Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4076)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Meloa de Santa Maria - Açores»

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Meloa de Santa Maria - Açores»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Portogallo

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica proposta è di natura ordinaria, in quanto non comprende una modifica del nome, non altera i legami tra il melone e la zona geografica né limita la commercializzazione.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Introduzione*

Formulazione attuale

Il presente documento, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione, del 14 dicembre 2006, recante modalità di applicazione del suddetto regolamento, mira a sostenere il processo di certificazione del «Meloa de Santa Maria – Açores» come prodotto a indicazione geografica protetta (IGP), al fine di attestarne la qualità e quindi accrescerne il valore nei vari mercati di destinazione.

[…]

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tale prodotto soddisfa pertanto tutte le condizioni necessarie per ottenere la protezione del nome geografico «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

Modifica proposta

Il presente documento illustra nel dettaglio le caratteristiche e il metodo di ottenimento del «Meloa de Santa Maria – Açores» quale prodotto a indicazione geografica protetta (IGP), al fine di attestarne la qualità e quindi accrescerne il valore nei vari mercati di destinazione.

Motivazione

La normativa indicata al punto 1 dell'introduzione è obsoleta. L'ultimo paragrafo è soppresso. Gli altri paragrafi sono mantenuti.

La modifica non incide sul documento unico.

2. *Descrizione del prodotto*

Formulazione attuale

Con l'espressione «Meloa de Santa Maria – Açores» si indicano i frutti del *Cucumis melo* L. appartenenti al gruppo di Cantalupo e ai tipi varietali retati, prodotti sull'isola di Santa Maria, nell'arcipelago delle Azzorre, conformemente alle norme stabilite nel presente disciplinare. I frutti sono caratterizzati dalla forma rotonda-ovale, dalla buccia fittamente reticolata di color verde chiaro che diventa giallo-verde a maturazione, un peso di 0,8 kg e un diametro medio di 13 cm, con una polpa di color aranciato e una consistenza liscia, aromatica e di sapore dolce e succulento alla maturazione.

Secondo la classificazione dei prodotti alimentari stabilita ai fini del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, conformemente all'allegato II del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione, del 14 dicembre 2006, il prodotto rientra nella classe 1.6. «Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati».

Modifica proposta

Con l'espressione «Meloa de Santa Maria – Açores» si indicano i frutti del *Cucumis melo* L. appartenenti al gruppo di Cantalupo e ai tipi varietali retati, ottenuti conformemente alle norme stabilite nel presente disciplinare e nella zona geografica delimitata. Questi frutti sono caratterizzati dalla forma rotonda-ovale, dalla buccia fittamente reticolata di color verde chiaro che diventa giallo-verde a maturazione, con un peso medio di 0,8 kg.

Motivazione

Secondo la normativa vigente, questo tipo di prodotto è classificato nella nomenclatura combinata. La precedente classificazione è stata pertanto soppressa. Le altre informazioni sono state raggruppate nei punti riportati di seguito (2.1 «Caratteristiche organolettiche», 2.2 «Caratteristiche chimiche» e 2.3 «Presentazione commerciale»). Il diametro non è più menzionato per le ragioni esposte nel punto relativo alla presentazione commerciale.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Caratteristiche organolettiche*

Formulazione attuale

2.6. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il «Meloa de Santa Maria – Açores» presenta caratteristiche organolettiche uniche, tra cui un gusto e un aroma molto gradevoli, facilmente riconoscibili dagli abitanti della regione e dagli amanti del prodotto.

Sono stati analizzati vari parametri organolettici del «Meloa de Santa Maria – Açores» al fine di esaminare le caratteristiche organolettiche del frutto (tabella 5). Tali analisi hanno riguardato il colore, il gusto e l'odore del melone, la consistenza e il colore della polpa e il tipo di buccia e sono state effettuate presso il laboratorio di analisi istituzionale del dipartimento di scienze agrarie dell'Università delle Azzorre.

Tabella 5 — Valutazione dei parametri organolettici del «Meloa de Santa Maria - Açores».

La polpa si distingue per il colore aranciato e la consistenza liscia, il gusto dolce e succulento e il profumo intenso e quest'ultima qualità costituisce una caratteristica propria delle varietà coltivate a Santa Maria. Il suo aroma tipico, che risulta dalla liberazione degli acidi volatili, è la caratteristica che rivela immediatamente la presenza del frutto.

Le caratteristiche specifiche del melone (aspetto, sapore, consistenza e aroma) sono il risultato delle condizioni naturali dell'isola di Santa Maria, in particolare sul piano pedoclimatico, e delle tecniche di produzione e delle competenze dei produttori dell'isola.

Il «Meloa de Santa Maria - Açores», consacrato dalla tradizione, è molto apprezzato dal mercato ed è il preferito dei consumatori che lo distinguono dagli altri meloni di altre zone, sia per l'aspetto che per il sapore.

Modifica proposta

Il «Meloa de Santa Maria – Açores» presenta caratteristiche organolettiche uniche, che si traducono in particolare in un gusto e un aroma molto gradevoli, che rendono il melone facilmente riconoscibile dagli abitanti della regione e dagli amanti del prodotto.

La polpa arancione intensamente profumata ha una consistenza liscia e un gusto dolce e succulento. Il suo aroma tipico, che risulta dalla liberazione degli acidi volatili, è la caratteristica che rivela immediatamente la presenza del frutto.

Motivazione

I paragrafi 1 e 3 di tale punto sono stati spostati al punto 2.1. «Caratteristiche organolettiche». Gli altri paragrafi sono soppressi per evitare ripetizioni.

La modifica non incide sul documento unico.

4. *Caratteristiche chimiche*

Formulazione attuale

2.5 CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E NUTRIZIONALI

Nel 2004 il *Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria* (Servizio di sviluppo agricolo dell'isola di Santa Maria, «SDASMA») ha studiato la qualità del «Meloa de Santa Maria - Açores» in base all'altitudine dei campi di produzione nell'ambito di una sperimentazione (tabella 1).

Sono stati analizzati parametri fisico-chimici quali pH, tenore di umidità a 70 °C (sottovuoto), proteine, zuccheri totali, zuccheri riduttori e vitamina C. Tali analisi sono state effettuate presso il laboratorio di analisi istituzionale del dipartimento di scienze agrarie dell'Università delle Azzorre.

Tabella 1 — Caratteristiche del «Meloa de Santa Maria - Açores» in base all'altitudine.

Lo studio ha dimostrato che le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del frutto non cambiano in modo significativo in funzione delle altitudini di ubicazione dei campi sull'isola di Santa Maria e pertanto l'altitudine non ha alcuna influenza diretta sulle caratteristiche in questione.

Un'altra valutazione effettuata dallo SDASMA mirava ad analizzare la qualità del frutto in tre momenti diversi della raccolta (tabella 2). Tali analisi sono state effettuate presso l'*Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores* (Istituto per l'innovazione tecnologica delle Azzorre, «INOVA»).

Tabella 2 — Caratteristiche del frutto in funzione del momento della raccolta.

La valutazione ha concluso che le caratteristiche analizzate non presentavano fluttuazioni significative durante il periodo della raccolta.

Per effettuare la caratterizzazione fisico-chimica del «Meloa de Santa Maria - Açores» sono stati analizzati vari parametri.

Nel 2006 lo SDASMA, in collaborazione con la AGROMARIENSECOOP C.R.L. - Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria e con il sostegno tecnico di Codimaco Lda., un organismo di certificazione e qualità, ha effettuato una serie di analisi fisico-chimiche dei campioni di «Meloa de Santa Maria - Açores», che hanno rivelato diverse differenze rispetto ai meloni comuni (tabella 3).

Tabella 3 — Composizione nutrizionale del «Meloa de Santa Maria - Açores» e del melone comune.

I valori energetici medi del «Meloa de Santa Maria - Açores» sono superiori a quelli dei meloni comuni. È anche più ricco di proteine, lipidi e carboidrati. Tuttavia il suo tenore di fibre è inferiore a quello dei meloni comuni.

Nel 2007 lo SDASMA ha effettuato una nuova serie di analisi dei parametri organolettici (tabella 5) e fisico-chimici dei campioni di «Meloa de Santa Maria - Açores» presso il laboratorio di analisi istituzionale del dipartimento di scienze agricole dell'Università delle Azzorre. Tali analisi hanno confermato la specificità di questo prodotto rispetto ai meloni comuni (tabella 4).

Tabella 4 — Composizione fisico-chimica del «Meloa de Santa Maria - Açores» e del melone comune.

Fra le proprietà nutrizionali del «Meloa de Santa Maria - Açores» spiccano l'elevato tenore di vitamina C rispetto a quello dei meloni comuni e il ricco contenuto di sali minerali, fra cui in particolare il potassio, il magnesio e il calcio.

A causa dell'elevato tenore di potassio e acqua, il «Meloa de Santa Maria - Açores» è consigliato per le persone sottoposte a trattamento diuretico.

I risultati presentati evidenziano le differenze tra il «Meloa de Santa Maria - Açores» e il melone comune.

Modifica proposta

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è caratterizzato da valori energetici elevati e da notevoli quantità di proteine, lipidi e carboidrati, nonché dalla ricchezza di vitamina C e sali minerali essenziali quali potassio, magnesio e calcio.

Motivazione

Le caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali sono state sintetizzate e incluse al punto 2.2, mantenendo solo i parametri distintivi.

La modifica incide sul documento unico.

5. *Presentazione commerciale*

Formulazione attuale

5. PRESENTAZIONE COMMERCIALE

Per essere commercializzato fresco, il «Meloa de Santa Maria - Açores» deve essere intero, sano (è necessario eliminare i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulito, privo di sostanze estranee visibili, parassiti e difetti da essi causati, umidità esterna anomala, odore o gusto estraneo. I frutti devono inoltre trovarsi in una fase di sviluppo sufficiente per:

— proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;

— sostenere il trasporto e la maturazione;

— raggiungere il luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Occorre selezionare i frutti immagazzinati e commercializzati freschi. La calibrazione per diametro è effettuata al fine di selezionare solo i frutti di diametro superiore a 10 cm, che vengono poi calibrati in base al peso prima di essere classificati in due categorie:

— calibro I: peso compreso tra 800 g e 1 400 g;

— calibro II: peso compreso tra 600 g e 799 g.

I frutti di calibro inferiore o superiore ai limiti ammessi per queste due categorie, o con problemi di formazione, sono destinati al consumo industriale, in particolare alla produzione di confetture o succhi.

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è sempre confezionato in imballaggi individuali o collettivi, idonei all'uso e che permettono il confezionamento del prodotto in perfetto stato.

I frutti devono essere presentati nelle condizioni seguenti:

— omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo, ossia consistere solamente di frutti aventi la stessa origine (azienda agricola), varietà, calibro, qualità e stato di maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme;

— presentazione: il «Meloa de Santa Maria - Açores» deve essere disposto ordinatamente su un unico strato;

— confezionamento: il confezionamento del «Meloa de Santa Maria - Açores» deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e realizzati con sostanze tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo;

— etichettatura: l'etichettatura sull'imballaggio è obbligatoria conformemente alle disposizioni legali. È opportuno utilizzare carta o marchi a stampa recanti indicazioni commerciali, purché la stampa o l'apposizione dell'etichetta sia effettuata con inchiostro o colla non tossica (alimentare).

Modifica proposta

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è commercializzato intero, fresco o lavorato (sbucciato, tagliato o sotto forma di polpa, fresca o congelata). Il frutto fresco intero può essere commercializzato, in funzione del suo peso, nelle seguenti categorie:

calibro III (peso compreso tra 500 g e 799 g);

calibro II (peso compreso tra 800 g e 1 399 g);

calibro I (peso compreso tra 1 400 g e 1 600 g.

Al di fuori di tali limiti sono ammessi anche i frutti di peso inferiore a 500 g o superiore a 1 600 g per la lavorazione e la trasformazione.

Motivazione

— Data la distanza tra l'isola di Santa Maria e i principali mercati di destinazione, il trasporto del «Meloa de Santa Maria - Açores» fresco pone alcuni problemi, in particolare a causa della natura deperibile del frutto. La lavorazione del prodotto (sbucciato, tagliato o sotto forma di polpa, fresca o congelata) consente di superare tali difficoltà. Tale adeguamento consente di diversificare le possibilità di utilizzo, sebbene la lavorazione sia già prevista nell'attuale disciplinare. La modifica consente di valorizzare il prodotto locale e di promuoverne la presenza in mercati più vasti e più distanti. Anche il periodo di produzione è molto breve e il congelamento è una soluzione durante i picchi di produzione per superare la difficoltà di spedire rapidamente il prodotto fuori dall'isola, dati i vincoli associati al trasporto marittimo e aereo.

— L'adeguamento del calibro del «Meloa de Santa Maria - Açores» segue l'andamento del mercato, contribuendo così a soddisfare la domanda dei consumatori e ad aumentare la competitività del prodotto.

— Va osservato che, durante le sue annate di produzione e di commercializzazione, il diametro del «Meloa de Santa Maria - Açores» è sempre rimasto entro i limiti previsti per la commercializzazione. Questa stabilità indica che il diametro non è più un fattore di variabilità significativa. Non vi è pertanto alcuna motivazione per la sua inclusione nei criteri di calibrazione. La selezione esclusiva in termini di peso è sufficiente a garantire l'uniformità dei lotti e consente di semplificare la calibrazione, ottimizzare le risorse e migliorare l'efficienza complessiva del processo.

Per la lavorazione e la trasformazione possono essere utilizzati frutti di calibro inferiore a 500 g e superiore a 1 600 g e aventi le stesse caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Caratteristiche botaniche e morfologiche*

Soppressione del punto 2.3 «Caratteristiche botaniche» e del punto 2.4 «Caratteristiche morfologiche» del disciplinare, in quanto le caratteristiche cui si fa riferimento riguardano tutti i meloni e non sono specifiche dell'IGP «Meloa de Santa Maria - Açores».

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Definizione della zona geografica delimitata*

Formulazione attuale

3. CARATTERIZZAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE E DI CONFEZIONAMENTO

3.1. UBICAZIONE GEOGRAFICA

[…]

3.2. CLIMA

[…]

3.3. GEOLOGIA, MORFOLOGIA E RILIEVO

[…]

3.4. SUOLI

[…]

Modifica proposta

3. ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Isola di Santa Maria, arcipelago delle Azzorre, Portogallo.

Figura 1 — Zona geografica di produzione del «Meloa de Santa Maria - Açores IGP»

Motivazione

L'obiettivo è definire chiaramente la zona di produzione del melone, ossia l'isola di Santa Maria nelle Azzorre.

Le informazioni di cui ai punti 3.1 «Ubicazione geografica», 3.2 «Clima», 3.3 «Geologia, morfologia e rilievo» e 3.4 «Suoli» sono sintetizzate e spostate nella sezione 6.3 «Fattori naturali» per maggiore chiarezza.

La modifica non incide sul documento unico.

8. *Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica*

Formulazione attuale

7. Garanzia dell'origine geografica del prodotto

7.1. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le caratteristiche del «Meloa de Santa Maria - Açores», in particolare in termini di aromi e gusto, sono strettamente legate alla zona geografica di produzione e al metodo di produzione. Tali caratteristiche, quali definite nel presente disciplinare, derivano dall'impatto dei fattori climatici, pedologici e culturali sulle piantagioni, e dalle competenze associate alla produzione del prodotto, dalla semina alla vendita al consumatore finale. Se sono facilmente percepibili e riconosciute dalla popolazione della regione e dai consumatori abituali, dovrebbero essere distinte mediante un'etichettatura specifica e un marchio di certificazione per consentirne il riconoscimento da parte degli altri consumatori.

7.2. Sistema di controllo

Deve essere predisposto un sistema di controllo per garantire:

a) che solo i frutti prodotti nella suddetta zona geografica in aziende autorizzate dal gruppo di gestione dell'IGP possano beneficiare dell'indicazione geografica protetta «Meloa de Santa Maria - Açores»;

b) che l'autorizzazione sia concessa esclusivamente ai produttori:

— le cui aziende sono ubicate nella zona geografica di produzione di cui al punto 3.1,

— che rispettano i criteri di produzione di cui al punto 4,

— che si sottopongono al sistema di controllo e certificazione previsto dal presente documento alla voce «Organismo di controllo e di certificazione - Commissione tecnica di controllo e certificazione»,

— che si impegnano per iscritto a conformarsi alle disposizioni del presente documento.

L'autorizzazione di cui al comma precedente è subordinata alla verifica preventiva delle condizioni di produzione e delle caratteristiche del prodotto finale, effettuata dall'organismo riconosciuto come organismo di controllo e di certificazione, su richiesta del gruppo di gestione dell'IGP.

7.3. Tracciabilità

Saranno messe in atto procedure per consentire in qualsiasi momento, durante le fasi di produzione, conservazione e commercializzazione, di conoscere esattamente la provenienza del «Meloa de Santa Maria - Açores» e le sue condizioni di produzione.

Il sistema di tracciabilità prevede le seguenti procedure:

a) le aziende agricole sono registrate dal gruppo di gestione, con l'indicazione della superficie e delle varietà di melone esistenti;

b) i meloni raccolti in ciascuna azienda sono consegnati alle unità di stoccaggio o di trasformazione registrate nel gruppo di gestione e debitamente autorizzate;

c) sono disponibili registri presso le unità di stoccaggio e di trasformazione per attestare la destinazione dei prodotti ricevuti;

d) l'imballaggio del prodotto finale è registrato ed etichettato conformemente al punto 5.1;

e) il numero di serie del marchio di certificazione e il codice a barre di ciascun imballaggio devono consentire di rintracciare il prodotto.

Tutte queste procedure devono essere conformi alla normativa vigente.

Modifica proposta

4. GARANZIA DELL'ORIGINE GEOGRAFICA DEL PRODOTTO

7.1.— OMISSIONE

4.1. SISTEMA DI CONTROLLO

Il sistema di controllo garantisce:

a) che solo i frutti prodotti nella suddetta zona geografica in aziende autorizzate e controllate possano beneficiare dell'indicazione geografica protetta «Meloa de Santa Maria - Açores»;

b) che l'autorizzazione sia concessa esclusivamente ai produttori:

— le cui aziende sono ubicate nella zona geografica di produzione di cui al punto 3,

— che rispettano i criteri di produzione di cui al punto 5,

— che si sottopongono al sistema di controllo,

— che si impegnano per iscritto a conformarsi alle disposizioni del presente documento.

La verifica del rispetto del disciplinare del «Meloa de Santa Maria - Açores» è effettuata dall'autorità competente responsabile dei controlli ufficiali delle indicazioni geografiche nella regione autonoma delle Azzorre o dall'organismo di controllo incaricato a tal fine.

4.2. TRACCIABILITÀ

Il sistema di tracciabilità garantisce in ogni momento, dalla produzione all'immissione sul mercato, l'origine esatta del «Meloa de Santa Maria - Açores» e le sue condizioni di produzione. A tale scopo:

a) le aziende agricole devono disporre di registri che indichino la varietà di melone, le superfici coltivate, il metodo di produzione, ecc.;

b) i meloni raccolti in ciascuna azienda sono consegnati alle unità di cernita e di imballaggio riconosciute soggette al sistema di controllo;

c) tali unità dispongono di registri che indicano l'origine e la destinazione dei prodotti ricevuti;

d) l'imballaggio del prodotto finale è registrato ed etichettato conformemente al punto 7;

e) su ciascun frutto e sui prodotti preconfezionati è apposto un logo.

Motivazione

L'obiettivo è chiarire, semplificare e riassumere le informazioni, alleggerendo il testo ed eliminando i duplicati.

È stato inserito e aggiornato il testo del punto 7.4 «Organismo di controllo e di certificazione».

Il logo si applica anche ai prodotti preconfezionati, al fine di rafforzare la garanzia per il consumatore.

La modifica non incide sul documento unico.

9. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto*

Formulazione attuale

4. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL «MELOA DE SANTA MARIA - AÇORES»

Le cucurbitacee sono piante tipiche di climi caldi e secchi. Come tutte le cucurbitacee, il melone è sensibile al gelo e resistente al calore, a condizione che il frutto sia ben protetto dalle foglie dall'impatto diretto della luce solare.

Le temperature medie mensili minime non devono essere inferiori a 15 °C, in quanto al di sotto di tale livello determinano una diminuzione del tasso di crescita della pianta e un ritardo nella maturazione dei frutti. Durante il periodo vegetativo la temperatura può variare da 12 °C a 34 °C, mentre la temperatura ottimale per la fioritura e l'allegagione dei frutti è compresa tra i 18 e i 23 °C e per la maturazione dei frutti tra i 20 °C e i 30 °C. Come spiegato nel capitolo precedente, l'isola di Santa Maria presenta le condizioni ottimali per la coltivazione dei meloni.

Modifica proposta

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL «MELOA DE SANTA MARIA - AÇORES»

Omissione

Motivazione

L'obiettivo è eliminare queste informazioni generali che non sono specifiche del prodotto.

La modifica non incide sul documento unico.

10. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto*

Formulazione attuale

4.1. PREPARAZIONE DEL TERRENO

4.2. FERTILIZZAZIONE

4.3. PACCIAMATURA DELLE SEMENTI

4.4. SEMENTI E TRAPIANTO

[...] Il secondo caso di semina diretta è possibile anche attraverso l'applicazione di coperture termiche e l'uso di tunnel, anticipando e proteggendo la piantagione da venti e aerosol marini. L'uso di tunnel è una buona soluzione per anticipare la coltivazione.

[…]

4.5. MANTENIMENTO DELLE COLTURE

4.6. IRRIGAZIONE

4.7. ORGANISMI NOCIVI E MALATTIE

4.8. ROTAZIONI

4.9. RACCOLTA

4.12. RESIDUI DI ANTIPARASSITARI

Modifica proposta

5.1. PREPARAZIONE DEL TERRENO

5.2. FERTILIZZAZIONE

5.3. PACCIAMATURA DELLE SEMENTI

5.4. SEMENTI E TRAPIANTO

[...] Il secondo caso di semina diretta è un'alternativa più economica. In entrambi i casi, l'applicazione di coperture termiche e l'utilizzo di tunnel consentono di anticipare e proteggere la coltura da venti e aerosol marini.

[…]

5.5. MANTENIMENTO DELLE COLTURE

5.6. IRRIGAZIONE

5.7. ORGANISMI NOCIVI E MALATTIE

5.8. ROTAZIONI

5.9. RACCOLTA

4.12. Omissione

Motivazione

L'obiettivo è chiarire la possibilità di utilizzare coperture termiche e tunnel per la semina e il trapianto a fini fitosanitari qualora si accerti che le condizioni di temperatura, la velocità del vento e gli aerosol marini possono incidere negativamente sulla coltura.

Gli altri punti sono stati rinumerati secondo la nuova struttura del disciplinare e il punto 4.12 è stato soppresso a causa della sua natura generale. La modifica dei punti 4.10 «Conservazione» e 4.11 «Confezionamento» è giustificata di seguito.

La modifica non incide sul documento unico.

11. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto*

Formulazione attuale

4.10. CONSERVAZIONE

[…]

Modifica proposta

5.10. CONSERVAZIONE

[…]

Al fine di prolungare la durata di conservazione del «Meloa de Santa Maria - Açores IGP» (dopo la raccolta), è consentito l'uso di prodotti per la conservazione dei frutti, ad esempio per la disinfezione del peduncolo e la protezione della buccia.

Motivazione

Al punto «Conservazione» è aggiunto un paragrafo alla voce «Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto» per consentire l'uso di prodotti destinati a proteggere i frutti dopo la raccolta, in quanto il «Meloa de Santa Maria - Açores» è un frutto estremamente sensibile e deperibile. L'applicazione di questi prodotti ne estende la durata di vita senza alterare le caratteristiche organolettiche, fisiche o chimiche, a vantaggio sia dei produttori che dei consumatori.

La modifica non incide sul documento unico.

Formulazione attuale

4.11. Confezionamento

Il confezionamento del «Meloa de Santa Maria - Açores» deve avvenire nella zona geografica delimitata, in confezioni idonee a mantenere il prodotto in perfetto stato, in modo da garantirne l'autenticità evitando di mescolarlo con altri prodotti analoghi.

La selezione e il confezionamento sono effettuati nella regione di origine, in stabilimenti riconosciuti dall'associazione di produttori e soggetti al controllo e alla certificazione della Comissão Técnica de Certificação e Controlo (Commissione tecnica di controllo e certificazione), il che garantisce la piena tracciabilità del prodotto al fine di proteggere i consumatori e offrire loro un prodotto effettivamente coltivato e lavorato nella sua regione di origine.

Tali misure sono giustificate non solo dalla riduzione dei costi di produzione, ma anche dall'efficienza e dall'efficacia del controllo di qualità (il «Meloa de Santa Maria - Açores» è un prodotto estremamente sensibile alla manipolazione e al trasporto e che sviluppa facilmente necrosi che compromettono la conservazione, la qualità e l'aspetto del prodotto) e dalla tracciabilità della produzione. Esse mirano a evitare la perdita di qualità e autenticità del «Meloa de Santa Maria - Açores», al fine di difendere gli interessi sia dei produttori che dei consumatori.

I consumatori che acquistano un prodotto IGP hanno la garanzia che il prodotto è autentico e presenta tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali che gli sono proprie; in ultima analisi, si tratta di rispettare il punto di vista e i diritti del consumatore quando prende decisioni di acquisto.

5. Presentazione commerciale

[…]

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è sempre confezionato in imballaggi singoli o vassoi, adatti a tale uso e che consentono di mantenere il prodotto in perfetto stato.

I frutti devono essere presentati nelle condizioni seguenti:

omogeneità: ogni imballaggio deve avere un contenuto omogeneo, vale a dire solo frutti della stessa origine (provenienti dalla stessa azienda), varietà, calibro, qualità e grado di maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. […]

Modifica proposta

5.11. CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento del «Meloa de Santa Maria - Açores» deve avvenire nella zona geografica delimitata, in confezioni idonee a mantenere il prodotto in perfetto stato, in modo da garantirne l'autenticità evitando di mescolarlo con altri prodotti analoghi.

La selezione e il confezionamento sono effettuati in impianti soggetti al sistema di controllo e situati nella zona geografica di produzione.

I frutti interi possono essere confezionati in imballaggi singoli o in vassoi, su cui sono disposti in modo ordinato su un unico strato. Ogni imballaggio deve avere un contenuto omogeneo, vale a dire solo frutti della stessa varietà, dello stesso calibro e dello stesso grado di maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Motivazione

L'obiettivo è quello di chiarire, semplificare e riassumere le informazioni, in quanto al punto 5 della presentazione commerciale sono già menzionati diversi aspetti relativi al «confezionamento».

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è soggetto a un rigoroso sistema di tracciabilità che garantisce l'autenticità, la qualità e la sicurezza alimentare del prodotto, dall'origine al consumatore finale, conformemente alle norme stabilite. Poiché tutti i produttori di «Meloa de Santa Maria - Açores» rispettano le stesse norme di produzione previste dal disciplinare, non è più necessario che il contenuto di ciascun imballaggio multiplo (vassoi) abbia la stessa origine (azienda agricola).

La modifica incide sul documento unico.

12. *Elementi che dimostrano il legame tra il prodotto e l'ambiente geografico*

Formulazione attuale

3.— Caratterizzazione della zona geografica di produzione e di confezionamento

3.1.— Ubicazione geografica

3.2.— Clima

3.3.— Geologia, morfologia e rilievo

3.4.— Suoli

Modifica proposta

6.1. FATTORI NATURALI

L'arcipelago delle Azzorre è situato nell'Oceano Atlantico e comprende nove isole, tra cui, all'estremo sud, l'isola di Santa Maria, dove viene coltivato il «Meloa de Santa Maria - Açores».

Rispetto alle altre isole dell'arcipelago delle Azzorre, l'isola di Santa Maria è l'unica ove siano presenti resti di formazioni sedimentarie (calcaree), oltre all'esistenza di formazioni di natura vulcanica comuni a tutte le isole.

La specificità di questa isola è quindi assolutamente legata ai tipi di suolo: prevalentemente argillosi, molto ricchi di potassio, calcio e magnesio nonché di tutti gli altri micronutrienti; la percentuale di materia organica è elevata e il pH è neutro.

La maggior parte dei suoli dell'isola sono andosol, derivati da materiali vulcanici e con una buona capacità di ritenzione idrica. I tipi di suolo comprendono litosuoli, terreni argillosi, mollisol e brunisol. I terreni argillosi e brunisol, più profondi e ben ventilati, sono particolarmente adatti alla coltivazione del melone e predominano nelle zone meridionali e sudoccidentali dell'isola.

Per quanto riguarda il rilievo, l'isola è costituita da una parte prevalentemente pianeggiante, che occupa tutta la zona occidentale, e da una zona più collinare a est. L'85 % dei suoli dell'isola (ovvero 82,5 km^2) si trova ad un'altitudine inferiore ai 300 m.

Grazie alla sua posizione a sud-est dell'arcipelago e ai suoi rilievi modesti, l'isola di Santa Maria presenta un indice di umidità inferiore a quello delle altre isole della regione autonoma delle Azzorre.

Il clima è asciutto e temperato, con una variazione ridotta fra la temperatura media invernale (14 °C) ed estiva (22 °C), considerato che la temperatura media annuale è compresa fra 10° e 20 °C. In termini di umidità relativa dell'aria, il clima è considerato umido (umidità relativa media annuale alle ore 9 compresa fra il 75 % e il 90 %). Tuttavia l'umidità relativa media è inferiore a quella delle altre isole delle Azzorre. Per quanto riguarda le precipitazioni, più numerose in inverno, il clima dell'isola è considerato da moderatamente piovoso a piovoso (precipitazioni medie annuali comprese fra 500 e 2 000 mm), a seconda delle zone.

I venti prevalenti cambiano direzione nel corso dell'anno e sono più forti in inverno.

In sintesi l'isola di Santa Maria gode di condizioni climatiche particolari che si possono giustificare con la posizione, la dimensione, la morfologia e l'orografia, che la distinguono dalle altre isole dell'arcipelago delle Azzorre e la rendono particolarmente favorevole alla coltivazione del melone.

Le caratteristiche organolettiche del «Meloa de Santa Maria - Açores» sono strettamente legate alla zona geografica e al metodo di produzione. L'abbinamento delle caratteristiche climatiche con la diversità dei suoli e dei rilievi dell'isola di Santa Maria conferisce caratteristiche molto specifiche ai prodotti agricoli dell'isola, e in particolare al melone.

Motivazione

Al punto 6 «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico», il testo del punto 3 «Caratterizzazione della zona geografica di produzione e di confezionamento» (ubicazione geografica, clima, geologia, morfologia, rilievo e suoli) è stato riassunto alla voce «Fattori naturali» al fine di evidenziare la specificità della zona geografica e il suo legame con il prodotto.

La modifica non incide sul documento unico.

13. *Elementi che dimostrano il legame tra il prodotto e l'ambiente geografico*

Formulazione attuale

7.1.— Caratteristiche del prodotto

Le caratteristiche del «Meloa de Santa Maria - Açores», in particolare in termini di aromi e gusto, sono strettamente legate alla zona geografica e al metodo di produzione. Tali caratteristiche, quali definite nel presente disciplinare, derivano dall'impatto combinato dei fattori climatici, edafici e culturali sulla pianta e sulle competenze associate alla produzione del prodotto, dal campo alla vendita al consumatore finale. Se sono facilmente percepibili e riconosciute dagli abitanti della regione e dai suoi conoscitori, dovrebbero essere distinte mediante un'etichettatura specifica e un marchio di certificazione per consentirne il riconoscimento da parte degli altri consumatori.

Modifica proposta

6.2. FATTORI UMANI

A questi fattori naturali si associano le conoscenze dei produttori dell'isola per quanto attiene alle tecniche di produzione e di coltura: aggiunta nel suolo di residui di leguminose foraggere, potatura di formazione (che di solito non viene praticata per i meloni comuni), irrigazioni adeguate, identificazione dello stato di maturazione ottimale e selezione rigorosa dei frutti. Ciò consente di ottenere un prodotto che, per sapore, consistenza e aroma, si distingue da altre varietà di melone, poiché è ampiamente riconosciuto dai consumatori delle altre isole dell'arcipelago delle Azzorre e del Portogallo continentale.

Motivazione

L'obiettivo è quello di spostare il testo sulle competenze nella sezione sui fattori umani che comprovano il legame tra il prodotto e l'ambiente geografico.

La modifica non incide sul documento unico.

14. *Elementi che dimostrano il legame tra il prodotto e l'ambiente geografico*

Formulazione attuale

6.2.— Aspetti economici e sociali

Fino al 2000 il «Meloa de Santa Maria - Açores» era commercializzato solo sul mercato locale e non aveva alcun impatto significativo sull'economia dell'isola. La crescente reputazione dell'eccellente qualità del prodotto ha iniziato a stimolare la domanda dei grandi commercianti sulla vicina isola di S. Miguel.

Al fine di incoraggiare i produttori agricoli di Santa Maria ad aumentare, sia in termini qualitativi che quantitativi, la produzione del «Meloa de Santa Maria - Açores», nel 2005 il Servizio di sviluppo agricolo di Santa Maria ha preso l'iniziativa di promuovere una formazione specifica per i produttori: «Produzione e protezione integrate nella coltivazione del melone» (allegato III; articolo 3).

Con l'aumento della produzione nel corso degli anni, i produttori hanno avvertito la necessità di unirsi in una cooperativa per migliorare la commercializzazione del «Meloa de Santa Maria - Açores». Nel 2006 la cooperativa AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., composta da 13 membri, ha annunciato un progetto di valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari dell'isola di Santa Maria, con il «Meloa de Santa Maria - Açores» come prodotto di riferimento.

Il marchio AZUL, ispirato al colore verde della terra e all'azzurro del mare che la circonda, è stato lanciato per promuovere i prodotti agroalimentari di origine marittima, tra cui il «Meloa de Santa Maria - Açores» è il più promettente sul mercato delle Azzorre. La valorizzazione commerciale di un prodotto (o di un insieme di prodotti) promosso da un marchio dipende dal riconoscimento da parte del consumatore della sua qualità e sicurezza. La scelta del «Meloa de Santa Maria - Açores» come prodotto di riferimento di un marchio territoriale gli conferisce una notevole importanza, sia a livello locale e regionale che nazionale. Il marchio è stato lanciato nel 2006 in occasione delle giornate «porte aperte» della festa degli agricoltori e promosso dal segretariato regionale per l'agricoltura e la silvicoltura. Sono state inoltre organizzate visite al campo di sperimentazione del «Meloa de Santa Maria - Açores» dello SDASMA. Negli anni successivi (dal 2007 al 2008), il «Meloa de Santa Maria - Açores» ha mantenuto lo status di prodotto di punta delle celebrazioni delle giornate «porte aperte»/festa degli agricoltori, con visite ai campi di sperimentazione del «Meloa de Santa Maria - Açores», degustazioni di meloni prodotti nell'ambito delle sperimentazioni condotte in tali campi e dessert confezionati a base di «Meloa de Santa Maria - Açores» (allegati da II a IV) serviti a pranzo.

Al fine di aumentare la visibilità del «Meloa de Santa Maria - Açores», AGROMARIENSECOOP, attraverso il marchio AZUL, ha organizzato diverse iniziative volte a promuovere la qualità intrinseca di questo prodotto locale nel resto del paese e a contribuire alla sua esposizione internazionale.

Una di queste azioni è stata realizzata nel 2010 in occasione del 28º Congresso internazionale di orticoltura di Lisbona, un evento a sostegno della creazione di reti per professionisti del settore. AGROMARIENSECOOP aveva uno stand dedicato al marchio AZUL con protagonista principale il «Meloa de Santa Maria - Açores», che proponeva anche degustazioni di melone (allegati da II a IV).

Sempre al fine di accrescere la notorietà del marchio, nel 2010 sono state organizzate altre iniziative di promozione e divulgazione in diversi negozi Pingo Doce a Lisbona, che hanno consentito di presentare sul continente uno dei prodotti che beneficiano delle caratteristiche favorevoli delle isole, in particolare le proprietà pedologiche e climatiche dell'isola di Santa Maria. Nel corso di tali attività promozionali sono stati distribuiti opuscoli pubblicitari e informativi del marchio AZUL, incentrati sulla qualità del «Meloa de Santa Maria - Açores» (allegati da II a IV e allegato VI).

Il Rally di Santa Maria del 2010 è stato un'altra opportunità per diffondere e promuovere l'immagine del «Meloa de Santa Maria - Açores» durante il briefing prima dell'inizio della corsa. Una delle automobili era decorata con i colori del marchio AZUL, con una menzione specifica del prodotto «Meloa de Santa Maria - Açores», messo in evidenza al fine di raggiungere un pubblico più vasto (allegati da II a IV).

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è attualmente prodotto da 13 produttori, due dei quali non appartengono all'associazione di produttori. Insieme producono in media 200 tonnellate di melone. Una parte di tale produzione è spedita in varie isole delle Azzorre, tra cui le isole di S. Miguel, Pico, Faial e Terceira, mentre il resto è destinato al Portogallo continentale. La produzione di «Meloa de Santa Maria - Açores» dovrebbe aumentare nei prossimi anni, con una produzione di 400 tonnellate prevista per i prossimi quattro anni.

6.3. ASPETTI CULTURALI E GASTRONOMICI

Nell'ambito del progetto di creazione di AGROMARIENSECOOP, e sin dal suo lancio, sono stati organizzati eventi per la promozione e la divulgazione del prodotto «Meloa de Santa Maria - Açores», senza contare la partecipazione e il coinvolgimento nell'organizzazione di fiere agricole e feste del melone, che sono importanti celebrazioni sull'isola.

Dal 2004 la *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria — Festa da Meloa* (Fiera agricola dell'isola di Santa Maria — Festa del melone) si svolge in concomitanza con importanti manifestazioni locali e sociali, con numerosi visitatori che si recano sull'isola. Per la prima edizione della fiera, la mostra di frutta e verdura, che si svolge nei chiostri del consiglio comunale di Vila do Porto, ha messo in evidenza il «Meloa de Santa Maria - Açores». Nell'edizione del 2004 è stato inoltre organizzato un concorso per dessert a base di «Meloa de Santa Maria - Açores» per i ristoranti locali, nonché un seminario sui succhi e i gratin a base di «Meloa de Santa Maria - Açores». Tutte queste iniziative dimostrano che i frutti sono ancorati alla tradizione gastronomica dell'isola (allegati da II a IV).

Sin dal suo lancio, la festa del melone ha continuato a svolgersi ogni anno ad agosto ed è fra le feste più attese dall'isola. L'evento ha acquisito grande notorietà a livello locale e regionale, stimolando in particolare varie attività, quali conferenze (ad esempio sulla commercializzazione e il marketing dei prodotti agricoli), seminari pratici (nel 2005 è stato organizzato un corso di cucina rapida con lo chef Victor Sobral) e un concorso di dessert con ingrediente principale il «Meloa de Santa Maria - Açores» (allegati da II a IV).

Nel 2009, nell'ambito della festa del melone, è stato proposto un seminario sulla preparazione dei piatti a base di «Meloa de Santa Maria - Açores», nonché una dimostrazione e degustazione di bevande e aperitivi prodotti a partire dal «Meloa de Santa Maria - Açores» dallo chef Chakall e un concorso di dessert a base di «Meloa de Santa Maria - Açores». Sempre nel 2009, oltre alle iniziative classiche, è stato pubblicato un libro di ricette a base di «Meloa de Santa Maria - Açores» (allegato V).

Tutte queste attività di diffusione e promozione, nonché i festival tradizionali, hanno ispirato diversi articoli nei media locali, regionali e nazionali (allegati da II a IV).

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è riconosciuto come un prodotto distinto, profondamente legato alla sua effettiva produzione nella zona geografica di Santa Maria, che gli conferisce caratteristiche e qualità riconosciute.

Modifica proposta

6.2.2. Aspetti sociali, economici e culturali

La commercializzazione del «Meloa de Santa Maria - Açores» era inizialmente limitata al mercato locale, ma in seguito l'eccellente qualità del prodotto ne fece aumentare la domanda da parte dei grandi commercianti della vicina isola di San Miguel, il che ha costituito un incentivo ad aumentare la produzione, sia in quantità che in qualità.

Con l'aumento della produzione nel corso degli anni, i produttori hanno avvertito la necessità di unirsi in una cooperativa per migliorare la commercializzazione del «Meloa de Santa Maria - Açores». Nel 2006 la cooperativa AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., composta da 13 membri, ha annunciato un progetto di valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari dell'isola di Santa Maria, con il «Meloa de Santa Maria - Açores» come prodotto di riferimento.

Parte della produzione è spedita a livello regionale, in particolare verso le isole di São Miguel, Pico, Faial e Terceira; il resto è destinato al Portogallo continentale.

Tra i prodotti agroalimentari dell'isola, il «Meloa de Santa Maria - Açores» si colloca al primo posto sul mercato delle Azzorre, il che ha portato al lancio di varie iniziative di promozione e divulgazione volte ad aumentare la visibilità e la reputazione del prodotto. Diversi eventi festivi dell'isola, come la *Festa da Meloa* (la festa del melone), una celebrazione annuale che si svolge in concomitanza con importanti manifestazioni ed eventi sociali sull'isola, hanno come protagonista principale il «Meloa de Santa Maria - Açores».

Considerata l'importanza di questa coltura nella produzione agricola dell'isola e al fine di incoraggiare i produttori agricoli di Santa Maria ad aumentare, sia in termini qualitativi che quantitativi, la produzione del «Meloa de Santa Maria - Açores», nel 2005 il Servizio di sviluppo agricolo di Santa Maria ha preso l'iniziativa di promuovere una formazione specifica per i produttori: «Produzione e protezione integrate nella coltivazione del melone».

Nel corso degli anni il «Meloa de Santa Maria - Açores» ha anche ispirato l'organizzazione di varie attività promozionali e di degustazione, visite a campi di sperimentazione, concorsi, seminari e conferenze. Questo frutto, ampiamente radicato nella tradizione gastronomica della regione, ha ispirato la pubblicazione di un libro di ricette a lui dedicato.

Motivazione

I titoli sono stati adattati alla nuova struttura del disciplinare. Il testo è stato inoltre riorganizzato e sintetizzato.

La modifica non incide sul documento unico.

15. *Controllo della conformità Strutture di controllo*

Formulazione attuale

7.4. ORGANISMO DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE

Il controllo e la certificazione del «Meloa de Santa Maria - Açores» saranno effettuati dall'organismo di controllo e di certificazione designato dal gruppo di gestione dell'IGP e riconosciuto come conforme ai requisiti della norma 45011: 2001 (relativa alla certificazione dei prodotti), che esercita il proprio mandato in conformità del presente «disciplinare del Meloa de Santa Maria - Açores IGP». La presente disposizione garantisce che solo i meloni prodotti nelle aziende agricole e negli stabilimenti di confezionamento autorizzati possano beneficiare dell'IGP.

Il sistema di controllo posto in essere copre l'intera catena di produzione. Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è debitamente identificato dall'organismo di certificazione e di controllo che appone il corrispondente marchio di certificazione.

Tale marchio di certificazione deve comprendere quanto segue:

— «Meloa de Santa Maria - Açores – IGP»;

— il nome dell'organismo di controllo e di certificazione;

— il numero di serie (codice numerico che consente la tracciabilità del prodotto).

Modifica proposta

Non pertinente.

Motivazione

Queste informazioni sono state aggiornate al punto 4 «Garanzia dell'origine geografica del prodotto», paragrafo 1 «Sistema di controllo».

La modifica non incide sul documento unico.

16. *Etichettatura*

Formulazione attuale

5.1. Elementi specifici dell'etichetta IGP

Ogni imballaggio del «Meloa de Santa Maria - Açores» deve recare un'etichetta standard contenente le seguenti informazioni:

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

— il nome della società o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore (se già indicati nel codice a barre, non è necessario riprodurli sull'etichetta);

— l'origine del prodotto: isola di Santa Maria - Azzorre — Portogallo;

— le caratteristiche commerciali — categoria e calibro;

— il codice a barre (comprese le informazioni che consentono la tracciabilità dell'intero processo);

— il logo dell'associazione di produttori;

— il logo dell'Unione europea approvato per le IGP, sulla base della decisione dell'UE.

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore possono essere sostituiti dal nome di un'altra entità, con l'autorizzazione dell'associazione di produttori, purché l'entità in questione sia responsabile del prodotto e lo commercializzi.

Oltre a tali indicazioni, indipendentemente dalla forma di presentazione commerciale, il logo specifico del gruppo di gestione e il marchio di certificazione devono sempre essere apposti in modo indelebile e inviolabile su ciascun frutto.

Il logo dell'associazione di produttori è riportato di seguito:

Modifica proposta

7. ELEMENTI SPECIFICI IN MATERIA DI ETICHETTATURA

L'etichettatura è l'elemento che consente al consumatore di identificare chiaramente e immediatamente il prodotto, sia all'interno che all'esterno della zona geografica di produzione, come prodotto con caratteristiche uniche legate alla sua origine.

Oltre alle indicazioni previste dalla legge, il «Meloa de Santa Maria - Açores» deve recare la seguente dicitura: «Meloa de Santa Maria - Açores Indicação Geográfica Protegida» o «Meloa de Santa Maria – Açores IGP»;

Indipendentemente dalla forma di presentazione commerciale, il «Meloa de Santa Maria - Açores» è identificato individualmente mediante il seguente logo, che può includere una sequenza di numeri e il nome dell'organismo di controllo.

Figura 6 — Logo

Motivazione

La presente modifica corregge la dicitura che deve figurare obbligatoriamente su ciascun frutto/imballaggio del «Meloa de Santa Maria - Açores», nonché il logo utilizzato, al fine di garantire l'origine del prodotto ai consumatori e facilitarne il riconoscimento.

Si tratta di chiarire e semplificare le informazioni e di sopprimere le ripetizioni.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Meloa de Santa Maria - Açores»

N. UE: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Meloa de Santa Maria — Açores»

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 08 — FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0807 — Meloni (compresi i cocomeri) e papaie, freschi.

0807 19 — Altri

— 08 — FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0811 — Frutta anche cotte in acqua o al vapore, congelate, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

0811 90 — Altre

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Con l'espressione «Meloa de Santa Maria - Açores» si indicano i frutti del *Cucumis melo* L. appartenenti al gruppo di Cantalupo e ai tipi varietali retati.

Il frutto è caratterizzato dalla forma rotonda-ovale, dalla buccia fittamente reticolata di colore verde chiaro che diventa giallo-verde a maturazione, con una polpa di color aranciato e una consistenza liscia, aromatica, di sapore dolce e succulento alla maturazione.

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è caratterizzato da valori energetici elevati e da notevoli quantità di proteine, lipidi e carboidrati, nonché dalla ricchezza di vitamina C e sali minerali essenziali quali potassio, magnesio e calcio.

Il «Meloa de Santa Maria - Açores» è commercializzato intero, fresco o lavorato (sbucciato, tagliato o sotto forma di polpa, fresca o congelata). Il frutto fresco intero può essere commercializzato, in funzione del suo peso, nelle seguenti categorie:

— calibro III (peso compreso tra 500 g e 799 g);

— calibro II (peso compreso tra 800 g e 1 399 g);

— calibro II (peso compreso tra 1 400 g e 1 600 g).

Al di fuori di tali limiti sono ammessi anche i frutti di peso inferiore a 500 g o superiore a 1 600 g per la lavorazione e la trasformazione.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di produzione, raccolta e selezione si svolgono in una zona geografica circoscritta.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I frutti interi possono essere confezionati in imballaggi singoli o in vassoi, su cui sono disposti in modo ordinato su un unico strato. Ogni imballaggio deve avere un contenuto omogeneo, vale a dire solo frutti della stessa varietà, dello stesso calibro e dello stesso grado di maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle indicazioni previste dalla legge, il «Meloa de Santa Maria - Açores» deve recare la seguente dicitura: «Meloa de Santa Maria - Açores Indicação Geográfica Protegida» o «Meloa de Santa Maria – Açores IGP».

Indipendentemente dalla forma di presentazione commerciale, il «Meloa de Santa Maria - Açores» è identificato individualmente mediante il seguente logo, che può includere una sequenza di numeri e il nome dell'organismo di controllo.

Logo:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata è costituita da tutti i distretti dell'isola di Santa Maria nell'arcipelago delle Azzorre.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Rispetto alle altre isole dell'arcipelago delle Azzorre, l'isola di Santa Maria è l'unica ove siano presenti resti di formazioni sedimentarie (calcaree), oltre all'esistenza di formazioni di natura vulcanica comuni a tutte le isole. La specificità di questa isola è quindi assolutamente legata ai tipi di suolo: prevalentemente argillosi, molto ricchi di potassio, calcio e magnesio nonché di tutti gli altri micronutrienti; la percentuale di materia organica è elevata e il pH è neutro.

Grazie alla sua posizione a sud-est dell'arcipelago e ai suoi rilievi modesti, l'isola di Santa Maria presenta un indice di umidità inferiore a quello delle altre isole della regione autonoma delle Azzorre. Il clima è asciutto e temperato, con una variazione ridotta fra la temperatura media invernale (14 °C) ed estiva (22 °C), considerato che la temperatura media annuale è compresa fra 10° e 20 °C. In termini di umidità relativa dell'aria, il clima è considerato umido (umidità relativa media annuale alle ore 9 compresa fra il 75 % e il 90 %). Per quanto riguarda le precipitazioni, il clima dell'isola è considerato da moderatamente piovoso a piovoso (precipitazioni medie annuali comprese fra 500 e 2 000 mm), a seconda delle zone. In sintesi l'isola di Santa Maria gode di condizioni climatiche particolari che si possono giustificare con la posizione, la dimensione, la morfologia e l'orografia, che la distinguono dalle altre isole dell'arcipelago delle Azzorre.

L'abbinamento delle caratteristiche climatiche con la diversità dei suoli e dei rilievi dell'isola di Santa Maria conferisce caratteristiche molto specifiche ai prodotti agricoli dell'isola, specificità evidenti nel «Meloa de Santa Maria - Açores» che lo distinguono dagli altri. A questi fattori si associano le conoscenze dei produttori dell'isola per quanto attiene alle tecniche di produzione e di coltura: aggiunta nel suolo dei residui di leguminose foraggere, potatura di formazione, identificazione del livello ottimale di maturazione, un'irrigazione adeguata e selezione rigorosa dei frutti. Tali tecniche si traducono in un prodotto che, per il suo sapore, consistenza e aroma, si distingue da altre varietà di melone, poiché è ampiamente riconosciuto dai consumatori delle altre isole dell'arcipelago delle Azzorre e del Portogallo continentale.

Le origini del gusto distinto del melone risalgono alla sua introduzione nell'isola, come scriveva Gaspar Frutuoso nel 1570: «[…] vi sono anche molti meloni, e i migliori di quest'isola, e non ce n'è nessuno, per quanto cattivo, che non abbia un gusto ottimo […]». Ai nostri giorni il prodotto continua a occupare una posizione di rilievo nella produzione fruttiera, in quanto fra i prodotti agricoli di Santa Maria, «il melone divenne famoso» (Guido de Monterey, 1981, pag. 47).

Specificità del prodotto

Il «Meloa de Santa Maria – Açores» si distingue dalla maggior parte dei frutti della stessa categoria coltivati in altre zone per le sue qualità fisico-chimiche e organolettiche. Dal punto di vista organolettico, si distingue per la polpa di color aranciato e di consistenza liscia, nonché dal gusto dolce e succulento alla maturazione, il che costituisce una caratteristica propria delle varietà coltivate a Santa Maria. Il suo aroma, che risulta dalla liberazione degli acidi volatili, è la caratteristica che rivela immediatamente la presenza del frutto.

Fra le proprietà nutrizionali di cui al punto 3.2 spiccano l'elevato tenore di vitamina C rispetto al valore medio di un melone comune e il ricco contenuto di sali minerali, fra cui in particolare il potassio, il magnesio e il calcio. I valori energetici medi del «Meloa de Santa Maria– Açores» sono superiori a quelli dei meloni comuni. È anche più ricco di proteine, lipidi e carboidrati. Tuttavia il suo tenore di fibre è inferiore a quello dei meloni comuni.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La coltura del melone fu introdotta dai coloni nell'isola di Santa Maria all'inizio del XVI secolo e fu mantenuta nel tempo come coltura da orto. Contestualizzando la produzione regionale di quell'epoca in cui predominava la produzione di vino e patata dolce, Adriano Ferreira (1996, pag. 88) recupera le memorie della terra e della gente, affermando che «famosi e molto buoni erano i meloni di Santa Maria che, certamente, furano esportati verso le altre isole. E sia detto, fin da ora e di passaggio, che la nostra frutta è sempre stata buona, anche se non ne abbiamo mai prodotto grandi quantità.»

In tempi più recenti, durante gli anni settanta, gli emigranti venuti dall'America hanno iniziato a introdurre varietà ibride di melone. I produttori locali non hanno tardato ad accorgersi che queste nuove varietà presentavano buoni livelli di sviluppo e qualità, oltre a un notevole potenziale commerciale, e ne aumentarono quindi le superfici di coltura. Fu così che per quasi due decenni si effettuarono prove per accertare quale varietà di melone fosse più adatta alle condizioni pedoclimatiche di Santa Maria e alle esigenze dei consumatori locali. I tipi varietali del melone rimasti sono i retati del gruppo dei Cantalupo.

Le caratteristiche specifiche del «Meloa de Santa Maria - Açores», ossia la buccia rugosa, la polpa aranciata e succulenta, il sapore dolce e l'aroma caratteristico e gradevole, sono dovute alle condizioni pedoclimatiche dell'isola e ai metodi locali di produzione. Lo sviluppo degli acidi volatili, caratteristica associata alla maturazione del frutto e responsabile dell'aroma emanato nonché le specificità del suolo di Santa Maria, ricco di potassio, magnesio e calcio e altri micronutrienti, conferiscono al frutto le caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali illustrate ai punti 3.2 e 5.2.

A questi fattori vanno aggiunte le conoscenze dei produttori in materia e i loro metodi di produzione, sottolineando il fatto che a Santa Maria il suolo è concimato con i residui di leguminose foraggere dette «Outonos» (fagiolo e lupino) che migliorano in modo naturale e molto particolare la fertilità. Per un migliore sviluppo vegetativo è importante eseguire una potatura di formazione nella coltura del «Meloa de Santa Maria - Açores»; tradizionalmente questa operazione non è realizzata nel melone comune. La coltura del «Meloa de Santa Maria - Açores» è molto sensibile all'asfissia radicale, poiché la diminuzione dell'apporto di acqua al momento del raccolto è una prassi benefica per la qualità dei frutti. Le tecniche di produzione, gli stadi di maturazione nonché le operazioni di calibrazione e selezione manuale del frutto al momento del raccolto consentono di evidenziarne le proprietà fisico-chimiche rispetto ad analoghi prodotti di altre regioni d'Europa.

Il «Meloa de Santa Maria - Açores», consacrato dalla tradizione, è molto apprezzato dal mercato ed è il preferito dei consumatori che lo distinguono dagli altri meloni di altre zone, sia per l'aspetto che per il sapore. La commercializzazione era circoscritta al mercato locale, ma in seguito l'eccellente qualità del prodotto ne fece aumentare la domanda da parte dei grandi commercianti della vicina isola di San Miguel, il che ha costituito un incentivo ad aumentare la produzione, sia in quantità che in qualità. Si tratta di un prodotto effettivamente diverso, riconosciuto per le sue caratteristiche, intimamente legate alla zona geografica di produzione, ossia l'isola di Santa Maria nell'arcipelago delle Azzorre.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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