feasachta agus fógraíochta sin (Iarscríbhinní II go IV).

Aithnítear 'Meloa de Santa Maria – Açores' mar tháirge ar leith atá nasctha le táirgeadh a dhéantar iarbhír ar Santa Maria, rud a thugann a shaintréithe agus a cháilíochtaí aitheanta dó.

An leasú atá beartaithe

6.2.2. Gnéithe socheacnamaíocha agus cultúrtha

Bhíodh díolacháin Meloa de Santa Maria – Açores teoranta don mhargadh áitiúil. Mar sin féin, mar thoradh ar cháil bhairr feabhais an táirge, tháinig méadú ar an éileamh ó mhóroibreoirí tráchtála ar an oileán comharsanach, São Miguel, rud a bhí ina dhreasacht chun cainníocht agus cáilíocht na dtorthaí a tháirgtear a mhéadú.

Leis an méadú ar tháirgeacht thar na blianta, tháinig an gá do tháirgeoirí iad féin a eagrú ina gcomharchumann chun feabhas a chur ar mhargú an táirge chun cinn; dá bhrí sin, in 2006, tháinig 13 tháirgeoir le chéile chun AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. a chruthú, le tionscadal chun táirgí agraibhia Santa Maria a fheabhsú agus a mhargú, agus 'Meloa de Santa Maria – Açores' mar scoth-tháirge.

Déantar cuid den táirgeadh a mhargú ar an leibhéal réigiúnach, agus seoltar chuig São Miguel, Pico, Faial agus Terceira é; seoltar sciar eile chuig mórthír na Portaingéile.

I measc táirgí agraibhia ó Santa Maria, is ag 'Meloa de Santa Maria – Açores' atá an phróifíl is airde ar mhargadh na nAsór, rud a d'fhág gur forbraíodh tionscnaimh éagsúla fógraíochta agus múscailte feasachta chun infheictheacht agus clú an táirge a mhéadú, mar shampla an táirge i gcomhthéacs na bhféilte a reáchtáiltear ar an oileán a chur i dtábhacht, lena n-áirítear *Festa da Meloa* (Féile na Mealbhacán), ceiliúradh bliantúil a tharlaíonn le linn shéasúr mórimeachtaí sóisialta an oileáin.

I bhfianaise thábhacht an bhairr seo agus chomhthéacs an táirgthe talmhaíochta ar an oileán, agus chun táirgeoirí talmhaíochta ar Santa Maria a spreagadh chun 'Meloa de Santa Maria – Açores' níos mó agus níos fearr a tháirgeadh, ghlac Bord Forbartha Talmhaíochta Santa Maria an tionscnamh in 2005 chun oiliúint shonrach a chur chun cinn do tháirgeoirí – Táirgeadh agus cosaint chomhtháite mealbhacáin.

I gcaitheamh na mblianta, spreag 'Meloa de Santa Maria – Açores' gníomhaíochtaí éagsúla fógraíochta agus blaiste freisin, cuairteanna ar láithreacha tástála, comórtais, ceardlanna agus cainteanna faisnéiseacha. Is toradh é a bhfuil cáil air go forleathan sa bhia traidisiúnta áitiúil, agus foilsíodh leabhar oidis atá bunaithe air.

Réasúnú:

Athrú teidil i gcomhréir le struchtúr nua na sonraíochta agus atheagrú agus achoimre ar an téacs.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

15. *Comhlacht Cigireachta um Chomhlíontacht a sheiceáil*

An leagan atá ann faoi láthair:

7.4. COMHLACHT RIALAITHE AGUS DEIMHNIÚCHÁIN

Déanfaidh an Comhlacht Rialaithe agus Deimhniúcháin (CB) arna ainmniú ag Grúpa Bainistíochta an TGFC rialú agus deimhniú 'Meloa de Santa Maria – Açores' agus aithneofar go gcomhlíonann sé ceanglais Chaighdeán 45011:2001 (maidir le deimhniú táirgí), a dhéanann a ghníomhaíochtaí i gcomhréir leis an tsonraíocht le haghaidh TGFC 'Meloa de Santa Maria – Açores'. Áirithítear leis sin nach féidir ach mealbhacáin a tháirgtear ar fheirmeacha agus ar mhonarchana pacáistithe atá údaraithe chun na críche sin tairbhiú den TGFC.

Cuirtear an córas rialaithe a cuireadh i bhfeidhm i bhfeidhm feadh an tslabhra táirgeachta, agus déantar 'Meloa de Santa Maria – Açores' a lipéadaítear go cuí tríd an gComhlacht Rialaithe agus Deimhniúcháin a mharc deimhniúcháin a ghreamú de.

Ní mór an fhoclaíocht seo a leanas a bheith sa mharc deimhniúcháin:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP;

— Ainm an chomhlachta cigireachta agus deimhniúcháin;

— Sraithuimhir (cód uimhrithe lenar féidir an táirge a rianú).

An leasú atá beartaithe

Easnamh

Réasúnú:

Tugadh an fhaisnéis sin cothrom le dáta faoi phointe 4 – Ráthaíocht thionscnamh geografach an táirge – 4.1 Córas rialaithe.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

16. *Lipéadú*

An leagan atá ann faoi láthair:

5.1. Eilimintí lipéadaithe sonracha leis an tásc TGFC

Ní mór lipéad caighdeánaithe a bheith ar gach pacáiste 'Meloa de Santa Maria – Açores' ar a mbeidh an fhaisnéis seo a leanas:

— Meloa de Santa Maria – Açores – Tásc Geografach faoi Chosaint (TGFC);

— Trádainm nó ainm cuideachta agus seoladh an táirgeora (d'fhéadfadh sé sin a bheith sa bharrachód, agus sa chás sin ní gá é a thaispeáint ar an lipéadú);

— Tionscnamh an táirge: Ilha de Santa Maria – Açores - an Phortaingéil;

— Saintréithe tráchtála – aicme agus méid;

— Barrachód (agus faisnéis lena n-áirithítear inrianaitheacht le linn an phróisis);

— Lógó an ghrúpa táirgeoirí:

— Lógó formheasta an Aontais le haghaidh TGFCanna tar éis chinneadh an Aontais.

Féadfar ainm eintitis eile, le húdarú ón nGrúpa Táirgeoirí, a chur in ionad ainm nó ainm gnó agus sheoladh an táirgeora, ar choinníoll go bhfuil an t-eintiteas atá i gceist freagrach as an táirge agus go margaíonn sé é.

I dteannta na faisnéise sin, gan beann ar fhoirm an chur i láthair tráchtála, ní mór lógó sonrach an Ghrúpa Bainistíochta agus an marc deimhniúcháin a ghreamú go doscriosta agus ar bhealach crioscaíldíonach de gach toradh i gcónaí.

Taispeántar lógó Ghrúpa na dTáirgeoirí sa léaráid seo a leanas.

An leasú atá beartaithe

7. SONRAÍ SONRACHA MAIDIR LE LIPÉADÚ

Fágann lipéadú gur féidir leis an tomhaltóir an táirge a shainaithint go soiléir agus láithreach, laistigh agus lasmuigh de limistéar geografach an táirgthe, mar tháirge ina bhfuil saintréithe uathúla bunaithe ar a thionscnamh.

I dteannta na faisnéise reachtúla, ní mór na focail seo a leanas a bheith ar 'Meloa de Santa Maria – Açores': 'Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida' nó 'Meloa de Santa Maria – Açores IGP'.

Ní mór 'Meloa de Santa Maria – Açores', gan beann ar an gcaoi a gcuirtear i láthair é lena dhíol, a shainaithint go haonarach leis an lógó táirge seo, a bhféadfadh uimhriú seicheamhach agus an comhlacht (nó tagairt don chomhlacht) atá freagrach as rialú a áireamh ann.

Físor 6 – Lógó

Réasúnú:

Ceartú na faisnéise sainordaithí maidir le 'Meloa de Santa Maria – Açores' nach mór a thaispeáint ar gach toradh/pacáiste agus ar an lógó atá le húsáid, chun tionscnamh an táirge a ráthú agus chun é a dhéanamh níos inaitheanta.

Soiléiriú agus simpliú na faisnéise téacs atá ann arís agus arís eile a scriosadh.

Déanann an leasú sin difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Meloa de Santa Maria – Açores’

Uimh. AE: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

‘Meloa de Santa Maria – Açores’

2. **Ballstát nó tríú tír**

an Phortaingéil

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cód ainmníochta comhcheangailte*

— 08 — TORTHAÍ AGUS CNÓNNA INITE; CRAICEANN TORTHAÍ CITRIS NÓ MEALBHACÁN

0807 — mealbhacáin, mealbhacáin uisce agus pápánna, iad úr

0807 19 — eile

— 08 — TORTHAÍ AGUS CNÓNNA INITE; CRAICEANN TORTHAÍ CITRIS NÓ MEALBHACÁN

0811 — Torthaí agus cnónna, neamhchócaráilte nó cócaráilte trí ghalú nó trí bheiriú in uisce, reoite, a bhfuil siúcra breise nó ábhar milsiúcháin eile curtha leo

0811 90 — eile

3.2. ***Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)***

Is mealbhacán cantalúip líontánach é ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ den speiceas *Cucumis melo L.*

Tá cruth idir cruinn agus ubhchruthach ar na torthaí, tá craiceann líontánach de dhath scothghlas orthu atá glas nuair atá siad neamhaibí agus a iompaíonn glasbhuí de réir mar a aibíonn siad, agus bia bog de ghnáth, aramatach agus oráiste atá blas milis agus súmhar air nuair atá sé aibí.

Seasann ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ amach mar gheall ar a luachanna arda fuinnimh agus méideanna móra próitéine, lipidí agus carbaihiodráití, atá lán le Vitimín C agus le mianraí fíor-riachtanacha amhail potaisiam, maignéisiam agus cailciam.

Ní mór ‘Meloa de Santa Maria – Açores’ a mhargú agus é úr, iomlán nó ullmhaithe (scafa, gearrtha nó laíon déanta de, úr nó reoite). Féadfar na torthaí iomlána úra, ag brath ar a mheáchan, a mhargú sna catagóirí méide seo a leanas:

— méid III (meáchan idir 500 agus 799 g);

— méid II (meáchan idir 800 agus 1 399 g);

— méid I (meáchan idir 1 400 agus 1 600 g).

Féadfar torthaí a bhfuil meáchan níos lú ná 500 g nó níos mó ná 1 600 g iontu a dhíol lena bpróiseáil a thuilleadh.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin)*

–

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Tarlaíonn táirgeadh, buaint, roghnú agus ullmhú sa limistéar geografach sainithe.

3.5. ***Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

Féadfar an toradh iomlán a phacáistiú ina n-aonar nó in ilphacáistí, agus iad socraithe in aon sraith amháin. Ní mór inneachar gach pacáiste a bheith aonfhoirmeach agus ní bheidh ann ach torthaí den chineál céanna, den mhéid chéanna agus den cháilíocht chéanna agus an staid aibíochta chéanna. Ní mór an méid sa phacáiste atá infheicthe a bheith ionadaíoch ar an méid ar fad atá sa phacáiste.

3.6. ***Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

I dteannta na faisnéise reachtúla, ní mór na focail seo a leanas a bheith ar 'Meloa de Santa Maria – Açores': 'Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida' nó 'Meloa de Santa Maria – Açores IGP'.

Ní mór 'Meloa de Santa Maria – Açores', gan beann ar an gcaoi a gcuirtear i láthair é lena dhíol, a shainaithint go haonarach leis an lógó táirge, a bhféadfadh uimhriú seicheamhach agus (tagairt do) an chomhlachta atá freagrach as an rialú a áireamh ann.

Lógó:



4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Is éard atá sa limistéar geografach críochaithe na paróistí uile ar oileán Santa Maria in Oileánra na nAsór.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Sainiúlacht an limistéir gheografaigh

Is é Santa Maria, nuair a chuirtear i gcomparáid le hoileáin eile Oileánra na nAsór é, an t-aon oileán ar a bhfuil limistéir de bhunadh dríodair (aolchloch), i dteannta na bhfoirmíochtaí bolcánacha a fhaightear ar na hoileáin eile. Dá bhrí sin, tá sainiúlacht an oileáin sin díorthaithe go hiomlán ón gcineál ithreach: crédhúrabhán, lán le potaisiam, cailciam agus maignéisiam agus i ngach micreachothaitheach eile; tá cion an ábhair orgánaigh ard, agus tá an pH neodrach.

Mar gheall ar a shuíomh in oirdheisceart an oileánra agus a airde íseal, tá leibhéil bhogthaise níos ísle ag oileán Santa Maria ná mar atá ag oileáin eile Réigiún Féinrialaitheach na nAsór. Meastar go bhfuil an aeráid tirim agus measartha, gan mórán luaineachta ann idir meánteocht an gheimhridh (14 °C) agus meánteocht an tsamhraidh (22 °C) agus meánteocht bhliantúil a athraíonn idir 10 °C agus 20 °C. I dtéarmaí bogthaise choibhneasta aeir, meastar gur aeráid bhogthaise í (meánbhogthaise choibhneasta bhliantúil ag 9,00 idir 75 % agus 90 %). A mhéid a bhaineann le frasaíocht, aicmítear í mar a bheith measartha báistí go báisteach (meánfhrasaíocht bhliantúil idir 500 mm agus 2 000 mm), ag brath ar an limistéar. I mbeagán focal, tá dálaí aeráide an-sonracha dá chuid féin ag oileán Santa Maria, mar gheall ar a shuíomh, a mhéid, a mhoirfeolaíocht agus a oragrafaíocht, rud a dhéanann idirdhealú idir é agus oileáin eile Oileánra na nAsór.

Tugann an meascán den aeráid agus na cineálacha éagsúla ithreach agus rilífe saintréithe an-sonrach do tháirgí talmhaíochta an oileáin, agus is é sin go beacht a fhágann go seasann 'Meloa de Santa Maria – Açores' amach ó mhealbhacáin eile. Toisc thábhachtach eile is ea saineolas na dtáirgeoirí maidir leis an mbarr a fhás agus na teicnící a úsáideann siad – amhail iarmhar léagúim foráiste a ionchorprú san ithir, prúnáil chrutha, fios a bheith acu cén uair a bhíonn na torthaí aibí go foirfe, uisciú maith agus roghnú dian na dtorthaí. Is é an toradh atá air táirge ar féidir, de bharr a bhlais, a uigeachta agus a dhea-bholaidh, idirdhealú a dhéanamh idir é agus mealbhacáin eile, agus tá sé aitheanta go forleathan ag tomhaltóirí in áiteanna eile sna hAsóir agus ar mhórthír na Portaingéile.

Tá cáil ar na hoileáin mar gheall ar bhlas na mealbhacán áitiúil ó tugadh isteach ar an oileán iad den chéad uair. In 1570, dhearbhaigh Gaspar Frutuoso: '(...) tá mealbhacáin flúirseach freisin, na cinn is fearr ar na hoileáin sin, agus níl aon cheann amháin ann, fiú an ceann is lú maith, nach bhfuil blas blasta air (...)'. Sa lá atá inniu ann, tá cáil ar an oileán i gcónaí as táirgeadh torthaí agus, as na táirgí talmhaíochta uile a tháirgtear ann, tá 'cáil air mar gheall ar a mealbhacáin' (Guido de Monterey, 1981, lch. 47).

Sainiúlacht an táirge

Is féidir idirdhealú a dhéanamh idir 'Meloa de Santa Maria – Açores' agus torthaí den chatagóir chéanna a tháirgtear in áiteanna eile de bharr a shaintréithe fisiceacha, ceimiceacha agus orgánaileipteacha. I dtéarmaí orgánaileipteacha, déantar idirdhealú air mar gheall ar a bhia bog, a bhfuil dath oráiste air, agus a bhlas milis, súmhar nuair a bhíonn sé aibí, rud a bhaineann go sonrach leis na cineálacha a fhástar ar oileán Santa Maria. Is féidir é a bhrath go láithreach de bharr a dhea-bholaidh, rud a chruthaítear trí aigéid sho-ghalaithe a scaoileadh.

As na hairíonna cothaitheacha a liostaítear i bpointe 3.2, ba cheart cion ard vitimín C, i gcomparáid leis an meánluach le haghaidh mealbhacáin choiteanna, agus fíoras go bhfuil sé lán le mianraí, lena n-áirítear potaisiam, maignéisiam agus cailciam, a chur i dtábhacht. Maidir le luachanna fuinnimh, tá meánluachanna níos airde ag 'Meloa de Santa Maria – Açores' ná ag an mealbhacán coiteann. Tá níos mó próitéine, saille agus carbaihiodráite ann freisin. Tá luachanna snáithín níos ísle aige ná mar atá ag an mealbhacán coiteann.

Nasc cúisíoch idir an limistéar geografach agus cáilíocht nó saintréithe an táirge (i gcás an ATFC) nó cáilíocht shonrach an táirge, an cháil atá air nó saintréith eile atá ann (i gcás an TGFC)

Thug coilínigh mealbhacáin isteach ar oileán Santa Maria thart ar an 16ú céad agus leanadh dá bhfás mar bharr gairdín. Agus é ag scríobh faoin táirgeadh réigiúnach a bhí ann an tráth sin, nuair ba fhíon agus prátaí milse príomhtháirgí talmhaíochta an oileáin, soláthraíonn Adriano Ferreira (1996, lch. 88) taifead stairiúil de na tailte agus dá mhuintir, á rá 'go raibh cáil ar Santa Maria as a mealbhacáin den scoth, a onnmhairíodh chuig oileáin eile. Agus bíodh sé le rá, agus muid ag dul ina bhun, go raibh torthaí maithe againn i gcónaí, cé nár tháirgeamar cainníochtaí móra de'.

Níos déanaí fós, sna 1970í, thosaigh eisimircigh ag filleadh ó Chríocha Mheiriceá ar chineálacha mealbhacáin hibrideacha a thabhairt isteach. Ba ghearr gur thuig saothraithe áitiúla gur fhás na cineálacha nua sin go han-mhaith agus gur tháirg siad torthaí ardcháilíochta, chomh maith le hacmhainneacht tráchtála den scoth a bheith acu, agus mhéadaigh siad a limistéar táirgeachta de réir a chéile. Ar feadh beagnach 20 bliain, dhírigh iarrachtaí ar an gcineál mealbhacáin is fearr a aimsiú a bheadh oiriúnach do dhálaí ithreach agus aeráide Santa Maria agus a chomhlíon éilimh na n-oileánach. Ba iad na cineálacha cantalúip líontánaigh a roghnaíodh.

Tagann saintréithe sonracha 'Meloa de Santa Maria – Açores' – craiceann garbh, súmhar, bia ar dhath oráiste, blas milis agus dea-bholadh suaimhneach – ó ithir agus ó dhálaí aeráide an oileáin agus ó na modhanna táirgthe áitiúla. Tugann forbairt aigéad so-ghalaithe, a tharlaíonn nuair a aibíonn na torthaí agus a thugann a dhea-bholadh dóibh, agus saintréithe sonracha na hithreach áitiúla, atá lán le potaisiam, maignéisiam, cailciam agus micreachothaitheach eile, na saintréithe fisiceacha, ceimiceacha agus cothaitheacha a thugtar tuairisc orthu i bpointí 3.2 agus 5.2.

Tá sé tábhachtach freisin eolas na dtáirgeoirí ar na torthaí agus ar an modh táirgthe, lena n-áirítear go ndéantar iarmhar léagúim foráiste Santa Maria – *Outonos* (pónairí léana/lúipín buí) – a ionchorprú san ithir, rud a fheabhsaíonn a torthúlacht ar bhealach nádúrtha agus an-sonrach. Ar mhaithe le forbairt plandaí níos fearr, tá sé tábhachtach prúnáil chrutha a dhéanamh ar 'Meloa de Santa Maria – Açores'; ní dhéantar é sin go traidisiúnta maidir le mealbhacáin choiteanna. Tá 'Meloa de Santa Maria – Açores' an-soghabhálach i leith lobhadh fréimhe, mar sin téann sé chun tairbhe do cháilíocht na dtorthaí an méid uisce a thugtar tráth na buainte a laghdú. Mar thoradh ar theicnící táirgthe, méid aibíochta, sórtáil de réir méide agus roghnú láimhe na dtorthaí nuair a bhuantar iad, tagann mealbhacán ina bhfuil saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha sonracha a dhéanann idirdhealú idir é agus mealbhacáin chomhchosúla a fhástar in áiteanna eile san Eoraip.

Tá an-tóir ar 'Meloa de Santa Maria – Açores', atá cumhdaithe ag an traidisiún, agus is fearr le tomhaltóirí é ar féidir leo idirdhealú a dhéanamh eatarthu agus mealbhacáin a fhástar in áiteanna eile mar gheall ar a chuma agus a bhlas. Ar dtús, níor díoladh ach ar an margadh áitiúil amháin é. Mar sin féin, mar thoradh ar cháil an táirge as cáilíocht den scoth, tháinig méadú ar an éileamh ó mhóroibreoirí tráchtála ar an oileán comharsanach, São Miguel, rud a bhí ina dhreasacht chun cainníocht agus cáilíocht na dtorthaí a tháirgtear a mhéadú. Sa lá atá inniu ann is táirge ar leith é ag a bhfuil saintréithe sonracha atá nasctha go dlúth leis an limistéar geografach táirgeachta, is é sin oileán Santa Maria in Oileánra na nAsór.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

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