C/2025/4076

22.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4076)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Meloa de Santa Maria – Açores”

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Portugal

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Glavna uprava za poljoprivredu i ruralni razvoj

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Predložena izmjena smatra se standardnom izmjenom zato što ne uključuje promjenu registrirane oznake, ne mijenja povezanosti dinje sa zemljopisnim područjem i ne ograničava njezino stavljanje na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Uvod*

Postojeća verzija:

U skladu s Uredbom Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i Uredbom Vijeća (EZ) br. 1898/2006 od 14. prosinca 2006. o utvrđivanju detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 510/2006 svrha je ovog dokumenta olakšati postupak certifikacije voća „Meloa de Santa Maria – Açores” kao proizvoda zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP) u znak potvrde njegove kvalitete kako bi mu se povećala vrijednost na raznim prodajnim tržištima.

(…)

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dakle, riječ je o proizvodu koji ispunjava sve uvjete nužne za zaštitu njegova geografskog imena ZOZP „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Predložena izmjena:

U ovom se dokumentu navode obilježja i metoda certifikacije voća „Meloa de Santa Maria – Açores” kao proizvoda sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla (ZOZP) u znak potvrde njegove kvalitete kako bi mu se povećala vrijednost na raznim prodajnim tržištima.

Obrazloženje:

Zakonodavstvo iz stavka 1. Uvoda više nije aktualno. Izostavljen je posljednji stavak. Preostali stavci nisu se mijenjali.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Opis proizvoda*

Postojeća verzija:

Oznaka „Meloa de Santa Maria – Açores” dodjeljuje se voću *Cucumis melo L.* koje pripada skupini *Cantalupenses* i mrežastim sortama uzgojenima na otoku Santa Mariji, koji je dio Azorskog otočja, u skladu s pravilima utvrđenima u ovoj specifikaciji. Voće je okruglo ili ovalno s izraženo mrežastom korom koja je zelenkasta kad je nezrelo, ali postaje zelenkastožuta kako dozrijeva, odlikuje se prosječnom masom od 0,8 kg, prosječnim promjerom od 13 cm i općenito mekanom, veoma aromatičnom narančastom pulpom koja je slatka i sočna kad je zrela.

Prema klasifikaciji prehrambenih proizvoda u smislu Uredbe Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. u skladu s Prilogom II. Uredbi Komisije (EZ) br. 1898/2006 od 14. prosinca 2006. proizvod se razvrstava u razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni.

Predložena izmjena

Oznaka „Meloa de Santa Maria – Açores” dodjeljuje se voću *Cucumis melo L.* koje pripada skupini *Cantalupenses* i raznim mrežastim sortama uzgojenima na definiranom zemljopisnom području u skladu s pravilima utvrđenima u ovoj specifikaciji. Voće je okruglo ili ovalno s izraženo mrežastom korom koja je zelenkasta kad je nezrelo, ali postaje zelenkastožuta kako dozrijeva, i prosječnom masom od 0,8 kg.

Obrazloženje:

U skladu sa zakonodavstvom na snazi vrsta proizvoda klasificira se na temelju kombinirane nomenklature, stoga se izostavlja prijašnja klasifikacija. Preostale su informacije uvrštene u sljedeće točke: 2.1. „Organoleptička svojstva”, 2.2. „Kemijska svojstva” i 2.3. „Komercijalno prezentiranje”. Promjer je izostavljen u skladu s objašnjenjem u točki „Komercijalno prezentiranje”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Organoleptička svojstva*

Postojeća verzija:

2.6. ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” ima jedinstvena organoleptička svojstva kad je riječ o aromi i okusu koja su vrlo ugodna i lako prepoznatljiva lokalnom stanovništvu i ljubiteljima proizvoda.

Da bi se proučila organoleptička svojstva proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores”, analiziran je niz organoleptičkih parametara voća (tablica 5): boja, tekstura pulpe, vrsta kore, boja, okus i miris pulpe. Analize su provedene u Laboratoriju za instrumentalnu analizu Odjela za poljoprivredne znanosti Sveučilišta na Azorima.

Tablica 5: Analizirani organoleptički parametri proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Pulpa je narančasta i odlikuje se mekanom teksturom, slatkim i sočnim okusom te izrazitom aromatičnošću, što je karakteristična značajka sorata uzgojenih na Santa Mariji. Njegova tipična aroma nastala oslobađanjem hlapljivih kiselina odmah odaje prisutnost voća.

Te karakteristike dinje (izgled, okus, tekstura i aroma) plod su prirodnih uvjeta koji vladaju na Santa Mariji, posebno tla i klime, te metoda uzgoja koje primjenjuju proizvođači na tom otoku.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores" duboko je ukorijenjen u tradiciju kraja te uživa velik ugled na tržištu i popularnost među potrošačima, koji ga po izgledu i okusu smatraju boljim od dinja iz drugih krajeva.

Predložena izmjena

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores" ima jedinstvena organoleptička svojstva kad je riječ o aromi i okusu koji su vrlo ugodni i lako prepoznatljivi lokalnom stanovništvu i ljubiteljima proizvoda.

Pulpa je narančaste boje i mekane teksture. Slatka je, sočno i vrlo aromatična. Tipična aroma nastala oslobađanjem hlapljivih kiselina odmah odaje prisutnost voća u blizini.

Obrazloženje:

Prvi i treći podstavak ove točke premješteni su u točku 2.1. „Organoleptička svojstva", dok su preostali stavci izbrisani jer se ponavljaju.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Kemijska svojstva*

Postojeća verzija:

2.5. FIZIKALNA, KEMIJSKA I NUTRITIVNA SVOJSTVA

Služba za poljoprivredni razvoj Santa Marije (SDASMA) izvela je 2004. pokus na proizvodu „Meloa de Santa Maria – Açores" u okviru kojeg se proučavalo kako nadmorska visina na kojoj se uzgaja utječe na njegovu kvalitetu (tablica 1).

Analizirali su se fizikalni i kemijski parametri kao što su pH-vrijednost, sadržaj vlage na 70 °C (vakuum), bjelančevine, ukupni šećeri, reducirajući šećeri i vitamin C. Analize su provedene u Laboratoriju za instrumentalnu analizu Odjela za poljoprivredne znanosti Sveučilišta na Azorima.

Tablica 1: Svojstva proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores" ovisno o nadmorskoj visini.

Utvrđeno je da se fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva voća neznatno mijenjaju ovisno o nadmorskoj visini na kojoj se uzgaja na otoku Santa Mariji. Istraživači su zaključili da nadmorska visina nema izravan utjecaj na ispitivana svojstva.

SDASMA je obavila i procjenu kvalitete voća u tri različita trenutka tijekom sezone berbe (tablica 2). Analize su provedene u Azorskom institutu za tehnološke inovacije (INOVA).

Tablica 2: Svojstva voća ovisno o sezoni berbe.

Utvrđeno je da analizirana svojstva ne pokazuju znatne promjene u sezoni berbe.

Analizirani su brojni parametri radi fizikalne i kemijske karakterizacije proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores".

Služba za poljoprivredni razvoj Santa Marije u partnerstvu s organizacijom AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Zadruga poljoprivrednih i stočarskih proizvođača Santa Marije), C.R.L. i uz tehničku podršku društva Codimaco – *Certificação e Qualidade* (Certifikacija i kvaliteta) Lda. obavila je 2006. niz fizikalnih i kemijskih analiza uzoraka proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores" koje su pokazale brojne razlike u odnosu na obične dinje (tablica 3).

Tablica 3: Nutritivni sastav proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores" u usporedbi s običnim dinjama.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores" može se pohvaliti većom prosječnom energetskom vrijednošću od obične dinje. Osim toga, sadržava više bjelančevina, masti i ugljikohidrata, ali manje vlakana od prosječne obične dinje.

SDASMA je 2007. provela dodatni niz analiza organoleptičkih (tablica 5), fizikalnih i kemijskih parametara uzoraka proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” u Laboratoriju za instrumentalnu analizu Odjela za poljoprivredne znanosti Sveučilišta na Azorima, čime je ponovno dokazala razliku između tog voća i običnih dinja (tablica 4).

Tablica 4: Fizikalni i kemijski sastav proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” u usporedbi s običnim dinjama.

Među nutritivnim svojstvima proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” ističu se visok sadržaj vitamina C u usporedbi s prosječnom razinom u običnim dinjama i sadržaj minerala, uključujući kalij, magnezij i kalcij.

Zbog visokog sadržaja kalija i vode proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” preporučuje se ljudima koji se liječe diureticima.

Iz prikazanih rezultata vidi se razlika između proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” i običnih dinja.

Predložena izmjena

„Meloa de Santa Maria – Açores” ističe se svojim visokim energetskim vrijednostima i znatnim količinama bjelančevina, masti i ugljikohidrata te obiljem vitamina C i esencijalnih minerala kao što su kalij, magnezij i kalcij.

Obrazloženje:

Fizikalna, kemijska i nutritivna svojstva sažeta su i uvrštena u točku 2.2. „Kemijska svojstva”, a zadržani su samo razlikovni parametri.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Komercijalno prezentiranje*

Postojeća verzija:

5. KOMERCIJALNO PREZENTIRANJE

Kad se prodaje svjež, proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora biti cjelovit, zdrav (nisu dopušteni proizvodi koji nisu prikladni za prehranu jer pokazuju znakove kvarenja ili truljenja), čist, bez vidljivih stranih tvari, parazita i promjena koje uzrokuju, abnormalne vanjske vlažnosti, stranih mirisa i okusa te dovoljno zreo da bi mogao:

— nastaviti dozrijevati da bi dosegnuo stupanj zrelosti tipičan za tu sortu,

— izdržati prijevoz i dozrijevanje,

— dospjeti na odredište u zadovoljavajućem stanju.

Treba odabrati voće koje se namjerava skladištiti / staviti na tržište svježe. Voće se mjeri po promjeru (veći od 10 cm) i razvrstava po veličini u sljedeće skupine:

— I. kategorija veličine: masa od 800 g do 1 400 g,

— II. kategorija veličine: masa od 600 g do 799 g.

Ako je voće veće ili manje od veličina propisanih za I. i II. kategoriju i/ili deformirano, može, među ostalim, poslužiti za industrijsku potrošnju, pogotovo za konzervirane proizvode i frapee.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se uvijek pakirati u pojedinačna i/ili višestruka pakiranja koja su prikladna (ovisno o namjeni) za čuvanje proizvoda u savršenu stanju.

Voće se mora nuditi pod sljedećim uvjetima:

— ujednačenost: sadržaj svih pakiranja mora biti ujednačen i sastojati se isključivo od voća istog podrijetla (tj. s istog poljoprivrednog gospodarstva), sorte, veličine, kvalitete i stupnja zrelosti. Vidljivi dio sadržaja svakog pakiranja mora biti reprezentativan za cjelokupan sadržaj,

— prezentiranje: proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se jednoslojno pakirati,

— pakiranje: proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se pakirati tako da se pravilno zaštiti. Materijali unutarnjeg pakiranja moraju biti novi, čisti i takve kvalitete da ne uzrokuju vanjska ili unutarnja oštećenja proizvoda. U pakiranju ne smije biti nikakvih stranih tijela,

— označivanje: pakiranje se mora označiti u skladu sa zakonom. Treba koristiti materijal kao što su papirnate ili tiskane oznake s trgovačkim specifikacijama pod uvjetom da se naljepnica tiska ili pričvršćuje neotrovnom tintom ili ljepilom (za prehrambenu namjenu).

Predložena izmjena

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se staviti na tržište svjež, cjelovit ili pripremljen (oguljen, narezan ili usitnjen u kašu, svjež ili zamrznut). Svježe cijelo voće može se ovisno o masi staviti na tržište u sljedećim kategorijama veličine:

III. kategorija veličine (masa od 500 g do 799 g);

II. kategorija veličine (masa od 800 g do 1 399 g);

I. kategorija veličine (masa od 1 400 g do 1 600 g).

Voće lakše od 500 g ili teže od 1 600 g može se prodati za daljnju preradu.

Obrazloženje:

— Zbog udaljenosti između otoka Santa Marije i glavnih tržišta, nije lako prevesti svježe voće sa ZOZP-om „Meloa de Santa Maria – Açores”, prije svega zato što se lako kvari. Ta se ograničenja mogu prevladati daljnjom preradom proizvoda (guljenjem, rezanjem ili usitnjavanjem u kašu svježeg ili zamrznutog proizvoda). Tom se promjenom proširuju mogućnosti korištenja unatoč tomu što je daljnja prerada već mogućnost u postojećoj specifikaciji, čime se povećava vrijednost lokalnog proizvoda i olakšava njegov prodor na veća i udaljenija tržišta. Osim toga, budući da je rok za proizvodnju vrlo kratak, na vrhuncu razdoblja proizvodnje zamrzavanje se nameće kao alternativa otežanoj trenutačnoj otpremi proizvoda s otoka zbog ograničenih pomorskih i zračnih prometnih veza.

— Izmjena dopuštene veličine ZOZP-a „Meloa de Santa Maria – Açores” odgovor je na sve izraženije trendove na tržištu radi usklađivanja s potražnjom potrošača i povećanja konkurentnosti proizvoda.

— Valja napomenuti da je u okviru proizvodnje i prodaje promjer ZOZP-a „Meloa de Santa Maria – Açores” godinama bio u granicama utvrđenima za stavljanje na tržište. Stabilnost promjera upućuje na to da on više ne varira toliko da bi se opravdano smatrao jednim od kriterija za kalibraciju. Da bi se zajamčila ujednačenost serija i pojednostavnili postupci kalibracije, dovoljno je da se odabir temelji isključivo na masi, čime se optimiziraju resursi i povećava učinkovitost.

Voće lakše od 500 g ili teže od 1 600 g s jednakim fizikalnim, kemijskim i organoleptičkim svojstvima može na daljnju pripremu i preradu.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Botanička i morfološka svojstva*

U specifikaciji su izbrisane točka 2.3. „Botanička svojstva” i točka 2.4. „Morfološka svojstva” jer se ta svojstva odnose na sve dinje, a ne samo na ZOZP „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Definicija definiranog zemljopisnog područja*

Postojeća verzija:

3. KARAKTERIZACIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA PROIZVODNJE I PAKIRANJA

3.1. MJESTO

(…)

3.2. KLIMA

(…)

3.3. GEOLOGIJA, MORFOLOGIJA I RELJEF

(…)

3.4. TLA

(…)

Predložena izmjena

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Otok Santa Maria, Azori, Portugal.

Slika 1: Zemljopisno područje ZOZP-a „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Obrazloženje:

Svrha je jasno definiranje područja proizvodnje proizvoda, tj. otoka Santa Marije, koji je dio Azora.

Informacije u točkama 3.1. „Mjesto”, 3.2. „Klima”, 3.3. „Geologija, morfologija i reljef” te 3.4. „Tla” sažete su i presložene u odjeljku 6.3. „Prirodni čimbenici” kako bi se bolje uklopile.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Dokaz da proizvod potječe iz definiranog zemljopisnog područja*

Postojeća verzija:

7. Jamstvo zemljopisnog podrijetla proizvoda

7.1. KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Karakteristike proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores”, posebice njegova aroma i okus, usko su povezane sa zemljopisnim područjem i metodom proizvodnje. Lokalno stanovništvo i stalni kupci lako uočavaju i prepoznaju te karakteristike definirane u ovoj specifikaciji koje su posljedica međudjelovanja čimbenika klime, tla i uzgoja na biljku te znanja i iskustva u proizvodnji tog usjeva od poljoprivrednog gospodarstva do krajnjeg potrošača, stoga se moraju istaknuti oznakama i znakom kvalitete tako da ih i drugi potrošači mogu prepoznati.

7.2. Sustav kontrole

Neophodno je da postoji sustav kontrole kako bi se zajamčilo:

a) da samo voće s prethodno navedenog zemljopisnog područja proizvedeno na poljoprivrednim gospodarstvima s odobrenjem skupine za upravljanje ZOZP-om ima pravo na korištenje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Meloa de Santa Maria – Açores”;

b) da se odobrenje dodjeljuje isključivo proizvođačima koji ispunjavaju sve uvjete u nastavku:

— vode poljoprivredna gospodarstva na zemljopisnom području proizvodnje iz točke 3.1.,

— proizvode dinje kako je opisano u točki 4.,

— podliježu inspekcijskom i certifikacijom sustavu predviđenom u ovom dokumentu (inspekcijsko i certifikacijsko tijelo, Tehnička komisija za certifikaciju i kontrolu),

— napismeno se obvezuju da će ispunjavati odredbe utvrđene u ovom dokumentu.

Odobrenje predviđeno u prethodnom podstavku podliježe prethodnoj provjeri uvjeta proizvodnje i karakteristika krajnjeg proizvoda koju obavlja tijelo priznato kao inspekcijsko i certifikacijsko tijelo na zahtjev skupine koja upravlja ZOZP-om.

7.3. Sljedivost

Uspostavit će se postupci koji omogućuju da se u bilo kojem trenutku proizvodnje, čuvanja ili na prodajnom mjestu zna točno podrijetlo proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores" i uvjeti u kojima je proizveden.

Sustav sljedivosti funkcionira na sljedeći način:

a) upravljačka skupina registrira poljoprivredna gospodarstva uz naznaku područja i trenutačnih sorata dinje;

b) dinje ubrane na poljoprivrednim gospodarstvima šalju se u jedinice za skladištenje/preradu koje je isto registrirala i propisno odobrila upravljačka skupina;

c) jedinice za skladištenje/preradu vode evidenciju o odredištu primljenih proizvoda;

d) pakiranje krajnjeg proizvoda bilježi se i označava u skladu s točkom 5.1.;

e) proizvod se može slijediti na temelju serijskog broja jamstvenog žiga i crtičnog koda na svakom pakiranju.

Svi ti postupci moraju biti u skladu sa zakonodavstvom na snazi.

Predložena izmjena

4. JAMSTVO ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA PROIZVODA

7.1.– IZOSTAVLJENO

4.1. SUSTAV KONTROLE

Sustavom kontrole jamči se:

a) da samo voće s prethodno navedenog zemljopisnog područja proizvedeno na odobrenim i kontroliranim poljoprivrednim gospodarstvima ima pravo na korištenje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Meloa de Santa Maria – Açores";

b) da se odobrenje dodjeljuje isključivo proizvođačima koji ispunjavaju sve uvjete u nastavku:

— vode poljoprivredna gospodarstva na zemljopisnom području proizvodnje iz točke 3.,

— proizvode dinje kako je opisano u točki 5.,

— podliježu inspekcijskom sustavu,

— napismeno se obvezuju da će ispunjavati odredbe utvrđene u ovom dokumentu.

Usklađenost sa specifikacijom proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores" provjerava nadležno tijelo odgovorno za službene inspekcije oznaka zemljopisnog podrijetla u Autonomnoj regiji Azorima ili inspekcijsko tijelo kojem je nadležno tijelo delegiralo takve zadaće.

4.2. SLJEDIVOST

Sustav sljedivosti omogućuje da se u svakom trenutku od proizvodnje do stavljanja na tržište zna točno podrijetlo i način proizvodnje proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores". Prema tome:

a) poljoprivredna gospodarstva moraju voditi evidenciju o uzgajanim sortama dinja, obrađivanim površinama, metodama proizvodnje itd.;

b) dinje ubrane na poljoprivrednim gospodarstvima šalju se u odobrene pogone za sortiranje i pakiranje koji podliježu inspekcijskom sustavu;

c) ti pogoni vode evidenciju o podrijetlu i odredištu primljenih proizvoda;

d) pakiranje krajnjeg proizvoda bilježi se i označava u skladu s točkom 7.;

e) logotip proizvoda stavlja se na svaki plod i pretpakirane proizvode.

Obrazloženje:

Pojašnjenje, pojednostavnjenje i sažetak informacija uz brisanje određenog teksta i informacija koje se ponavljaju.

Tekst pod točkom 7.4. „Inspekcijsko i certifikacijsko tijelo" uvršten je i ažuriran.

Obveza isticanja logotipa proizvoda vrijedi i za pretpakirane proizvode kako bi potrošači dobili odgovarajuće jamstvo.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Opis načina dobivanja proizvoda*

Postojeća verzija:

4. OPIS NAČINA DOBIVANJA PROIZVODA „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES"

Cucurbitaceae su tipične biljke u toplim i suhim klimama. Dinje su kao i sve druge biljke iz porodice *Cucurbitaceae* osjetljive na mraz i otporne na vrućinu ako listovi dobro štite plod od izravnog sunca.

Mjesečne prosječne minimalne temperature ne smiju biti niže od 15 °C jer bi to usporilo rast biljke i odgodilo dozrijevanje ploda. U sezoni uzgoja temperature mogu biti od 12 °C do 34 °C, pri čemu je optimalna temperatura za cvjetanje i početni rast ploda od 18 °C do 23 °C, dok je za dozrijevanje viša, tj. od 20 °C do 30 °C. Dakle, kao što je objašnjeno u prethodnom poglavlju, otok Santa Maria odlikuje se odličnim uvjetima za uzgoj dinja.

Predložena izmjena

5. OPIS NAČINA DOBIVANJA PROIZVODA „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES"

Izostavljeno

Obrazloženje:

Izbrisane su općenite informacije koje se ne odnose isključivo na predmetni proizvod.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Opis načina dobivanja proizvoda*

Postojeća verzija:

4.1. PRIPREMA TLA

4.2. GNOJIDBA

4.3. STRUKTURA TLA

4.4. SJETVA I PRESAĐIVANJE

(…) Alternativa je i druga metoda izravne sjetve s primjenom izolacije i „tunela" za ubrzavanje rasta usjeva i njihovu zaštitu od vjetra i posolice. „Tuneli" su dobra alternativa za poticanje rasta.

(…)

4.5. POLJOPRIVREDNA PRAKSA

4.6. NAVODNJAVANJE

4.7. ŠTETNI ORGANIZMI I BOLESTI

4.8. PLODOREDI

4.9. BERBA

4.12. OSTACI PESTICIDA

Predložena izmjena

5.1. PRIPREMA TLA

5.2. GNOJIDBA

5.3. STRUKTURA TLA

5.4. SJETVA I PRESAĐIVANJE

(…) Druga metoda izravne sjetve ujedno je ekonomičnija alternativa. U oba se slučaja primjenom izolacije i „tunela” omogućuje ubrzavanje rasta i zaštita usjeva od vjetra i posolice.

(…)

5.5. POLJOPRIVREDNA PRAKSA

5.6. NAVODNJAVANJE

5.7. ŠTETNI ORGANIZMI I BOLESTI

5.8. PLODOREDI

5.9. BERBA

4.12. Izostavljeno

Obrazloženje:

Pojašnjenje mogućnosti korištenja izolacijskog pokrivača i „tunela” za sjetvu i presađivanje radi zaštite biljaka od potencijalno štetnih temperaturnih uvjeta, vjetra i posolice.

Ostalim su točkama promijenjeni brojevi u skladu s novom strukturom specifikacije, dok je točka 4.12. izostavljena jer je općenita. Točke 4.10. „Očuvanje” i 4.11. „Pakiranje” već su obrazložene.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Opis načina dobivanja proizvoda*

Postojeća verzija:

4.10. ZAŠTITA

(…)

Predložena izmjena

5.10. ZAŠTITA

(…)

Proizvodi za zaštitu voća (npr. dezinfekciju stabljike i zaštitu kore) smiju se rabiti za produljivanje roka valjanosti ZOZP-a „Meloa de Santa Maria – Açores” (nakon berbe).

Obrazloženje:

Dodan je stavak u točku „Očuvanje” u poglavlju „Opis načina dobivanja proizvoda” da bi se omogućilo korištenje proizvoda za zaštitu voća nakon berbe jer je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” iznimno osjetljivo i pokvarljivo voće. Tim se proizvodima produljuje vijek trajanja proizvoda bez promjene organoleptičkih, fizikalnih i kemijskih svojstava, što donosi korist proizvođačima i potrošačima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Postojeća verzija:

4.11. Pakiranje

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se pakirati na definiranom zemljopisnom području u pakiranje koje čuva proizvod u savršenu stanju i jamči njegovu izvornost tako što sprečava njegovo miješanje s drugim sličnim proizvodima.

Proizvod se odabire i pakira u regiji podrijetla i pogonima koje je odobrila skupina proizvođača podložno inspekciji i certifikaciji koje provodi Tehnička komisija za certifikaciju i kontrolu, što omogućuje potpunu sljedivost proizvoda i zaštitu potrošača kojima se nudi proizvod autentično proizveden i pripremljen na mjestu podrijetla.

Te mjere nisu opravdane samo zbog troškovne učinkovitosti nego i zbog učinkovitosti i djelotvornosti kontrole kvalitete (proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” iznimno je osjetljiv i podložan oštećenjima pri rukovanju/prijevozu, što ugrožava njegovo očuvanje, kvalitetu i imidž) i sljedivosti. Cilj je zaštititi kvalitetu i izvornost proizvoda u korist proizvođača i potrošača.

Kad se odluče na kupnju proizvoda sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla, potrošači s pravom očekuju da je riječ o izvornom proizvodu sa svim prepoznatljivim fizikalnim, kemijskim i osjetilnim svojstvima.

5. Komercijalno prezentiranje

(…)

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se uvijek pakirati u pojedinačna i/ili višestruka pakiranja koja su prikladna (ovisno o namjeni) za čuvanje proizvoda u savršenu stanju.

Voće se mora nuditi pod sljedećim uvjetima:

Ujednačenost: sadržaj svih pakiranja mora biti ujednačen i sastojati se isključivo od voća istog podrijetla (tj. s istog poljoprivrednog gospodarstva), sorte, veličine, kvalitete i stupnja zrelosti. Vidljivo voće ne smije se razlikovati od drugog voća u pakiranju. (…)

Predložena izmjena

5.11. PAKIRANJE

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se pakirati na definiranom zemljopisnom području u pakiranje koje čuva proizvod u savršenu stanju i jamči njegovu izvornost tako što sprečava njegovo miješanje s drugim sličnim proizvodima.

Proizvod se odabire i pakira u pogonima na zemljopisnom području proizvodnje koji podliježu inspekcijskom sustavu.

Cijeli plod može se pakirati u jednoslojno složena pojedinačna ili višestruka pakiranja. Sadržaj svih pakiranja mora biti ujednačen i sastojati se isključivo od voća iste sorte, veličine, kvalitete i stupnja zrelosti. Vidljivo voće ne smije se razlikovati od drugog voća u pakiranju.

Obrazloženje:

Pojašnjenje, pojednostavnjenje i sažetak informacija jer su neke informacije o pakiranju već navedene u točki 5. „Komercijalno prezentiranje”.

Proizvod je obuhvaćen strogim sustavom sljedivosti koji jamči izvornost, kvalitetu i sigurnost hrane od poljoprivrednog gospodarstva do krajnjeg potrošača u skladu s propisanim pravilima. S obzirom na to da svi proizvođači proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” poštuju iste standarde proizvodnje kao i iz specifikacije, sadržaj svih višestrukih pakiranja ne treba više biti istog podrijetla (poljoprivredno gospodarstvo).

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

12. *Elementi kojima se utvrđuje povezanost proizvoda sa zemljopisnim okruženjem*

Postojeća verzija:

3.– Opis zemljopisnog područja proizvodnje i pakiranja

3.1.– Mjesto

3.2.– Klima

3.3.– Geologija, morfologija i reljef

3.4.– Tla

Predložena izmjena

6.1. PRIRODNI ČIMBENICI

Azorsko otočje nalazi se u Atlantskom oceanu, a sastoji se od devet otoka, među ostalim od otoka Santa Marije na krajnjem jugu, na kojem se uzgaja proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores”.

U usporedbi s ostalim otocima Azorskog otočja Santa Maria jedini je otok na kojemu se osim vulkanskih formacija kao na drugim otocima nalaze i područja sedimentnog podrijetla (vapnenac).

Jedinstvena priroda otoka stoga potpuno proizlazi iz vrste tla, tj. glinaste ilovače vrlo bogate kalijem, kalcijem i magnezijem, kao i svim drugim mikroelementima,

s visokim sadržajem organske tvari i neutralnom pH-vrijednošću.

Većinu tla na otoku čine andosoli nastali od vulkanskih materijala koji dobro zadržavaju vodu. Među te vrste tla spadaju litosoli, glinasta tla poznata pod nazivom *barros*, molisoli i sivkastosmeđa tla poznata pod nazivom *pardacento*. Dublja i dobro prozračena glinasta i sivkastosmeđa tla, koja prevladavaju na južnim i jugozapadnim dijelovima otoka, osobito su pogodna za uzgoj tog voća.

Zapadni dio otoka gotovo je ravan, a istočni je prilično brdovit. 85 % otoka (82,5 km^2) nalazi se ispod 300 m nadmorske visine.

Budući da se nalazi u jugoistočnom dijelu otočja i na maloj nadmorskoj visini, razina vlažnosti na otoku Santa Mariji niža je nego na drugim otocima Autonomne regije Azora.

Klima se smatra suhom i umjerenom, s malom razlikom između prosječne temperature zimi (14 °C) i prosječne temperature ljeti (22 °C), dok se godišnji prosjek kreće od 10 °C do 20 °C. Po relativnoj vlažnosti zraka klima se može smatrati vlažnom (godišnja prosječna relativna vlažnost u 9:00 od 75 % do 90 %) premda je prosječna relativna vlažnost manja nego na drugim otocima Azora. Kad je riječ o oborinama, klima se smatra umjereno kišovitom i kišovitom, s više kiše zimi (prosječna godišnja količina oborina od 500 mm do 2 000 mm) ovisno o području.

Prevladavajući vjetrovi mijenjaju smjer cijele godine i jači su zimi.

Ukratko, na otoku Santa Mariji vladaju jedinstveni klimatski uvjeti zbog njegova položaja, veličine, morfologije i orografije po kojima se razlikuje od ostalih otoka koji čine Azore. Zato pogoduje uzgoju voća.

Organoleptička svojstva proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” usko su povezana sa zemljopisnim područjem i metodom proizvodnje. Zahvaljujući kombinaciji klime i raznih vrsta tla i reljefa poljoprivredni proizvodi na otoku imaju posebna obilježja, prije svega Meloa de Santa Maria.

Obrazloženje:

U točki 6. „Elementi kojima se utvrđuje povezanost proizvoda sa zemljopisnim okruženjem”, tekst u točki 3. „Opis zemljopisnog područja proizvodnje i pakiranja” (mjesto, klima, geologija, morfologija, reljef i tla) sažet je u odjeljku „Prirodni čimbenici” da bi se naglasila posebnost zemljopisnog područja i njegova povezanost s proizvodom.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

13. *Elementi kojima se utvrđuje povezanost proizvoda sa zemljopisnim okruženjem*

Postojeća verzija:

7.1. Karakteristike proizvoda

Karakteristike proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores”, posebice njegova aroma i okus, usko su povezane sa zemljopisnim područjem i metodom proizvodnje. Lokalno stanovništvo i stalni kupci lako uočavaju i prepoznaju te karakteristike definirane u ovoj specifikaciji koje su posljedica međudjelovanja čimbenika klime, tla i uzgoja na biljku te znanja i iskustva u proizvodnji tog usjeva od poljoprivrednog gospodarstva do krajnjeg potrošača, stoga se moraju istaknuti oznakama i znakom kvalitete tako da ih i drugi potrošači mogu prepoznati.

Predložena izmjena

6.2. LJUDSKI ČIMBENICI

Znanje i iskustvo otočnih proizvođača u području tehnika proizvodnje i uzgoja nadovezuje se na čimbenike povezane s prirodnim okolišem: unošenje ostataka krmnih mahunarki u tlo, oblikovanje obrezivanjem (tradicionalno se ne koristi na običnim dinjama), dobro navodnjavanje, sposobnost prepoznavanja savršene zrelosti voća i rigorozan odabir voća. Tako se dobiva proizvod koji svojim okusom, teksturom i aromom odskače od ostalih dinja i naširoko ga cijene potrošači na drugim otocima Azora i kontinentalnom dijelu Portugala.

Obrazloženje:

Presložen je tekst o „znanju i iskustvu” u odjeljku „Ljudski čimbenici” s obrazloženjem povezanosti između proizvoda i zemljopisnog okruženja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

14. *Elementi kojima se utvrđuje povezanost proizvoda sa zemljopisnim okruženjem*

Postojeća verzija:

6.2.– Gospodarski i socijalni aspekti

Do 2000. proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” prodavao se isključivo na lokalnom tržištu i nije baš utjecao na gospodarstvo otoka. Kako mu je rastao ugled, povećavala se potražnja za proizvodom među velikim trgovcima na susjednom otoku São Miguelu.

Da bi potaknula poljoprivredne proizvođače na Santa Mariji da proizvode kvalitetniji proizvod „Meloa de Santa Maria – Açore” u većim količinama, Služba za poljoprivredni razvoj Santa Marije pokrenula je 2005. inicijativu za organizaciju posebnog osposobljavanja proizvođača „Integrirana proizvodnja i zaštita dinja” (Prilog III.; članak 3.).

Budući da se s godinama bilježio porast proizvodnje, iskristalizirala se potreba za udruživanjem proizvođača u zadrugu radi učinkovitijeg stavljanja proizvoda na tržište. Zato se 13 proizvođača 2006. udružilo i osnovalo AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. radi poboljšanja i prodaje poljoprivrednih proizvoda Santa Marije, među kojima „Meloa de Santa Maria – Açores” slovi kao perjanica.

Marka AZUL, nadahnuta zelenim krajolikom i plavim okolnim morem, pokrenuta je radi promocije poljoprivrednih proizvoda Santa Marije, među kojima je „Meloa de Santa Maria – Açores” najpoznatiji proizvod na tržištu Azora. Komercijalni razvoj proizvoda ili skupa proizvoda upravljanjem robnom markom temelji se na prepoznatljivosti među potrošačima i njihovu povjerenju u njegovu kvalitetu. Kao perjanica robne marke koja predstavlja zajednicu, proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” stječe veći ugled na lokalnoj, regionalnoj i nacionalnoj razini. Robna marka predstavljena je 2006. na događanju „Dan otvorenih vrata / Dan poljoprivrednika” u organizaciji Regionalnog tajništva za poljoprivredu i šumarstvo u okviru kojeg su se poticali i posjeti pokusnom nasadu s proizvodom „Meloa de Santa Maria – Açores” koji vodi SDASMA. U godinama koje su uslijedile (2007. i 2008.) proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” ostao je glavna zvijezda događanja „Dan otvorenih vrata / Dan poljoprivrednika” popraćenog posjetima pokusnim nasadima s proizvodom „Meloa de Santa Maria – Açores”, organiziranim kušanjem tog proizvoda s pokusnih nasada i desertima na bazi proizvoda posluženima na posebnim ručkovima (prilozi od II. do IV.).

Da bi podigla ugled proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” uz pomoć robne marke AZUL, organizacija AGROMARIENSECOOP sudjelovala je u brojnim kampanjama za promidžbu intrinzične kvalitete tog lokalnog proizvoda sa Santa Marije ostatku Portugala i svijeta.

Jedna od tih kampanja održala se na 28. Međunarodnom kongresu hortikulture (2010.) u Lisabonu, manifestaciji namijenjenoj umrežavanju stručnjaka iz tog područja na kojoj je organizacija AGROMARIENSECOOP imala štand posvećen robnoj marki AZUL, pri čemu je u prvom planu bio proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores”, koji se mogao kušati (prilozi od II. do IV.).

Da bi se robna marka dodatno istaknula, na nekoliko prodajnih mjesta trgovačkog lanca Pingo Doce u Lisabonu organiziran je 2010. niz promidžbenih i informativnih kampanja za kontinentalno predstavljanje jednog od proizvoda na koji pozitivno utječe pogodna klima na otocima, posebno tlo i klima otoka Santa Marije. U okviru tih promidžbenih kampanja dijelili su se reklamni/informativni leci za robnu marku AZUL s proizvodom „Meloa de Santa Maria – Açores” u fokusu (prilozi od II. do IV. i Prilog VI.).

Još jedno promidžbeno/informativno događanje odvilo se 2010. u okviru relija na Santa Mariji, na kojem je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” promoviran na uvodnom sastanku prije utrke: jedan od automobila ukrašen je robnom markom AZUL, a posebno je istaknut proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” kako bi se doprlo do široke ciljne publike (prilozi od II. do IV.).

Trenutačno postoji 13 proizvođača proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores”, od toga dva nisu članovi skupine proizvođača. Skupina u prosjeku proizvodi 200 tona dinja, pri čemu se neke od njih šalju na druge otoke Azora, i to San Miguel, Pico, Faial i Terceiru, a neke u kontinentalni dio Portugala. Očekuje se da će se proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” ubuduće više proizvoditi i dosegnuti 400 tona u sljedeće četiri godine.

6.3. KULTURNI I GASTRONOMSKI ASPEKTI

Od svojeg osnutka i početka rada AGROMARIENSECOOP priređuje događanja za promidžbu i informiranje javnosti o proizvodu „Meloa de Santa Maria – Açores” na poljoprivrednim sajmovima i sajmovima dinja na kojima sudjeluje ili ih organizira u okviru velikih svečanosti koje se održavaju na otoku.

Od 2004. *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* jedno je od najvažnijih društvenih događanja na otoku koje privlači mnoštvo posjetitelja. U središtu izložbe voća i povrća na tom izdanju sajma u klaustrima gradske vijećnice Vile do Porto bio je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores”. Na događanju 2004. održano je natjecanje u pripremi deserta na bazi proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” za lokalne ugostitelje i radionica posvećena sokovima i gratiniranim jelima od tog proizvoda kako bi se apostrofirala kulinarska tradicija povezana s tim voćem (prilozi od II. do IV.).

Od prvog izdanja pa svake godine u kolovozu Festival dinja jedna je od glavnih otočnih svečanosti koja je postala poznata na lokalnoj i regionalnoj razini te nadahnula raznolike aktivnosti kao što su informativni razgovori (npr. o stavljanju poljoprivrednih proizvoda na tržište i njihovoj prodaji), praktične radionice (npr. o pripremi brze hrane sa slavnim kuharom Vitorom Sobralom 2005.) i natjecanja u pripremi deserta s proizvodom „Meloa de Santa Maria – Açores” kao glavnim sastojkom (prilozi od II. do IV.).

Chakall, još jedan čuveni kuhar, vodio je radionicu na Festivalu dinja 2009. o pripremi jela na bazi proizvoda „Meloa de Santa Maria – Azores”, kao i predstavljanje i kušanje napitaka i aperitiva te natjecanje u pripremi deserta od voća „Meloa de Santa Maria – Açores”. Ove je godine osim uobičajenih aktivnosti izdana i kuharica s receptima za proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” (Prilog V.).

Te informativne i promidžbene aktivnosti potaknule su objavu brojnih članaka u lokalnim, regionalnim i nacionalnim medijima (prilozi od II. do IV.).

„Meloa de Santa Maria – Açores” smatra se jedinstvenim proizvodom koji se zbilja proizvodi na Santa Mariji, što mu podaje prepoznatljive karakteristike i odlike.

Predložena izmjena

6.2.2. Socioekonomski i kulturni aspekti

Prodaja proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” nekoć je bila ograničena na lokalno tržište. Međutim, širenjem glasa o njegovoj izvanrednoj kvaliteti porasla je potražnja za proizvodom među velikim trgovcima na susjednom otoku São Miguelu, što je potaknulo povećanje kvantitete i kvalitete proizvedenog voća.

Budući da se s godinama bilježio porast proizvodnje, iskristalizirala se potreba za udruživanjem proizvođača u zadrugu radi učinkovitijeg stavljanja proizvoda na tržište. Zato se 13 zadruga 2006. udružilo i osnovalo AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. radi poboljšanja i prodaje poljoprivrednih proizvoda Santa Marije, među kojima „Meloa de Santa Maria – Açores” slovi kao perjanica.

Jedan dio proizvodnje usmjeren je na regionalnu razinu i šalje se na otoke São Miguel, Pico, Faial i Terceiru, a drugi u kontinentalni dio Portugala.

„Meloa de Santa Maria – Açores” najpoznatiji je poljoprivredno-prehrambeni proizvod s otoka Santa Marije na tržištu Azora, što je dovelo do razvoja niza promidžbenih i informativnih inicijativa za povećanje vidljivosti i reputacije proizvoda, primjerice njegovim isticanjem na otočnim svečanostima, među ostalim na Festivalu dinja (*Festa da Meloa*), godišnjoj proslavi koja se održava za vrijeme sezone najvećih društvenih događanja na otoku.

Uzimajući u obzir važnost usjeva i kontekst poljoprivredne proizvodnje na otoku te da bi potaknula poljoprivredne proizvođače na Santa Mariji da proizvode kvalitetniji proizvod „Meloa de Santa Maria – Açore” u većim količinama, Služba za poljoprivredni razvoj Santa Marije pokrenula je 2005. inicijativu za organizaciju posebnog osposobljavanja proizvođača „Integrirana proizvodnja i zaštita dinja”.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” već je godinama inspiracija za promidžbene i degustacijske aktivnosti, posjete pokusnim nasadima, natjecanja, radionice i informativne razgovore. Riječ je o široko poznatom voću u lokalnoj tradicionalnoj gastronomiji, što potvrđuje i objavljena kuharica s receptima.

Obrazloženje:

Promjena naslova u skladu s novom strukturom specifikacije te preslaganje i sažetak teksta.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

15. *Inspekcijsko tijelo za provjeru usklađenosti*

Postojeća verzija:

7.4. KONTROLNO I CERTIFIKACIJSKO TIJELO

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” kontrolira i certificira kontrolno i certifikacijsko tijelo koje imenuje skupina za upravljanje ZOZP-om, koje ispunjava zahtjeve iz norme 45011:2001 (o certifikaciji proizvoda) i koje provodi aktivnosti u skladu sa specifikacijom za ZOZP „Meloa de Santa Maria – Açores”. Time se jamči da samo dinje proizvedene na ovlaštenim poljoprivrednim gospodarstvima i pogonima za pakiranje smiju nositi ZOZP.

Uspostavljeni sustav kontrole provodi se duž cijelog proizvodnog lanca, a proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” propisno se označuje certifikacijskom oznakom koju na nju stavlja kontrolno i certifikacijsko tijelo.

Certifikacijska oznaka mora sadržavati sljedeći tekst:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP,

— naziv inspekcijskog i certifikacijskog tijela,

— serijski broj (brojčanu oznaku koja omogućuju sljedivost proizvoda).

Predložena izmjena

Izostavljeno

Obrazloženje:

Ažurirane su informacije pod točkom 4. „Jamstvo zemljopisnog podrijetla proizvoda” podtočkom 4.1. „Sustav kontrole”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

16. *Označivanje*

Postojeća verzija:

5.1. Posebni elementi označivanja sa ZOZP-om

Svako pakiranje proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” mora imati na sebi standardiziranu oznaku sa sljedećim informacijama:

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

— tvrtka ili ime poduzeća i adresa proizvođača (ako su sadržani u crtičnom kodu, ne moraju biti prikazani na oznaci),

— podrijetlo proizvoda: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugal,

— komercijalna obilježja – razred i veličina,

— crtični kod (s informacijama koje omogućuju sljedivost u cijelom postupku),

— logotip skupine proizvođača:

— odobreni logotip EU-a za ZOZP-e na temelju odluke EU-a.

Ime ili tvrtka i adresa proizvođača mogu se zamijeniti imenom drugog subjekta uz odobrenje skupine proizvođača ako taj subjekt snosi odgovornost za proizvod i stavlja ga na tržište.

Povrh tih informacija, a neovisno o obliku komercijalnog prezentiranja, svaki plod uvijek mora imati jedinstveni logotip upravljačke skupine i neizbrisivu certifikacijsku oznaku koja sprečava neovlaštenu izmjenu.

Na sljedećoj ilustraciji prikazan je logotip skupine proizvođača.

Predložena izmjena

7. POSEBNI ELEMENTI OZNAČIVANJA

Oznake omogućuju potrošaču unutar i izvan zemljopisnog područja proizvodnje da odmah jasno prepozna da je riječ o proizvodu s jedinstvenim karakteristikama proizišlima iz njegova podrijetla.

Osim zakonom propisanih informacija proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora sadržavati sljedeći tekst: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” ili „Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

Bez obzira na to kako se prodaje, proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se pojedinačno označiti ovim logotipom proizvoda koji može sadržavati redni broj i podatke o tijelu odgovornom za kontrolu.

Slika 6: Logotip.

Obrazloženje:

Ispravljene su obvezne informacije o proizvodu „Meloa de Santa Maria – Açores” koje se moraju nalaziti na svakom voću/pakiranju i korišteni logotip kako bi se zajamčilo podrijetlo i veća prepoznatljivost proizvoda.

Pojašnjenje i pojednostavnjenje informacija uz brisanje teksta koji se ponavlja.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Meloa de Santa Maria – Açores”

EU br.: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – JESTIVO VOĆE I ORAŠASTI PLODOVI; KORE AGRUMA ILI DINJA I LUBENICA

0807 – Dinje (uključujući lubenice) i papaje, svježe

0807 19 – ostalo

— 08 – JESTIVO VOĆE I ORAŠASTI PLODOVI; KORE AGRUMA ILI DINJA I LUBENICA

0811 – Voće i orašasti plodovi, nekuhani ili kuhani u pari ili vodi, smrznuti, neovisno sadrže li dodani šećer ili druga sladila ili ne

0811 90 – ostalo

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Meloa de Santa Maria – Açores” je mrežasta dinja (kantalupa) vrste *Cucumis melo L.*

Voće je okruglo ili ovalno s izraženo mrežastom korom koja je zelenkasta kad je nezrelo, ali postaje zelenkastožuta kako dozrijeva, a odlikuje se mekanom, aromatičnom narančastom pulpom koja je slatka i sočna kad je zrela.

„Meloa de Santa Maria – Açores” ističe se svojim visokim energetskim vrijednostima i znatnim količinama bjelančevina, masti i ugljikohidrata te obiljem vitamina C i esencijalnih minerala kao što su kalij, magnezij i kalcij.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” mora se staviti na tržište svjež, cjelovit ili pripremljen (oguljen, narezan ili usitnjen u kašu, svježe ili zamrznut). Svježe cijelo voće može se ovisno o masi staviti na tržište u sljedećim kategorijama veličine:

— III. kategorija veličine (masa od 500 g do 799 g),

— II. kategorija veličine (masa od 800 g do 1 399 g),

— I. kategorija veličine (masa od 1 400 g do 1 600 g).

Voće lakše od 500 g ili teže od 1 600 g može se prodati za daljnju preradu.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja, berba, odabir i priprema odvijaju se na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Cijeli plod može se pakirati u jednoslojno složena pojedinačna ili višestruka pakiranja. Sadržaj svih pakiranja mora biti ujednačen i sastojati se isključivo od voća iste sorte, veličine, kvalitete i stupnja zrelosti. Vidljivi dio sadržaja svakog pakiranja mora biti reprezentativan za cjelokupan sadržaj.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim zakonom propisanih informacija proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores" mora sadržavati sljedeći tekst: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" ili „Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Bez obzira na to kako se prodaje, proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores" mora se pojedinačno označiti ovim logotipom proizvoda koji može sadržavati redni broj i podatke o tijelu odgovornom za kontrolu.

Logotip:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Razgraničeno zemljopisno područje sastoji se od svih upravnih župa na otoku Santa Mariji u Azorskom otočju.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

U usporedbi s ostalim otocima Azorskog otočja Santa Maria jedini je otok na kojemu se osim vulkanskih formacija kao na drugim otocima nalaze i područja sedimentnog podrijetla (vapnenac). Posebnost otoka stoga potpuno proizlazi iz vrste tla, tj. glinaste ilovače vrlo bogate kalijem, kalcijem i magnezijem, te svim drugim mikroelementima, s visokim sadržajem organske tvari i neutralnom pH-vrijednošću.

Budući da se nalazi u jugoistočnom dijelu otočja i na maloj nadmorskoj visini, razina vlažnosti na otoku Santa Mariji niža je nego na drugim otocima Autonomne regije Azora. Klima je suha i umjerena, s malom razlikom između prosječne temperature zimi (14 °C) i prosječne temperature ljeti (22 °C), dok se godišnji prosjek kreće od 10 °C do 20 °C. Po relativnoj vlažnosti zraka klima je vlažna (godišnja prosječna relativna vlažnost u 9:00 od 75 % do 90 %). Kad je riječ o oborinama, klima je umjereno kišovita i kišovita (prosječna godišnja količina oborina od 500 mm do 2 000 mm) ovisno o području. Ukratko, na otoku Santa Mariji vladaju jedinstveni klimatski uvjeti zbog njegova položaja, veličine, morfologije i orografije po kojima se razlikuje od ostalih otoka koji čine Azorsko otočje.

Zahvaljujući kombinaciji klime i raznih vrsta tla i reljefa poljoprivredni proizvodi na otoku imaju posebna obilježja, a upravo po tome „Meloa de Santa Maria – Açores" odskače od ostalih dinja. Drugi je važan čimbenik znanje i iskustvo proizvođača u uzgoju poljoprivrednih kultura i tehnike kojima se služe, kao što su unošenje ostataka krmnih mahunarki u tlo, oblikovanje obrezivanjem, sposobnost prepoznavanja savršene zrelosti voća, dobro navodnjavanje i rigorozan odabir voća. Tako se dobiva proizvod koji svojim okusom, teksturom i aromom odskače od ostalih dinja i naširoko ga cijene potrošači na drugim otocima Azora i kontinentalnom dijelu Portugala.

Otoci su poznati po okusu lokalnih dinja otkako su prvog puta posađene na njima. Gaspar Frutuoso izjavio je 1570.: „[…] i dinja ima u izobilju, najboljih na ovim otocima, i sve do jedne su ukusne, čak i one najlošije […]”. U suvremeno doba otok je i dalje poznat po proizvodnji voća, a od svih poljoprivrednih proizvoda koji se proizvode na njemu „na glasu je zbog dinja” (Guido de Monterey, 1981., str. 47.).

Posebnosti proizvoda

„Meloa de Santa Maria – Açores” razlikuje se od ostalog voća iz iste kategorije koje se proizvodi u drugim krajevima po fizikalnim, kemijskim i organoleptičkim svojstvima. Voće se organoleptički ističe svojom mekanom, narančastom pulpom i slatkim, sočnim okusom kad je zrelo, što je vrlo karakteristično za sorte uzgojene na otoku Santa Mariji. Odmah ga odaje aroma nastala oslobađanjem hlapljivih kiselina.

Od nutritivnih svojstava nabrojenih u točki 3.2. valja istaknuti visok sadržaj vitamina C u usporedbi s prosječnom vrijednosti za obične dinje i bogatstvo mineralima, među ostalim kalijem, magnezijem i kalcijem. Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” odlikuje se većim prosječnim energetskim vrijednostima u odnosu na običnu dinju. Uz to, sadržava više bjelančevina, masti i ugljikohidrata. Doduše, nema toliko vlakana kao obična dinja.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Dinje su na otok Santa Mariju donijeli kolonisti oko 16. stoljeća i nastavili ih uzgajati kao povrtnu kulturu. Pišući o ondašnjoj regionalnoj proizvodnji kad su glavni poljoprivredni proizvodi na otoku bili vino i slatki krumpir, Adriano Ferreira (1996., str. 88.) daje povijesni pregled krajolika i stanovnika, pri čemu navodi sljedeće: „Santa Maria bila je poznata po prvorazrednim dinjama, koje su se izvozile na druge otoke. Kad smo već kod toga, valja reći da je naše voće oduvijek dobro iako ga nikad nismo proizvodili u velikim količinama.”

Nedavno, tj. u 70-im godinama prošlog stoljeća, povratnici iz Sjeverne i Južne Amerike počeli su uzgajati hibridne sorte dinje. Lokalni uzgajivači ubrzo su uvidjeli da nove sorte vrlo dobro uspijevaju, daju visokokvalitetne plodove i imaju odličan komercijalni potencijal, pa su postupno povećali njihovu proizvodnu površinu. Gotovo dva desetljeća trudili su se pronaći sortu dinje koja najbolje odgovara pedoklimatskim uvjetima na Santa Mariji i potrebama otočana. Izabrali su mrežastu sortu kantalupe.

Jedinstvena obilježja proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores” (hrapava kora, sočna narančasta pulpa, sladak okus i ugodna aroma) proizlaze iz pedoklimatskih uvjeta na otoku i lokalnih metoda proizvodnje. Fizikalna, kemijska i nutritivna svojstva opisana u točkama 3.2. i 5.2. proizlaze iz hlapljivih kiselina koje voću daju njegovu karakterističnu aromu kad dozrije i posebnih obilježja lokalnog tla bogatog kalijem, magnezijem, kalcijem i drugim mikroelementima.

Pritom je važno i znanje proizvođača o voću i metodi proizvodnje, kao i o tome da se na Santa Mariji ostaci krmnih mahunarki *outonos* (stočni bob / žuta lupina) unose u tlo, čime se poboljšava njegova plodnost na prirodan i vrlo jedinstven način. Da bi se biljka bolje razvila, važno je da se proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” oblikuje obrezivanjem (tradicionalno se ne radi na običnim dinjama). Budući da je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores” sklon truleži korijena, zalijevanje manjom količinom vode u vrijeme berbe pogoduje kvaliteti ploda. Zahvaljujući tehnikama proizvodnje, stupnju zrelosti, sortiranju po veličini i ručnom odabiru plodova tijekom berbe, dinja dobiva karakteristična fizikalna i kemijska svojstva po kojima se razlikuje od sličnih dinja uzgojenih u drugim europskim krajevima.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores”, koji je duboko ukorijenjen u tradiciji, omiljeni je izbor potrošača koji ga po izgledu i okusu razlikuju od dinja uzgojenih u drugim krajevima. Isprva se prodavao samo na lokalnom tržištu. Međutim, širenjem glasa o njegovoj izvanrednoj kvaliteti porasla je potražnja za proizvodom među velikim trgovcima na susjednom otoku São Miguelu, što je potaknulo povećanje kvantitete i kvalitete proizvedenog voća. Danas se smatra posebnim proizvodom s jedinstvenim svojstvima usko povezanima sa zemljopisnim područjem proizvodnje, tj. otokom Santa Marijom u Azorskom otočju.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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