C/2025/4076

2025.7.22.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításáról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4076)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Meloa de Santa Maria – Açores”

PGI-PT-1124-AM01 – 2025.4.23.

1. **A termék elnevezése**

„Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Portugália

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

A javasolt módosítás standard módosítás, mivel nem vonja maga után a bejegyzett elnevezés módosítását, nem változtatja meg a dinnye és a földrajzi terület közötti kapcsolatokat, és nem korlátozza a forgalmazást.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Bevezetés*

Jelenlegi változat:

E dokumentum célja, hogy a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendelettel és az 510/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló, 2006. december 14-i 1898/2006/EK bizottsági rendelettel összhangban támogassa a „Meloa de Santa Maria – Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott termékként történő tanúsításának folyamatát, hozzájárulva ezáltal a termék minőségének igazolásához és ily módon értékének növeléséhez a különböző értékesítési piacokon.

[…]

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Olyan termékről van tehát szó, amely megfelel a „Meloa de Santa Maria – Açores” OFJ oltalmának megszerzéséhez szükséges valamennyi feltételnek.

A javasolt módosítás:

Ez a dokumentum meghatározza a „Meloa de Santa Maria – Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott termék jellemzőit és tanúsításának módszerét, hozzájárulva a termék minőségének igazolásához és ezáltal értékének növeléséhez a különböző értékesítési piacokon.

Indokolás:

A „Bevezetés” (1) bekezdésében hivatkozott jogszabályok már nem hatályosak. Az utolsó bekezdés elhagyásra került. A többi bekezdés nem változott.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *A termék leírása*

Jelenlegi változat:

A „Meloa de Santa Maria – Açores” megjelöléssel a sárgadinnyék (*Cucumis melo L.*) cantaloup típusába tartozó, hálós héjú fajtákat látják el, amelyeket az Azori-szigetek részét képező Santa Maria-szigetén az e termékleírásban meghatározott szabályoknak megfelelően termesztenek. A gyümölcs formája gömbölyű vagy tojásdad. Éretlen állapotban hálós héja zöldes, érett állapotban sárgászöld. Átlagos tömege 0,8 kg, átlagos átmérője 13 cm. Az érett gyümölcs húsa általában puha, nagyon illatos, narancssárga, lédús, az íze édes.

Az élelmiszereknek a 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendelet alkalmazásában történő osztályba sorolása szerint a termék a 2006. december 14-i 1898/2006/EK bizottsági rendelet II. mellékletének megfelelően az 1.6. osztályba (Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva) tartozik.

A javasolt módosítás:

A „Meloa de Santa Maria – Açores” megjelöléssel a sárgadinnyék (*Cucumis melo L.*) cantaloup típusába tartozó, különféle, hálós héjú fajtákat látják el, amelyeket az e termékleírásban meghatározott szabályoknak megfelelően és a meghatározott földrajzi területen termesztenek. A gyümölcs formája gömbölyű vagy tojásdad. Éretlen állapotban hálós héja zöldes, érett állapotban sárgászöld. Átlagos tömege 0,8 kg.

Indokolás:

A hatályos jogszabályok szerint a terméktípust a Kombinált Nómenklatúra alapján sorolták be, ezért a korábbi besorolást elhagyták. A fennmaradó információkat a következő pontok szerint csoportosították (2.1. Érzékszervi jellemzők; 2.2.Kémiai jellemzők és 2.3. Kereskedelmi kiszerelés). Az átmérő említését elhagyták, amint azt a „Kereskedelmi kiszerelés” pont kifejti.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *Érzékszervi jellemzők*

Jelenlegi változat:

2.6. ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK

A „Meloa de Santa Maria – Açores” egyedi érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, illata és íze nagyon kellemes és könnyen megkülönböztethető a helyi lakosság és az ínyencek számára.

A „Meloa de Santa Maria – Açores” érzékszervi jellemzőinek tanulmányozása érdekében elemezték a gyümölcs különböző érzékszervi paramétereit (5. táblázat): a színét, a hús textúráját, a kéreg típusát, a hús színét, ízét és illatát. Ezeket az elemzéseket az Azori-szigeteki Egyetem Agrártudományi Tanszékének műszeres elemző laboratóriumában végezték.

5. táblázat – A „Meloa de Santa Maria – Açores” tekintetében vizsgált érzékszervi paraméterek.

A hús narancssárga színű, puha, édes, lédús és nagyon illatos, ami a Santa Maria-szigeten termesztett fajták jellegzetessége. A gyümölcs azonnal felismerhető az illékony savak felszabadulása által előidézett jellegzetes illatáról.

A dinnye említett jellemzői – megjelenés, íz és illat – a Santa Maria-sziget természeti adottságaira, különösen a talaj- és éghajlati viszonyokra, valamint a sziget termelői által alkalmazott termesztési módszerekre vezethetők vissza.

Ennélfogva a nagy hagyományokra visszatekintő „Meloa de Santa Maria – Açores" jelentős mértékű piaci elfogadottsággal rendelkezik és népszerű a fogyasztók körében, akik megjelenését és ízét tekintve jobbnak értékelik a más területekről származó sárgadinnyefajtáknál.

A javasolt módosítás:

A „Meloa de Santa Maria – Açores" egyedi érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, illata és íze nagyon kellemes és könnyen megkülönböztethető a helyi lakosság és az ínyencek számára.

A hús narancssárga színű, puha. Édes, lédús és nagyon illatos. A gyümölcs azonnal felismerhető az illékony savak felszabadulása által előidézett jellegzetes illatáról.

Indokolás:

E pont első és harmadik bekezdése átkerült a 2.1. pontba (Érzékszervi jellemzők), a többi bekezdés pedig az ismétlődés miatt törlésre került.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *Kémiai jellemzők*

Jelenlegi változat:

2.5. FIZIKAI, KÉMIAI JELLEMZŐK ÉS TÁPÉRTÉKADATOK

2004-ben a Santa Maria Mezőgazdaság-fejlesztési Tanács (SDASMA) egy olyan kísérletet végzett a „Meloa de Santa Maria – Açores" sárgadinnyefajtával, amelynek során a gyümölcs minőségét azon tengerszint feletti magasság alapján tanulmányozták, ahol a termesztés történt (1. táblázat).

A következő fizikai és kémiai paramétereket elemezték: pH-érték, 70 °C-on mért nedvességtartalom (vákuum), fehérjék, összes cukrok, redukálócukrok és C-vitamin. Ezeket az elemzéseket az Azori-szigeteki Egyetem Agrártudományi Tanszékének műszeres elemző laboratóriumában végezték el.

1. táblázat – A „Meloa de Santa Maria – Açores" jellemzői tengerszint feletti magasság szerint.

Megállapították, hogy a gyümölcs fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzői nem változnak jelentősen attól függően, hogy a sárgadinnyét milyen tengerszint feletti magasságban termesztik a Santa Maria-szigeten. A kutatók arra a következtetésre jutottak, hogy a tengerszint feletti magasság nincs közvetlen hatással a szóban forgó jellemzőkre.

Az SDADMA végzett egy másik vizsgálatot a betakarítási időszakon belül három különböző időpontban betakarított gyümölcs minőségével kapcsolatban (2. táblázat). Ezeket az elemzéseket az Azori-szigetek Technológiai Innovációs Intézetében (INOVA) végezték el.

2. táblázat – A gyümölcs jellemzői a betakarítási időszaktól függően.

Megállapították, hogy a vizsgált jellemzők nem mutattak jelentős változásokat a betakarítási időszakban.

A „Meloa de Santa Maria – Açores" fizikai és kémiai jellemzése érdekében különböző paramétereket vizsgáltak.

2006-ban a Santa Maria Mezőgazdaság-fejlesztési Szolgálat az AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Santa Maria-sziget Mezőgazdasági Termelőinek és Szarvasmarha-tenyésztőinek Szövetkezete), C.R.L.-lel együttműködve és a Codimaco – *Certificação e Qualidade* (Tanúsítás és minőség) Lda. technikai támogatásával fizikai és kémiai elemzéseket végzett a „Meloa de Santa Maria – Açores" mintáin, amelyek más sárgadinnyékhez viszonyítva számos eltérést mutattak (3. táblázat).

3. táblázat – A „Meloa de Santa Maria – Açores" tápanyag-összetétele más sárgadinnyékhez viszonyítva.

A „Meloa de Santa Maria – Açores" energiatartalma nagyobb, mint a más sárgadinnyéket jellemző átlagos energiaértékek. Fehérje-, zsír- és szénhidráttartalma is nagyobb. Más sárgadinnyékhez viszonyítva kevesebb rostot tartalmaz.

2007-ben az SDASMA az Azori-szigeteki Egyetem Agrártudományi Tanszékének műszeres elemző laboratóriumában a „Meloa de Santa Maria – Açores” mintáinak érzékszervi paramétereivel (5. táblázat), valamint fizikai és kémiai paramétereivel kapcsolatban további elemzéseket végzett, amelyek ismételten kimutatták az e gyümölcs és más sárgadinnyefélék közötti különbséget (4. táblázat).

4. táblázat – A „Meloa de Santa Maria – Açores” fizikai és kémiai összetétele más sárgadinnyékhez viszonyítva.

Ami a „Meloa de Santa Maria – Açores” tápértékadatait illeti, más sárgadinnyék átlagos értékéhez képest magas a C-vitamin-tartalma, valamint az ásványianyag-tartalma, többek között káliumban, magnéziumban és kalciumban gazdag.

A magas kálium- és víztartalom miatt a „Meloa de Santa Maria – Açores” különösen ajánlott azok számára, akik vízhajtó gyógyszert szednek.

Az ismertetett eredmények megmutatják a „Meloa de Santa Maria – Açores” és más sárgadinnyék közötti különbséget.

A javasolt módosítás:

A „Meloa de Santa Maria – Açores” kiemelkedik magas energiaértékei és jelentős fehérje-, zsír- és szénhidráttartalma miatt, valamint azért, mert gazdag C-vitaminban és alapvető ásványi anyagokban, például a káliumban, magnéziumban és kalciumban.

Indokolás:

A fizikai, kémiai jellemzők és a tápértékadatok összegzését – csak a megkülönböztető paramétereket megtartva – a 2.2. pont (Kémiai jellemzők) tartalmazza.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *Kereskedelmi kiszerelés*

Jelenlegi változat:

5. KERESKEDELMI KISZERELÉS

A friss „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyét egészben kell értékesíteni, a gyümölcsnek egészségesnek kell lennie (a romlásnak indult vagy csökkent minőségű, fogyasztásra alkalmatlanná váló termékeket ki kell zárni), tisztának, látható idegen anyagoktól, parazitáktól és az általuk okozott elváltozásoktól mentesnek, rendellenes felületi nedvességtől, idegen szagoktól és ízektől mentesnek, továbbá kellően fejlettnek kell lennie ahhoz, hogy:

— az érési folyamat folytatódhasson a sárgadinnyefajta sajátosságainak megfelelő érettségi fok elérése érdekében;

— kibírja a szállítást és az érlelést;

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

A frissen történő tárolásra/értékesítésre szánt gyümölcsöket válogatni kell. Átmérő szerinti osztályozást (10 cm felett) végeznek, és a következő súlycsoportokat különböztetik meg:

— I. súlycsoport: 800 és 1 400 g közötti tömeg,

— II. súlycsoport: 600 és 799 g közötti tömeg.

Az I. és II. súlycsoportban elfogadottnál kisebb és annál nagyobb méretű és/vagy amorf gyümölcs többek között ipari fogyasztásra, különösen konzervipari célra és turmixolt gyümölcslevek készítéséhez használható fel.

A „Meloa de Santa Maria – Açores” sárgadinnyét minden esetben külön-külön kell csomagolni és/vagy gyűjtőcsomagolásba kell kiszerelni, amely alkalmas arra, hogy a terméket a felhasználásnak megfelelően tökéletes állapotban tartsa.

A gyümölcs kiszerelésének a következő feltételeknek kell megfelelnie:

— Egységesség: a csomagok tartalmának egységesnek kell lennie, azaz egy csomag csak azonos eredetű (ugyanazon gazdaságból származó), azonos fajtájú, méretű, minőségű és érettségi fokú gyümölcsöket tartalmazhat. A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

— Kiszerelés: A „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyék nem helyezhetők egymásra.

— Csomagolás: A „Meloa de Santa Maria – Açores” csomagolásának biztosítania kell a termék megfelelő védelmét. A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. A csomagolásnak idegen anyagoktól mentesnek kell lennie.

— Címkézés: a csomagolást a jogszabályoknak megfelelően kell címkézni. A használandó anyag kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy nyomtatott jelölés, feltéve, hogy a címke nyomtatása vagy elhelyezése minden esetben nem mérgező (élelmiszerminőségű) tintával vagy ragasztóval történik.

A javasolt módosítás:

A „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyét frissen, egészben vagy elkészítve (hámozva, feldarabolva vagy pépesítve, frissen vagy fagyasztva) kell forgalmazni. A friss egész gyümölcs tömegétől függően a következő súlycsoportokban forgalmazható:

III. súlycsoport (500 és 799 g között);

II. súlycsoport (800 és 1 399 g között);

I. súlycsoport (1 400 és 1 600 g között).

Az 500 g-nál kisebb vagy 1 600 g-nál nagyobb tömegű gyümölcsök további feldolgozásra értékesíthetők.

Indokolás:

— A Santa Maria-sziget és a legfontosabb piacok közötti távolság miatt a friss „Meloa de Santa Maria – Açores” OFJ gyümölcs szállítása nehézséget okoz, különösen a dinnye romlandó jellege miatt. A termék további feldolgozása (hámozás, darabolás vagy pépesítés, frissen vagy fagyasztva) lehetővé teszi e problémák leküzdését. Bár a jelenlegi termékleírásban már szerepel a további feldolgozás lehetősége, ez a módosítás szélesebb körű felhasználási lehetőségeket biztosít, ezáltal növeli e helyi termék értékét és elősegíti, hogy a nagyobb és távolabbi piacokra is eljusson. Ráadásul nagyon rövid a termési időszak, és a termés csúcsidőszakaiban a fagyasztás alternatívát jelent a terméknek a szigeten kívüli azonnali értékesítésével kapcsolatos, a korlátozott tengeri és légi szállítási összeköttetések miatt kialakult nehézségekkel szemben.

— A „Meloa de Santa Maria- Açores” OFJ engedélyezett méretének módosítása válasz a piacon tapasztalható növekvő preferenciára, ezáltal igazodva a fogyasztói kereslethez és versenyképesebbé téve a terméket.

— Meg kell jegyezni, hogy a „Meloa de Santa Maria – Açores” OFJ átmérője a termesztés és az értékesítés sorn minden évben belül maradt a forgalmazásra vonatkozóan előírt határértékeken. Ez a stabilitás azt jelzi, hogy az átmérő már nem olyan jelentős változó, amely indokolná a méretezési kritériumként való figyelembevételét. A kizárólag tömeg szerinti kiválogatás elegendő a tételek egységességének biztosításához, és egyszerűsíti a méretezéssel kapcsolatos folyamatokat, optimalizálja az erőforrásokat és növeli a hatékonyságot.

Az 500 g-nál kisebb vagy 1 600 g-nál nagyobb, azonos fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkező gyümölcsök további elkészítésre és feldolgozásra értékesíthetők.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *Botanikai és morfológiai jellemzők*

A termékleírás 2.3. pontjának (Botanikai jellemzők) és 2.4. pontjának (Morfológiai jellemzők) törlése, mivel ezek a jellemzők nem kifejezetten a „Meloa de Santa Maria – Açores” OFJ-vel ellátott sárgadinnyére, hanem minden sárgadinnyére vonatkoznak.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A meghatározott földrajzi terület leírása*

Jelenlegi változat:

3. AZ ELŐÁLLÍTÁS ÉS A CSOMAGOLÁS FÖLDRAJZI TERÜLETÉNEK JELLEMZÉSE

3.1. FEKVÉS

[…]

3.2. ÉGHAJLAT

[…]

3.3. GEOLÓGIA, MORFOLÓGIA ÉS DOMBORZAT

[…]

3.4. TALAJ

[…]

A javasolt módosítás:

3. AZ ELŐÁLLÍTÁS FÖLDRAJZI TERÜLETE

Santa Maria-sziget, Azori-szigetek, Portugália.

1. ábra. A „Meloa de Santa Maria – Açores” OFJ földrajzi területe.

Indokolás:

Egyértelműen fel kell tüntetni a termék előállítási területét, azaz az Azori-szigeteken található Santa Maria-szigetet.

A 3.1. (Fekvés), 3.2. (Éghajlat), 3.3. (Geológia, morfológia és domborzat), valamint 3.4. (Talaj) pontban szereplő információk összefoglalva a 6.3. (Természeti tényezők) szakaszba kerültek át, ahol jobban keretbe vannak foglalva.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *Bizonyíték arról, hogy a termék a meghatározott földrajzi területről származik*

Jelenlegi változat:

7. A termék földrajzi eredetének garantálása

7.1. A TERMÉK JELLEMZŐI

A „Meloa de Santa Maria – Açores” jellemzői, különösen az illata és íze szorosan összefügg a földrajzi területtel és az előállítás módjával. Ezeket a termékleírásban meghatározott jellemzőket, amelyek az éghajlati, talajtani és kulturális tényezőknek a növénnyel és a növény termesztéséhez kapcsolódó know-how-val való, a gazdaságtól a végső fogyasztóig tartó kölcsönhatásából erednek, és amelyek a helyi lakosság és a rendszeres fogyasztók számára könnyen azonosíthatók és felismerhetők, címkézéssel és minőségi jelöléssel kell kiemelni, hogy a többi fogyasztó számára is felismerhetők legyenek.

7.2. Ellenőrzési rendszer

Az ellenőrzési rendszer elengedhetetlen annak biztosításához, hogy:

a) a „Meloa de Santa Maria – Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag a fent említett földrajzi területről származó és az OFJ-t kezelő csoport által engedélyezett gazdaságokban előállított gyümölcsök esetében használhassák.

b) az engedélyt csak azoknak a termelőknek adják meg, akik a következő összes feltételnek megfelelnek:

— a 3.1. pontban említett, az előállítás földrajzi területén működtetnek gazdaságot,

— a 4. pontban leírt sárgadinnyét termesztik,

— alávetik magukat az e dokumentumban előírt ellenőrzési és tanúsítási rendszernek – Ellenőrző és tanúsító szerv – Tanúsítási és Ellenőrzési Technikai Bizottság,

— írásban vállalják, hogy eleget tesznek az e dokumentumban megállapított rendelkezéseknek.

Az előző albekezdésben előírt engedély megadásához szükséges a végtermék előállítási feltételeinek és jellemzőinek előzetes ellenőrzése, amelyet az OFJ-t kezelő csoport kérésére az ellenőrző és tanúsító szervként elismert szervezetnek kell elvégeznie.

7.3. Nyomonkövethetőség

Eljárásokat vezetnek be annak érdekében, hogy a „Meloa de Santa Maria – Açores" pontos származási helyét és előállításának körülményeit az előállítás, a tartósítás vagy az értékesítés során bármikor meg lehessen ismerni.

A nyomonkövethetőségi rendszer a következő:

a) a szóban forgó gazdaságokat az OFJ-t kezelő csoport nyilvántartásba veszi, feltünteti a területet és a meglévő dinnyefajtákat;

b) az egyes gazdaságokból betakarított sárgadinnyét az OFJ-t kezelő csoportnál nyilvántartásba vett és megfelelően engedélyezett tároló-/feldolgozóegységekbe szállítják;

c) a tároló-/feldolgozóegységek nyilvántartást vezetnek az átvett termékek rendeltetési helyéről;

d) a végtermék csomagolását nyilvántartásba vették és az 5.1. pontnak megfelelően felcímkézték;

e) a terméket a jótállási jegy sorszáma és az egyes csomagokon található vonalkód segítségével lehet nyomon követni.

Mindezen eljárásoknak összhangban kell lenniük a hatályos jogszabályokkal.

A javasolt módosítás:

4. A TERMÉK FÖLDRAJZI EREDETÉNEK GARANTÁLÁSA

7.1. – KIHAGYÁS

4.1. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

Az ellenőrzési rendszernek biztosítania kell, hogy:

a) a „Meloa de Santa Maria – Açores" oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag a fent említett földrajzi területről származó, valamint engedélyezett és ellenőrzött gazdaságokban előállított gyümölcsök esetében használhassák.

b) az engedélyt csak azoknak a termelőknek adják meg, akik a következő összes feltételnek megfelelnek:

— a 3. pontban említett, az előállítás földrajzi területén működtetnek gazdaságot,

— a 5. pontban leírt sárgadinnyét termesztik,

— alávetik magukat az ellenőrzési rendszernek,

— írásban vállalják, hogy eleget tesznek az e dokumentumban megállapított rendelkezéseknek.

A „Meloa de Santa Maria – Açores" termékleírásának való megfelelés ellenőrzését az Azori-szigetek autonóm régióban a földrajzi árujelzők hatósági ellenőrzéséért felelős illetékes hatóság vagy az az ellenőrző szerv végzi, amelyre e hatóság e feladatokat átruházza.

4.2. NYOMONKÖVETHETŐSÉG

A nyomonkövethetőségi rendszer biztosítja, hogy a „Meloa de Santa Maria – Açores" pontos származási helye és előállításának módja az előállítástól a forgalomba hozatalig bármikor megismerhető legyen. Ennek megfelelően:

a) a gazdaságoknak nyilvántartást kell vezetniük a felhasznált dinnyefajtáról, a megművelt területekről, az előállítás módjáról stb.;

b) az egyes gazdaságokban betakarított sárgadinnyéket az ellenőrzési rendszer hatálya alá tartozó engedélyezett válogató- és csomagolóüzemekbe szállítják;

c) ezek az üzemek nyilvántartást vezetnek az átvett termékek származási és rendeltetési helyéről;

d) a végtermék csomagolását nyilvántartásba vették és a 7. pontnak megfelelően felcímkézték;

e) minden egyes gyümölcsön és előrecsomagolt terméken terméklogót helyeznek el.

Indokolás:

Az információk pontosítása, egyszerűsítése és összefoglalása néhány szövegrész és ismétlődő információ törlésével.

Beillesztették és aktualizálták a 7.4. pontban (Ellenőrző és tanúsító szerv) található szöveget.

A terméklogóra vonatkozó kötelezettség az előrecsomagolt termékekre is alkalmazandó annak érdekében, hogy garanciát nyújtson a fogyasztók számára.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *Az előállítás módjának leírása*

Jelenlegi változat:

4. A „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES” ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJÁNAK LEÍRÁSA

A tökfélék (*Cucurbitaceae*) a meleg és száraz éghajlat jellegzetes növényei. Az összes tökféléhez hasonlóan a sárgadinnye is fagyérzékeny és jól tűri a forróságot, feltéve, hogy levelei jól védik a gyümölcsöt a közvetlen napfénytől.

A havi minimális átlaghőmérséklet nem lehet 15 °C-nál alacsonyabb, mivel ez lassítaná a növény növekedését és késleltetné a gyümölcs érését. A vegetációs időszakban a hőmérséklet 12 °C és 34 °C között váltakozhat, a virágzáshoz és a gyümölcs kezdeti növekedéséhez a 18 és 23 °C közötti hőmérséklet az optimális hőmérséklet, míg a gyümölcsök éréséhez magasabb, 20 és 30 °C közötti hőmérséklet az ideális. Tehát amint azt az előző fejezetben kifejtettük, a Santa Maria-szigeten kiválóak a feltételek a dinnyetermesztéshez.

A javasolt módosítás:

5. A „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES” ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJÁNAK LEÍRÁSA

Elhagyás

Indokolás:

A nem termékspecifikus általános információk törlése.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *Az előállítás módjának leírása*

Jelenlegi változat:

4.1. A TALAJ ELŐKÉSZÍTÉSE

4.2. TRÁGYÁZÁS

4.3. A FÖLDTERÜLET SZERKEZETE

4.4. VETÉS ÉS ÁTÜLTETÉS

[…] A második lehetőség, a közvetlen vetés is egy alternatív megoldás, szigeteléssel és „alagutak” használatával, felgyorsítva a növények növekedését, és védve őket a széltől és a tengeri permettől. Az „alagutak” használata jó alternatíva a növekedés előmozdítására.

[…]

4.5. MEZŐGAZDASÁGI GYAKORLATOK

4.6. ÖNTÖZÉS

4.7. KÁRTEVŐK ÉS BETEGSÉGEK

4.8. VETÉSFORGÓ

4.9. BETAKARÍTÁS

4.12. NÖVÉNYVÉDŐSZER-MARADÉKOK

A javasolt módosítás:

5.1. A TALAJ ELŐKÉSZÍTÉSE

5.2. TRÁGYÁZÁS

5.3. A FÖLDTERÜLET SZERKEZETE

5.4. VETÉS ÉS ÁTÜLTETÉS

[…] A második lehetőség, a közvetlen vetés gazdaságosabb alternatívának is számít. A szigetelés és az „alagutak” használata mindkét esetben lehetővé teszi a növekedés felgyorsítását és a növények széllel és tengeri permettel szembeni védelmét.

[…]

5.5. MEZŐGAZDASÁGI GYAKORLATOK

5.6. ÖNTÖZÉS

5.7. KÁRTEVŐK ÉS BETEGSÉGEK

5.8. VETÉSFORGÓ

5.9. BETAKARÍTÁS

4.12. Elhagyásra került

Indokolás:

Annak pontosítása, hogy a vetés és az átültetés során lehet szigetelőfóliát és „alagutat” használni a növények védelme érdekében, amikor a hőmérsékleti viszonyok, a szél és a tengeri permet károsak lehetnek.

A többi pontot a termékleírás új struktúrájának megfelelően újraszámozták, és elhagyták a 4.12. pontot, mivel az általános jellegű. A 4.10. ponttal (Megőrzés) és a 4.11. ponttal (Csomagolás) kapcsolatos indokolás fentebb található.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. *Az előállítás módjának leírása*

Jelenlegi változat:

4.10. MEGŐRZÉS

[…]

A javasolt módosítás:

5.10. MEGŐRZÉS

[…]

A „Meloa de Santa Maria – Açores” OFJ (betakarítás utáni) eltarthatóságának meghosszabbítása érdekében engedélyezett a gyümölcs megőrzésére szolgáló termékek használata, például a szár fertőtlenítéséhez és a kéreg védelméhez.

Indokolás:

A fejezetnek „Az előállítás módjának leírása” című pontja egy bekezdéssel egészült ki annak érdekében, hogy lehetővé tegyék a gyümölcs betakarítás utáni védelmére szolgáló termékek használatát, mivel a „Meloa de Santa Maria – Açores” rendkívül érzékeny és romlandó gyümölcs. Az ilyen termékek használata meghosszabbítja a termék élettartamát anélkül, hogy megváltoztatná annak érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzőit, ami mind a termelők, mind a fogyasztók számára előnyös.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Jelenlegi változat:

4.11. Csomagolás

A „Meloa de Santa Maria – Açores” gyümölcsöt a meghatározott földrajzi területen olyan csomagolásba kell csomagolni, amely alkalmas arra, hogy a termék tökéletes állapotban maradjon, és amely garantálja annak eredetiségét azáltal, hogy nem keveredik más hasonló termékekkel.

A kiválogatás és a csomagolás a származási régióban, a termelői csoport által engedélyezett üzemekben történik, és azt a Tanúsítási és Ellenőrzési Technikai Bizottság ellenőrzi és tanúsítja, ami lehetővé teszi a termék teljes nyomonkövethetőségének biztosítását, a fogyasztók védelmét és a származási helyen hitelesen előállított és elkészített termék értékesítését.

Ezek az intézkedések nemcsak a költséghatékonyság, hanem a minőség-ellenőrzés hatékonysága és eredményessége, valamint a nyomonkövethetőség szempontjából is indokoltak (a Meloa de Santa Maria – Açores rendkívül érzékeny termék, a kezelés/szállítás során könnyen megsérül, ami veszélyezteti a termék megőrzését, minőségét és hírnevét). A cél a termék minőségének és eredetiségének védelme, ami mind a termelők, mind a fogyasztók javát szolgálja.

Az OFJ-vel ellátott terméket vásárló fogyasztóknak joguk van ahhoz, hogy biztosak lehessenek abban, hogy a termék eredeti, és rendelkezik a rá jellemző valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzővel.

5. Kereskedelmi kiszerelés

[…]

A „Meloa de Santa Maria – Açores” sárgadinnyét minden esetben külön-külön kell csomagolni és/vagy gyűjtőcsomagolásba kell kiszerelni, amely alkalmas arra, hogy a terméket a felhasználásnak megfelelően tökéletes állapotban tartsa.

A gyümölcs kiszerelésének a következő feltételeknek kell megfelelnie:

Egységesség: a csomagok tartalmának egységesnek kell lennie, azaz egy csomag csak azonos eredetű (ugyanazon gazdaságból származó), azonos fajtájú, méretű, minőségű és érettségi fokú gyümölcsöket tartalmazhat. A kívülről látható gyümölcsnek az egész csomagra nézve jellemző sajátosságokkal kell rendelkeznie. […]

A javasolt módosítás:

5.11. CSOMAGOLÁS

A „Meloa de Santa Maria – Açores” gyümölcsöt a meghatározott földrajzi területen olyan csomagolásba kell csomagolni, amely alkalmas arra, hogy a termék tökéletes állapotban maradjon, és amely garantálja annak eredetiségét azáltal, hogy nem keveredik más hasonló termékekkel.

A kiválogatást és a csomagolást az előállítás földrajzi területén található, az ellenőrzési rendszer hatálya alá tartozó üzemekben végzik.

Az egész gyümölcs külön-külön vagy gyűjtőcsomagolásba csomagolható; a gyümölcsök nem helyezhetők egymásra. A csomagok tartalmának egységesnek kell lennie, azaz egy csomag csak azonos fajtájú, méretű és érettségi fokú gyümölcsöket tartalmazhat. A kívülről látható gyümölcsnek az egész csomagra nézve jellemző sajátosságokkal kell rendelkeznie.

Indokolás:

Az információk pontosítása, egyszerűsítése és összefoglalása, mivel az 5. pontban (Kereskedelmi kiszerelés) már megtalálhatók bizonyos, a csomagolással kapcsolatos információk.

A termék szigorú nyomonkövethetőségi rendszer hatálya alá tartozik, amely a megállapított szabályoknak megfelelően a gazdaságtól a végső fogyasztóig garantálja az eredetiséget, a minőséget és az élelmiszer-biztonságot. Mivel a „Meloa de Santa Maria – Açores” valamennyi termelője ugyanazokat a termelési előírásokat követi, mint amelyek a termékleírásban szerepelnek, a továbbiakban nem szükséges, hogy minden egyes gyűjtőcsomag azonos eredetű (ugyanazon gazdaságból származó) gyümölcsöt tartalmazzon.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

12. *A termék és a földrajzi környezet közötti kapcsolatot megteremtő elemek*

Jelenlegi változat:

3. – Az előállítás és a csomagolás földrajzi területének leírása

3.1. – Fekvés

3.2. – Éghajlat

3.3. – Geológia, morfológia és domborzat

3.4. – Talaj

A javasolt módosítás:

6.1. TERMÉSZETI TÉNYEZŐK

Az Azori-szigetek az Atlanti-óceánon található, kilenc szigetből álló szigetcsoport, amelynek legdélebbi tagja a Santa Maria-sziget, ahol a „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyét termesztik.

A Santa Maria-sziget az Azori-szigetek egyetlen olyan tagja, amelyen – a többi szigeten is megtalálható vulkanikus eredetű kőzetek alkotta területeken kívül – üledékes eredetű kőzetek (mészkő) jellemezte területek is vannak.

Ezért a Santa Maria-szigetet talajtípusa teszi különlegessé: káliumban, kalciumban, magnéziumban és más nyomelemekben nagyon gazdag, sárga agyagos talaj,

amelyet magas szervesanyag-tartalom és semleges pH-érték jellemez.

A szigeten a leggyakoribbak a vulkáni anyagokból származó, jó vízmegtartó képességgel rendelkező andoszol talajtípusok. Ezek közé tartoznak a köves, üledékes talajok, a molliszolok és a szürkés-barnás (pardacento) talajok. A sziget déli és délnyugati területein jellemző mélyebb és szellős szerkezetű agyagos-üledékes és szürkés-barnás talajok különösen alkalmasak a gyümölcstermesztésre.

Ami a domborzati viszonyokat illeti, a sziget nyugaton egy gyakorlatilag sík részből, keleten pedig egy meglehetősen dombos területből áll. A sziget 85 %-ának (82.5 km^2) 300 m-nél alacsonyabb a tengerszint feletti magassága.

A Santa Maria-szigeten délkeleti fekvése és alacsony tengerszint feletti magassága következtében alacsonyabb a páratartalom, mint az Azori-szigetek autonóm régió többi szigetén.

Éghajlata mérsékelt és száraz, a téli középhőmérséklet (14 °C) és a nyári középhőmérséklet (22 °C) között kicsi az eltérés, az évi középhőmérséklet 10 °C és 20 °C között alakul. A levegő relatív páratartalma magas (a 9:00 órakor mért évi átlagos relatív páratartalom 75 % és 90 % között alakul), bár az átlagos relatív páratartalom alacsonyabb, mint az Azori-szigetek többi tagján. A csapadék tekintetében a sziget egyes területei közepesen csapadékosak vagy csapadékosak (az évi átlagos csapadékmennyiség 500 és 2 000 mm között alakul).

Az uralkodó szélirány az év során állandóan változik, és télen erősebb a légmozgás.

Összefoglalva, a Santa Maria-sziget fekvése, mérete, kőzetmorfológiája és domborzati viszonyai következtében sajátos mikroklímával rendelkezik, amely megkülönbözteti az Azori-szigetek többi tagjától. Ez kedvez a gyümölcs termesztésének.

A „Meloa de Santa Maria – Açores” érzékszervi jellemzői szorosan kapcsolódnak a földrajzi területhez és az előállítás módjához. A sajátos éghajlatnak, a különféle talajtípusoknak és a domborzati viszonyoknak köszönhetően a Santa Maria-sziget mezőgazdasági termékei sajátos tulajdonságokkal rendelkeznek, különösen igaz ez a „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyére.

Indokolás:

A 6. pontban (A földrajzi környezettel való kapcsolatot megteremtő elemek) a 3. pont (Az előállítás és csomagolás földrajzi területének leírása [fekvés, éghajlat, geológia, morfológia, domborzat és talaj]) szövegét a „Természeti tényezők” című szakaszban foglalták össze, hogy kiemeljék a földrajzi terület sajátosságait és a termékkel való kapcsolatát.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

13. *A termék és a földrajzi környezet közötti kapcsolatot megteremtő elemek*

Jelenlegi változat:

7.1. A termék jellemzői

A „Meloa de Santa Maria – Açores” jellemzői, különösen az illata és íze szorosan összefügg a földrajzi területtel és az előállítás módjával. Ezeket a termékleírásban meghatározott jellemzőket, amelyek az éghajlati, talajtani és kulturális tényezőknek a növénnyel és a növény termesztéséhez kapcsolódó know-how-val való, a gazdaságtól a végső fogyasztóig tartó kölcsönhatásából erednek, és amelyek a helyi lakosság és a rendszeres fogyasztók számára könnyen azonosíthatók és felismerhetők, címkézéssel és minőségi jelöléssel kell kiemelni, hogy a többi fogyasztó számára is felismerhetők legyenek.

A javasolt módosítás:

6.2. EMBERI TÉNYEZŐK

A sziget termelőinek termelési és termesztési technikákkal kapcsolatos know-how-ja kiegészíti a természeti környezetből fakadó tényezőket: a hüvelyes takarmánynövények maradványainak a talajba való keverése, a szárrész irányított metszése (ezt a módszert más dinnyék termesztése során nem szokás alkalmazni), megfelelő öntözés, az arra vonatkozó ismeretek, mikor mondható a gyümölcs teljesen érettnek, és a gyümölcsök szigorú válogatása. Mindennek eredményeként olyan termék takarítható be, amely íze, textúrája és illata alapján jól megkülönböztethető más dinnyéktől, és mind az Azori-szigeteken, mind Portugália szárazföldi részén jó hírnévnek örvend a fogyasztók körében.

Indokolás:

A „know-how”-ra vonatkozó szöveg átrendezése az „Emberi tényezők” című pont alá, alátámasztva a termék és a földrajzi környezet közötti kapcsolatot.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

14. *A termék és a földrajzi környezet közötti kapcsolatot megteremtő elemek*

Jelenlegi változat:

6.2. – Gazdasági és társadalmi vonatkozások

2000-ig a „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyét kizárólag a helyi piacon értékesítették, így nem gyakorolt jelentős hatást a sziget gazdaságára. Ahogy a termék egyre nagyobb hírnévre tett szert, megnőtt iránta a kereslet a szomszédos São Miguel-sziget nagykereskedői részéről.

Annak érdekében, hogy a Santa Maria-sziget mezőgazdasági termelőit a „Meloa de Santa Maria – Açores” mennyiségének és minőségének növelésére ösztönözzék, a Santa Maria Mezőgazdaság-fejlesztési Tanács 2005-ben kezdeményezte a termelők speciális képzésének előmozdítását – Integrált dinnyetermesztés és -védelem (III. melléklet; 3. cikk).

Az évek során bekövetkezett termelésnövekedés következtében felmerült az igény, hogy a termelők a termék értékesítésének javítása érdekében szövetkezetbe tömörüljenek. Ezért 2006-ban 13 termelő összefogott, hogy megalakítsa az AGROMARIENSECOOP - COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.-t, amelynek célja Santa Maria-sziget agrár-élelmiszeripari termékeinek – többek között a legnépszerűbb termék, a „Meloa de Santa Maria – Açores” – fejlesztése és értékesítése.

Az AZUL márkát – amelyet a szárazföld zöldje és az azt körülvevő tenger kékje ihletett – azzal a céllal hozták létre, hogy népszerűsítsék Santa Maria-sziget agrár-élelmiszeripari termékeit, amelyek közül az Azori-szigetek piacán a „Meloa de Santa Maria – Açores” a legismertebb. Egy termék vagy terméksorozat márkaépítés révén történő kereskedelmi fejlesztése azon az elgondoláson alapul, hogy a fogyasztók felismerjék a terméket, és megbízzanak a minőségében. Miután egy települést képviselő márka vezető terméke lett, a „Meloa de Santa Maria – Açores” helyi, regionális és nemzeti szinten is kiemelkedő figyelmet kap. A márka bevezetésére a Mezőgazdasági és Erdészeti Regionális Titkárság által 2006-ban támogatott „Nyílt nap/Mezőgazdasági termelők napja” rendezvényen került sor, ahol az SDASMA által működtetett „Meloa de Santa Maria – Açores” kísérleti telep látogatását is népszerűsítették. A következő években (2007-ben és 2008-ban) továbbra is a „Meloa de Santa Maria – Açores” volt a „Nyílt nap/A mezőgazdasági termelők napja” rendezvény legnépszerűbb terméke, meg lehetett látogatni a „Meloa de Santa Maria – Açores” kísérleti telepeket, meg lehetett kóstolni a kísérleti telepekről származó „Meloa de Santa Maria – Açores” terméket, valamint a különleges ebédeken felszolgált, a termék felhasználásával készült desszerteket (II–IV. melléklet).

A „Meloa de Santa Maria – Açores” ismertségének az AZUL márkán keresztül történő növelése érdekében az AGROMARIENSECOOP különböző kampányokban vett részt Santa Maria-szigetén, Portugália többi részén és nemzetközi szinten is, amelyek célja e helyi termék minőségének népszerűsítése volt.

Az egyik ilyen eseményre a lisszaboni 28. Nemzetközi Kertészeti Kongresszuson (2010) került sor, amely a szakemberek közötti kapcsolatteremtés egyik kiemelt helyszíne, és ahol az AGROMARIENSECOOP az AZUL márkának szentelt standon külön figyelmet szentelt a „Meloa de Santa Maria – Açores” gyümölcsnek, és lehetőséget biztosított arra, hogy megkóstolják a terméket (II–IV. melléklet).

A márka hatásának fokozása érdekében 2010-ben különböző promóciós és figyelemfelkeltő kampányokat szerveztek számos lisszaboni Pingo Doce üzletben, hogy a kontinensre is eljuttassák a szigetek kedvező környezetének, különösen a Santa Maria-sziget talajának és éghajlatának előnyeit élvező termékek egyikét. E promóciós kampányok részeként az AZUL márkát népszerűsítő reklámanyagokat/tájékoztató szórólapokat terjesztettek, amelyekben kiemelt helyet kapott a „Meloa de Santa Maria – Açores” (II–IV. melléklet és VI. melléklet).

Egy másik promóciós/figyelemfelkeltő eseményre a 2010. évi Santa Maria Rally keretében került sor, ahol a „Meloa de Santa Maria – Açores” terméket a verseny tájékoztatóján népszerűsítették – az egyik autón az AZUL márkanév szponzorfeliratként szerepelt, külön kiemelve a „Meloa de Santa Maria – Açores” terméket a széles célközönség elérése érdekében (II–IV. melléklet).

Jelenleg a „Meloa de Santa Maria – Açores” termék előállításával 13 termelő foglalkozik, közülük kettő nem tagja a termelői csoportnak. A csoport átlagosan 200 tonna sárgadinnyét állít elő, ennek egy részét az Azori-szigetek más szigeteire, különösen a São Miguel-, Pico-, Faial- és Terceira-szigetre, illetve Portugália szárazföldi részére szállítják. A „Meloa de Santa Maria – Açores” termelése az elkövetkező években várhatóan növekedni fog, és a következő négy évben eléri a 400 tonnát.

6.3. KULTURÁLIS ÉS GASZTRONÓMIAI VONATKOZÁSOK

Az AGROMARIENSECOOP létrehozása és elindítása óta folyamatosan szerveznek a „Meloa de Santa Maria – Açores” népszerűsítését és megismertetését célzó rendezvényeket, ilyen volt többek között a szigeten megrendezésre kerülő nagyobb ünnepségek részeként mezőgazdasági vásárokon és dinnyefesztiválokon való részvétel és/vagy azok szervezése.

2004 óta a *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* a sziget egyik legfontosabb társadalmi eseménye, amelyre nagyon sokan látogatnak el. A Vila do Porto városháza kerengőjében megrendezett vásáron a zöldség- és gyümölcskiállítás a „Meloa de Santa Maria – Açores” terméket helyezte a középpontba. A 2004. évi rendezvényen a helyi vendéglátóipari vállalkozások számára megrendezték a „Meloa de Santa Maria – Açores” alapú desszertek versenyét, valamint a „Meloa de Santa Maria – Açores” termék felhasználásával készült gyümölcslevekkel és gratinokkal foglalkozó workshopot, amely a gyümölcshöz kapcsolódó kulináris hagyományokat mutatta be (II–IV. melléklet).

Az első dinnyefesztivált követően a rendezvény minden augusztusban a sziget egyik fő ünnepi eseményének számít, helyi és regionális szinten hivatkozási ponttá vált, és több különféle tevékenységet inspirált, ilyenek voltak például a tájékoztató előadások (pl. a mezőgazdasági termékek forgalmazásáról és értékesítéséről), a gyakorlati workshopok (pl. a gyorséttermi ételekről, Vitor Sobral sztárszakács részvételével 2005-ben), valamint desszertkészítő versenyek, ahol a desszertek fő összetevője a „Meloa de Santa Maria – Açores” volt (II–IV. melléklet).

Chakall, egy másik sztárséf, a 2009. évi dinnyefesztiválon workshopot rendezett a „Meloa de Santa Maria – Azores” alapú ételek elkészítéséről, valamint bemutatót és kóstolót tartott a dinnyéből készült italokból és aperitifekből, és „Meloa de Santa Maria – Azores” desszertversenyt rendezett. Idén a hagyományos tevékenységek mellett megjelent a „Meloa de Santa Maria – Açores” receptkönyv (V. melléklet).

Ezekről a figyelemfelkeltő és promóciós tevékenységekről különböző cikkek jelentek meg a helyi, regionális és országos sajtóban (II–IV. melléklet).

A „Meloa de Santa Maria – Açores” olyan jól ismert jellemzőkkel és tulajdonságokkal rendelkező jellegzetes termék, amelyek összefüggnek a ténylegesen a Santa Maria-szigeten végzett előállítással.

A javasolt módosítás:

6.2.2. Társadalmi-gazdasági és kulturális vonatkozások

A „Meloa de Santa Maria – Açores” terméket korábban csak a helyi piacon értékesítették. Azonban jó hírnevének és minőségének köszönhetően a szomszédos São Miguel-sziget fő kereskedelmi szereplői részéről megnőtt iránta a kereslet, ami a mennyiség növelésére és a minőség további javítására ösztönözte a termelőket.

Ahogy az évek során növekedett a termelés mennyisége, a termelők részéről felmerült az igény, hogy a termék értékesítésének javítása érdekében szövetkezetbe tömörüljenek; így 2006-ban 13 szövetkezet összefogott, hogy megalakítsa az AGROMARIENSECOOP - COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.-t, amelynek célja Santa Maria-sziget agrár-élelmiszeripari termékeinek – többek között a legnépszerűbb termék, a „Meloa de Santa Maria – Açores” – fejlesztése és értékesítése.

A termés egy részét regionális szinten értékesítik, a São Miguel-, Pico-, Faial- és Terceira-szigetre szállítják; egy másik része Portugália szárazföldi részére kerül.

A Santa Maria-sziget agrár-élelmiszeripari termékei közül az Azori-szigetek piacán a „Meloa de Santa Maria – Açores” a legismertebb, és a termék ismertségének és hírnevének további növelése céljából különböző promóciós és figyelemfelkeltő kezdeményezéseket valósítottak meg, például kiemelt helyet kapott a termék a szigeten tartott ünnepségeken, többek között a *Festa da Meloa* (Dinnyefesztivál) rendezvényen, a sziget legfontosabb társadalmi eseményeinek időszakában minden évben megrendezett ünnepségen.

Tekintettel e növény fontosságára és a sziget mezőgazdasági termelésének körülményeire, valamint annak érdekében, hogy a Santa Maria-sziget mezőgazdasági termelőit a „Meloa de Santa Maria – Açores” mennyiségének és minőségének növelésére ösztönözzék, a Santa Maria Mezőgazdaság-fejlesztési Tanács 2005-ben kezdeményezte a termelők speciális képzésének előmozdítását – Integrált dinnyetermesztés és -védelem.

Ezenkívül az évek során a „Meloa de Santa Maria – Açores” gyümölccsel kapcsolatban különböző promóciós tevékenységekre került sor, kóstolókat tartottak, a kísérleti telepekre látogatásokat szerveztek, versenyeket, workshopokat és ismeretterjesztő előadásokat rendeztek. A helyi hagyományos konyhaművészetben közismert gyümölcsről van szó, amellyel kapcsolatban egy receptkönyvet is kiadtak.

Indokolás:

A cím módosítása a termékleírás új struktúrájának megfelelően, valamint a szöveg átrendezése és összefoglalása.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

15. *Megfelelőség-ellenőrzéssel foglalkozó szerv*

Jelenlegi változat:

7.4. ELLENŐRZŐ ÉS TANÚSÍTÓ SZERV

A „Meloa de Santa Maria – Açores” ellenőrzését és tanúsítását az OFJ-t kezelő csoport által kijelölt és a 45011:2001 (a terméktanúsításra vonatkozó) szabvány követelményeinek megfelelőként elismert ellenőrző és tanúsító szerv végzi, amely a „Meloa de Santa Maria – Açores” OFJ termékleírásának megfelelően végzi tevékenységét. Ez biztosítja, hogy csak az erre a célra engedélyezett gazdaságokból és csomagolóüzemekből származó sárgadinnyét lehessen ellátni az OFJ-vel.

A bevezetett ellenőrzési rendszert a termelési lánc egészében alkalmazzák, és a „Meloa de Santa Maria – Açores” terméket megfelelő címkével látják el, elhelyezve rajta a tanúsító szerv tanúsító védjegyét.

A tanúsító védjegynek a következő szöveget kell tartalmaznia:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP;

— az ellenőrző és tanúsító szerv neve;

— sorozatszám (a termék visszakövethetőségét lehetővé tevő, számmal kifejezett kód).

A javasolt módosítás:

Elhagyás

Indokolás:

Ezeket az információkat a 4. pont (A termék földrajzi eredetének garanciája) és a 4.1. pont (Ellenőrzési rendszer) alatt aktualizálták.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

16. *Címkézés*

Jelenlegi változat:

5.1. Egyedi címkézési elemek az OFJ feltüntetésével

A „Meloa de Santa Maria – Açores" minden egyes csomagján szabványos címkét kell elhelyezni, amely a következő információkat tartalmazza:

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

— a termelő kereskedelmi neve vagy cégneve és címe (ez szerepelhet a vonalkódon, és ebben az esetben nem szükséges azt feltüntetni a címkén);

— a termék eredete: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugal;

— kereskedelmi jellemzők – osztály és méret;

— vonalkód (a folyamat során a nyomonkövethetőséget biztosító információkkal);

— a termelői csoport logója:

— az OFJ-k jóváhagyott uniós logója az uniós határozatot követően.

A termelő neve vagy cégneve és címe a termelői csoport engedélyével helyettesíthető egy másik szervezet nevével, feltéve, hogy a szóban forgó szervezet felelős a termékért és forgalmazza azt.

Ezen információkon kívül, a kereskedelmi kiszerelés formájától függetlenül minden egyes gyümölcsön úgy kell elhelyezni az OFJ-t kezelő csoport egyedi logóját és a tanúsító védjegyet, hogy azokat ne lehessen manipulálni és eltávoítani.

Az alábbi ábra a termelői csoport logóját mutatja.

A javasolt módosítás:

7. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A címkézés lehetővé teszi, hogy a fogyasztó a terméket az eredetével összefüggő egyedi jellemzők alapján az előállítás földrajzi területén belül és kívül is egyértelműen és azonnal azonosíthassa.

A kötelezően előírt információkon kívül a következő szavakat kell feltüntetni a „Meloa de Santa Maria — Açores" dinnyén: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" vagy „Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Függetlenül attól, hogy milyen módon helyezik ki eladásra, minden egyes „Meloa de Santa Maria – Açores" dinnyét el kell látni ezzel a terméklogóval, amely tartalmazhatja a sorszámot és az ellenőrzésért felelős szerv megjelölését.

6. ábra – Logó

Indokolás:

A „Meloa de Santa Maria – Açores" termékre vonatkozó, minden egyes gyümölcsön/csomagon feltüntetendő kötelező információk és a használandó logó helyesbítése a termék eredetének garantálása és könnyebb felismerhetősége érdekében.

Az információk pontosítása és egyszerűsítése az ismétlődő szöveg törlésével.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Meloa de Santa Maria – Açores”

EU-szám: PGI-PT-1124-AM01 – 2025.4.23.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0807 – Dinnye (beleértve a görögdinnyét is) és papaya frissen

0807 19 – Más

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0811 – Gyümölcs és diófélék nyersen vagy gőzöléssel vagy vízben forrázással főzve is fagyasztva, cukor vagy más édesítőanyag hozzáadásával is:

0811 90 – Más

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Meloa de Santa Maria — Açores” hálós héjú sárgadinnye, amely a sárgadinnyék (*Cucumis melo L.*) kantalup típusába tartozik.

A gyümölcs formája gömbölyű vagy tojásdad. Éretlen állapotban hálós héja zöldes, érett állapotban sárgászöld. Az érett gyümölcs húsa puha, illatos, narancssárga, lédús, az íze édes.

A „Meloa de Santa Maria – Açores” kiemelkedik magas energiaértékei és jelentős fehérje-, zsír- és szénhidráttartalma miatt, valamint azért, mert gazdag C-vitaminban és alapvető ásványi anyagokban, például a káliumban, magnéziumban és kalciumban.

A „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyét frissen, egészben vagy elkészítve (hámozva, feldarabolva vagy pépesítve, frissen vagy fagyasztva) kell forgalmazni. A friss egész gyümölcs tömegétől függően a következő súlycsoportokban forgalmazható:

— III. súlycsoport (500 és 799 g közötti tömeg),

— II. súlycsoport (800 és 1 399 g közötti tömeg),

— I. súlycsoport (1 400 és 1 600 g közötti tömeg).

Az 500 g-nál kisebb vagy 1 600 g-nál nagyobb tömegű gyümölcsök további feldolgozásra értékesíthetők.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A termesztés, a betakarítás, a válogatás és az előkészítés a meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az egész gyümölcs külön-külön vagy gyűjtőcsomagolásba csomagolható; a gyümölcsök nem helyezhetők egymásra. A csomagok tartalmának egységesnek kell lennie, azaz egy csomag csak azonos fajtájú, méretű és érettségi fokú gyümölcsöket tartalmazhat. A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A kötelezően előírt információkon kívül a következő szavakat kell feltüntetni a „Meloa de Santa Maria — Açores” dinnyén: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” vagy „Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

Függetlenül attól, hogy milyen módon helyezik ki eladásra, minden egyes „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnyét el kell látni a terméklogóval, amely tartalmazhatja a sorszámot és az ellenőrzésért felelős szerv megjelölését.

Logó:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület az Azori-szigetek részét képező Santa Maria-sziget valamennyi községét magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai.

A Santa Maria-sziget az Azori-szigetek egyetlen olyan tagja, amelyen – a többi szigeten is megtalálható vulkanikus eredetű kőzetek alkotta területeken kívül – üledékes eredetű kőzetek (mészkő) jellemezte területek is vannak. Ezért a Santa Maria-szigetet talajtípusa teszi különlegessé: káliumban, kalciumban, magnéziumban és más nyomelemekben nagyon gazdag, sárga agyagos talaj, amelyet magas szervesanyag-tartalom és semleges pH-érték jellemez.

A Santa Maria-szigeten délkeleti fekvése és alacsony tengerszint feletti magassága következtében alacsonyabb a páratartalom, mint az Azori-szigetek autonóm régió többi szigetén. Éghajlata mérsékelt és száraz, a téli középhőmérséklet (14 °C) és a nyári középhőmérséklet (22 °C) között kicsi az eltérés, az évi középhőmérséklet 10 °C és 20 °C között alakul. A levegő relatív páratartalma magas (a 9:00 órakor mért évi átlagos relatív páratartalom 75 % és 90 % között alakul). A csapadék tekintetében a sziget egyes területei közepesen csapadékosak vagy csapadékosak (az évi átlagos csapadékmennyiség 500 és 2 000 mm között alakul). Összefoglalva, a Santa Maria-sziget fekvése, mérete, kőzetmorfológiája és domborzati viszonyai következtében sajátos mikroklímával rendelkezik, amely megkülönbözteti az Azori-szigetek többi tagjától.

A sajátos éghajlatnak, a különféle talajtípusoknak és a domborzati viszonyoknak köszönhetően a Santa Maria-sziget mezőgazdasági termékei sajátos tulajdonságokkal rendelkeznek, ezért különbözik a „Meloa de Santa Maria – Açores” is a máshol termő dinnyéktől. További fontos tényezőként kell említeni a termelők szakértelmét és az általuk használt technikákat – például azt, hogy hüvelyes takarmánynövények maradványait keverik a termőtalajba; a szárrész irányított metszését; az arra vonatkozó ismereteket, mikor mondható a gyümölcs teljesen érettnek; a megfelelő öntözést; a gyümölcsök szigorú válogatását. Mindennek eredményeként olyan termék takarítható be, amely íze, textúrája és illata alapján jól megkülönböztethető más dinnyéktől, és mind az Azori-szigeteken, mind Portugália szárazföldi részén jó hírnévnek örvend a fogyasztók körében.

A szigetek attól kezdve közismertek voltak a helyben termesztett dinnyék ízéről, hogy azokat elkezdték termeszteni a szigeten. Gaspar Frutuoso 1570-ben a következőket írja: „[…] a szigetek legjobb dinnyéje, rengeteg terem belőle, és egyetlen darab sincs köztük – még a legkevésbé jók között sem – amely ne lenne ízletes […]”. A sziget mindmáig ismert gyümölcstermesztéséről, és az ott termesztett összes mezőgazdasági termék közül „a dinnyéjéről híres” (Guido de Monterey, 1981, 47. o.).

A termék sajátosságai

A „Meloa de Santa Maria – Açores” sárgadinnye fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzői alapján jól megkülönböztethető a máshol termesztett sárgadinnyefajtáktól. Ami az érzékszervi jellemzőket illeti, a „Meloa de Santa Maria – Açores” sárgadinnyét érett állapotában jellemző puha, narancssárga, lédús húsa és édes íze teszi megkülönböztethetővé, ami a Santa Maria-szigeten termesztett fajták jellegzetessége. A „Meloa de Santa Maria – Açores” az illékony savak felszabadulása okozta illatáról azonnal felismerhető.

A 3.2. pont alatt felsorolt tápértékadatok közül kiemelendő a más dinnyékhez viszonyítva magas C-vitamin-tartalma, továbbá az a tény, hogy ásványi anyagokban (például káliumban, magnéziumban és kalciumban) gazdag. Ami az energiatartalmat illeti, a „Meloa de Santa Maria – Açores” más sárgadinnyékhez viszonyítva magasabb átlagos energiaértékekkel rendelkezik; ezenkívül fehérje-, zsír- és szénhidráttartalma is magasabb. Rosttartalma más sárgadinnyékénél alacsonyabb.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A 16. század környékén a gyarmatosítók vitték be a Santa Maria-szigetre a sárgadinnyét; ezt követően konyhakerti növényként terjedt el. Adriano Ferreira (1996, 88. o.) a környék korabeli gazdálkodásáról írt művében, a térség földjeiről és az ott élő emberekről szóló történelmi visszaemlékezésben úgy fogalmaz, hogy már abban az időben, amikor a sziget fő mezőgazdasági termékei a bor és az édesburgonya voltak: „Santa Maria híres volt kiváló dinnyéjéről, amelyet a többi szigetre is exportáltak. És ha már szóba került a dinnye, jegyezzük meg, hogy a mi dinnyénk mindig jó volt, bár soha nem termesztettünk nagy mennyiségeket belőle”.

A hetvenes években Amerikából érkező bevándorlók hibrid dinnyefajtákat hoztak be a szigetre. A helyi termelők hamarosan észrevették, hogy ezek az új fajták amellett, hogy nagyon jól fejlődnek és nagyon jó minőségű gyümölcsöt hoznak, remek kereskedelmi lehetőséget kínálnak, ezért fokozatosan növelték a termőterületet. Csaknem 20 éven át sokat fáradoztak azon, hogy megtalálják azt a dinnyefajtát, amely a lehető legjobban megfelel Santa Maria éghajlati és talajviszonyainak, valamint a szigetlakók igényeinek. Végül a kantalup típusú, hálós héjú sárgadinnyére esett a választás.

A „Meloa de Santa Maria – Açores” sajátos tulajdonságai – hálós héj, lédús és narancssárga hús, édes íz és illat – a sziget éghajlati és talajviszonyaira, továbbá a helyi termesztési módszerekre vezethetők vissza. A „Meloa de Santa Maria – Açores” sárgadinnye 3.2. és 5.2. pontban leírt fizikai és kémiai jellemzői és tápértékadatai az érett gyümölcsre jellemző és annak jellegzetes illatát adó illékony savak keletkezésére, valamint a káliumban, magnéziumban, kalciumban és egyéb mikroelemekben gazdag helyi talaj sajátosságaira vezethetők vissza.

További fontos tényezők a termelők dinnyével kapcsolatos szaktudása és a termesztés módszerei, amelyeknek része, hogy a Santa Maria-sziget dinnyetermelői hüvelyes takarmánynövények (lóbab/farkasbab) maradványait keverik a talajba, ami természetes és nagyon egyedi módon javítja annak termőképességét. A jobb növekedés érdekében a „Meloa de Santa Maria – Açores” dinnye szárrészét irányítottan metszik; ezt a módszert más dinnyék termesztése során nem szokás alkalmazni. A „Meloa de Santa Maria – Açores” gyökérrothadásra nagyon hajlamos, ezért a betakarítás időszakában a vízmennyiség csökkentésével javítható a gyümölcs minősége. A termesztési technikák, az érettségi fok, valamint a méret szerinti és a kézi válogatás olyan gyümölcsöt eredményeznek, amelyet sajátos fizikai és kémiai jellemzői megkülönböztetnek az Európa más részein termesztett sárgadinnyefajtáktól.

A „Meloa de Santa Maria – Açores” nagy hagyományokra tekint vissza, nagyon népszerű, és előnyt élvez mindazon fogyasztók körében, akik külső megjelenése és íze alapján meg tudják különbözteti a máshol termesztett sárgadinnye-fajtáktól. A terméket eredetileg csak a helyi piacon értékesítették. Azonban jó hírnevének és minőségének köszönhetően a szomszédos São Miguel-sziget fő kereskedelmi szereplői részéről megnőtt iránta a kereslet, ami a mennyiség növelésére és a minőség további javítására ösztönözte a termelőket. Mára olyan, sajátos tulajdonságokkal rendelkező, jól megkülönböztethető termékké vált, amely szorosan kötődik földrajzi termőterületéhez, az Azori-szigetek részét képező Santa Maria-szigethez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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