C/2025/4076

22.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4076)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Meloa de Santa Maria – Açores”

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Portugāle

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ierosinātais grozījums ir standarta grozījums, jo tas neietver izmaiņas reģistrētajā nosaukumā, nemaina meloņu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu un nenosaka tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Ievads*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“Šis dokuments saskaņā ar Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību un Komisijas 2006. gada 14. decembra Regulu (EK) Nr. 1898/2006, ar ko nosaka sīki izstrādātus īstenošanas noteikumus Padomes Regulai (EK) Nr. 510/2006, ir paredzēts, lai atbalstītu “Meloa de Santa Maria – Açores” kā produkta ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) sertifikācijas procesu, palīdzot apstiprināt tā kvalitāti un tādējādi palielinot tā vērtību dažādos noieta tirgos.

(..)

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tāpēc tas ir produkts, kas atbilst visiem nosacījumiem, kuri jāizpilda, lai iegūtu tā ģeogrāfiskā nosaukuma aizsardzību – AĢIN "Meloa de Santa Maria – Açores"."

Ierosinātais grozījums:

"Šajā dokumentā ir izklāstītas "Meloa de Santa Maria – Açores" kā produkta ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) īpašības un ieguves metode, līdz ar to tas palīdz apstiprināt produkta kvalitāti un tādējādi palielināt tā vērtību dažādos noieta tirgos."

Pamatojums

Ievada pirmajā daļā minētie tiesību akti ir novecojuši. Pēdējā daļa ir izlaista. Pārējās daļas paliek nemainīgas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Produkta apraksts*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"Nosaukumu "Meloa de Santa Maria – Açores" piešķir *Cucumis melo* L. augļiem, kas pieder pie *Cantalupensis* grupas un šķirnēm ar tīklotu mizu un kas audzēti Azoru arhipelāga Santamarijas salā saskaņā ar šīs specifikācijas noteikumiem. Augļiem raksturīga apaļa vai ovāla forma un izteikts tīklojums uz mizas, kas negataviem augļiem ir zaļgana, bet, tiem ienākoties, kļūst iezaļgani dzeltena, to vidējais svars ir 0,8 kg, vidējais diametrs ir 13 cm, gataviem augļiem mīkstums kļūst oranžs un parasti iegūst mīkstu konsistenci, tas ir ļoti aromātisks, salds un sulīgs.

Saskaņā ar pārtikas produktu klasifikāciju, kas veicama Padomes 2006. gada 20. marta Regulas (EK) Nr. 510/2006 vajadzībām, šis produkts saskaņā ar Komisijas 2006. gada 14. decembra Regulas (EK) Nr. 1898/2006 II pielikumu pieder pie 1.6. grupas "Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība"."

Ierosinātais grozījums:

"Nosaukumu "Meloa de Santa Maria – Açores" piešķir *Cucumis melo* L. augļiem, kas pieder pie *Cantalupensis* grupas un dažādām šķirnēm ar tīklotu mizu un kas audzēti saskaņā ar šīs specifikācijas noteikumiem un noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Augļiem raksturīga apaļa vai ovāla forma un izteikts tīklojums uz mizas, kas negataviem augļiem ir zaļgana, bet, tiem ienākoties, kļūst iezaļgani dzeltena, to vidējais svars ir 0,8 kg."

Pamatojums

Saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem produkta veidu nosaka saskaņā ar kombinēto nomenklatūru, un tāpēc iepriekšējā klasifikācija ir izlaista. Pārējā informācija ir sagrupēta nākamajos punktos (2.1. punktā "Organoleptiskās īpašības", 2.2. punktā "Ķīmiskās īpašības" un 2.3. punktā "Tirdzniecības noformējums"). Diametrs ir izlaists punktā "Tirdzniecības noformējums" paskaidroto iemeslu dēļ.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Organoleptiskās īpašības*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"2.6. ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Produktam "Meloa de Santa Maria – Açores" piemīt unikālas organoleptiskās īpašības smaržas un garšas ziņā – tās ir ļoti patīkamas, un vietējie iedzīvotāji un produkta pazinēji pēc tām šīs melones viegli atšķir no citām.

Lai izpētītu "Meloa de Santa Maria – Açores" organoleptiskās īpašības, ir analizēti dažādi augļu organoleptiskie parametri (5. tabula): krāsa, mīkstuma konsistence, mizas veids, mīkstuma krāsa, garša un smarža. Šīs analīzes tika veiktas Azoru salu Universitātes Lauksaimniecības zinātņu departamenta Instrumentālās analīzes laboratorijā.

5. tabula. Novērtētie produkta "Meloa de Santa Maria – Açores" organoleptiskie parametri.

Mīkstums ir oranžā krāsā, ar mīkstu konsistenci, saldu un sulīgu garšu un ļoti aromātisks, un tā ir Santamarijā audzētajām šķirnēm raksturīga īpašība. Raksturīgā smarža, kas rodas, izdaloties gaistošajām skābēm, uzreiz liecina par augļa klātbūtni.

Šīs meloņu īpašības – izskats, garša, konsistence un smarža – izriet no Santamarijas salas dabas apstākļiem, jo īpaši augsnes un klimata, kā arī salas audzētāju izmantotajām audzēšanas metodēm.

Līdz ar to tradīcijām apvītā melone "Meloa de Santa Maria – Açores" ir ļoti iecienīta tirgū un patērētāji to izvēlas labprāt, pamanot tās atšķirību no citviet audzētām melonēm gan izskata, gan garšas ziņā."

Ierosinātais grozījums:

"Produktam "Meloa de Santa Maria – Açores" piemīt unikālas organoleptiskās īpašības smaržas un garšas ziņā – tās ir ļoti patīkamas, un vietējie iedzīvotāji un produkta pazinēji pēc tām šīs melones viegli atšķir no citām.

Mīkstums ir oranžā krāsā, ar mīkstu konsistenci. Tam ir salda un sulīga garša, un tas ir ļoti aromātisks. Raksturīgā smarža, kas rodas, izdaloties gaistošajām skābēm, uzreiz liecina par augļa klātbūtni."

Pamatojums

Šā punkta pirmā un trešā daļa ir pārceltas uz 2.1. punktu "Organoleptiskās īpašības", un pārējās daļas ir svītrotas, jo tās atkārtojas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Ķīmiskās īpašības*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"2.5. FIZIKĀLĀS, ĶĪMISKĀS UN UZTURVĒRTĪBAS ĪPAŠĪBAS

2004. gadā Santamarijas Lauksaimniecības attīstības pārvalde (*SDASMA*) veica eksperimentu ar "Meloa de Santa Maria – Açores", kurā tā pētīja augļu kvalitāti atkarībā no to audzēšanas augstuma virs jūras līmeņa (1. tabula).

Analizētie fizikālie un ķīmiskie parametri bija pH, mitruma saturs 70 °C temperatūrā (vakuumā), olbaltumvielas, kopējie cukuri, reducējošie cukuri un C vitamīns. Šīs analīzes tika veiktas Azoru salu Universitātes Lauksaimniecības zinātņu departamenta Instrumentālās analīzes laboratorijā.

1. tabula. "Meloa de Santa Maria – Açores" īpašības sadalījumā pēc augstuma virs jūras līmeņa.

Tika konstatēts, ka augļu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības būtiski nemainās atkarībā no tā, kādā augstumā virs jūras līmeņa melones audzē Santamarijas salā. Pētnieki secināja, ka augstums virs jūras līmeņa tieši neietekmē attiecīgās īpašības.

Vēl viens *SDASMA* veiktais izvērtējums attiecās uz augļu kvalitāti atkarībā no tā, kurā no trim dažādiem ražas novākšanas sezonas brīžiem tos novāc (2. tabula). Šīs analīzes veica Azoru salu Tehnoloģisko inovāciju institūtā (*INOVA*).

2. tabula. Augļu īpašības atkarībā no ražas novākšanas sezonas.

Tika konstatēts, ka analizētās īpašības ražas novākšanas perioda laikā būtiski nemainās.

Tika veikta dažādu parametru analīze ar mērķi raksturot "Meloa de Santa Maria – Açores" fizikālās un ķīmiskās īpašības.

2006. gadā Santamarijas Lauksaimniecības attīstības dienests sadarbībā ar *AGROMARIENSECOOP – Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* [Santamarijas zemkopju un lopkopju kooperatīvs], *C.R.L.* un ar *Codimaco – Certificação e Qualidade* [sertifikācija un kvalitāte] *Lda.* tehnisko atbalstu veica "Meloa de Santa Maria – Açores" paraugu fizikālās un ķīmiskās analīzes, kas liecināja par vairākām atšķirībām salīdzinājumā ar parastajām melonēm (3. tabula).

3. tabula. "Meloa de Santa Maria – Açores" uzturvielu sastāvs salīdzinājumā ar parastajām melonēm.

Enerģijas ziņā tika konstatēts, ka "Meloa de Santa Maria – Açores" vidējā enerģētiskā vērtība ir augstāka nekā parastajām melonēm. Arī tās olbaltumvielu, lipīdu un ogļhidrātu vērtības ir augstākas. Šķiedrvielu saturs tai ir zemāks nekā vidēji parastajām melonēm.

2007. gadā *SDASMA* veica "Meloa de Santa Maria – Açores" paraugu organoleptisko parametru (5. tabula) un fizikālo un ķīmisko parametru papildu analīzes Azoru salu Universitātes Lauksaimniecības zinātņu departamenta Instrumentālās analīzes laboratorijā, un tās vēlreiz parādīja atšķirību starp šiem augļiem un parastajām melonēm (4. tabula).

4. tabula. "Meloa de Santa Maria – Açores" fizikālais un ķīmiskais sastāvs salīdzinājumā ar parastajām melonēm.

No melones "Meloa de Santa Maria – Açores" uzturvērtības īpašībām īpaši izceļams melones augstais C vitamīna īpatsvars salīdzinājumā ar parasto meloņu C vitamīna vidējo saturu, turklāt tā ir arī bagātīgs minerālvielu, it īpaši kālija, magnija un kalcija, avots.

Kālija un ūdens augstā satura dēļ produkts "Meloa de Santa Maria – Açores" ir ieteicamas cilvēkiem, kas lieto diurētiskos medikamentus.

Uzrādītie rezultāti parāda atšķirību starp "Meloa de Santa Maria – Açores" un parastajām melonēm."

Ierosinātais grozījums:

""Meloa de Santa Maria – Açores" izceļas, pateicoties tās augstajai enerģētiskajai vērtībai un ievērojamam olbaltumvielu, lipīdu un ogļhidrātu daudzumam, kā arī tā ir bagāta ar C vitamīnu un tādām būtiskām minerālvielām kā kālijs, magnijs un kalcijs."

Pamatojums

Fizikālās, ķīmiskās un uzturvērtības īpašības ir apkopotas un iekļautas 2.2. punktā "Ķīmiskās īpašības", saglabājot tikai diferencējošos parametrus.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Tirdzniecības noformējums*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"5. TIRDZNIECĪBAS NOFORMĒJUMS

Kad melones "Meloa de Santa Maria – Açores" pārdod svaigas, tām jābūt veselām, veselīgām (augļus, kas ir sākuši pūt vai bojāties un tāpēc nav derīgi patēriņam, neizmanto), tīrām, bez redzamiem svešķermeņiem, bez parazītiem un jebkādām to izraisītām izmaiņām, bez pārmērīga ārējā mitruma, bez svešas smaržas un garšas un pietiekami attīstītām, lai:

— turpinātu nogatavoties, lai sasniegtu šķirnes īpašībām atbilstošu gatavības pakāpi;

— izturētu transportēšanu un nogatavināšanu;

— sasniegtu galamērķi apmierinošā stāvoklī.

Uzglabāšanai / pārdošanai svaigā veidā augļi ir jāatlasa. Veic kalibrēšanu pēc diametra (tam jābūt lielākam par 10 cm) un izšķir šādas izmēra grupas:

— I izmērs: svars no 800 g līdz 1 400 g;

— II izmērs: svars no 600 g līdz 799 g.

Augļus, kuru izmērs ir mazāks vai lielāks par tiem, kas atzīti I un II kategorijā, un/vai augļus, kas ir nepareizi veidojušies, var izmantot rūpnieciskam patēriņam, jo īpaši konserviem un biezkokteiļiem, kā arī citiem lietojumiem.

Produkts "Meloa de Santa Maria – Açores" vienmēr jāiepako atsevišķi un/vai pa vairākiem kopā – atbilstoši lietošanas veidam un tā, lai produkts saglabātos teicamā stāvoklī.

Augļu noformējumam ir jāatbilst šādiem nosacījumiem:

— viendabīgums: katra iepakojuma saturam jābūt viendabīgam un jāsastāv tikai no vienas un tās pašas izcelsmes (t. i., vienas un tās pašas saimniecības), šķirnes, lieluma un kvalitātes un vienāda gatavības stāvokļa augļiem. Katra iepakojuma satura redzamajai daļai jāraksturo viss saturs.

— noformējums: melonēm "Meloa de Santa Maria – Açores" jābūt iepakotām vienā kārtā;

— iepakojums: melonēm “Meloa de Santa Maria – Açores” jābūt iepakotām tā, lai nodrošinātu pienācīgu produkta aizsardzību. Iepakojuma iekšpusē izmantotajiem materiāliem jābūt jauniem, tīriem un tādas kvalitātes, lai nevarētu izraisīt nekādu ārēju vai iekšēju bojājumu produktiem. Iepakojumam jābūt bez svešķermeņiem;

— marķēšana: iepakojumam jābūt marķētam saskaņā ar tiesību aktiem. Izmantojamais materiāls ir papīrs vai uzdrukātas zīmes ar komerciālām norādēm ar noteikumu, ka drukāšanu vai etiķetes piestiprināšanu vienmēr veic ar netoksisku (pārtikas kvalitātes) tinti vai līmi.”

Ierosinātais grozījums:

“Melones “Meloa de Santa Maria – Açores” jātirgo svaigas veselā veidā vai apstrādātas (nomizotas, sagrieztas vai ar izgrieztu mīkstumu, svaigas vai saldētas). Svaigus veselus augļus atkarībā no to svara var tirgot šādās izmēra kategorijās:

III izmērs (svars no 500 g līdz 799 g);

II izmērs (svars no 800 g līdz 1 399 g);

I izmērs (svars no 1 400 g līdz 1 600 g).

Augļus, kuru svars ir mazāks par 500 g vai lielāks par 1 600 g, var izmantot tālākai apstrādei un pārstrādei.”

Pamatojums

— Ņemot vērā attālumu starp Santamarijas salu un galvenajiem tirgiem, svaigu ar AĢIN “Meloa de Santa Maria – Açores” apzīmēto augļu pārvadāšana ir sarežģīta, jo īpaši to ātrbojīguma dēļ. Produkta tālāka apstrāde (mizošana, sagriešana vai mīkstuma izgriešana, sagatavošana svaigā vai saldētā veidā) ļauj pārvarēt šos ierobežojumus. Neraugoties uz to, ka pašreizējā specifikācijā jau ir paredzēta tālāka apstrāde, šīs izmaiņas paplašina izmantošanas iespējas, tādējādi radot pievienoto vērtību šim vietējam produktam un veicinot tā klātbūtni lielākos un attālākos tirgos. Turklāt audzēšanas periods ir ļoti īss, un produkcijas maksimuma periodos sasaldēšana ir alternatīva produkta tūlītējai realizēšanai ārpus salas robežām, kura ierobežoto jūras un gaisa transporta savienojumu dēļ ir apgrūtināta.

— Ar AĢIN “Meloa de Santa Maria – Açores” apzīmētā produkta atļautā izmēra grozīšana ir reakcija uz tirgū aizvien plašāk vērojamo izvēles tendenci, un tādējādi izmēri tiek saskaņoti ar patērētāju pieprasījumu un produkts tiek padarīts konkurētspējīgāks.

— Ir jānorāda, ka audzēšanas un pārdošanas gadu gaitā ar AĢIN “Meloa de Santa Maria – Açores” apzīmētā produkta diametrs ir saglabājies tirdzniecībai noteiktajās robežās. Šī stabilitāte norāda, ka diametram vairs nepiemīt ievērojams mainīgums, kas pamatotu tā iekļaušanu kalibrēšanas kritēriju vidū. Atlase tikai pēc svara ir pietiekama, lai nodrošinātu partiju viendabīgumu, un vienkāršo kalibrēšanas procesus, optimizējot resursu izlietojumu un palielinot efektivitāti.

Augļus, kuru svars ir mazāks par 500 g vai lielāks par 1 600 g, bet kam ir tādas pašas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, var izmantot tālākai apstrādei un pārstrādei.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Botāniskās un morfoloģiskās īpašības*

Svītrots specifikācijas 2.3. punkts “Botāniskās īpašības” un 2.4. punkts “Morfoloģiskās īpašības”, jo šīs īpašības attiecas uz visām melonēm, nevis konkrēti uz melonēm, kas apzīmētas ar AĢIN “Meloa de Santa Maria – Açores”.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala definīcija*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“3. RAŽOŠANAS UN IEPAKOŠANAS ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA RAKSTUROJUMS

3.1. ATRAŠANĀS VIETA

(..)

3.2. KLIMATS

(..)

3.3. ĢEOLOĢIJA, MORFOLOĢIJA UN RELJEFS

(..)

3.4. AUGSNES

(..)”

Ierosinātais grozījums:

“3. RAŽOŠANAS ĢEOGRĀFISKAIS APGABALS

Azoru arhipelāga sala Santamarija, Portugāle.

1. attēls. AĢIN “Meloa de Santa Maria – Açores” ģeogrāfiskais apgabals.”

Pamatojums

Skaidri norādīt produkta audzēšanas apgabalu, t. i., Santamarijas salu Azoru arhipelāgā.

Informācija 3.1. punktā “Atrašanās vieta”, 3.2. punktā “Klimats”, 3.3. punktā “Ģeoloģija, morfoloģija un reljefs” un 3.4. punktā “Augsnes” ir apkopota un reorganizēta 6.3. punktā “Dabas faktori”, kur tā iederas labāk.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Pierādījumi, ka produkta izcelsme ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“7. Produkta ģeogrāfiskās izcelsmes garantija

7.1. PRODUKTA ĪPAŠĪBAS

Produkta “Meloa de Santa Maria – Açores” īpašības, jo īpaši tā smarža un garša, ir cieši saistītas ar ģeogrāfisko apgabalu un audzēšanas metodi. Šīs īpašības, kas definētas šajā specifikācijā un kas izriet no klimatisko, augsnes un kultūras faktoru mijiedarbības ar augu, kā arī zinātību, kura saistīta ar šā kultūrauga audzēšanu, sākot no saimniecības un beidzot ar tā nonākšanu līdz galapatērētājam, vietējie iedzīvotāji un pastāvīgie patērētāji viegli atšķir un atpazīst, un tās jāizceļ, izmantojot marķējumu un kvalitātes zīmi, lai arī citi patērētāji tās varētu atpazīt.

7.2. Kontroles sistēma

Kontroles sistēmas pastāvēšana ir būtiska, lai nodrošinātu, ka:

a) aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Meloa de Santa Maria – Açores” var izmantot tikai tiem augļiem, kas iegūti iepriekš minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā un audzēti saimniecībās, kuras apstiprinājusi AĢIN pārvaldības grupa;

b) atļauju piešķir tikai tiem audzētājiem, kuri atbilst visām šīm prasībām:

— vada saimniecības 3.1. punktā minētajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā,

— audzē melones, kā aprakstīts 4. iedaļā,

— pakļaujas šajā dokumentā paredzētajai inspekcijas un sertifikācijas sistēmai, proti, inspekcijas un sertifikācijas struktūrai – Sertifikācijas un kontroles tehniskajai komisijai,

— rakstiski apņemas ievērot šajā dokumentā izklāstītos noteikumus.

Iepriekšējā daļā paredzētā atļauja tiek izsniegta tikai pēc tam, kad par inspekcijas un sertifikācijas struktūru atzītais subjekts pēc tās grupas pieprasījuma, kura pārvalda AĢIN, ir pārbaudījis audzēšanas apstākļus un galaprodukta īpašības.

7.3. Izsekojamība

Tiks ieviestas procedūras, kas nodrošina, ka jebkurā audzēšanas, glabāšanas vai tirdzniecības brīdī ir iespējams uzzināt produkta "Meloa de Santa Maria – Açores" precīzu izcelsmi un audzēšanas apstākļus.

Izsekojamības sistēma ir šāda:

a) attiecīgās lauku saimniecības reģistrē pārvaldības grupa, norādot platību un pastāvošās meloņu šķirnes;

b) melones, kas novāktas no katras saimniecības, tiek piegādātas glabāšanas/pārstrādes struktūrām, kas arī reģistrētas pārvaldības grupā un ir pienācīgi pilnvarotas;

c) glabāšanas/pārstrādes struktūras veic uzskaiti, kas apliecina saņemto produktu galamērķi;

d) galaprodukta iepakojums tiek reģistrēts un marķēts saskaņā ar 5.1. punktu;

e) produktam ir iespējams izsekot pēc garantijas zīmes sērijas numura un svītrkoda, kas ir uz katra iepakojuma.

Visām šīm procedūrām jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem."

Ierosinātais grozījums:

"4. PRODUKTA ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES GARANTIJA

[7.1. PUNKTA TEKSTS IR IZLAISTS.]

4.1. KONTROLES SISTĒMA

Kontroles sistēma nodrošina, ka:

a) aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Meloa de Santa Maria – Açores" var izmantot tikai tiem augļiem, kas iegūti iepriekš minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā un audzēti apstiprinātās un inspicētās saimniecībās;

b) atļauju piešķir tikai tiem audzētājiem, kuri atbilst visām šīm prasībām:

— vada saimniecības 3. iedaļā minētajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā,

— audzē melones, kā aprakstīts 5. iedaļā,

— pakļaujas inspekcijas sistēmai,

— rakstiski apņemas ievērot šajā dokumentā izklāstītos noteikumus.

"Meloa de Santa Maria – Açores" produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi veic kompetentā iestāde, kas Azoru salu autonomajā reģionā ir atbildīga par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu oficiālajām inspekcijām, vai inspekcijas struktūra, kurai šī iestāde deleģējusi šādus uzdevumus.

4.2. IZSEKOJAMĪBA

Izsekojamības sistēma nodrošina, ka jebkurā brīdī no audzēšanas līdz laišanai tirgū var uzzināt produkta "Meloa de Santa Maria – Açores" precīzu izcelsmi un tā audzēšanas veidu. Tāpēc:

a) lauku saimniecībām jāveic uzskaite par izmantoto meloņu šķirni, apstrādātajām platībām, audzēšanas metodēm utt.;

b) katrā saimniecībā novāktās melones piegādā apstiprinātiem šķirošanas un iepakošanas objektiem, uz kuriem attiecas inspekcijas sistēma;

c) šie objekti veic uzskaiti, kurā norādīta saņemto produktu izcelsme un galamērķis;

d) galaprodukta iepakojums ir reģistrēts un marķēts saskaņā ar 7. iedaļu;

e) katram auglim un fasētiem produktiem tiek piestiprināts produkta logotips."

Pamatojums

Informācija ir precizēta, vienkāršota un apkopota, svītrojot daļu teksta un atkārtoto informāciju.

Ir iekļauts un atjaunināts 7.4. punkta "Inspekcijas un sertifikācijas struktūra" teksts.

Produkta logotipa izmantošanas pienākums attiecas arī uz fasētiem produktiem, lai sniegtu garantiju patērētājiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. *Audzēšanas metodes apraksts*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"4. "MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES" IEGŪŠANAS METODES APRAKSTS

Ķirbju dzimtas (*Cucurbitaceae*) augi ir tipiski silta un sausa klimata augi. Tāpat kā visi ķirbju dzimtas augi, arī melones ir salneizturīgas un karstumizturīgas, ja vien augļi ir labi aizsargāti no tiešas saules gaismas ar lapām.

Mēneša vidējā minimālā temperatūra nedrīkst būt zemāka par 15 °C, jo tas palēninātu auga augšanu un aizkavētu augļu nogatavošanos. Veģetācijas periodā temperatūra var būt no 12 °C līdz 34 °C; optimālā ziedēšanas un augļu aizmešanās temperatūra ir diapazonā no 18 °C līdz 23 °C, bet augļu nobriešanai tā ir augstāka, proti, no 20 °C līdz 30 °C. Tādējādi, kā paskaidrots iepriekšējā nodaļā, Santamarijas salā ir lieliski apstākļi meloņu audzēšanai."

Ierosinātais grozījums:

"5. "MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES" IEGŪŠANAS METODES APRAKSTS

[Izlaists teksts.]"

Pamatojums

Ir izslēgta vispārīga informācija, kas nav saistīta ar konkrēto produktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

10. *Audzēšanas metodes apraksts*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"4.1. ZEMES SAGATAVOŠANA

4.2. MĒSLOŠANA

4.3. ZEMES STRUKTŪRA

4.4. SĒJA UN PĀRSTĀDĪŠANA

(..) Arī otrais tiešās sēšanas gadījums ir alternatīva, kam izmanto izolāciju un "tuneļus", kuri paātrina kultūraugu augšanu un aizsargā tos no vēja un jūras aerosola. "Tuneļu" izmantošana ir laba alternatīva augšanas paātrināšanai.

(..)

4.5. LAUKSAIMNIECĪBAS PRAKSE

4.6. APŪDEŅOŠANA

4.7. KAITĒKĻI UN SLIMĪBAS

4.8. AUGSEKA

4.9. RAŽAS NOVĀKŠANA

4.12. PESTICĪDU ATLIEKAS”

Ierosinātais grozījums:

“5.1. ZEMES SAGATAVOŠANA

5.2. MĒSLOŠANA

5.3. ZEMES STRUKTŪRA

5.4. SĒJA UN PĀRSTĀDĪŠANA

(..) Arī otrais tiešās sēšanas gadījums ir ekonomiskāka alternatīva. Abos gadījumos izolācijas un “tuneļu” izmantošana ļauj paātrināt augšanu un aizsargāt kultūraugus no vēja un jūras aerosola.

(..)

5.5. LAUKSAIMNIECĪBAS PRAKSE

5.6. APŪDEŅOŠANA

5.7. KAITĒKĻI UN SLIMĪBAS

5.8. AUGSEKA

5.9. RAŽAS NOVĀKŠANA

[4.12. punkta teksts ir svītrots.]”

Pamatojums

Precizēta iespēja sēšanai un pārstādīšanai izmantot izolācijas plēvi un “tuneļus” ar mērķi aizsargāt augus, kad temperatūras apstākļi, vējš un jūras aerosols varētu būt kaitīgs.

Citus punktus pārnumurē atbilstoši specifikācijas jaunajai struktūrai un 4.12. punktu svītro, jo tas ir vispārīgs punkts. 4.10. punkts “Saglabāšana” un 4.11. punkts “Iepakojums” ir pamatoti iepriekš.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

11. *Audzēšanas metodes apraksts*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“4.10.SAGLABĀŠANA

(..)”

Ierosinātais grozījums:

“5.10.SAGLABĀŠANA

(..)

Lai pagarinātu ar AĢIN “Meloa de Santa Maria – Açores” apzīmētā produkta glabāšanas laiku (pēc ražas novākšanas), ir atļauts izmantot augļu konservēšanas līdzekļus, piemēram, kātiņa dezinfekcijas un mizas aizsardzības līdzekļus.”

Pamatojums

Nodaļas “Ražošanas metodes apraksts” punktam “Saglabāšana” ir pievienota daļa, ar kuru tiek atļauts izmantot augļu aizsardzībai pēc novākšanas paredzētus līdzekļus, ņemot vērā, ka “Meloa de Santa Maria – Açores” ir ļoti jutīgs un ātrbojīgs auglis. Šādu līdzekļu izmantošana paildzina produkta izmantošanas laiku, nemainot tā organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības, un tas nāk par labu gan audzētājiem, gan patērētājiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“4.11.Iepakojums

Produkts “Meloa de Santa Maria – Açores” ir jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tādā iepakojumā, kas ir piemērots produkta saglabāšanai teicamā stāvoklī un garantē produkta autentiskumu, nodrošinot, ka tas nesajaucas ar citiem līdzīgiem produktiem.

Atlasi un iepakošanu veic izcelsmes reģionā, audzētāju grupas apstiprinātos un Sertifikācijas un kontroles tehniskās komisijas inspicētos un sertificētos objektos, tādējādi nodrošinot pilnīgu produkta izsekojamību, patērētāju aizsardzību un to, ka tiem tiek piedāvāts tāds produkts, kas ir autentiski audzēts un apstrādāts izcelsmes vietā.

Šie pasākumi ir pamatoti ne tikai no izmaksu lietderības, bet arī no kvalitātes kontroles efektivitātes un lietderības viedokļa (“Meloa de Santa Maria – Açores” ir produkts, kas ir ļoti jutīgs pret pārkraušanu/pārvadāšanu un ko ir viegli sabojāt, un tas apdraud gan produkta saglabāšanu, gan kvalitāti un tēlu) un izsekojamības viedokļa. Mērķis ir aizsargāt produkta kvalitāti un autentiskumu gan audzētāju, gan patērētāju interesēs.

Patērētāji, kas iegādājas ar AĢIN marķētu produktu, var būt pārliecināti, ka produkts ir autentisks un tam piemīt visas tam raksturīgās fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, un tās ir viņu tiesības – būt par to pārliecinātiem, kad viņi nolemj iegādāties šo produktu.

5. Tirdzniecības noformējums

(..)

Produkts “Meloa de Santa Maria – Açores” vienmēr jāiepako atsevišķi un/vai pa vairākiem kopā – atbilstoši lietošanas veidam un tā, lai produkts saglabātos teicamā stāvoklī.

Augļu noformējumam ir jāatbilst šādiem nosacījumiem:

viendabīgums: katra iepakojuma saturam jābūt viendabīgam un jāsastāv tikai no vienas un tās pašas izcelsmes (t. i., vienas un tās pašas saimniecības), šķirnes, lieluma un kvalitātes un vienāda gatavības stāvokļa augļiem. Redzamajiem augļiem jāraksturo visi augļi iepakojumā. (..)”

Ierosinātais grozījums:

“5.11.IEPAKOJUMS

Produkts “Meloa de Santa Maria – Açores” ir jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tādā iepakojumā, kas ir piemērots produkta saglabāšanai teicamā stāvoklī un garantē produkta autentiskumu, nodrošinot, ka tas nesajaucas ar citiem līdzīgiem produktiem.

Atlasi un iepakošanu veic objektos, uz kuriem attiecas inspekcijas sistēma un kuri atrodas ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Veselus augļus var iepakot katru atsevišķi vai vairākus kopā, izkārtojot tos vienā kārtā. Katra iepakojuma saturam jābūt vienveidīgam un jāsastāv tikai no vienas šķirnes, izmēra un kvalitātes un vienādas gatavības pakāpes augļiem. Redzamajiem augļiem jāraksturo visi augļi iepakojumā.”

Pamatojums

Informācija ir precizēta, vienkāršota un apkopota, ņemot vērā to, ka daļa informācijas par iepakojumu jau ir minēta 5. iedaļā “Tirdzniecības noformējums”.

Produkts ir pakļauts stingrai izsekojamības sistēmai, kas garantē autentiskumu, kvalitāti un pārtikas nekaitīgumu no saimniecības līdz galapatērētājam saskaņā ar paredzētajiem noteikumiem. Ņemot vērā to, ka visi “Meloa de Santa Maria – Açores” audzētāji ievēro tos pašus ražošanas standartus, kas noteikti specifikācijā, vairs nav nepieciešams, lai katra kompleksā iepakojuma saturam būtu vienāda izcelsme (saimniecība).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

12. *Elementi, kas nosaka saikni starp produktu un ģeogrāfisko vidi*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“3. — Ražošanas un iepakošanas ģeogrāfiskā apgabala apraksts

3.1. — Atrašanās vieta

3.2. — Klimats

3.3. — Ģeoloģija, morfoloģija un reljefs

3.4. — Augsnes".

Ierosinātais grozījums:

"6.1. DABAS FAKTORI

Azoru arhipelāgs atrodas Atlantijas okeānā, un to veido deviņas salas, ieskaitot Santamariju, kas atrodas arhipelāga pašos dienvidos un kur audzē melones "Meloa de Santa Maria – Açores".

Santamarija, salīdzinot ar pārējām salām Azoru arhipelāgā, ir vienīgā, kurā atrodamas nogulumiežu (kaļķakmens) formāciju atliekas papildus vulkāniskas izcelsmes iežu formācijām, kas ir tipiskas pārējām salām.

Tādējādi šīs salas specifikas pamatā ir tās augsnes tips – tā ir ar kāliju, kalciju un magniju, kā arī visiem pārējiem mikroelementiem piesātināta viegla māla augsne, kurai ir augsts organiskās vielas īpatsvars un neitrāls pH.

Lielākā daļa salas augšņu ir vulkāniskās augsnes (andosoli), kuras veidojušās no vulkāniskajiem materiāliem un kurām ir laba ūdens aiztures spēja. Šie augsnes tipi ir litosoli, mālainās augsnes *barros*, stepēm raksturīgās augsnes *mollisols* un pelēkbrūnās augsnes *pardacentos*. Šo augļu audzēšanai īpaši piemērotas ir dziļākās un labi aerētās augsnes *barros* un *pardacentos*, kas dominē salas dienvidu un dienvidrietumu apgabalos.

Attiecībā uz reljefu jānorāda, ka salu veido gandrīz plakana daļa rietumos un diezgan kalnaina teritorija austrumos. 85 % salas (82,5 km^2) atrodas zemāk par 300 m.

Tā kā Santamarija atrodas arhipelāga dienvidaustrumos un ir ar zemu reljefu, mitruma līmenis tajā ir zemāks nekā pārējās Azoru salu autonomā reģiona salās.

Salas klimats uzskatāms par sausu un mērenu, tam raksturīgas nelielas svārstības starp vidējo ziemas temperatūru (14 °C) un vidējo vasaras temperatūru (22 °C), un gada vidējā temperatūra svārstās no 10 °C līdz 20 °C. Gaisa relatīvā mitruma ziņā tas ir mitrs klimats (gada vidējais relatīvais mitrums pulksten 9,00 sasniedz 75 % līdz 90 %), lai gan vidējais relatīvais mitrums ir zemāks nekā pārējās Azoru arhipelāga salās. Vērtējot pēc nokrišņiem, salas klimats klasificējams kā mēreni lietains līdz lietains (gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 500 līdz 2 000 mm) atkarībā no apgabala, un vairāk lietus ir ziemā.

Valdošo vēju virziens visa gada garumā mainās, un ziemā tie ir spēcīgāki.

Kopumā Santamarijā ir ļoti specifiski klimatiskie apstākļi, kurus nosaka salas atrašanās vieta, lielums, morfoloģija un reljefa īpatnību kopums, ar ko tā atšķiras no pārējām Azoru arhipelāga salām. Tāpēc tā ir labi piemērota šo augļu audzēšanai.

Produkta "Meloa de Santa Maria – Açores" organoleptiskās īpašības ir cieši saistītas ar ģeogrāfisko apgabalu un audzēšanas metodi. Santamarijas klimata īpatnības apvienojumā ar augšņu tipu un reljefa daudzveidību piešķir salas lauksaimniecības produktiem, jo īpaši "Meloa de Santa Maria", ļoti specifiskas īpašības."

Pamatojums

3. iedaļas "Ražošanas un iepakošanas ģeogrāfiskā apgabala apraksts (atrašanās vieta, klimats, ģeoloģija, morfoloģija, reljefs un augsnes)" teksts ir apkopots 6. iedaļas "Elementi, kas nosaka saikni ar ģeogrāfisko vidi" punktā "Dabas faktori", lai uzsvērtu ģeogrāfiskā apgabala specifiku un tā saikni ar produktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

13. *Elementi, kas nosaka saikni starp produktu un ģeogrāfisko vidi*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“7.1. Produkta īpašības

Produkta “Meloa de Santa Maria – Açores” īpašības, jo īpaši tā smarža un garša, ir cieši saistītas ar ģeogrāfisko apgabalu un audzēšanas metodi. Šīs īpašības, kas definētas šajā specifikācijā un kas izriet no klimatisko, augsnes un kultūras faktoru mijiedarbības ar augu, kā arī zinātību, kura saistīta ar šā kultūrauga audzēšanu, sākot no saimniecības un beidzot ar tā nonākšanu līdz galapatērētājam, vietējie iedzīvotāji un pastāvīgie patērētāji viegli atšķir un atpazīst, un tās jāizceļ, izmantojot marķējumu un kvalitātes zīmi, lai arī citi patērētāji tās varētu atpazīt.”

Ierosinātais grozījums:

“6.2. CILVĒKFAKTORI

Ar dabisko vidi saistītos faktorus papildina salas audzētāju zinātība ražošanas un audzēšanas paņēmienu ziņā: lopbarības pākšaugu atlieku iestrādāšana augsnē, lieko dzinumu izgriešana (parastajām melonēm to parasti neveic), atbilstoša laistīšana, prasme noteikt ideālās gatavības pakāpi un augļu rūpīga atlase. Ar šīm metodēm tiek iegūts produkts, kas pēc garšas, konsistences un smaržas atšķiras no citām melonēm un ko ir iecienījuši patērētāji citās Azoru arhipelāga salās, kā arī Portugāles kontinentālajā daļā.”

Pamatojums

Teksts par zinātību ir reorganizēts un iekļauts punktā par cilvēkfaktoriem, kas pamato saikni starp produktu un ģeogrāfisko vidi.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

14. *Elementi, kas nosaka saikni starp produktu un ģeogrāfisko vidi*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“6.2. — Ekonomiskie un sociālie aspekti

Līdz 2000. gadam melones “Meloa de Santa Maria – Açores” tika pārdotas tikai vietējā tirgū un būtiski neietekmēja salas ekonomiku. Augot augļa reputācijai, pieprasījums pēc produkta sāka rasties no lielajiem tirgotājiem blakus esošajā salā Sanmigelā [*São Miguel*].

Lai mudinātu lauksaimniecības produktu ražotājus Santamarijā audzēt vairāk un labākas melones “Meloa de Santa Maria – Açores”, 2005. gadā Santamarijas Lauksaimniecības attīstības padome uzņēmās iniciatīvu veicināt īpašu apmācību audzētājiem “Integrēta meloņu audzēšana un aizsardzība” (III pielikums; 3. pants).

Gadu gaitā pieaugot ražošanas apjomam, audzētājiem radās nepieciešamība apvienoties kooperatīvā, lai uzlabotu produkta tirdzniecību. Tāpēc 2006. gadā 13 audzētāji apvienojās kooperatīvā *AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.*, kas nāca klajā ar Santamarijas lauksaimniecības pārtikas produktu vērtības celšanas un tirdzniecības projektu ar “Meloa de Santa Maria – Açores” kā projekta galveno produktu.

Tika izveidots zīmols *AZUL*, kura iedvesmas avots ir zemes zaļā un tai apkārt esošās jūras zilā krāsa, ar mērķi popularizēt Santamarijas lauksaimniecības pārtikas produktus, no kuriem melone “Meloa de Santa Maria – Açores” Azoru arhipelāga tirgū ir vispazīstamākā. Produkta vai produktu kopuma komerciāla attīstīšana ar zīmolu palīdzību darbojas, pamatojoties uz to, ka patērētāji var to atpazīt un paļauties uz tā kvalitāti. Tas, ka produkts “Meloa de Santa Maria – Açores” ir galvenais produkts zīmolam, kurš pārstāv apdzīvotu vietu, padara to ievērības cienīgu gan vietējā, gan arī reģionālā un valsts līmenī. Atklāšana notika pasākumā “Atvērto durvju diena / lauksaimnieku diena”, kuru 2006. gadā organizēja Reģionālais lauksaimniecības un mežsaimniecības sekretariāts un kurā tika popularizēti arī *SDASMA* pārvaldītā meloņu “Meloa de Santa Maria – Açores” testēšanas lauka apmeklējumi. Turpmākajos gados (2007. un 2008. gadā) “Meloa de Santa Maria – Açores” joprojām bija galvenais produkts pasākumā “Atvērto durvju diena / lauksaimnieku diena”, kurā tika apmeklēti meloņu “Meloa de Santa Maria – Açores” testēšanas lauki, organizētas no šiem testēšanas laukiem novāktu meloņu “Meloa de Santa Maria – Açores” degustācijas un īpašās pusdienās tika pasniegti no šā produkta pagatavoti deserti (II–IV pielikums).

Lai palielinātu produkta "Meloa de Santa Maria – Açores" atpazīstamību, izmantojot zīmolu *AZUL*, *AGROMARIENSECOOP* piedalījās dažādās kampaņās, kuru mērķis bija popularizēt šim Santamarijas vietējam produktam raksturīgo kvalitāti pārējā Portugālē un starptautiskā mērogā.

Viena no tām notika 28. Starptautiskajā dārzkopības kongresā (2010) Lisabonā – pasākumā, kurš paredzēts kontaktu veidošanai starp nozares profesionāļiem un kurā kooperatīvam *AGROMARIENSECOOP* bija zīmolam *AZUL* veltīts stends, kur īpaša uzmanība bija pievērsta produktam "Meloa de Santa Maria – Açores" un bija iespējams produktu nogaršot (II–IV pielikums).

Lai palielinātu zīmola ietekmi, 2010. gadā vairākos *Pingo Doce* veikalos Lisabonā tika organizētas dažādas reklamēšanas un izpratnes veicināšanas kampaņas, ar kurām kontinentālā daļa tika iepazīstināta ar vienu no produktiem, kas veidojies salu labvēlīgajā vidē, jo īpaši Santamarijas augsnes un klimatiskajos apstākļos. Šo reklāmas kampaņu ietvaros tika izplatīti reklāmas/informatīvi bukleti par zīmolu *AZUL* ar uzsvaru uz produktu "Meloa de Santa Maria – Açores" (II–IV pielikums un VI pielikums).

Vēl viens reklāmas / izpratnes veicināšanas pasākums bija iekļauts 2010. gada Santamarijas rallijā, kur produkts "Meloa de Santa Maria – Açores" tika popularizēts rallija informatīvajā īssaietā – viena no automašīnām bija dekorēta ar zīmolu *AZUL*, un uz tās bija īpaši pieminēts produkts "Meloa de Santa Maria – Açores", izceļot to ar mērķi sasniegt plašu mērķauditoriju (II–IV pielikums).

Pašlaik ir 13 "Meloa de Santa Maria – Açores" audzētāji, no kuriem 2 nav audzētāju grupas biedri. Grupa saražo vidēji 200 tonnas meloņu, no kurām daļa tiek nosūtītas uz citām Azoru salām, jo īpaši uz Sanmigelas, Piku [*Pico*], Fajalas [*Faial*] un Terseiras [*Terceira*] salu, un daļa tiek sūtīta uz Portugāles kontinentālo daļu. Paredzams, ka turpmākajos gados produkta "Meloa de Santa Maria – Açores" ražošanas apjoms palielināsies un nākamajos 4 gados sasniegs 400 tonnas.

6.3. KULTŪRAS UN GASTRONOMIJAS ASPEKTI

Kopš *AGROMARIENSECOOP* izveides un darbības sākšanas ir organizēti pasākumi, lai reklamētu produktu "Meloa de Santa Maria – Açores" un palielinātu izpratni par to, piemēram, ir notikusi dalība lauksaimniecības gadatirgos un meloņu festivālos un/vai tie ir tikuši organizēti kā daļa no galvenajiem svētkiem, kas notiek salā.

Kopš 2004. gada *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* ir viens no salas galvenajiem sociālajiem pasākumiem, kas uzņem lielu skaitu apmeklētāju. Melone "Meloa de Santa Maria – Açores" tika izcelta šajā gadatirgū augļu un dārzeņu izstādē, kas bija apskatāma *Vila do Porto* pilsētas domes krusta ejā. 2004. gada pasākumā tika rīkots melones "Meloa de Santa Maria – Açores" desertu konkurss vietējiem viesmīlības uzņēmumiem un melones "Meloa de Santa Maria – Açores" sulu un gratēnu darbseminārs, uzsverot ar šiem augļiem saistītās kulinārijas tradīcijas (II–IV pielikums).

Kopš pirmā pasākuma meloņu festivāls, kas pēc tam ticis rīkots katru gadu augustā, ir bijis viens no salas galvenajiem svētku pasākumiem un ir kļuvis par atskaites punktu vietējā un reģionālajā līmenī, iedvesmojot dažādus pasākumus, piemēram, informatīvas sarunas (piemēram, par lauksaimniecības produktu tirgvedību un pārdošanu), praktiskus darbseminārus (piemēram, darbseminārs par ātrajām uzkodām ar slaveno šefpavāru *Vitor Sobral* 2005. gadā) un desertu konkursus, kuros galvenā sastāvdaļa ir melone "Meloa de Santa Maria – Açores" (II–IV pielikums).

Vēl viens slavens šefpavārs *Chakall* 2009. gadā meloņu festivālā rīkoja darbseminārs par ēdienu gatavošanu no melones "Meloa de Santa Maria – Açores", kā arī no šīs melones pagatavotu dzērienu un aperitīvu demonstrēšanas un degustēšanas sesiju un melones "Meloa de Santa Maria – Açores" desertu konkursu. Šogad papildus tradicionālajiem pasākumiem tika laista klajā melones "Meloa de Santa Maria – Açores" recepšu grāmata (V pielikums).

Šo izpratnes veicināšanas un reklāmas pasākumu rezultātā vietējā, reģionālajā un valsts presē tika sagatavoti dažādi raksti (II–IV pielikums).

"Meloa de Santa Maria – Açores" ir atzīts par īpašu produktu, un šis īpašais raksturs ir saistīts ar to, ka produkts faktiski audzēts Santamarijā, kas piešķir tam atzītās īpašības un kvalitāti."

Ierosinātais grozījums:

“6.2.2. Sociāli ekonomiskie un kultūras aspekti

Agrāk melones “Meloa de Santa Maria – Açores” tirdzniecība aprobežojās tikai ar vietējo tirgu. Tomēr, tā kā produkts bija izslavēts savas izcilās kvalitātes dēļ, palielinājās pieprasījums no kaimiņu salas Sanmigelas lielo tirgotāju puses, un tas savukārt stimulēja tiekties pēc uzlabojumiem audzētā produkta kvantitātē un kvalitātē.

Gadu gaitā pieaugot ražošanas apjomam, audzētājiem radās nepieciešamība apvienoties kooperatīvā, lai uzlabotu produkta tirdzniecību; tā 2006. gadā 13 kooperatīva dalībnieki apvienojās kooperatīvā *AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L.*, kas nāca klajā ar Santamarijas lauksaimniecības pārtikas produktu vērtības celšanas un tirdzniecības projektu ar “Meloa de Santa Maria – Açores” kā projekta galveno produktu.

Daļu produkcijas tirgo reģionālā līmenī, nosūtot uz Sanmigelu, Piku [*Pico*], Fajalu [*Faial*] un Terseiru [*Terceira*]; vēl viena daļa tiek nosūtīta uz Portugāles kontinentālo daļu.

No Santamarijas lauksaimniecības pārtikas produktiem produkts “Meloa de Santa Maria – Açores” ir vispopulārākais Azoru salu tirgū, tāpēc ir izveidotas dažādas reklamēšanas un izpratnes veicināšanas iniciatīvas ar mērķi palielināt produkta atpazīstamību un reputāciju, piemēram, produkts tiek izcelts salā rīkotos svētkos, tai skaitā festivālā *Festa da Meloa* [meloņu festivāls], kas ik gadu notiek salas galveno sociālo pasākumu sezonā.

Ņemot vērā šā kultūrauga nozīmi un salas lauksaimnieciskās ražošanas kontekstu, kā arī lai mudinātu lauksaimniecības produktu ražotājus Santamarijā audzēt vairāk un labākas melones “Meloa de Santa Maria – Açores”, 2005. gadā Santamarijas Lauksaimniecības attīstības padome uzņēmās iniciatīvu veicināt īpašu apmācību audzētājiem “Integrēta meloņu audzēšana un aizsardzība”.

Gadu gaitā melone “Meloa de Santa Maria – Açores” ir iedvesmojusi arī dažādus reklāmas un degustācijas pasākumus, testēšanas lauku apmeklējumus, konkursus, darbseminārus un informatīvas sarunas. Šis auglis ir plaši pazīstams vietējā tradicionālajā virtuvē, un ir publicēta uz to balstītu recepšu grāmata.”

Pamatojums

Ir mainīts virsraksts atbilstoši specifikācijas jaunajai struktūrai, un teksts ir reorganizēts un apkopots.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

15. *Inspekcijas struktūra, kas pārbauda atbilstību*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“7.4. KONTROLES UN SERTIFIKĀCIJAS STRUKTŪRA

Produkta “Meloa de Santa Maria – Açores” kontroli un sertificēšanu veic AĢIN pārvaldības grupas izraudzītā kontroles un sertifikācijas struktūra (*CB*), kas atzīta par atbilstošu standarta 45011:2001 (par produktu sertifikāciju) prasībām un veic savas darbības saskaņā ar AĢIN “Meloa de Santa Maria – Açores” specifikāciju. Tas nodrošina, ka AĢIN var izmantot tikai melonēm, kas audzētas šim nolūkam atļautās saimniecībās un iepakotas šim nolūkam atļautos iepakošanas objektos.

Ieviestā kontroles sistēma tiek īstenota visā ražošanas ķēdē, un melones “Meloa de Santa Maria – Açores” tiek pienācīgi marķētas, sertifikācijas struktūrai pie tām piestiprinot sertifikācijas zīmi.

Sertifikācijas zīmē iekļauj šādu tekstu:

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

— inspekcijas un sertifikācijas struktūras nosaukums;

— sērijas numurs (numurēts kods, kas dod iespēju izsekot produktam).”

Ierosinātais grozījums:

teksts ir izlaists.

Pamatojums

Šī informācija ir atjaunināta 4. iedaļas “Produkta ģeogrāfiskās izcelsmes garantija” 4.1. punktā “Kontroles sistēma”.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

16. *Marķēšana*

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“5.1. Konkrēti marķējuma elementi, kas jānorāda kopā ar AĢIN

Uz katra “Meloa de Santa Maria – Açores” iepakojuma jābūt standartizētai etiķetei ar šādu informāciju:

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

— audzētāja tirdzniecības nosaukums vai uzņēmuma nosaukums un adrese (tos var norādīt svītrkodā, un tādā gadījumā tie nav jānorāda marķējumā);

— produkta izcelsme: *Ilha de Santa Maria – Açores – Portugal*;

— komerciālie raksturlielumi – kategorija un izmērs;

— svītrkods (ar informāciju, kas nodrošina izsekojamību visā procesā);

— audzētāju grupas logotips;

— ar ES lēmumu apstiprināts AĢIN ES logotips.

Ar audzētāju grupas atļauju audzētāja nosaukumu vai uzņēmuma nosaukumu un adresi var aizstāt ar cita subjekta nosaukumu ar noteikumu, ka attiecīgais subjekts ir atbildīgs par produktu un to tirgo.

Papildus šai informācijai neatkarīgi no tirdzniecības noformējuma veida pie katra augļa vienmēr ir jāpiestiprina pārvaldības grupas īpašais logotips un sertifikācijas zīme tādā veidā, lai tos nevarētu izdzēst un tie būtu droši pret viltojumiem.

Nākamajā attēlā redzams audzētāju grupas logotips.”

Ierosinātais grozījums:

“7. KONKRĒTI MARĶĒJUMA ELEMENTI

Marķējums ļauj patērētājam ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā un ārpus tā skaidri un nekavējoties atpazīt šo produktu kā produktu ar unikālām īpašībām, kas izriet no tā izcelsmes.

Papildus tiesību aktos noteiktajai informācijai uz melonēm “Meloa de Santa Maria – Açores” jābūt šādam tekstam: “Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” vai “Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

Neatkarīgi no tā, kā melones “Meloa de Santa Maria – Açores” noformē tirdzniecībai, tās ir individuāli jāidentificē ar šo produkta logotipu, kas var ietvert kārtas numuru un par kontroli atbildīgo struktūru (norādi uz to).

6. attēls. Logotips.”

Pamatojums

Ir labota produkta “Meloa de Santa Maria – Açores” obligātā informācija, kas jānorāda uz katra augļa/iepakojuma, kā arī logotips, kas jāizmanto produkta izcelsmes garantēšanai un atpazīstamības vairošanai.

Informācija ir precizēta un vienkāršota, svītrojot atkārtotu tekstu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Meloa de Santa Maria – Açores”

ES Nr.: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

0807 – svaigas melones (ieskaitot arbūzus) un papaijas

0807 19 – citādas

— 08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

0811 – saldēti augļi un rieksti, termiski neapstrādāti vai termiski apstrādāti, tvaicējot vai vārot ūdenī, arī ar cukura vai citu saldinātāju piedevu:

0811 90 – citādi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Par “Meloa de Santa Maria – Açores” (Azoru arhipelāga salas Santamarijas melone) sauc *Cucumis melo* L. sugas augļus, kuri pieder pie meloņu kantalupju grupas un šķirņu grupas ar tīklotu mizu.

Augļiem raksturīga apaļa vai ovāla forma un izteikts tīklojums uz mizas, kas negataviem augļiem ir zaļgana, bet, tiem ienākoties, kļūst iezaļgani dzeltena; gataviem augļiem mīkstums kļūst oranžs un iegūst mīkstu konsistenci, tas ir aromātisks, salds un sulīgs.

“Meloa de Santa Maria – Açores” izceļas, pateicoties tās augstajai enerģētiskajai vērtībai un ievērojamam olbaltumvielu, lipīdu un ogļhidrātu daudzumam, kā arī tā ir bagāta ar C vitamīnu un tādām būtiskām minerālvielām kā kālijs, magnijs un kalcijs.

Melones “Meloa de Santa Maria – Açores” jātirgo svaigas veselā veidā vai apstrādātas (nomizotas, sagrieztas vai ar izgrieztu mīkstumu, svaigas vai saldētas). Svaigus veselus augļus atkarībā no to svara var tirgot šādās izmēra kategorijās:

— III izmērs (svars no 500 g līdz 799 g);

— II izmērs (svars no 800 g līdz 1 399 g);

— I izmērs (svars no 1 400 g līdz 1 600 g).

Augļus, kuru svars ir mazāks par 500 g vai lielāks par 1 600 g, var izmantot tālākai apstrādei un pārstrādei.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Audzēšana, ražas novākšana, atlase un apstrāde tiek veikta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Veselus augļus var iepakot katru atsevišķi vai vairākus kopā, izkārtojot tos vienā kārtā. Katra iepakojuma saturam jābūt vienveidīgam un jāsastāv tikai no vienas šķirnes, izmēra un kvalitātes un vienādas gatavības pakāpes augļiem. Katra iepakojuma satura redzamajai daļai jāraksturo viss saturs.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus tiesību aktos noteiktajai informācijai uz melonēm "Meloa de Santa Maria – Açores" jābūt šādam tekstam: "Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" vai "Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Neatkarīgi no tā, kā melones "Meloa de Santa Maria – Açores" noformē tirdzniecībai, tās ir individuāli jāidentificē ar produkta logotipu, kas var ietvert kārtas numuru un par kontroli atbildīgo struktūru (norādi uz to).

Logotips:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst visi Azoru arhipelāga salas Santamarijas pagasti.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Santamarija, salīdzinot ar pārējām salām Azoru arhipelāgā, ir vienīgā, kurā atrodamas nogulumiežu (kaļķakmens) formāciju atliekas papildus vulkāniskas izcelsmes iežu formācijām, kas ir tipiskas pārējām salām. Tādējādi šīs salas specifikas pamatā ir tās augsnes tips – tā ir ar kāliju, kalciju un magniju, kā arī visiem pārējiem mikroelementiem piesātināta viegla māla augsne, kurai ir augsts organiskās vielas īpatsvars un neitrāls pH.

Tā kā Santamarija atrodas arhipelāga dienvidaustrumos un ir ar zemu reljefu, mitruma līmenis tajā ir zemāks nekā pārējās Azoru salu autonomā reģiona salās. Salas klimats uzskatāms par sausu un mērenu, tam raksturīgas nelielas svārstības starp vidējo ziemas temperatūru (14 °C) un vidējo vasaras temperatūru (22 °C), un gada vidējā temperatūra svārstās no 10 °C līdz 20 °C. Gaisa relatīvā mitruma ziņā tas ir mitrs klimats (gada vidējais relatīvais mitrums pulksten 9,00 sasniedz 75 % līdz 90 %). Vērtējot pēc nokrišņiem, salas klimats klasificējams kā mēreni lietains līdz lietains (gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 500 līdz 2 000 mm) atkarībā no apgabala. Kopumā Santamarijā ir ļoti specifiski klimatiskie apstākļi, kurus nosaka salas atrašanās vieta, lielums, morfoloģija un reljefa īpatnību kopums, ar ko tā atšķiras no pārējām Azoru arhipelāga salām.

Santamarijas klimata īpatnības apvienojumā ar augšņu tipu un reljefa daudzveidību piešķir salas lauksaimniecības produktiem ļoti specifiskas īpašības, ar kurām "Meloa de Santa Maria – Açores" atšķiras no citām melonēm. Vēl viens svarīgs faktors ir salas audzētāju lietpratība attiecībā uz šā kultūrauga ražošanas un audzēšanas metodēm, piemēram, lopbarības pākšaugu atlieku iestrādāšanu augsnē, lieko dzinumu izgriešanu, ideālās gatavības pakāpes noteikšanu, atbilstošu laistīšanu un augļu rūpīgu atlasi. Ar šīm metodēm tiek iegūts produkts, kas pēc garšas, konsistences un smaržas atšķiras no citām melonēm un ko ir iecienījuši patērētāji citās Azoru arhipelāga salās, kā arī Portugāles kontinentālajā daļā.

Šīs melones ir plaši pazīstamas ar savu īpatnējo garšu jau kopš to audzēšanas pirmsākumiem salā, kā to apliecinājis *Gaspar Frutuoso* (Gašpars Frutuozu) 1570. gadā: "(..) te ir arī daudz meloņu, un tās ir vislabākās šajā salu grupā, un ikviena no tām, pat vissliktākā, ir ar ļoti labu garšu (..)." Arī jaunākajos laikos sala ir pazīstama ar augļu audzēšanu, un "melone ir slavenākā" no visiem Santamarijā ražotajiem lauksaimniecības produktiem (*Guido de Monterey* (Gidu di Monterejs), 1981. g., 47. lpp.).

Produkta specifika

Melone "Meloa de Santa Maria – Açores" ar savām fizikāli ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām atšķiras no citiem tās pašas kategorijas augļiem, kas audzēti citos apgabalos. Nogatavojusies melone organoleptiskā ziņā izceļas ar oranžu mīkstumu un mīkstu konsistenci, saldu garšu un sulīgumu, un tas ir īpaši raksturīgi Santamarijā audzētajām šķirnēm. Smarža, kas rodas, izdaloties gaistošajām skābēm, uzreiz liecina par augļa klātbūtni.

No 3.2. punktā norādītajām uzturvērtības īpašībām īpaši izceļams melones augstais C vitamīna īpatsvars salīdzinājumā ar parasto meloņu C vitamīna vidējo saturu, turklāt tā ir arī bagātīgs minerālvielu, it īpaši kālija, magnija un kalcija, avots. Vidējās enerģētiskās vērtības melonei "Meloa de Santa Maria – Açores" ir augstākas nekā parastajai melonei. Tai ir arī augstāks olbaltumvielu, tauku un ogļhidrātu saturs. Šķiedrvielu saturs tai ir zemāks nekā vidēji parastajām melonēm.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Santamarijā šo meloni kā kultūraugu ieviesa kolonizatori aptuveni 16. gadsimtā, un kopš tiem laikiem tā salā audzēta kā dārza kultūraugs. Vēstīdams par reģiona produkciju tajā laikmetā, kad salā dominēja vīna un saldo kartupeļu ražošana, *Adriano Ferreira* (Adrianu Fereira) (1996. g., 88. lpp.) sniedz vēsturisku aprakstu par šo zemi un tās iedzīvotājiem, kurā apgalvo, ka "Santamarijas melones bija slavenas un lieliskas, tāpēc, protams, tika eksportētas uz citām salām. Un, starp citu, šeit jāpiebilst, ka mūsu augļi vienmēr bijuši labi, kaut arī nekad tos neesam audzējuši lielos apjomos".

Jaunākos laikos, divdesmitā gadsimta septiņdesmitajos gados, emigranti no Amerikas ieviesa melones hibrīdu šķirnes. Vietējie audzētāji drīz vien aptvēra, ka jaunās šķirnes aug ļoti labi un dod kvalitatīvu ražu, turklāt tām ir augstāks tirdzniecības potenciāls, tādēļ pakāpeniski paplašināja to audzēšanas platību. Turpmākie gandrīz 20 gadi pagāja izmēģinājumos ar mērķi noteikt, kura meloņu šķirne vislabāk pielāgojas Santamarijas augsnes un klimatiskajiem apstākļiem un atbilst salas iedzīvotāju prasībām. Tika izvēlētas meloņu šķirnes ar tīklotu mizu, kuras pieder pie kantalupju grupas.

Melones "Meloa de Santa Maria – Açores" raksturīgās īpašības – raupjā miza, oranžais un sulīgais mīkstums, saldā garša un patīkamā smarža – rodas salas augsnes un klimatisko apstākļu mijiedarbībā ar vietējām audzēšanas metodēm. Gaistošo skābju veidošanās, kas saistīta ar augļa nogatavošanos un rada smaržu, kuru tas izdala, kā arī Santamarijas augsnes specifiskās īpašības (tā bagāta ar kāliju, magniju, kalciju un citiem mikroelementiem) piešķir auglim tā fizikāli ķīmiskās īpašības un uzturvērtības īpašības, kas aprakstītas 3.2. un 5.2. punktā.

Šiem faktoriem pievienojas audzētāju zināšanas par šo augli un lietpratīgā audzēšanas metode, tai skaitā tas, ka augsnē tiek iestrādātas lopbarības pākšaugu (tā dēvēto *Outonos* – lauka pupu / dzeltenās lupīnas) atliekas, kas dabiskā un ļoti specifiskā veidā uzlabo tās auglību. Lai veicinātu meloņu "Meloa de Santa Maria – Açores" veģetatīvo attīstību, ir svarīgi izgriezt šiem kultūraugiem liekos dzinumus; parastajām melonēm tas parasti netiek darīts. "Meloa de Santa Maria – Açores" kultūraugi ir ļoti jutīgi pret sakņu puvi, tādēļ ūdens padeves samazināšana ražas novākšanas laikā ir prakse, kas uzlabo augļu kvalitāti. Audzēšanas metodes, gatavības pakāpes noteikšana, kalibrēšana un augļu manuāla atlase ražas novākšanas laikā ļauj iegūt meloni, kas ar savām fizikāli ķīmiskajām īpašībām atšķiras no līdzīgām melonēm, kuras aug citos Eiropas reģionos.

Tradīcijām apvītā melone "Meloa de Santa Maria – Açores" ir ļoti iecienīta tirgū, un patērētāji to izvēlas labprāt, pamanot tās atšķirību no citviet audzētām melonēm gan izskata, gan garšas ziņā. Agrāk tās tirdzniecība aprobežojās tikai ar vietējo tirgu. Tomēr, tā kā produkts bija izslavēts savas izcilās kvalitātes dēļ, palielinājās pieprasījums no kaimiņu salas Sanmigelas lielo tirgotāju puses, un tas savukārt stimulēja tiekties pēc uzlabojumiem audzētā produkta kvantitātē un kvalitātē. Tagad tas ir specifisks produkts, kas pazīstams ar savām atšķirīgajām īpašībām, kuras savukārt ir cieši saistītas ar tā ražošanas ģeogrāfisko apgabalu – Azoru arhipelāga salu Santamariju.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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