Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4076

2025 7 22

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4076)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Meloa de Santa Maria – Açores“

PGI-PT-1124-AM01 – 2025 4 23

1. **Produkto pavadinimas**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Portugalija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir kaimo plėtros generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Siūlomas pakeitimas yra standartinis pakeitimas, nes juo nekeičiama registruota nuoroda, nekeičiamas meliono ryšys su geografine vietove ir nenustatomi jokie prekybos apribojimai.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Įvadas*

Dabartinis tekstas

Šiuo dokumentu, parengtu pagal 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ir 2006 m. gruodžio 14 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1898/2006, nustatantį išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 įgyvendinimo taisykles, siekiama prisidėti prie produkto „Meloa de Santa Maria – Açores“ sertifikavimo kaip saugomos geografinės nuorodos (SGN) proceso ir patvirtinti šio produkto kokybę, tokiu būdu suteikiant jam didesnę vertę įvairiose prekybos rinkose.

[…]

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Todėl šis produktas atitinka visas sąlygas, būtinas tam, kad jo geografinis pavadinimas „Meloa de Santa Maria – Açores“ būtų saugomas kaip SGN.

Siūlomas pakeitimas

Šiame dokumente pateikiamos saugoma geografine nuoroda (SGN) žymimo produkto „Meloa de Santa Maria – Açores“ savybės ir sertifikavimo tvarka, taip padedant patvirtinti šio produkto kokybę ir tokiu būdu suteikti jam didesnę vertę įvairiose pardavimo rinkose.

Pagrindimas

Įvado 1 dalyje nurodyti teisės aktai yra pasenę. Išbraukta paskutinė dalis. Kitos dalys pakeistos nebuvo.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

2. *Produkto aprašymas*

Dabartinis tekstas

Nuoroda „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimi *Cucumis melo* L. rūšies vaisiai, priklausantys *Cantalupensis* grupei bei raukšlėtojo meliono rūšims ir išauginti Azorų salyno Santa Marijos saloje, laikantis šioje specifikacijoje nustatytų taisyklių. Vaisiai nuo apvalios iki apvalainos formos, turi labai tinklišką luobą. Kai vaisius neprinokęs, luobos spalva – žalsva, kai prinoksta – žalsvai gelsva. Vaisius vidutiniškai sveria 0,8 kg ir būna 13 cm skersmens. Minkštimas – paprastai švelnus, labai aromatingas, oranžinės spalvos, prinokęs vaisius saldus ir sultingas.

Remiantis 2006 m. gruodžio 14 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 II priede pateiktu maisto produktų klasifikavimu pagal 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006, produktas priskiriamas 1.6 klasei „Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti“.

Siūlomas pakeitimas

Nuoroda „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimi *Cucumis melo* L. rūšies vaisiai, priklausantys *Cantalupensis* grupei bei raukšlėtojo meliono rūšims ir išauginti Azorų salyno Santa Marijos saloje, laikantis šioje specifikacijoje nustatytų taisyklių ir nustatytos geografinės vietovės ribų. Vaisiai nuo apvalios iki apvalainos formos, turi labai tinklišką luobą. Kai vaisius neprinokęs, luobos spalva – žalsva, kai prinoksta – žalsvai gelsva. Vaisius vidutiniškai sveria 0,8 kg.

Pagrindimas

Pagal galiojančius teisės aktus produkto tipas klasifikuojamas pagal Kombinuotąją nomenklatūrą, todėl ankstesnė klasifikacija neįtraukta. Kita informacija suskirstyta į šiuos punktus (2.1 punktą „Juslinės savybės“, 2.2 punktą „Cheminės savybės“ ir 2.3 punktą „Prekės pateikimas“). Skersmuo nenurodytas, kaip paaiškinta punkte „Prekės pateikimas“.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

3. *Juslinės savybės*

Dabartinis tekstas

2.6. JUSLINĖS SAVYBĖS

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pasižymi išskirtinėmis, labai maloniomis ir vietinių gyventojų bei produkto žinovų lengvai atpažįstamomis juslinėmis – kvapo ir skonio – savybėmis.

Siekiant išsiaiškinti, kokiomis juslinėmis savybėmis pasižymi melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“, buvo tiriami įvairūs jusliniai vaisiaus parametrai (5 lentelė), kaip antai minkštimo spalva, tekstūra, luobos rūšis, minkštimo spalva, skonis ir kvapas. Juslinių parametrų tyrimai buvo atliekami Azorų universiteto Žemės ūkio mokslų katedros instrumentinės analizės laboratorijoje.

5 lentelė. Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ juslinių parametrų vertinimas.

Oranžinės spalvos, švelnios tekstūros, saldus ir sultingas, labai aromatingas minkštimas yra Santa Marijos saloje išaugintoms rūšims būdinga savybė. Vaisių iš karto galima atskirti iš jam būdingo aromato, kurį sukuria išsiskiriančios lakiosios rūgštys.

Šios melionų savybės – išvaizda, skonis, tekstūra ir kvapas – yra Santa Marijos salos gamtinių sąlygų, visų pirma dirvožemio ir klimato, taip pat salos augintojų taikomų auginimo būdų rezultatas.

Taigi tradiciškai auginami melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ yra itin populiarūs rinkoje ir mėgstami vartotojų, kuriems šių vaisių išvaizda ir skonis yra priimtinesni nei kitose vietovėse išaugintų melionų.

Siūlomas pakeitimas

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pasižymi išskirtinėmis, labai maloniomis ir vietinių gyventojų bei produkto žinovų lengvai atpažįstamomis juslinėmis – kvapo ir skonio – savybėmis.

Minkštimas – oranžinės spalvos, švelnios tekstūros, saldus ir sultingas, labai aromatingas. Vaisių iš karto galima atskirti iš jam būdingo aromato, kurį sukuria išsiskiriančios lakiosios rūgštys.

Pagrindimas

Šio punkto pirma ir trečia dalys perkeltos į 2.1 punktą „Juslinės savybės“, o kitos dalys dėl kartojimosi išbrauktos.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

4. *Cheminės savybės*

Dabartinis tekstas

2.5. FIZINĖS, CHEMINĖS IR MAISTINĖS SAVYBĖS

2004 m. Santa Marijos žemės ūkio plėtros taryba (SDASMA) atliko bandymą su melionais „Meloa de Santa Maria – Açores“, kurio metu tyrė skirtingame aukštyje virš jūros lygio išaugintų vaisių kokybę (1 lentelė).

Azorų universiteto Žemės ūkio mokslų katedros instrumentinės analizės laboratorijoje buvo tiriami šie fiziniai ir cheminiai parametrai: pH, drėgnis 70 °C temperatūroje (vakuume), baltymai, bendras cukrų kiekis, redukuojantieji cukrūs ir vitaminas C.

1 lentelė. Skirtingame aukštyje virš jūros lygio išaugintų melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ savybės.

Nustatyta, kad skirtingame aukštyje virš jūros lygio esančiose Santa Marijos salos melionų auginimo vietovėse išaugintų vaisių fizinės, cheminės ir juslinės savybės iš esmės nesikeičia. Tyrėjai priėjo prie išvados, kad aukštis virš jūros neturi tiesioginės įtakos aptariamoms savybėms.

SDADMA atliko dar vieną vertinimą, kurio metu vertino trimis skirtingais derliaus nuėmimo momentais nuskintų vaisių kokybę (2 lentelė). Šie tyrimai buvo atliekami Azorų technologinių inovacijų institute (INOVA).

2 lentelė. Skirtingu derliaus nuėmimo momentu nuskintų vaisių savybės.

Nustatyta, kad tirtos savybės derliaus nuėmimo laikotarpiu iš esmės nesikeitė.

Siekiant apibūdinti melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ fizines ir chemines savybes buvo atlikti įvairių parametrų tyrimai.

2006 m. Santa Marijos žemės ūkio plėtros tarnyba, bendradarbiaudama su Santa Marijos žemės ūkio ir galvijų augintojų kooperatyvu (*Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria*, C. R. L., AGROMARIENSECOOP) ir techniniais klausimais padedama sertifikavimo ir kokybės užtikrinimo įmonės „Codimaco“ (*Certificação e Qualidade*, Lda.), atliko keletą melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ ėminių fizinių ir cheminių savybių tyrimų, kurių rezultatai atskleidė nemažai šių ir sėjamųjų melionų savybių skirtumų (3 lentelė).

3 lentelė. Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ ir sėjamųjų melionų maistinės sudėties palyginimas.

Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ vidutinė energinė vertė yra didesnė nei sėjamųjų melionų. Šiuose melionuose taip pat daugiau baltymų, lipidų ir angliavandenių. Jie turi mažiau skaidulų nei vidutinis sėjamasis melionas.

2007 m. Azorų universiteto Žemės ūkio mokslų katedros instrumentinės analizės laboratorijoje SDASMA atliko kitus melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ ėminių juslinių parametrų (5 lentelė), taip pat fizinių ir cheminių parametrų tyrimus, kurių rezultatai dar kartą parodė šių ir sėjamųjų melionų skirtumus (4 lentelė).

4 lentelė. Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ ir sėjamųjų melionų fizinių ir cheminių savybių palyginimas.

Melionams „Meloa de Santa Maria – Açores“ būdingos šios maistinės savybės: juose gausu vitamino C, palyginti su vidutine vitamino C verte sėjamuosiuose melionuose, taip pat mineralų, įskaitant kalį, magnį ir kalcį.

Savo sudėtyje turėdami daug kalio ir vandens, melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ rekomenduojami diuretikus vartojantiems asmenims.

Iš pateiktų rezultatų matyti, kad melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ nuo sėjamųjų melionų skiriasi.

Siūlomas pakeitimas

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ išsiskiria didele energine verte, turi daug baltymų, lipidų ir angliavandenių, juose gausu vitamino C ir pagrindinių mineralų, kaip antai kalio, magnio ir kalcio.

Pagrindimas

Fizinės, cheminės ir maistinės savybės apibendrintos ir įtrauktos į 2.2 punktą „Cheminės savybės“, paliekant tik skiriamuosius parametrus.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Prekės pateikimas*

Dabartinis tekstas

5. PREKĖS PATEIKIMAS

Parduodami švieži melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ turi būti nepjaustyti, sveiki (gesti pradėję ar sugedę produktai yra netinkami vartoti, todėl neparduodami), švarūs, be pastebimų pašalinių medžiagų, be parazitų ir jų sukeltų pakitimų, ne per daug drėgni išorėje, be keistų kvapų bei skonių ir pakankamai prinokę, kad:

— būtų galima tęsti nokinimo procesą ir taip pasiekti veislės savybėms atsiskleisti reikiamą brandą,

— nenukentėtų vežant ir nokinant,

— paskirties vietą pasiektų patenkinamos būklės.

Vaisiai, kuriuos ketinama laikyti ir (arba) parduoti šviežius, turėtų būti atrenkami. Melionai rūšiuojami pagal skersmenį (virš 10 cm) ir skirstomi į šias dydžių grupes:

— I dydis (800–1 400 g),

— II dydis (600–799 g).

Mažesnio arba didesnio dydžio nei I ir II klasių ir (arba) deformuoti vaisiai gali būti naudojami pramonėje, visų pirma, be kita ko, gaminant konservuotus vaisius ir glotnučius.

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ visada pakuojami atskirai ir (arba) sudėti į tinkamą pakuotę kartu, kad produktas, priklausomai nuo to, kam jis skirtas, išlaikytų nepriekaištingą būklę.

Vaisiai pateikiami laikantis šių sąlygų:

— Vienodumas. Kiekvienoje pakuotėje turi būti vienarūšiai vaisiai: tik vienos kilmės (iš to pačio ūkio), veislės, dydžio, kokybės ir vienodos brandos. Matoma kiekvienos pakuotės turinio dalis turi atspindėti visą turinį.

— Pateikimas. Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakuojami viena eile.

— Pakavimas. Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakuojami taip, kad būtų užtikrinta tinkama produkto apsauga. Medžiagos, naudojamos pakuotės viduje, turi būti naujos, švarios ir tokios kokybės, kad apsaugotų produktą nuo išorinio ar vidinio sužalojimo. Pakuotėje neturi būti jokių pašalinių medžiagų.

— Ženklinimas. Pakuočių ženklinimas turi atitikti įstatymus. Naudotina medžiaga: popierius arba spausdinti žymenys su komercine informacija, laikantis sąlygos, kad etiketė visada spausdinama arba klijuojama naudojant nekenksmingą (tinkamą naudoti maistui) rašalą arba klijus.

Siūlomas pakeitimas

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ parduodami švieži, nepjaustyti arba paruošti (nulupti, supjaustyti arba trinti, švieži arba užšaldyti). Rinkai pateikiami švieži nepjaustyti vaisiai pagal svorį gali būti rūšiuojami į šias dydžių grupes:

III dydis (500–799 g),

II dydis (800–1 399 g),

I dydis (1 400–1 600 g).

Mažiau kaip 500 g arba daugiau kaip 1 600 g sveriantys vaisiai gali būti parduodami tolesniam perdirbimui.

Pagrindimas

— Kadangi Santa Marijos sala yra labai toli nuo pagrindinių rinkų, šviežius SGN „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimus vaisius vežti sudėtinga, ypač atsižvelgiant į tai, kad jie greitai genda. Tačiau šių kliūčių galima išvengti toliau perdirbant produktą, t. y. jį nulupant, supjaustant arba sutrinant, parduodant šviežią arba užšaldytą. Šiuo pakeitimu išplečiamos produkto panaudojimo galimybės (nepaisant to, kad toliau jį perdirbti galima ir pagal dabartinę specifikaciją), taigi šiam vietos produktui suteikiama didesnė vertė ir sudaromos palankesnės sąlygos patekti į didesnes ir atokesnes rinkas. Be to, produktas skinti tinkamas tik labai trumpą laiką, o per patį derliaus piką vaisių užšaldymas tampa puikia alternatyva, nes dėl riboto susisiekimo jūra ir oru yra sudėtinga produktą nedelsiant išgabenti iš salos.

— SGN „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimų melionų leistinų dydžių pakeitimu atsižvelgiama į tai, kad rinkoje vis dažniau pageidaujama tokių dydžių produktų, taip prisitaikant prie vartotojų poreikių ir didinant produkto konkurencingumą.

— Vertėtų atkreipti dėmesį į tai, kad SGN „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimų melionų skersmuo per visą jų auginimo ir pardavimo laikotarpį neviršijo nustatytų prekybos apribojimų. Nusistovėjęs vaisių skersmuo rodo, jog skirtumai nėra tokie žymūs, kad būtų galima pateisinti skersmens kaip kalibravimo kriterijaus įtraukimą. Tam, kad būtų užtikrintas partijų vienodumas, vaisius pakanka atrinkti tik pagal jų svorį, be to, tokiu būdu supaprastinamas kalibravimo procesas, optimizuojami ištekliai ir didinamas efektyvumas.

Mažiau kaip 500 g arba daugiau kaip 1 600 g sveriantys vaisiai, pasižymintys tokiomis pačiomis fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis, gali būti toliau ruošiami ir perdirbami.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Botaninės ir morfologinės savybės*

Išbraukiamas specifikacijos 2.3 punktas „Botaninės savybės“ ir 2.4 punktas „Morfologinės savybės“, nes šios savybės susijusios su visais melionais, o ne tik su SGN „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

7. *Nustatytos geografinės vietovės apibūdinimas*

Dabartinis tekstas

3. GEOGRAFINĖS AUGINIMO IR PAKAVIMO VIETOVĖS APIBŪDINIMAS

3.1. VIETA

[…]

3.2. KLIMATAS

[…]

3.3. GEOLOGIJA, MORFOLOGIJA IR RELJEFAS

[…]

3.4. DIRVOŽEMIS

[…]

Siūlomas pakeitimas

3. GEOGRAFINĖ AUGINIMO VIETOVĖ

Santa Marijos sala, Azorų salynas, Portugalija.

1 pav. SGN „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimų melionų geografinė vietovė.

Pagrindimas

Pakeitimu siekiama aiškiai nurodyti produkto auginimo vietovę, t. y. Santa Marijos salą Azorų salyne.

3.1 punkte „Vieta“, 3.2 punkte „Klimatas“, 3.3 punkte „Geologija, morfologija ir reljefas“ ir 3.4 punkte „Dirvožemis“ pateikta informacija buvo apibendrinta ir iš naujo susisteminta 6.3 skirsnyje „Gamtiniai veiksniai“, kur jai pagal kontekstą tinkamesnė vieta.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

8. *Duomenys, įrodantys, kad produktas kilęs iš apibrėžtos geografinės vietovės.*

Dabartinis tekstas

7. Geografinės produkto kilmės garantija

7.1. PRODUKTO SAVYBĖS

Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ savybės, ypač aromatas ir skonis, glaudžiai susijusios su geografine vietove ir auginimo būdu. Šioje specifikacijoje apibrėžtas savybes, kurios yra klimato, dirvožemio bei kultūrinių veiksnių ir augalo sąveikos, taip pat praktinių žinių, susijusių su šios kultūros auginimu nuo ūkio iki stalo, rezultatas, vietos gyventojai ir nuolatiniai vartotojai lengvai pastebi ir atpažįsta, todėl jas būtina pabrėžti ženklinant ir naudojant kokybės žymą, kad jas galėtų atpažinti ir kiti vartotojai.

7.2. Kontrolės sistema

Kontrolės sistema yra labai svarbi siekiant užtikrinti, kad:

a) saugoma geografine nuoroda „Meloa de Santa Maria – Açores“ galėtų būti žymimi tik minėtoje geografinėje vietovėje ir SGN prižiūrinčios grupės patvirtintose žemės ūkio valdose išauginti vaisiai;

b) leidimas auginti būtų išduodamas tik tiems augintojams, kurie tenkina visas šias sąlygas:

— turi 3.1 punkte nurodytoje geografinėje auginimo vietovėje esančias žemės ūkio valdas;

— augina 4 punkte aprašytus melionus;

— sutinka būti tikrinami ir sertifikuojami tikrinimo ir sertifikavimo įstaigos bei techninės sertifikavimo ir kontrolės komisijos pagal šiame dokumente numatytą sistemą;

— raštu įsipareigoja laikytis šio dokumento nuostatų.

Ankstesnėje pastraipoje nurodytas leidimas išduodamas tik tuo atveju, jei iš pradžių atliekamas auginimo sąlygų ir galutinio produkto savybių patikrinimas, kurį SGN prižiūrinčios grupės prašymu atlieka tikrinimo ir sertifikavimo įstaiga pripažinta įstaiga.

7.3. Atsekamumas

Bus nustatytos procedūros, pagal kurias bet kuriuo auginimo, konservavimo metu arba pardavimo vietoje bus galima sužinoti tikslią melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ kilmę ir jų auginimo sąlygas.

Atsekamumo sistema veikia taip, kaip nurodyta toliau:

a) atitinkamas žemės ūkio valdas, nurodydama jų plotą ir auginamas melionų veisles, įregistruoja prižiūrinčioji grupė;

b) iš kiekvienos žemės ūkio valdos atgabenti nuskinti melionai pristatomi į laikymo ir (arba) perdirbimo cechus, kuriuos taip pat įregistruoja prižiūrinčioji grupė ir kuriems išduoti tinkami leidimai;

c) laikymo ir (arba) perdirbimo cechai saugo įrašus apie gautų produktų paskirties vietą;

d) galutinio produkto pakuotė registruojama ir ženklinama pagal 5.1 punktą;

e) produktą galima atsekti pagal garantijos žymos serijos numerį ir brūkšninį kodą ant kiekvienos pakuotės.

Visos šios procedūros turi būti atliekamos laikantis galiojančių teisės aktų.

Siūlomas pakeitimas

4. GEOGRAFINĖS PRODUKTO KILMĖS GARANTIJA

7.1. [IŠBRAUKTA.]

4.1. KONTROLĖS SISTEMA

Taikant kontrolės sistemą užtikrinama, kad:

a) saugoma geografine nuoroda „Meloa de Santa Maria – Açores“ galėtų būti žymimi tik minėtoje geografinėje vietovėje ir patvirtintose bei patikrintose žemės ūkio valdose išauginti vaisiai;

b) leidimas auginti būtų išduodamas tik tiems augintojams, kurie tenkina visas šias sąlygas:

— turi 3 punkte nurodytoje geografinėje auginimo vietovėje esančias žemės ūkio valdas;

— augina 5 punkte aprašytus melionus;

— sutinka būti tikrinami pagal numatytą sistemą;

— raštu įsipareigoja laikytis šio dokumento nuostatų.

Atitiktį produkto „Meloa de Santa Maria – Açores“ specifikacijai tikrina kompetentinga Azorų salų autonominio regiono institucija, atsakinga už oficialų geografinių nuorodų tikrinimą, arba tos institucijos įgaliota tikrinimo įstaiga.

4.2. ATSEKAMUMAS

Taikant atsekamumo sistemą užtikrinama, kad bet kuriuo metu – nuo auginimo iki pateikimo rinkai – būtų galima sužinoti tikslią melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ kilmę ir auginimo būdą, todėl:

a) žemės ūkio valdos privalo saugoti įrašus apie naudojamas melionų veisles, pasėlių plotus, auginimo būdus ir kt.;

b) iš kiekvienos žemės ūkio valdos atgabenti nuskinti melionai pristatomi į patvirtintus rūšiavimo ir pakavimo cechus, tikrinamus pagal numatytą sistemą;

c) šie cechai saugo įrašus apie gautų produktų kilmę ir paskirties vietą;

d) galutinio produkto pakuotė registruojama ir ženklinama pagal 7 punktą;

e) produkto logotipu ženklinamas kiekvienas vaisius ir iš anksto supakuoti produktai.

Pagrindimas

Pakeitimu paaiškinta, supaprastinta ir apibendrinta informacija, išbraukiant kai kurias teksto dalis ir pasikartojantį turinį.

Įtrauktas ir atnaujintas 7.4 punkte „Tikrinimo ir sertifikavimo įstaiga“ pateiktas tekstas.

Siekiant patikinti vartotojus, prievolė ženklinti produktą logotipu taikoma ir iš anksto supakuotiems produktams.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

9. *Auginimo būdo aprašymas*

Dabartinis tekstas

4. MELIONŲ „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“ AUGINIMO BŪDO APRAŠYMAS

Moliūginiai – paprastai šilto ir sauso klimato sąlygomis augantys augalai. Kaip ir visi moliūginiai, melionai yra neatsparūs šalčiui, tačiau atsparūs karščiui, jei nuo tiesioginių saulės spindulių vaisių gerai apsaugo lapai.

Vidutinė mažiausia mėnesio temperatūra negali nukristi žemiau 15 °C, nes tokiu atveju augalas augtų ir vaisius nokintų lėčiau. Melionų auginimo sezono metu temperatūra gali svyruoti nuo 12 °C iki 34 °C. Augalams žydėti ir pradėti augti optimalia temperatūra laikoma 18–23 °C, o vaisiams nokti – aukštesnė temperatūra, siekianti 20–30 °C. Taigi, kaip paaiškinta ankstesniame skyriuje, Santa Marijos saloje užtikrinamos puikios melionų auginimo sąlygos.

Siūlomas pakeitimas

5. MELIONŲ „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“ AUGINIMO BŪDO APRAŠYMAS

[Išbraukta.]

Pagrindimas

Pakeitimu išbraukta su konkrečiu produktu nesusijusi bendra informacija.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

10. *Auginimo būdo aprašymas*

Dabartinis tekstas

4.1. DIRVOŽEMIO PARUOŠIMAS

4.2. TRĘŠIMAS

4.3. ŽEMĖS STRUKTŪRA

4.4. SĖJA IR PERSODINIMAS

[…] Galima taikyti ir antrąjį tiesioginės sėjos būdą, kai siekiant paspartinti pasėlių augimą ir apsaugoti juos nuo vėjo ir jūros vandens purslų augalai yra uždengiami ir jiems įrengiami tuneliai. Tokios konstrukcijos yra gera alternatyva norint paankstinti augimą.

[…]

4.5. ŪKININKAVIMO PRAKTIKA

4.6. DRĖKINIMAS

4.7. KENKĖJAI IR LIGOS

4.8. SĖJOMAINA

4.9. DERLIAUS NUĖMIMAS

4.12. PESTICIDŲ LIEKANOS

Siūlomas pakeitimas

5.1. DIRVOŽEMIO PARUOŠIMAS

5.2. TRĘŠIMAS

5.3. ŽEMĖS STRUKTŪRA

5.4. SĖJA IR PERSODINIMAS

[…] Galima taikyti ir antrąjį ekonomiškesnį tiesioginės sėjos būdą. Tiek vienu, tiek kitu būdu, augalus uždengiant plėvele ir įrengiant jiems tunelius, galima paspartinti pasėlių augimą ir apsaugoti juos nuo vėjo ir jūros vandens purslų.

[…]

5.5. ŪKININKAVIMO PRAKTIKA

5.6. DRĖKINIMAS

5.7. KENKĖJAI IR LIGOS

5.8. SĖJOMAINA

5.9. DERLIAUS NUĖMIMAS

4.12. [Išbraukta.]

Pagrindimas

Pakeitimu paaiškinta, kad sėjant ir persodinant augalus galima naudoti agroplėvelę ir įrengti tunelius tam, kad augalai nenušaltų nukritus temperatūrai ir būtų apsaugoti nuo vėjo ir jūros vandens purslų.

Kiti punktai pernumeruoti pagal naują specifikacijos struktūrą ir išbrauktas bendro pobūdžio 4.12 punktas. Pagrindimas dėl 4.10 punkto „Konservavimas“ ir 4.11 punkto „Pakavimas“ pateiktas pirmiau.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

11. *Auginimo būdo aprašymas*

Dabartinis tekstas

4.10. KONSERVAVIMAS

[…]

Siūlomas pakeitimas

5.10. KONSERVAVIMAS

[…]

Siekiant pailginti SGN „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimo produkto galiojimo laiką (nuskynus vaisius), leidžiama naudoti vaisių konservavimo produktus, pavyzdžiui, koteliui dezinfekuoti ir luobai apsaugoti.

Pagrindimas

Skyriaus „Auginimo būdo aprašymas“ punktas „Konservavimas“ papildytas dalimi, kurioje leidžiama naudoti produktus nuskintiems vaisiams apsaugoti, nes melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ yra labai neatsparūs ir greitai gendantys vaisiai. Šie produktai pailgina produkto galiojimo laiką, nekeisdami jo juslinių, fizinių ir cheminių savybių, todėl iš jų naudos gauna ir augintojai, ir vartotojai.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

Dabartinis tekstas

4.11. Pakavimas

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakuojami nustatytoje geografinėje vietovėje į tinkamas pakuotes, kuriose užtikrinama, kad vaisiai išlaikytų nepriekaištingą būklę, taip garantuojant šio produkto autentiškumą, nes užkertamas kelias sumaišyti jį su kitais panašiais produktais.

Vaisiai atrenkami ir pakuojami kilmės regione, augintojų grupės patvirtintuose cechuose, kurie tikrinami ir sertifikuojami sertifikavimo ir kontrolės techninės komisijos, o tai leidžia užtikrinti visišką produkto atsekamumą, užtikrinti vartotojų apsaugą ir pasiūlyti jiems autentišką kilmės vietoje išaugintą ir paruoštą produktą.

Šios priemonės reikalingos ne tik ekonominio efektyvumo, bet ir kokybės kontrolės efektyvumo ir veiksmingumo (melionus „Meloa de Santa Maria – Açores“ tvarkyti ir vežti reikia itin atsargiai, juos lengva pažeisti, o tai gali turėti neigiamos įtakos produkto išsaugojimui, kokybei ir įvaizdžiui), taip pat atsekamumo sumetimais. Taip siekiama užtikrinti produkto kokybę ir autentiškumą, nes tai naudinga ir augintojams, ir vartotojams.

Vartotojai, perkantys SGN pažymėtą produktą, gali būti tikri, kad perka autentišką produktą, pasižymintį visomis jam būdingomis fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis. Pirkimo metu gauti tokį produktą yra vartotojų teisė.

5. Prekės pateikimas

[…]

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ visada pakuojami atskirai ir (arba) sudėti į tinkamą pakuotę kartu, kad produktas, priklausomai nuo to, kam jis skirtas, išlaikytų nepriekaištingą būklę.

Vaisiai pateikiami laikantis šių sąlygų:

Vienodumas: Kiekvienoje pakuotėje turi būti vienarūšiai vaisiai: tik vienos kilmės (iš to pačio ūkio), veislės, dydžio, kokybės ir vienodos brandos. Visi vaisiai pakuotėje turi atitikti matomus vaisius.[…]

Siūlomas pakeitimas

5.11. PAKAVIMAS

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakuojami nustatytoje geografinėje vietovėje į tinkamas pakuotes, kuriose užtikrinama, kad vaisiai išlaikytų nepriekaištingą būklę, taip garantuojant šio produkto autentiškumą, nes užkertamas kelias sumaišyti jį su kitais panašiais produktais.

Vaisiai atrenkami ir pakuojami geografinėje auginimo vietovėje įsikūrusiuose cechuose, kurie tikrinami pagal numatytą sistemą.

Nepjaustyti vaisiai pakuojami atskirai arba viena eile sudėti kartu. Kiekvienoje pakuotėje turi būti vienarūšiai vaisiai: tik vienos veislės, dydžio, kokybės ir vienodos brandos. Visi vaisiai pakuotėje turi atitikti matomus vaisius.

Pagrindimas

Pakeitimu paaiškinta, supaprastinta ir apibendrinta informacija, nes kai kurie su pakavimu susiję aspektai jau buvo paminėti 5 punkte „Prekės pateikimas“.

Produktams taikoma griežta atsekamumo sistema, kuria pagal nustatytas taisykles nuo ūkio iki stalo užtikrinamas autentiškumas, kokybė ir maisto sauga. Kadangi visi melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ augintojai laikosi tų pačių specifikacijoje nustatytų auginimo standartų, nebėra būtinybės reikalauti, kad visi į vieną pakuotę supakuoti melionai būtų tos pačios kilmės (iš to paties ūkio).

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *Produkto ir geografinės aplinkos ryšį lemiantys elementai*

Dabartinis tekstas

3. Geografinės auginimo ir pakavimo vietovės aprašymas

3.1. Vieta

3.2. Klimatas

3.3. Geologija, morfologija ir reljefas

3.4. Dirvožemis

Siūlomas pakeitimas

6.1. ŽMOGIŠKIEJI VEIKSNIAI

Azorų salyną, esantį Atlanto vandenyne, sudaro devynios salos, iš kurių pati piečiausia – Santa Marijos sala, kurioje ir auginami melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Santa Marijos sala, palyginti su kitomis Azorų salyno salomis, yra išskirtinė: be vulkaninių darinių, būdingų likusioms salyno saloms, joje yra ir nuosėdinės kilmės (klinties) darinių.

Todėl ši sala ypatinga išskirtinai savo dirvožemio tipu – sunkiu priemoliu, praturtintu kaliu, kalciu bei magniu ir visais kitais mikroelementais.Jame gausu organinių elementų, o pH – neutralus. Saloje daugiausia vyrauja vulkaninės kilmės vulkanžemiai, pasižymintys geromis vandens sulaikymo savybėmis. Prie šių dirvožemių tipų priskiriami uolėtžemiai, molingi dirvožemiai *barros*, puveningi dirvožemiai su juodžemiu ir pilkšvi rudžemiai *pardacento*. Pietinėje ir pietvakarinėje salos dalyse vyraujantys gilūs ir gerai aeruojami dirvožemiai *barros* ir *pardacento* yra ypač tinkami vaisiams auginti.

Salos vakarinėje dalyje reljefas iš esmės lygus, o rytinėje – kalvotas. 85 proc. salos (82,5 km²) yra žemiau 300 m virš jūros lygio.

Dėl šios salos padėties (pietrytinė salyno dalis) ir to, kad ji nėra aukštai iškilusi virš jūros lygio, drėgnis yra mažesnis nei kitose Azorų autonominio regiono salose.

Klimatas palyginti sausas ir švelnus: vidutinės žiemos temperatūros (14 °C) ir vidutinės vasaros temperatūros (22 °C) svyravimai nedideli, o vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 10 °C iki 20 °C. Kalbant apie santykinį oro drėgnį, galima sakyti čia vyraujant drėgną klimatą (metinis vidutinis santykinis drėgnis 9.00 val. – 75–90 proc.), nors vidutinis santykinis oro drėgnis yra mažesnis nei kitose Azorų salyno salose. Pagal kritulių kiekį klimatas čia, priklausomai nuo vietovės, vidutiniškai lietingas arba lietingas (vidutinis metinis kritulių kiekis 500–2 000 m), o daugiau kritulių iškrenta žiemą.

Vyraujantys vėjai visus metus keičia kryptį ir žiemą yra stipresni.

Apskritai Santa Marijos salos klimato sąlygos, kurias lemia jos vieta, dydis, morfologija ir orografija, yra labai ypatingos ir tuo ji išsiskiria iš likusių Azorų salyno salų. Taigi joje užtikrinamos palankios sąlygos vaisiams auginti.

Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ juslinės savybės glaudžiai susijusios su geografine vietove ir auginimo būdu. Dėl klimato, įvairių tipų dirvožemio ir reljefo derinio salos žemės ūkio produktai visų pirma melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“, įgauna ypatingų savybių.

Pagrindimas

6 punkto „Produkto ir geografinės aplinkos ryšį lemiantys elementai“ skirsnyje „Gamtiniai veiksniai“ apibendrinta 3 punkte „Geografinės auginimo ir pakavimo vietovės aprašymas“ (kuriame aptariama vieta, klimatas, geologija, morfologija, reljefas ir dirvožemis) pateikta informacija, siekiant pabrėžti geografinės vietovės ypatingumą ir jos ryšį su produktu.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

13. *Produkto ir geografinės aplinkos ryšį lemiantys elementai*

Dabartinis tekstas

7.1. Produkto savybės

Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ savybės, ypač aromatas ir skonis, glaudžiai susijusios su geografine vietove ir auginimo būdu. Šioje specifikacijoje apibrėžtas savybes, kurios yra klimato, dirvožemio bei kultūrinių veiksnių ir augalo sąveikos, taip pat praktinių žinių, susijusių su šios kultūros auginimu nuo ūkio iki stalo, rezultatas, vietos gyventojai ir nuolatiniai vartotojai lengvai pastebi ir atpažįsta, todėl jas būtina pabrėžti ženklinant ir naudojant kokybės žymą, kad jas galėtų atpažinti ir kiti vartotojai.

Siūlomas pakeitimas

6.2. ŽMOGIŠKIEJI VEIKSNIAI

Salos augintojų praktinės žinios apie auginimo ir kultivavimo būdus puikiai papildo su gamtine aplinka susijusius veiksnius: dirvožemio turtinimas pašarinių ankštinių augalų liekanomis, formuojamasis genėjimas (sėjamieji melionai tradiciškai negenimi), tinkamas drėkinimas, išmanymas, kaip nustatyti, kada vaisius visiškai prinokęs, ir griežta vaisių atranka. Dėl auginimo būdų produktas savo skoniu, tekstūra ir aromatu išsiskiria iš kitų melionų rūšių ir plačiai pripažįstamas vartotojų visame Azorų salyne ir žemyninėje Portugalijoje.

Pagrindimas

Pakeitimu pertvarkytas skirsnio dėl žmogiškųjų veiksnių, kuriais grindžiamas produkto ir geografinės aplinkos ryšys, tekstas apie praktines žinias.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

14. *Produkto ir geografinės aplinkos ryšį lemiantys elementai*

Dabartinis tekstas

6.2. Ekonominiai ir socialiniai aspektai

Iki 2000 m. melionais „Meloa de Santa Maria – Açores“ prekiauta tik vietos rinkoje ir jų poveikis salos ekonomikai buvo nedidelis. Garsėjant melionų reputacijai, jais ėmė domėtis kaimyninės San Migelio salos stambūs prekybininkai.

Siekdama paskatinti žemės ūkio produktų augintojus išauginti daugiau ir geresnės kokybės melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“, 2005 m. Santa Marijos žemės ūkio plėtros taryba ėmėsi iniciatyvos rengti specialius augintojų mokymus, kurių tema „Integruotas melionų auginimas ir apsauga“ (III priedas; 3 straipsnis).

Ilgainiui didėjant melionų auginimo mastui, augintojams kilo poreikis susiburti į kooperatyvą ir taip pagerinti prekybą šiais vaisiais. Todėl 2006 m. 13 augintojų susibūrė į kooperatyvą AGROMARIENSECOOP (*Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria*, C. R. L.), kuris ėmėsi įgyvendinti projektą, skirtą skatinti Santa Marijos žemės ūkio maisto produktų, kurių pagrindinis produktas – melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“, pardavimą ir prekybą jais.

Prekės ženklas „AZUL“, įkvėptas salos žalumos ir ją supančios jūros mėlynumo, buvo sukurtas siekiant skatinti Santa Marijos žemės ūkio maisto produktų, iš kurių melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ yra geriausiai žinomi Azorų salyno rinkoje, pardavimą. Produkto ar produktų komercinė plėtra naudojant prekės ženklą grindžiama tuo, kad vartotojai taip gali produktą atpažinti ir įsitikinti jo kokybe. Būdami pagrindiniais vietovės prekės ženklo produktais, melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ įgyja išskirtinumo vietos, regioniniu ir nacionaliniu lygmeniu. Projektas pradėtas įgyvendinti 2006 m. Žemės ūkio ir miškininkystės regiono sekretoriato surengtame Atvirų durų dienos ir Ūkininkų dienos renginyje, kurio metu taip pat buvo skatinama apsilankyti SDASMA kuruojamame melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ bandymų komplekse. Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pagrindinio produkto statusą išlaikė ir vėlesniais metais (2007 ir 2008 m.) vykusiame Atvirų durų dienos ir Ūkininkų dienos renginyje, kurio metu buvo lankomasi melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ bandymų komplekse, degustuojami jame išauginti melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ ir per ypatingus pietus patiekiami iš šio produkto pagaminti desertai (II–IV priedai).

Norėdama garsinti melionus „Meloa de Santa Maria – Açores“, naudodamas prekės ženklą „AZUL“, AGROMARIENSECOOP dalyvavo įvairiose kampanijose, kurių tikslas – populiarinti šio Santa Marijos vietos produkto išskirtinę kokybę visoje Portugalijoje ir tarptautiniu mastu.

Viena iš šių kampanijų įvyko 28-ajame Tarptautiniame sodininkystės kongrese (2010 m.) Lisabonoje – specialiai šios srities specialistų tarpusavio ryšiams užmegzti skirtame renginyje, kurio metu AGROMARIENSECOOP buvo atidaręs prekės ženklui „AZUL“ skirtą stendą ir ypatingą dėmesį skyrė melionams „Meloa de Santa Maria – Açores“, šio vaisaus leisdamas paragauti renginio svečiams (II–IV priedai).

Siekiant dar labiau sustiprinti šį prekės ženklą, 2010 m. keliuose prekybos centruose „Pingo Doce“ Lisabonoje buvo surengtos įvairios reklaminės ir informuotumo didinimo kampanijos, kurių metu žemyne buvo pristatytas vienas iš produktų, kurį išauginti padeda palankios salų gamtinės sąlygos, o ypač Santa Marijos salos dirvožemio ir klimato sąlygos. Per šias reklamines kampanijas buvo platinami prekės ženklo „AZUL“ reklaminiai ir informaciniai lankstinukai, kuriuose daug dėmesio skirta melionams „Meloa de Santa Maria – Açores“ (II–IV priedai ir VI priedas).

Kitas reklaminis ir informuotumo didinimo renginys buvo surengtas per 2010 m. Santa Marijos ralį, kai melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ buvo reklamuojami pristatant ralio informacinį pranešimą: ant vieno iš automobilių puikavosi prekės ženklas „AZUL“ ir buvo specialiai pabrėžtas produktas „Meloa de Santa Maria – Açores“, kad apie jį sužinotų kuo platesnė tikslinė auditorija (II–IV priedai).

Šiuo metu melionus „Meloa de Santa Maria – Açores“ augina 13 augintojų, iš kurių du nepriklauso augintojų grupei. Grupė išaugina vidutiniškai 200 tonų melionų, iš kurių dalis gabenama į kitas Azorų salyno salas, visų pirma į San Migelį, Piką, Fajalį ir Terseirą, o dalis – į žemyninę Portugalijos dalį. Manoma, kad per ateinančius ketverius metus melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ auginimo mastas išaugs iki 400 tonų.

6.3. KULTŪRINIAI IR GASTRONOMINIAI ASPEKTAI

Nuo pat AGROMARIENSECOOP įsteigimo ir veiklos pradžios buvo organizuojami renginiai, skirti melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ pardavimui skatinti ir informuotumui apie juos didinti, pavyzdžiui, per svarbiausias saloje vykstančias šventes buvo dalyvaujama žemės ūkio mugėse ir melionų festivaliuose ir (arba) juos organizuojama.

Nuo 2004 m. rengiama mugė *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* tapo vienu iš pagrindinių salos visuomeninių renginių, pritraukiančių daugybę lankytojų. Per tų metų mugę Vila do Porto rotušės aikštėje buvo surengta vaisių ir daržovių paroda, kurioje ypatingas dėmesys buvo skiriamas melionams „Meloa de Santa Maria – Açores“. 2004 m. vykusiame renginyje buvo surengtas vietos apgyvendinimo verslo atstovams skirtas desertų su melionais „Meloa de Santa Maria – Açores“ konkursas ir praktinis melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ sulčių ir gratinų gaminimo seminaras, kurių metu buvo pabrėžta su šiais vaisiais susijusi kulinarinė tradicija (II–IV priedai).

Nuo pat pirmosios šventės, o vėliau kasmet rugpjūčio mėn., melionų šventė yra tapusi viena iš pagrindinių salos švenčių, taip pat vietos ir regioniniu mastu svarbiu įvykiu, kurio metu organizuojami įvairūs užsiėmimai, kaip antai informaciniai pokalbiai (pvz., apie prekybą žemės ūkio produktais ir jų pardavimą), praktiniai seminarai (pvz., apie greitąjį maistą su garsiu virtuvės šefu Viktoru Sobraliu 2005 m.) ir desertų konkursai, kurių pagrindinė sudedamoji dalis –melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ (II–IV priedai).

Kitas garsus virtuvės šefas Chakall 2009 m. melionų šventėje surengė praktinį patiekalų iš melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ gaminimo seminarą, pristatė iš jų pagamintus gėrimus ir aperityvus bei surengė jų degustaciją, taip pat organizavo desertų su melionais „Meloa de Santa Maria – Açores“ konkursą. Šiemet, be jau tradicija tapusių užsiėmimų, buvo išleista patiekalų iš melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ receptų knyga (V priedas).

Ši informuotumo didinimo ir reklaminė veikla paskatino įvairių straipsnių pasirodymą vietos, regioninėje ir nacionalinėje spaudoje (II–IV priedai).

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ pripažįstami kaip išskirtinis produktas, kurio gerai žinomoms savybėms ir ypatybėms užtikrinti būtinos Santa Marijos vietovėje vyraujančios sąlygos.

Siūlomas pakeitimas

6.2.2. Socialiniai ir ekonominiai bei kultūriniai aspektai

Anksčiau melionais „Meloa de Santa Maria – Açores“ prekiauta tik vietos rinkoje. Tačiau dėl produkto, kaip aukštos kokybės vaisiaus, reputacijos paklausą didino kaimyninės salos (San Migelio) stambūs prekiautojai. Tai buvo paskata didinti auginamo vaisiaus ir kiekybę, ir kokybę.

Ilgainiui didėjant melionų auginimo mastui, augintojams kilo poreikis susiburti į kooperatyvą ir taip pagerinti prekybą šiais vaisiais. Todėl 2006 m. 13 augintojų susibūrė į kooperatyvą AGROMARIENSECOOP (*Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria*, C. R. L.), kuris ėmėsi įgyvendinti projektą, skirtą skatinti Santa Marijos žemės ūkio maisto produktų, kurių pagrindinis produktas – melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“, pardavimą ir prekybą jais.

Dalis melionų parduoti regioniniu lygmeniu gabenama į San Migelį, Piką, Fajalį ir Terseirą, kita dalis – į žemyninę Portugalijos dalį.

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ yra labiausiai vertinami Azorų salyno rinkoje iš kitų Santa Marijos žemės ūkio maisto produktų, todėl siekiant didinti produkto matomumą ir stiprinti jo reputaciją imamasi įvairių reklaminių ir informuotumo didinimo iniciatyvų, pvz., išskirtinis dėmesys šiam produktui skiriamas per saloje vykstančias šventes, be kita ko, Melionų šventę (*Festa da Meloa*) – kasmetinę svarbiausių salos visuomeninių renginių metu organizuojamą šventę.

Atsižvelgdama į šios kultūros svarbą ir saloje vykdomos žemės ūkio veiklos kontekstą bei siekdama paskatinti žemės ūkio produktų augintojus išauginti daugiau ir geresnės kokybės melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“, 2005 m. Santa Marijos žemės ūkio plėtros taryba ėmėsi iniciatyvos rengti specialius augintojų mokymus, kurių tema „Integruotas melionų auginimas ir apsauga“.

Be to, bėgant metams imti organizuoti įvairūs melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ tematikos reklaminiai ir degustaciniai renginiai, apsilankymai bandymų kompleksuose, konkursai, praktiniai užsiėmimai ir informaciniai pokalbiai. Šis vaisius plačiai naudojamas vietos tradicinėje virtuvėje, be to, buvo išleista iš jo gaminamų patiekalų receptų knyga.

Pagrindimas

Pakeitimu, atsižvelgiant į naują specifikacijos struktūrą, pakeistas pavadinimas, o tekstas pertvarkytas ir apibendrintas.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

15. *Už atitikties tikrinimą atsakinga tikrinimo įstaiga*

Dabartinis tekstas

7.4. KONTROLĖS IR SERTIFIKAVIMO ĮSTAIGA

Produkto „Meloa de Santa Maria – Açores“ kontrolę ir sertifikavimą vykdo SGN prižiūrinčios grupės paskirta ir 45011:2001 standarto (dėl produkto sertifikavimo) reikalavimus atitinkanti kontrolės ir sertifikavimo įstaiga, kuri savo veiklą vykdo vadovaudamasi SGN „Meloa de Santa Maria – Açores“ žymimo produkto specifikacija. Taip užtikrinama, kad SGN būtų žymimi tik leidimus užsiimti tokia veikla gavusiuose ūkiuose išauginti ir pakavimo cechuose supakuoti melionai.

Nustatyta kontrolės sistema taikoma visoje gamybos grandinėje, o melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ tinkamai ženklinami kontrolės įstaigos suteiktu sertifikavimo ženklu.

Šiame sertifikavimo ženkle turi būti ši informacija:

— „Meloa de Santa Maria – Açores“ – IGP;

— tikrinimo ir sertifikavimo įstaigos pavadinimas;

— serijos numeris (numeruotas kodas, pagal kurį galima atsekti produktą).

Siūlomas pakeitimas

[Išbraukta.]

Pagrindimas

Ši informacija atnaujinta pagal 4 punkto „Geografinės produkto kilmės garantija“ 1 papunktį „Kontrolės sistema“.

Šis pakeitimas įtakos bendrajam dokumentui neturi.

16. *Ženklinimas*

Dabartinis tekstas

5.1. Specifiniai SGN žymimo produkto ženklinimo elementai

Ant kiekvienos produkto „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakuotės turi būti uždėta standartinė etiketė, kurioje pateikiama ši informacija:

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

— augintojo prekybinis pavadinimas arba įmonės pavadinimas ir adresas (jis gali būti nurodytas brūkšniniame kode, tokiu atveju etiketėje jo nurodyti nebūtina);

— produkto kilmė: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugal;

— prekės savybės – klasė ir dydis;

— brūkšninis kodas (kuriame pateikta viso proceso metu atsekamumą užtikrinanti informacija);

— augintojų grupės logotipas;

— ES sprendimu patvirtintas ES SGN logotipas.

Augintojo pavadinimas arba įmonės pavadinimas ir adresas gali būti pakeistas kito subjekto pavadinimu, gavus augintojų grupės leidimą, su sąlyga, kad atitinkamas subjektas yra atsakingas už prekybą produktu ir juo prekiauja.

Be šios informacijos, nepriklausomai nuo prekės pateikimo būdo, ant kiekvieno vaisiaus visada pritvirtinamas neištrinamas ir nuo suklastojimo apsaugotas specialus SGN prižiūrinčios grupės logotipas ir sertifikavimo ženklas.

Toliau pateiktame paveiksle pavaizduotas augintojų grupės logotipas.

Siūlomas pakeitimas

7. ŽENKLINIMO YPATUMAI

Paženklinus produktą etikete, vartotojas tiek geografinėje auginimo vietovėje, tiek už jos ribų gali aiškiai ir iš karto atpažinti, kad produktas pasižymi išskirtinėmis jo kilmės vietovės nulemtomis savybėmis.

Be teisės aktuose nustatytos informacijos, ant produkto „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakuotės turi būti užrašyta „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ arba „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Kiekvieną melioną „Meloa de Santa Maria – Açores“, nepriklausomai nuo to, kaip jis parduodamas, galima atpažinti pagal šį produkto logotipą, kuriame gali būti nurodytas eilės numeris ir už kontrolę atsakinga įstaiga.

6 pav. Logotipas.

Pagrindimas

Pakeitimu pataisyta privaloma informacija apie produktą „Meloa de Santa Maria – Açores“, kurią privaloma pateikti ant kiekvieno vaisiaus ir (arba) pakuotės, ir logotipas, kurį privaloma naudoti siekiant garantuoti produkto kilmę ir padaryti jį lengviau atpažįstamą.

Paaiškinta ir supaprastinta tam tikra informacija, išbraukiant pasikartojantį tekstą.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Meloa de Santa Maria – Açores“

ES Nr.: PGI-PT-1124-AM01 – 2025 4 23

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 08 – VALGOMIEJI VAISIAI IR RIEŠUTAI; CITRUSINIŲ VAISIŲ ARBA MELIONŲ ŽIEVELĖS IR LUOBOS

0807 – Melionai, arbūzai ir tikrosios papajos, švieži:

0807 19 – Kiti

— 08 – VALGOMIEJI VAISIAI IR RIEŠUTAI; CITRUSINIŲ VAISIŲ ARBA MELIONŲ ŽIEVELĖS IR LUOBOS

0811 – Vaisiai ir riešutai, nevirti arba išvirti garuose ar vandenyje, užšaldyti, į kuriuos pridėta arba nepridėta cukraus ar kitų saldiklių:

0811 90 – Kiti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Meloa de Santa Maria – Açores“ – rūšies *Cucumis melo* L. raukšlėtasis melionas, turintis tinklišką luobą.

Vaisiai nuo apvalios iki apvalainos formos, turi labai tinklišką luobą. Kai vaisius neprinokęs, luobos spalva – žalsva, kai prinoksta – žalsvai gelsva. Minkštimas – švelnus, aromatingas, oranžinės spalvos, prinokęs vaisius saldus ir sultingas.

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ išsiskiria didele energine verte, turi daug baltymų, lipidų ir angliavandenių, juose gausu vitamino C ir pagrindinių mineralų, kaip antai kalio, magnio ir kalcio.

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ parduodami švieži, nepjaustyti arba paruošti (nulupti, supjaustyti arba trinti, švieži arba užšaldyti). Rinkai pateikiami švieži nepjaustyti vaisiai pagal svorį gali būti rūšiuojami į šias dydžių grupes:

— III dydis (500–799 g),

— II dydis (800–1 399 g),

— I dydis (1 400–1 600 g).

Mažiau kaip 500 g arba daugiau kaip 1 600 g sveriantys vaisiai gali būti parduodami tolesniam perdirbimui.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

–

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Melionai auginami, skinami, atrenkami ir ruošiami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Nepjaustyti vaisiai pakuojami atskirai arba viena eile sudėti kartu. Kiekvienoje pakuotėje turi būti vienarūšiai vaisiai: tik vienos veislės, dydžio, kokybės ir vienodos brandos. Matoma kiekvienos pakuotės turinio dalis turi atspindėti visą turinį.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be teisės aktuose nustatytos informacijos, ant produkto „Meloa de Santa Maria – Açores“ pakuotės turi būti užrašyta „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ arba „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Kiekvieną melioną „Meloa de Santa Maria – Açores“, nepriklausomai nuo to, kaip jis parduodamas, galima atpažinti pagal produkto logotipą, kuriame gali būti nurodytas eilės numeris ir už kontrolę atsakinga institucija.

Logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta geografinė vietovė apima visas Azorų salyno Santa Marijos salos apylinkes.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

Santa Marijos sala, palyginti su kitomis Azorų salyno salomis, yra išskirtinė: be vulkaninių darinių, būdingų likusioms salyno saloms, joje yra ir nuosėdinės kilmės (klinties) darinių. Todėl ši sala ypatinga savo dirvožemio tipu – sunkiu priemoliu, praturtintu kaliu, kalciu bei magniu ir visais kitais mikroelementais. Jame gausu organinių elementų, o pH – neutralus.

Dėl šios salos padėties (pietrytinė salyno dalis) ir to, kad ji nėra aukštai iškilusi virš jūros lygio, drėgnis yra mažesnis nei kitose Azorų autonominio regiono salose. Klimatas palyginti sausas ir švelnus: vidutinės žiemos temperatūros (14 °C) ir vidutinės vasaros temperatūros (22 °C) svyravimai nedideli, o vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 10 °C iki 20 °C. Kalbant apie santykinį oro drėgnį, čia vyrauja drėgnas klimatas (metinis vidutinis santykinis drėgnis 9.00 val. – 75–90 proc.). Pagal kritulių kiekį klimatas čia vidutiniškai lietingas arba lietingas (vidutinis metinis kritulių kiekis 500–2 000 m), priklausomai nuo vietovės. Apskritai Santa Marijos salos klimato sąlygos, kurias lemia jos vieta, dydis, morfologija ir orografija, yra labai ypatingos ir tuo ji išsiskiria iš likusių Azorų salyno salų.

Dėl klimato, įvairių tipų dirvožemio ir reljefo derinio salos žemės ūkio produktai įgauna ypatingų savybių ir dėl šių savybių melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ išsiskiria iš kitų melionų rūšių. Dar vienas svarbus veiksnys – melionų augintojų žinios ir šios kultūros auginimo būdai: dirvožemio turtinimas pašarinių ankštinių augalų liekanomis, formuojamasis genėjimas, išmanymas, kaip nustatyti, kada vaisius visiškai prinokęs, tinkamas drėkinimas ir griežta vaisių atranka. Dėl auginimo būdų produktas savo skoniu, tekstūra ir aromatu išsiskiria iš kitų melionų rūšių ir plačiai pripažįstamas vartotojų visame Azorų salyne ir žemyninėje Portugalijoje.

Melionai savo skonio savybėmis išsiskyrė nuo pat jų auginimo saloje pradžios, kaip tvirtino Gasparas Frutuoso 1570 m.: „[…] melionų čia daug, jie šiose salose geriausi, ir nėra nė vieno, net prasčiausio, kuris nebūtų skanus […]“ Šiais laikais salą tebegarsina šių vaisių auginimas: iš Santa Marijos saloje auginamos žemės ūkio produkcijos „šlovę atnešė melionas“ (Guido de Monterey, 1981: p. 47).

Produkto ypatumai

Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ išsiskiria iš tos pačios kategorijos kitur auginamų vaisių savo fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis. Kalbant apie juslines savybes, prinokęs melionas išsiskiria švelniu oranžinės spalvos minkštimu, yra saldus ir sultingas – tai labai būdinga Santa Marijos saloje auginamoms veislėms. Melioną iš karto galima atskirti iš aromato, kurį sukuria išsiskiriančios lakiosios rūgštys.

Iš visų 3.2 punkte išvardytų maistinių savybių vertėtų pabrėžti tai, kad melionuose gausu vitamino C, palyginti su vidutine vitamino C verte sėjamuosiuose melionuose, ir mineralų, įskaitant kalį, magnį ir kalcį. Melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ energinė vertė yra didesnė už sėjamųjų melionų. Juose taip pat yra daugiau baltymų, riebalų ir angliavandenių. Skaidulų vertės yra mažesnės už vidutines sėjamųjų melionų vertes.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Melionus Santa Marijos saloje apie XVI a. pradėjo auginti kolonistai. Nuo to laiko šie melionai auginami kaip daržo kultūra. Rašydamas apie tuometinę regiono produkciją – tada salos pagrindinė žemės ūkio produkcija buvo vynas ir batatai – Andriano'as Ferreira (1996, p. 88) bylojo apie tą kraštą ir jo žmones, patvirtindamas, kad „Santa Marijos sala žymi savo melionais, kurie buvo eksportuojami į kitas salas. Ir reikia pasakyti, kad mūsų vaisiai visada buvo geri, nors ir daug jų neužaugindavome“.

Naujesniais laikais, aštuntajame praėjusio amžiaus dešimtmetyje, emigrantai iš Amerikos pradėjo auginti hibridines melionų veisles. Vietos augintojai greitai pamatė, kad šios naujos veislės labai gerai auga ir duoda aukštos kokybės derlių (taigi turi didelį komercinį potencialą), ir laipsniškai didino jų auginimo plotus. Daugiau nei du dešimtmečius buvo dedamos pastangos surasti tokią melionų veislę, kuri geriausiai prisitaikytų prie Santa Marijos salos dirvožemio, klimato sąlygų ir tenkintų salos gyventojų poreikius. Iš visų melionų veislių pasirinkti raukšlėtieji melionai.

Melionams „Meloa de Santa Maria – Açores“ būdingos savybės – grublėta luoba, oranžinės spalvos sultingas minkštimas, saldumas ir aromatingumas, – visa tai yra salos dirvožemio ir klimato sąlygų bei vietos auginimo būdų rezultatas. Lakiosios rūgštys, kurios išsiskiria vaisiui nokstant ir jam suteikia aromatą, taip pat ypatingos vietos dirvožemio, praturtinto kaliu, magniu bei kalciu ir visais kitais mikroelementais, savybės vaisiui suteikia 3.2 ir 5.2 punktuose aprašytas fizines, chemines ir maistines savybes. Be to, svarbios augintojų žinios apie vaisių ir jo auginimo būdą, taip pat ir tai, kad Santa Marijos saloje dirvožemį praturtina *Outonos* – pašarinių ankštinių augalų (pašarinių pupų, geltonojo lubino) liekanos, kurios natūraliai ypač pagerina derlingumą. Kad augalas augtų geriau, labai svarbus melionų „Meloa de Santa Maria – Açores“ formuojamasis genėjimas. Tradiciškai sėjamieji melionai negenimi. Melionai „Meloa de Santa Maria – Açores“ labai neatsparūs piktajam diegaverčiui, taigi, kad vaisiai būtų kokybiški, naudinga praktika – sumažinti vandens kiekį skynimo metu. Tiek dėl auginimo būdų, tiek dėl brandos lygio, rūšiavimo pagal dydį ir melionų atrinkimo rankiniu būdu skinant vaisius, šiam melionui būdingos tokios fizinės ir cheminės savybės, kurios jį išskiria iš panašių kitose Europos regionuose auginamų melionų.

Auginti melionus „Meloa de Santa Maria – Açores“ tapo tradicija, o patys melionai yra labai populiarūs, ir vartotojai, kurie pagal jų išvaizdą ir skonį gali juos atskirti nuo kitur auginamų melionų, jiems teikia pirmenybę. Seniau jie buvo parduodami tik vietos rinkoje. Tačiau dėl produkto, kaip aukštos kokybės vaisiaus, reputacijos paklausą didino kaimyninės salos (San Migelio) stambūs prekiautojai. Tai buvo paskata didinti auginamo vaisiaus ir kiekybę, ir kokybę. Šiandien tai išskirtinis produktas, kurio ypatingos savybės glaudžiai siejamos su geografine auginimo vietove – Azorų salyno Santa Marijos sala.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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