Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4076)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Meloa de Santa Maria – Açores"

PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

1. **Isem il-prodott**

"Meloa de Santa Maria – Açores"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Portugall

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Id-Direttorat Ġenerali għall-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda proposta hija emenda standard peress li ma tinkludix bidla fid-denominazzjoni rreġistrata, ma temendax ir-rabtiet tal-bettieħ maż-żona ġeografika, u ma timponi l-ebda restrizzjoni fuq il-kummerċjalizzazzjoni.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Introduzzjoni*

Verżjoni attwali:

Dan id-dokument, f'konformità mar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel u r-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1898/2006 tal-14 ta' Diċembru 2006 li jistipula regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006, huwa maħsub biex jappoġġa l-proċess ta' ċertifikazzjoni tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" bħala prodott ta' indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP), li jgħin jikkonferma l-kwalità tiegħu u b'hekk itejjeb il-valur tiegħu fid-diversi swieq tal-bejgħ.

(…)

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Għalhekk huwa prodott li jissodisfa l-kundizzjonijiet kollha meħtieġa biex tinkiseb protezzjoni għall-isem ġeografiku tiegħu, "Meloa de Santa Maria – Açores" IĠP.

Emenda proposta:

Dan id-dokument jistabbilixxi l-karatteristiċi u l-metodu ta' ċertifikazzjoni tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" bħala prodott b'indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP), li jgħin jikkonferma l-kwalità tiegħu u b'hekk itejjeb il-valur tiegħu fid-diversi swieq tal-bejgħ.

Ġustifikazzjoni:

Il-leġiżlazzjoni msemmija fil-paragrafu 1 tal-Introduzzjoni ma hijiex aġġornata. L-aħħar paragrafu tħalla barra. Il-paragrafi li jifdal jibqgħu l-istess.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

2. *Deskrizzjoni tal-prodott*

Verżjoni attwali:

Id-denominazzjoni "Meloa de Santa Maria – Açores" tingħata lill-frott tal-*Cucumis melo L.* li jappartjeni għall-grupp *Cantalupenses* u varjetajiet retikolati prodotti fil-gżira ta' Santa Maria, parti mill-arċipelagu tal-Azores, f'konformità mar-regoli stabbiliti f'din l-ispeċifikazzjoni. Il-frotta għandha forma minn tonda sa ovali, ikollha qoxra retikolata sew ħadranija meta ma tkunx misjura u tieħu kulur isfar jagħti fl-aħdar hekk kif issir, b'piż medju ta' 0,8 kg, dijametru medju ta' 13 cm u polpa ġeneralment ratba, ta' kulur oranġjo u aromatika ħafna li għandha togħma ħelwa u mmerqa meta tkun misjura.

Skont il-klassifikazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, għall-finijiet tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006, u f'konformità mal-Anness II tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1898/2006 tal-14 ta' Diċembru 2006, il-prodott jaqa' taħt il-Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati.

Emenda proposta

Id-denominazzjoni "Meloa de Santa Maria – Açores" tingħata lill-frott tal-*Cucumis melo L.* li jappartjeni għall-grupp *Cantalupenses* u diversi varjetajiet retikolati prodotti f'konformità mar-regoli stabbiliti f'din l-ispeċifikazzjoni u fiż-żona ġeografika definita. Il-frott għandu forma minn tonda sa ovali, b'qoxra retikolata sew ħadranija meta ma tkunx misjura u li tieħu kulur isfar jagħti fl-aħdar hekk kif issir, b'piż medju ta' 0,8 kg.

Ġustifikazzjoni:

Skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ, it-tip ta' prodott huwa kklassifikat taħt in-Nomenklatura Magħquda u l-klassifikazzjoni preċedenti għalhekk tħalliet barra. L-informazzjoni li jifdal inġabret taħt il-punti li ġejjin (2.1 Karatteristiċi organolettiċi; 2.2 Karatteristiċi kimiċi u 2.3 Preżentazzjoni kummerċjali). Id-dijametru tħalla barra, kif huwa spjegat taħt il-punt "Preżentazzjoni kummerċjali".

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. *Karatteristiċi organolettiċi*

Verżjoni attwali:

2.6 KARATTERISTIĊI ORGANOLETTIĊI

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" għandha karatteristiċi organolettiċi uniċi f'termini tal-aroma u t-togħma tagħha, li huma pjaċevoli ħafna u jintgħarfu faċilment min-nies tal-lokal u minn min hu midħla tal-prodott.

Sabiex jiġu studjati l-karatteristiċi organolettiċi tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", ġew analizzati diversi parametri organolettiċi tal-frotta (it-Tabella 5): il-kulur, is-sawra tal-polpa, it-tip ta' qoxra, il-kulur tal-polpa, it-togħma u r-riħa. Dawn l-analiżijiet twettqu fil-Laboratorju tal-Analiżi Strumentali tad-Dipartiment tax-Xjenzi Agrikoli tal-Università tal-Azores.

Tabella 5 – Parametri organolettiċi vvalutati għall-"Meloa de Santa Maria – Açores".

Il-polpa hija ta' kulur oranġjo u għandha sawra ratba, togħma ħelwa u mmerqa u hija aromatika ħafna, element karatteristiku tal-varjetajiet imkabbra f'Santa Maria. L-aroma tipika tagħha, li tirriżulta mir-rilaxx ta' aċidi volatili, hija l-karatteristika li tindika immedjatament il-preżenza tal-frotta.

Dawn il-karatteristiċi tal-bettieħa – id-dehra, it-togħma, is-sawra u r-riħa – jirriżultaw mill-kundizzjonijiet naturali tal-gżira ta' Santa Maria, b'mod partikolari l-ħamrija u l-klima, kif ukoll il-metodi ta' tkabbir adottati mill-produtturi tal-gżira.

Għalhekk, il-"Meloa de Santa Maria – Açores", miqjuma mit-tradizzjoni, għandha grad għoli ta' aċċettazzjoni fis-suq u hija popolari mal-konsumaturi, li jikklassifikawha ogħla mill-bettieħ minn żoni oħra f'termini tad-dehra u t-togħma tagħha.

Emenda proposta

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" għandha karatteristiċi organolettiċi uniċi f'termini tal-aroma u t-togħma tagħha, li huma pjaċevoli ħafna u jintgħarfu faċilment min-nies tal-lokal u minn min hu midħla tal-prodott.

Il-polpa hija ta' kulur oranġjo b'sawra ratba. Għandha togħma ħelwa u mmerqa u hija aromatika ħafna. L-aroma tipika tagħha, li tirriżulta mir-rilaxx ta' aċidi volatili, hija l-karatteristika li tindika immedjatament il-preżenza tal-frotta.

Ġustifikazzjoni:

L-ewwel u t-tielet paragrafi ta' dan il-punt tmexxew għal 2.1 Karatteristiċi organolettiċi u l-bqija tal-paragrafi tħassru peress li huma ripetuti.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. *Karatteristiċi kimiċi*

Verżjoni attwali:

2.5 KARATTERISTIĊI FIŻIĊI, KIMIĊI U NUTRITTIVI

Fl-2004, il-Bord għall-Iżvilupp Agrikolu ta' Santa Maria (SDASMA) wettaq esperiment bil-"Meloa de Santa Maria – Açores", li fih studja l-kwalità tal-frott skont l-altitudni li jitkabbar fiha (it-Tabella 1).

Il-parametri fiżiċi u kimiċi analizzati kienu l-pH, il-kontenut ta' ndewwa f'70 °C (vakwu), il-proteini, iz-zokkrijiet totali, iz-zokkrijiet riduċenti u l-vitamina Ċ. Dawn l-analiżijiet twettqu fil-Laboratorju tal-Analiżi Strumentali tad-Dipartiment tax-Xjenzi Agrikoli tal-Università tal-Azores.

Tabella 1 – Karatteristiċi tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", skont l-altitudni.

Instab li l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-frott ma jinbidlux b'mod sinifikanti skont l-altitudnijiet fejn jitkabbar il-bettieħ fil-gżira ta' Santa Maria. Ir-riċerkaturi kkonkludew li l-altitudni ma għandhiex influwenza diretta fuq il-karatteristiċi inkwistjoni.

Evalwazzjoni oħra mwettqa mill-SDADMA kienet tikkonċerna l-kwalità tal-frott meta ħasad fi tliet mumenti differenti matul l-istaġun tal-ħsad (it-Tabella 2). Dawn l-analiżijiet twettqu fl-Istitut tal-Innovazzjoni Teknoloġika tal-Azores (INOVA).

Tabella 2 – Karatteristiċi tal-frott skont l-istaġun tal-ħsad.

Instab li l-karatteristiċi analizzati ma wrewx bidliet sinifikanti matul il-perjodu tal-ħsad.

Twettqu analiżijiet fuq diversi parametri sabiex il-"Meloa de Santa Maria – Açores" tiġi kkaratterizzata f'termini fiżiċi u kimiċi.

Fl-2006, is-Servizz tal-Iżvilupp Agrikolu ta' Santa Maria, fi sħubija ma' AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (il-Kooperattiva tal-Produtturi Agrikoli u tal-Bhejjem tal-Ifrat ta' Santa Maria), C.R.L. u bl-appoġġ tekniku ta' Codimaco – *Certificação e Qualidade* (Ċertifikazzjoni u Kwalità) Lda., wettaq sensiela ta' analiżijiet fiżiċi u kimiċi ta' kampjuni tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" li wrew firxa ta' differenzi meta mqabbla mal-bettieħ komuni (it-Tabella 3).

Tabella 3 – Kompożizzjoni naturali tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", meta mqabbla ma' bettieħ komuni.

F'termini ta' enerġija, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" għandha valur enerġetiku medju ogħla minn dak ta' bettieħa komuni. Għandha wkoll valuri ogħla għall-proteini, il-lipidi u l-karboidrati. Għandha inqas fibra mill-bettieħa komuni medja.

Fl-2007, l-iSDASMA wettaq sett ulterjuri ta' analiżijiet dwar il-parametri organolettiċi (it-Tabella 5) u l-parametri fiżiċi u kimiċi ta' kampjuni tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" fil-Laboratorju tal-Analiżi Strumentali tad-Dipartiment tax-Xjenzi Agrikoli tal-Università tal-Azores, li wera għal darba oħra d-differenza bejn din il-frotta u l-bettieħ komuni (it-Tabella 4).

Tabella 4 – Kompożizzjoni fiżika u kimika tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", meta mqabbla ma' bettieħ komuni.

Il-karatteristiċi nutrittivi tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" jinkludu l-kontenut għoli tagħha ta' vitamina Ċ, meta mqabbel mal-valur medju għall-bettieħ komuni, kif ukoll il-kontenut minerali tagħha, inkluż il-potassju, il-manjeżju u l-kalċju.

Minħabba l-kontenut għoli ta' potassju u ilma, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija rakkomandata għal persuni li qegħdin jieħdu medikazzjoni dijuretika.

Ir-riżultati ppreżentati juru d-differenza bejn il-"Meloa de Santa Maria – Açores" u l-bettieħ komuni.

Emenda proposta

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" tispikka minħabba l-valuri enerġetiċi għoljin tagħha u l-ammonti sinifikanti ta' proteini, lipidi u karboidrati, peress li hija rikka fil-vitamina Ċ u fil-minerali essenzjali bħall-potassju, il-manjeżju u l-kalċju.

Ġustifikazzjoni:

Il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u nutrittivi ġew miġbura fil-qosor u inklużi fil-punt 2.2 Karatteristiċi kimiċi, fejn inżammu biss il-parametri li jiddifferenzjawha.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

5. *Preżentazzjoni kummerċjali*

Verżjoni attwali:

5. PREŻENTAZZJONI KUMMERĊJALI

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores", meta tinbiegħ friska, trid tkun sħiħa, sana (il-prodotti li jkunu qegħdin jitħassru jew jiddeterjoraw, li minħabba f'hekk ma jibqgħux tajbin għall-konsum, huma esklużi), nadifa, ħielsa minn materja barranija viżibbli, ħielsa minn parassiti u kwalunkwe bidla kkawżata minnhom, ħielsa minn umdità esterna anormali, ħielsa minn irwejjaħ u togħma barranin, u trid tkun żviluppat biżżejjed biex tkun tista':

— tkompli l-proċess tas-sajran sabiex tilħaq il-grad ta' maturità xieraq għall-karatteristiċi tal-varjetà;

— tiflaħ għat-trasport u s-sajran;

— tasal sad-destinazzjoni tagħha f'kundizzjoni sodisfaċenti.

Il-frott maħsub biex jinħażen/jiġi kkummerċjalizzat frisk għandu jintgħażel. Issir għażla skont id-daqs fuq il-bażi tad-dijametru ('il fuq minn 10 cm) u ssir distinzjoni bejn il-gruppi tad-daqs li ġejjin:

— Daqs I: piż bejn 800 u 1 400 g

— Daqs II: piż bejn 600 u 799 g.

Il-frott ta' daqsijiet iżgħar u ikbar minn dawk aċċettati fil-klassijiet I u II u/jew li huwa sfurmat jista' jintuża għall-konsum industrijali, b'mod partikolari għall-preżervattivi u l-ismoothies, fost użi oħra.

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" trid dejjem tiġi imballata individwalment u/jew f'pakketti multipli, adattati, skont l-użu, biex il-prodott jinżamm f'kundizzjoni perfetta.

Il-frott irid jiġi ppreżentat fil-kundizzjonijiet li ġejjin:

— Uniformità: il-kontentut ta' kull pakkett irid ikun uniformi u jkun fih biss frott tal-istess oriġini (jiġifieri l-istess azjenda), varjetà, daqs u kwalità u l-istess stat ta' sajran. Il-parti viżibbli tal-kontenut ta' kull pakkett trid tkun rappreżentattiva tal-kontenut kollu.

— Preżentazzjoni: Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" trid tkun imballata f'saff wieħed.

— Imballaġġ: Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" trid tkun imballata b'tali mod li jiżgura li l-prodott ikun protett kif suppost. Il-materjali tal-imballaġġ intern iridu jkunu ġodda, nodfa u ta' kwalità b'mod li jevitaw illi jikkawżaw kwalunkwe ħsara fuq barra jew fuq ġewwa lill-prodott. L-imballaġġ ma jridx ikun fih materjal estranju ieħor.

— Tikkettar: l-imballaġġ irid ikun ittikkettat f'konformità mal-liġi. Il-materjal li għandu jintuża huwa karta jew marki stampati li jkollhom indikazzjonijiet kummerċjali, diment li l-istampar jew it-twaħħil tat-tikketta jsir dejjem b'linka jew kolla li ma humiex tossiċi (għall-użu alimentari).

Emenda proposta

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" trid tiġi kkummerċjalizzata friska, sħiħa jew ippreparata (imqaxxra, imqattgħa jew ippulpjata, friska jew iffriżata). Il-frott sħiħ frisk, skont il-piż tiegħu, jista' jiġi kkummerċjalizzat fil-kategoriji tad-daqsijiet li ġejjin:

daqs III (piż bejn 500 u 799 g);

daqs II (piż bejn 800 u 1 399 g);

daqs I (piż bejn 1 400 u 1 600 g).

Il-frott li jiżen inqas minn 500 g jew aktar minn 1 600 g jista' jinbiegħ għall-ipproċessar ulterjuri.

Ġustifikazzjoni:

— Minħabba d-distanza bejn il-gżira ta' Santa Maria u s-swieq ewlenin, it-trasport tal-frott frisk tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" IĠP huwa diffiċli, speċjalment minħabba li jitħassar. L-ipproċessar ulterjuri tal-prodott (it-tqaxxir, it-tqattigħ jew l-ippulpjar, frisk jew iffriżat) jagħmilha possibbli li jingħelbu dawn il-limitazzjonijiet. Din il-bidla twessa' l-possibbiltajiet għall-użu, minkejja l-fatt li l-ipproċessar ulterjuri diġà huwa possibbiltà fl-ispeċifikazzjoni attwali, u b'hekk iżżid il-valur ta' dan il-prodott lokali u tippromwovi l-preżenza tiegħu fi swieq akbar u aktar imbiegħda. Barra minn hekk, it-tieqa tal-produzzjoni hija żgħira ħafna, u fil-perjodi bl-ogħla produzzjoni, l-iffriżar huwa alternattiva għad-diffikultà tar-rimi immedjat tal-prodott barra mill-gżira minħabba konnessjonijiet limitati tat-trasport bil-baħar u bl-ajru.

— L-emendar tad-daqs permess tal-"Meloa de Santa Maria - Açores" IĠP huwa tweġiba għal preferenza dejjem tikber fis-suq, li tallinja l-prodott mad-domanda tal-konsumaturi, u tagħmlu aktar kompetittiv.

— Ta' min jinnota li, matul is-snin tal-produzzjoni u l-bejgħ, id-dijametru tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" IĠP baqa' fil-limiti stabbiliti għall-kummerċjalizzazzjoni. Din l-istabbiltà tindika li d-dijametru ma għadux fattur ta' varjabbiltà sinifikanti li jiġġustifika l-inklużjoni tiegħu bħala kriterju ta' kalibrazzjoni. L-għażla esklużivament skont il-piż hija biżżejjed biex tiżgura l-uniformità tal-lottijiet u tissimplifika l-proċessi ta' kalibrazzjoni, tottimizza r-riżorsi u żżid l-effiċjenza.

Il-frott li jiżen inqas minn 500 g jew aktar minn 1 600 g bl-istess karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi jista' jiġi ppreparat u pproċessat ulterjorament.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

6. *Karatteristiċi botaniċi u morfoloġiċi*

It-tħassir tal-punt 2.3 Karatteristiċi botaniċi u l-punt 2.4 Karatteristiċi morfoloġiċi tal-ispeċifikazzjoni, peress li dawn il-karatteristiċi jirrigwardaw il-bettieħ kollu, mhux speċifikament il-"Meloa de Santa Maria – Açores" IĠP.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7. *Definizzjoni taż-żona ġeografika definita*

Verżjoni attwali:

3. KARATTERIZZAZZJONI TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA TAL-PRODUZZJONI U L-IMBALLAĠĠ

3.1. POST

(…)

3.2. KLIMA

(…)

3.3. ĠEOLOĠIJA, MORFOLOĠIJA U RILJIEV

(…)

3.4. ĦAMRIJA

(…)

Emenda proposta

3. ŻONA ĠEOGRAFIKA TAL-PRODUZZJONI

Il-Gżira ta' Santa Maria, l-Azores, il-Portugall.

Illustrazzjoni 1 – Żona ġeografika tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" IĠP.

Ġustifikazzjoni:

Biex tiġi indikata b'mod ċar iż-żona tal-produzzjoni tal-prodott, jiġifieri l-gżira ta' Santa Maria fl-Azores.

L-informazzjoni fil-punti 3.1 Post, 3.2 Klima, 3.3 Ġeoloġija, Morfoloġija u Riljiev u 3.4 Ħamrija ġiet miġbura fil-qosor u riorganizzata fit-taqsima 6.3 Fatturi naturali, fejn hija mfassla aħjar.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

8. *Evidenza li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika definita*

Verżjoni attwali:

7. Garanzija tal-oriġini ġeografika tal-prodott

7.1. KARATTERISTIĊI TAL-PRODOTT

Il-karatteristiċi tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", b'mod partikolari l-aroma u t-togħma tagħha, huma marbuta mill-qrib maż-żona ġeografika u l-metodu tal-produzzjoni. Dawn il-karatteristiċi, kif definiti f'din l-ispeċifikazzjoni, li jirriżultaw mill-interazzjoni tal-fatturi klimatiċi, tal-ħamrija u kulturali mal-pjanta u l-għarfien prattiku assoċjat mal-produzzjoni ta' din l-għalla, mill-farm sal-konsumatur finali, huma identifikati faċilment u jintgħarfu mill-popolazzjoni lokali u l-konsumaturi abitwali u jridu jiġu enfasizzati mit-tikkettar u l-marka ta' kwalità ħalli jkunu jistgħu jagħrfuhom konsumaturi oħra.

7.2. Sistema ta' kontroll

L-eżistenza ta' sistema ta' kontroll hija kruċjali biex jiġi żgurat li:

a) ikun biss il-frott miksub fiż-żona ġeografika msemmija hawn fuq u prodott f'azjendi awtorizzati mill-Grupp ta' Ġestjoni tal-IĠP li jista' jibbenefika mill-użu tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Meloa de Santa Maria – Açores".

b) l-awtorizzazzjoni tingħata biss lill-produtturi li, b'mod kumulattiv:

— joperaw azjendi fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni msemmija fil-punt 3.1;

— jipproduċu l-bettieħ kif deskritt fil-punt 4;

— jissottomettuh għas-sistema ta' spezzjoni u ċertifikazzjoni prevista f'dan id-dokument – il-Korp ta' Spezzjoni u Ċertifikazzjoni – il-Kummissjoni Teknika għaċ-Ċertifikazzjoni u l-Kontroll;

— jintrabtu bil-miktub li jikkonformaw mad-dispożizzjonijiet stabbiliti f'dan id-dokument.

L-awtorizzazzjoni prevista fis-subparagrafu preċedenti għandha tkun suġġetta għal verifika minn qabel tal-kundizzjonijiet u l-karatteristiċi tal-produzzjoni tal-prodott finali, li għandhom jitwettqu mill-entità rikonoxxuta bħala l-Korp ta' Spezzjoni u Ċertifikazzjoni, fuq talba tal-grupp ta' ġestjoni tal-IĠP.

7.3. Traċċabbiltà

Se jiġu stabbiliti proċeduri biex jagħmluha possibbli fi kwalunkwe mument matul il-produzzjoni, il-konservazzjoni jew fil-punt tal-bejgħ li tkun magħrufa l-oriġini preċiża tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" u l-kundizzjonijiet li ġiet prodotta fihom.

Is-sistema tat-traċċabbiltà għandha tkun kif ġej:

a) l-azjendi agrikoli inkwistjoni huma rreġistrati mill-grupp ta' ġestjoni, li jindika l-erja u l-varjetajiet attwali tal-bettieħ;

b) il-bettieħ maħsud minn kull azjenda jiġi kkonsenjat lill-unitajiet ta' ħżin/ipproċessar li wkoll huma rreġistrati mal-grupp ta' ġestjoni u debitament awtorizzati;

c) jinżammu rekords mill-unitajiet ta' ħżin/ipproċessar li juru d-destinazzjoni tal-prodotti riċevuti;

d) l-imballaġġ tal-prodott finali jiġi rreġistrat u ttikkettat f'konformità mal-punt 5.1;

e) huwa possibbli li l-prodott jiġi traċċat permezz tan-numru tas-serje tal-marka ta' garanzija u l-barcode fuq kull pakkett.

Dawn il-proċeduri kollha jridu jkunu konformi mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Emenda proposta

4. GARANZIJA TAL-ORIĠINI ĠEOGRAFIKA TAL-PRODOTT

7.1. – OMMISSJONI

4.1. SISTEMA TA' KONTROLL

Is-sistema ta' kontroll għandha tiżgura li:

a) ikun biss il-frott miksub fiż-żona ġeografika msemmija hawn fuq u prodott f'azjendi awtorizzati u spezzjonati li jista' jibbenefika mill-użu tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Meloa de Santa Maria – Açores".

b) l-awtorizzazzjoni tingħata biss lill-produtturi li, b'mod kumulattiv:

— joperaw azjendi fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni msemmija fil-punt 3;

— jipproduċu l-bettieħ kif deskritt fil-punt 5;

— jissottomettu ruħhom għas-sistema ta' spezzjoni;

— jintrabtu bil-miktub li jikkonformaw mad-dispożizzjonijiet stabbiliti f'dan id-dokument.

Il-verifika tal-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" titwettaq mill-awtorità kompetenti responsabbli għall-ispezzjonijiet uffiċjali tal-indikazzjonijiet ġeografiċi fir-Reġjun Awtonomu tal-Azores jew mill-korp ta' spezzjoni li lilu dik l-awtorità tiddelega tali kompiti.

4.2. TRAĊĊABBILTÀ

Is-sistema tat-traċċabbiltà tiżgura li, fi kwalunkwe mument, mill-produzzjoni sal-introduzzjoni fis-suq, l-oriġini preċiża tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" u kif ġiet prodotta tkun tista' tkun magħrufa. Għalhekk:

a) l-azjendi agrikoli jridu jżommu rekords tal-varjetà ta' bettieħ użata, iż-żoni kkultivati, il-metodi ta' produzzjoni, eċċ.;

b) il-bettieħ maħsud f'kull azjenda jiġi kkonsenjat lil impjanti approvati tal-issortjar u tal-imballaġġ suġġetti għas-sistema ta' spezzjoni;

c) dawn l-impjanti jżommu rekords li juru l-oriġini u d-destinazzjoni tal-prodotti riċevuti;

d) l-imballaġġ tal-prodott finali jiġi rreġistrat u ttikkettat f'konformità mal-punt 7;

e) jiġi applikat logo tal-prodott fuq kull frotta u fuq il-prodotti mballati minn qabel.

Ġustifikazzjoni:

Kjarifika, simplifikazzjoni u sommarju tal-informazzjoni bit-tħassir ta' xi test u informazzjoni ripetuta.

It-test fil-punt 7.4 – Korp ta' spezzjoni u ċertifikazzjoni ġie inkluż u aġġornat.

L-obbligu tal-logo tal-prodott japplika wkoll għall-prodotti mballati minn qabel, sabiex tingħata garanzija lill-konsumaturi.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

9. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni*

Verżjoni attwali:

4. DESKRIZZJONI TAL-METODU LI BIH TINKISEB IL-"MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES"

Il-*cucurbitaceae* huma pjanti tipiċi ta' klimi sħan u xotti. Bħal kull *cucurbitaceae*, il-bettieħ huwa sensittiv għall-ġlata u reżistenti għas-sħana, dment li l-frotta tkun protetta sew mid-dawl tax-xemx dirett mill-weraq tagħha.

It-temperaturi minimi medji fix-xahar ma jridux ikunu inqas minn 15 °C, peress li dan inaqqas ir-ritmu tat-tkabbir tal-pjanta u jdewwem is-sajran tal-frott. Matul l-istaġun tat-tkabbir, it-temperatura tista' tvarja minn 12 °C sa 34 °C, bit-temperatura ottimali għall-fjoritura u t-tkabbir inizjali tal-frott tkun fil-medda ta' 18 sa 23 °C, filwaqt li għas-sajran tal-frott tkun ogħla, bejn 20 u 30 °C. Għalhekk, u kif ġie spjegat fil-kapitolu preċedenti, il-gżira ta' Santa Maria għandha kundizzjonijiet eċċellenti għall-kultivazzjoni tal-bettieħ.

Emenda proposta

5. DESKRIZZJONI TAL-METODU LI BIH TINKISEB IL-"MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES"

Ommissjoni

Ġustifikazzjoni:

L-eliminazzjoni ta' informazzjoni ġenerika mhux speċifika għall-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

10. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni*

Verżjoni attwali:

4.1. TĦEJJIJA TAL-ART

4.2. FERTILIZZAZZJONI

4.3. STRUTTURA TAL-ART

4.4. ŻRIGĦ U TRAPJANT

(...) It-tieni każ ta' żrigħ dirett huwa wkoll alternattiva, bl-applikazzjoni ta' iżolazzjoni u l-użu ta' "mini", li jħaffef it-tkabbir tal-għelejjel u jipproteġihom mir-riħ u mir-raxx tal-baħar. L-użu ta' "mini" huwa alternattiva tajba biex it-tkabbir isir qabel.

(…)

4.5. PRATTIKI AGRIKOLI

4.6. IRRIGAZZJONI

4.7. PESTI U MARD

4.8. NEWBIET

4.9. ~~Ħ~~SAD

4.12. RESIDWI TA' PESTIĊIDI

Emenda proposta

5.1. ~~Ħ~~EJJIJA TAL-ART

5.2. FERTILIZZAZZJONI

5.3. STRUTTURA TAL-ART

5.4. ŻRIGĦ U TRAPJANT

(...) It-tieni każ ta' żrigħ dirett huwa wkoll alternattiva aktar ekonomika. Fiż-żewġ każijiet, l-applikazzjoni tal-iżolazzjoni u l-użu ta' "mini" jagħmilha possibbli li jitħaffef it-tkabbir u li l-għelejjel jiġu protetti mir-riħ u mir-raxx tal-baħar.

(…)

5.5. PRATTIKI AGRIKOLI

5.6. IRRIGAZZJONI

5.7. PESTI U MARD

5.8. NEWBIET

5.9. ~~Ħ~~SAD

4.12. Ommissjoni

Ġustifikazzjoni:

Kjarifika tal-possibbiltà li jintużaw rita iżolanti u "mini" għaż-żrigħ u t-trapjant sabiex il-pjanti jiġu protetti meta l-kundizzjonijiet tat-temperatura, ir-riħ u r-raxx tal-baħar jistgħu jkunu ta' ħsara.

Il-punti l-oħra ġew innumerati mill-ġdid skont l-istruttura l-ġdida tal-ispeċifikazzjoni, u 4.12 tħalla barra billi kien ta' natura ġenerali. Il-punti 4.10 – Konservazzjoni u 4.11 – Imballaġġ ġew iġġustifikati hawn fuq.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

11. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni*

Verżjoni attwali:

4.10. PRESERVAZZJONI

(…)

Emenda proposta

5.10. PRESERVAZZJONI

(…)

L-użu ta' prodotti għall-preservazzjoni tal-frott, bħad-diżinfezzjoni taz-zokk u l-protezzjoni tal-qoxra, huwa permess sabiex tiġi estiża l-ħajja fuq l-ixkaffa tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" IĠP (wara l-ħsad).

Ġustifikazzjoni:

Żdied paragrafu mal-punt "Konservazzjoni" fil-kapitolu – Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni, sabiex jippermetti l-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-frott wara l-ħsad, peress li l-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija frotta estremament sensittiva u li titħassar. L-użu ta' prodotti bħal dawn jestendi l-ħajja tal-prodott mingħajr ma jibdel il-karatteristiċi organolettiċi, fiżiċi u kimiċi tiegħu, u b'hekk huwa ta' benefiċċju kemm għall-produtturi kif ukoll għall-konsumaturi.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

Verżjoni attwali:

4.11. Imballaġġ

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" trid tiġi mballata fiż-żona ġeografika definita f'imballaġġ adattat għaż-żamma tal-prodott f'kundizzjoni perfetta, li jiggarantixxi l-awtentiċità tagħha billi jiżgura li ma titħallatx ma' prodotti simili oħra.

L-għażla u l-imballaġġ jitwettqu fir-reġjun tal-oriġini, f'impjanti awtorizzati mill-Grupp tal-Produtturi u suġġetti għal spezzjoni u ċertifikazzjoni mwettqa mill-Kummissjoni Teknika għaċ-Ċertifikazzjoni u l-Kontroll, li jagħmluha possibbli li tiġi żgurata t-traċċabbiltà sħiħa tal-prodott, jiġu protetti l-konsumaturi u jiġu offruti prodott li jkun ġie prodott u ppreparat b'mod awtentiku fil-post tal-oriġini.

Dawn il-miżuri huma ġġustifikati mhux biss f'termini ta' kosteffiċjenza, iżda wkoll f'termini tal-effiċjenza u l-effettività tal-kontroll tal-kwalità (il-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija prodott estremament sensittiv għat-tqandil/trasport u jitħassar faċilment, li jfixkel kemm il-preservazzjoni kif ukoll il-kwalità u d-dehra tal-prodott) u t-traċċabbiltà. L-għan huwa li jiġu protetti l-kwalità u l-awtentiċità tal-prodott, għall-benefiċċju kemm tal-produtturi kif ukoll tal-konsumaturi.

Il-konsumaturi li jixtru prodott ittikkettat bl-indikazzjoni tal-IĠP jistgħu jserrħu rashom li l-prodott huwa awtentiku u għandu l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u sensorji kollha speċifiċi għalih, li huwa d-dritt tagħhom meta jiddeċiedu li jixtru l-prodott.

5. Preżentazzjoni kummerċjali

(…)

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" trid dejjem tiġi imballata individwalment u/jew f'pakketti multipli, adattati, skont l-użu, biex il-prodott jinżamm f'kundizzjoni perfetta.

Il-frott irid jiġi ppreżentat fil-kundizzjonijiet li ġejjin:

Uniformità: il-kontentut ta' kull pakkett irid ikun uniformi u jkun fih biss frott tal-istess oriġini (jiġifieri l-istess azjenda), varjetà, daqs u kwalità u l-istess stat ta' sajran. Il-frott li jidher irid ikun rappreżentattiv tal-frott kollu fl-imballaġġ. (…)

Emenda proposta

5.11. IMBALLAĠĠ

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" trid tiġi imballata fiż-żona ġeografika definita f'imballaġġ adattat għaż-żamma tal-prodott f'kundizzjoni perfetta, li jiggarantixxi l-awtentiċità tagħha billi jiżgura li ma titħallatx ma' prodotti simili oħra.

L-għażla u l-imballaġġ jitwettqu f'impjanti suġġetti għas-sistema ta' spezzjoni li jinsabu fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

Il-frott sħiħ jista' jiġi imballat individwalment jew f'pakketti multipli, irranġati f'saff wieħed. Il-kontentut ta' kull pakkett irid ikun uniformi u jkun fih biss frott tal-istess varjetà, daqs u kwalità u l-istess stat ta' sajran. Il-frott li jidher irid ikun rappreżentattiv tal-frott kollu fl-imballaġġ.

Ġustifikazzjoni:

Kjarifika, simplifikazzjoni u sommarju tal-informazzjoni, peress li xi informazzjoni dwar l-imballaġġ diġà kienet imsemmija fil-punt 5, Preżentazzjoni kummerċjali.

Il-prodott isegwi sistema stretta ta' traċċabbiltà li tiggarantixxi l-awtentiċità, il-kwalità u s-sikurezza alimentari, mill-farm sal-konsumatur finali, f'konformità mar-regoli stabbiliti. Peress li l-produtturi kollha tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" isegwu l-istess standards ta' produzzjoni bħal dawk stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni, ma għadux meħtieġ li l-kontenut ta' kull pakkett multiplu jkollu l-istess oriġini (azjenda).

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

12. *Elementi li jistabbilixxu r-rabta bejn il-prodott u l-ambjent ġeografiku*

Verżjoni attwali:

3. – Deskrizzjoni taż-żona ġeografika tal-produzzjoni u l-imballaġġ

3.1. – Post

3.2. – Klima

3.3. – Ġeoloġija, morfoloġija u riljiev

3.4. – Ħamrija

Emenda proposta

6.1. FATTURI NATURALI

L-Arċipelagu tal-Azores jinsab fl-Oċean Atlantiku u huwa magħmul minn disa' gżejjer, inkluża, l-iżjed fin-Nofsinhar, il-gżira ta' Santa Maria, fejn titkabbar il-"Meloa de Santa Maria – Açores".

Santa Maria, meta mqabbla mal-gżejjer l-oħra fl-Arċipelagu tal-Azores, hija l-unika gżira li fiha hemm żoni ta' oriġini sedimentarja (ġebla tal-ġir), minbarra l-formazzjonijiet vulkaniċi li jinsabu fil-gżejjer l-oħra.

Għalhekk, l-ispeċifiċità tal-gżira hija marbuta kompletament mat-tip tal-ħamrija: trab ġulġlieni tafli li fih ħafna potassju, kalċju u manjeżju u l-mikronutrijenti l-oħra kollha;

il-kontenut ta' materja organika huwa għoli, u l-pH huwa newtrali.

Il-biċċa l-kbira tal-ħamrija tal-gżira hija tat-tip andosol, u toriġina minn materjali vulkaniċi u b'kapaċità tajba ta' żamma tal-ilma. Dawn it-tipi ta' ħamrija jinkludu ħamrija litolika, barros, mollisols u pardacento (ħamrija kannella fil-griż). Il-ħamrija barros u pardacento aktar fonda u arjata sew, li tippredomina fiż-żoni tan-Nofsinhar u tal-Lbiċ tal-gżira, hija partikolarment adattata għall-kultivazzjoni tal-frott.

Fir-rigward tat-terren, il-gżira tikkonsisti minn parti prattikament ċatta fil-Punent, u żona fil-Lvant li hija pjuttost miksija bl-għoljiet. 85 % tal-gżira (82,5 km²) hija aktar baxxa minn 300 m.

Minħabba l-pożizzjoni tagħha fix-Xlokk tal-arċipelagu u l-altitudni baxxa, il-gżira ta' Santa Maria għandha livelli aktar baxxi ta' umdità mill-gżejjer l-oħra tar-Reġjun Awtonomu tal-Azores.

Il-klima hija meqjusa xotta u moderata, bi ftit varjazzjoni bejn it-temperatura medja tax-xitwa (14 °C) u t-temperatura medja tas-sajf (22 °C), u temperatura medja annwali li tvarja bejn 10 ° u 20 °C. F'termini ta' umdità relattiva tal-arja, il-klima tista' titqies umduża (umdità relattiva medja annwali fid-09,00 ta' bejn 75 % u 90 %), għalkemm l-umdità relattiva medja hija aktar baxxa milli hi fil-gżejjer l-oħra tal-Azores. Rigward il-preċipitazzjoni, hija kklassifikata bħala moderatament bix-xita għal bix-xita, b'aktar xita fix-xitwa (il-preċipitazzjoni medja annwali hija bejn 500 u 2 000 mm), skont iż-żona.

L-irjieħ prevalenti jibdlu d-direzzjoni matul is-sena u huma aktar b'saħħithom fix-xitwa.

Fi ftit kliem, il-gżira ta' Santa Maria għandha l-kundizzjonijiet klimatiċi speċifiċi ħafna tagħha minħabba l-pożizzjoni, id-daqs, il-morfoloġija u l-orografija tagħha, li jiddistingwuha mill-gżejjer l-oħrajn tal-Azores. Dan jagħmilha favorevoli għall-produzzjoni tal-frott.

Il-karatteristiċi organolettiċi tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" huma marbuta mill-qrib maż-żona ġeografika u l-metodu tal-produzzjoni. It-taħlita tal-klima u t-tipi diversi ta' ħamrija u riljiev tagħti lill-prodott agrikolu tal-gżira karatteristiċi speċifiċi ħafna, b'mod partikolari l-Meloa de Santa Maria.

Ġustifikazzjoni:

Fil-punt 6 – Elementi li jistabbilixxu r-rabta mal-ambjent ġeografiku, it-test fil-punt 3 – Deskrizzjoni taż-żona ġeografika tal-produzzjoni u l-imballaġġ (post, klima, ġeoloġija, morfoloġija, riljiev u ħamrija) inġabar fil-qosor fit-taqsima "Fatturi naturali", sabiex tiġi enfasizzata l-ispeċifiċità taż-żona ġeografika u r-rabta tagħha mal-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

13. *Elementi li jistabbilixxu r-rabta bejn il-prodott u l-ambjent ġeografiku*

Verżjoni attwali:

7.1. Karatteristiċi tal-prodott

Il-karatteristiċi tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", b'mod partikolari l-aroma u t-togħma tagħha, huma marbuta mill-qrib maż-żona ġeografika u l-metodu tal-produzzjoni. Dawn il-karatteristiċi, kif definiti f'din l-ispeċifikazzjoni, li jirriżultaw mill-interazzjoni tal-fatturi klimatiċi, tal-ħamrija u kulturali mal-pjanta u l-għarfien prattiku assoċjat mal-produzzjoni ta' din l-għalla, mill-farm sal-konsumatur finali, huma identifikati faċilment u jintgħarfu mill-popolazzjoni lokali u l-konsumaturi abitwali u jridu jiġu enfasizzati mit-tikkettar u l-marka ta' kwalità ħalli jkunu jistgħu jagħrfuhom konsumaturi oħra.

Emenda proposta

6.2. FATTURI UMANI

L-għarfien prattiku tal-produtturi tal-għira f'termini ta' tekniki ta' produzzjoni u kultivazzjoni jikkumplimenta l-fatturi assoċjati mal-ambjent naturali: l-inkorporazzjoni tar-residwi tal-legumi tal-foraġġ fil-ħamrija, iż-żabra f'għamla (li tradizzjonalment ma titwettaqx għall-bettieħ komuni), l-irrigazzjoni tajba, l-għarfien ta' meta l-frotta tkun misjura perfettament, u l-għażla rigoruża tal-frott. Dan kollu jirriżulta fi prodott li jintgħaraf, mit-togħma, is-sawra u l-aroma tiegħu, mill-bettieħ l-ieħor, u huwa magħruf sew mill-konsumaturi fil-bqija tal-għejjer tal-Azores, kif ukoll fil-Portugall kontinentali.

Ġustifikazzjoni:

Riorganizzazzjoni tat-test dwar l-"għarfien prattiku" taħt il-Fatturi Umani, li jiġġustifika r-rabta bejn il-prodott u l-ambjent ġeografiku.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

14. *Elementi li jistabbilixxu r-rabta bejn il-prodott u l-ambjent ġeografiku*

Verżjoni attwali:

6.2. – Aspetti ekonomiċi u soċjali

Sas-sena 2000, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" kienet tinbiegħ esklużivament fis-suq lokali u ma kellhiex impatt sinifikanti fuq l-ekonomija tal-għira. Hekk kif ir-reputazzjoni tagħha kibret, bdiet tfeġġ domanda għall-prodott fost in-negozjanti fuq skala kbira fil-għira ta' maġenbha, São Miguel.

Sabiex il-produtturi agrikoli f'Santa Maria jiġu mħeġġa jipproduċu aktar "Meloa de Santa Maria – Açores" u ta' kwalità aħjar, fl-2005 il-Bord għall-Iżvilupp Agrikolu ta; Santa Maria ħa l-inizjattiva li jippromwovi taħriġ speċifiku għall-produtturi – Produzzjoni u protezzjoni integrati tal-bettieħ (Anness III; Artikolu 3).

Biż-żieda fil-produzzjoni matul is-snin, ħarġet il-ħtieġa li l-produtturi jorganizzaw ruħhom f'kooperattiva biex itejbu l-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. Għalhekk, fl-2006, 13-il produttur ingħaqdu flimkien biex jiffurmaw l-AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., bi proġett għat-titjib u l-kummerċjalizzazzjoni tal-prodotti agroalimentari ta' Santa Maria, bil-"Meloa de Santa Maria – Açores" bħala l-prodott ewlieni tagħha.

Il-marka AZUL, ispirata mill-aħdar tal-art u l-blu tal-baħar madwarha, tnediet sabiex tippromwovi l-prodotti agroalimentari ta' Santa Maria, li minnhom il-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija l-aktar magħrufa fis-suq tal-Azores. L-iżvilupp kummerċjali ta' prodott, jew sett ta' prodotti, permezz tal-immarkar, jaħdem fuq il-bażi li l-konsumaturi jistgħu jagħrfuh u jafdaw il-kwalità tiegħu. Bil-"Meloa de Santa Maria – Açores" bħala l-prodott ewlieni ta' marka li tirrappreżenta l-lokalità, tingħata prominenza fil-livelli lokali, reġjonali u nazzjonali. It-tnedija saret fl-avveniment "Jum Miftuħ/Jum il-Bdiewa" promoss mis-Segretarjat Reġjonali għall-Agrikoltura u l-Forestrija fl-2006, fejn ġew promossi wkoll żjarat fiż-żona tal-ittestjar tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" immexxija mill-iSDASMA. Fis-snin ta' wara (2007 u 2008), il-"Meloa de Santa Maria – Açores" baqgħet il-prodott ewlieni fl-avveniment "Jum Miftuħ/Jum il-Bdiewa", bi żjarat fiż-żoni tal-ittestjar tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", sessjonijiet ta' dewqan organizzati tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" li toriġina minn dawn iż-żoni tal-ittestjar, u deżerti bbażati fuq il-prodott servuti f'ikliet speċjali (l-Annessi II sa IV).

Bil-ħsieb li jitkabbar il-profil tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", permezz tal-marka AZUL, l-AGROMARIENSECOOP ħa sehem f'diversi kampanji mmirati lejn il-promozzjoni tal-kwalità intrinsika ta' dan il-prodott lokali minn Santa Maria mal-bqija tal-Portugall u internazzjonalment.

Waħda minn dawn saret fit-28 Kungress Internazzjonali tal-Ortikultura (2010) f'Liżbona, post iddedikat għall-istabbiliment ta' kuntatti bejn il-professjonisti fil-qasam, fejn AGROMARIENSECOOP kellu stand iddedikata għall-marka AZUL b'enfasi speċjali fuq il-"Meloa de Santa Maria – Açores" u l-opportunità li wieħed jipprova l-prodott (l-Annessi II sa IV).

Sabiex jiżdied l-impatt tal-marka, fl-2010 ġew organizzati diversi kampanji promozzjonali u ta' sensibilizzazzjoni f'għadd ta' ħwienet ta' Pingo Doce f'Liżbona, li ħadu lejn il-kontinent wieħed mill-prodotti li jibbenefikaw mill-ambjent favorevoli tal-gżejjer, speċjalment il-ħamrija u l-klima tal-gżira ta' Santa Maria. Bħala parti minn dawn il-kampanji promozzjonali, tqassmu fuljetti ta' reklamar/informazzjoni għall-marka AZUL, li jenfasizzaw il-"Meloa de Santa Maria – Açores" (l-Annessi II sa IV u l-Anness VI).

Avveniment promozzjonali/ta' sensibilizzazzjoni ieħor kien inkluż fir-Rally ta' Santa Maria tal-2010, fejn il-"Meloa de Santa Maria – Açores" ġiet promossa fil-briefing tar-Rally – waħda mill-karozzi kienet imżejna bil-marka AZUL, b'referenza speċjali għall-prodott "Meloa de Santa Maria – Açore", li enfasizzatu sabiex jilħaq udjenza fil-mira wiesgħa (l-Annessi II sa IV).

Bħalissa hemm 13-il produttur tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", li tnejn minnhom ma humiex membri tal-Grupp tal-Produtturi. Il-Grupp jipproduċi medja ta' 200 tunnellata bettieħ, li whud minnhom jintbagħtu lejn gżejjer oħra fl-Azores, b'mod partikolari l-gżejjer ta' S. Miguel, Pico, Faial u Terceira, u whud minnhom imorru lejn il-Portugall kontinentali. Il-produzzjoni tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija mistennija li tiżdied fis-snin li ġejjin, u se tilħaq l-400 tunnellata matul l-4 snin li ġejjin.

6.3. ASPETTI KULTURALI U GASTRONOMIĊI

Minn mindu ġie stabbilit u beda jopera l-AGROMARIENSECOOP, ġew organizzati avvenimenti biex jippromwovu u jżidu s-sensibilizzazzjoni dwar il-"Meloa de Santa Maria – Açores", bħall-parteċipazzjoni fi u/jew l-organizzazzjoni ta' fieri agrikoli u festivals tal-bettieħ, bħala parti miċ-ċelebrazzjonijiet maġġuri li jsiru fil-gżira.

Mill-2004, il-*Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* saret wieħed mill-avvenimenti soċjali ewlenin fil-gżira, li tilqa' għadd kbir ta' viżitaturi. Il-wirja tal-frott u l-ħxejjex f'dik l-edizzjoni tal-fiera fl-irkejjen tas-sala tal-belt ta' Vila do Porto enfasizzat il-"Meloa de Santa Maria – Açores". Fl-avveniment tal-2004, ġew organizzati kompetizzjoni tad-deżerti bbażata fuq il-"Meloa de Santa Maria – Açores"' għan-negozji tal-ospitalità lokali u workshop iddedikat għall-meraq u l-gratins tal-"Meloa de Santa Maria – Açores", li jenfasizza t-tradizzjoni kulinarja assoċjata mal-frotta (l-Annessi II sa IV).

Mill-ewwel edizzjoni mbagħad kull sena kull Awwissu, il-Festival tal-Bettieħ kien fost il-festivitajiet ewlenin tal-gżira, u sar punt ta' referenza fil-livell lokali u reġjonali, li jispira diversi attivitajiet bħal taħditiet informattivi (eż. dwar il-kummerċjalizzazzjoni u l-bejgħ ta' prodotti agrikoli), workshops prattiċi (eż. dwar il-fast food, mal-kok famuż Vitor Sobral – fl-2005), u kompetizzjonijiet tad-deżerti bil-"Meloa de Santa Maria – Açores" bħala l-ingredjent ewlieni (l-Annessi II sa IV).

Chakall, kok famuż ieħor, tella' workshop fil-Festival tal-Bettieħ fl-2009 dwar il-preparazzjoni ta' platti bbażati fuq il-"Meloa de Santa Maria – Azores", kif ukoll sessjoni ta' dimostrazzjoni u dewqan ta' xorb u aperitivi magħmula minnha u kompetizzjoni tad-deżerti tal-"Meloa de Santa Maria – Açores". Din is-sena, minbarra l-attivitajiet tradizzjonali, tnieda ktieb tar-riċetti tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" (l-Anness V).

Dawn l-attivitajiet ta' sensibilizzazzjoni u promozzjonali wasslu għal diversi artikli fl-istampa lokali, reġjonali u nazzjonali (l-Annessi II sa IV).

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija rikonoxxuta bħala prodott distint marbut mal-produzzjoni attwalment imwettqa f'Santa Maria, li tagħtiha l-karatteristiċi u l-kwalitajiet rikonoxxuti tagħha.

Emenda proposta

6.2.2. Aspetti soċjoekonomiċi u kulturali

Il-bejgħ tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" qabel kien limitat għas-suq lokali. Madankollu, ir-reputazzjoni tal-prodott għall-eċċellenza wasslet biex żdiedet id-domanda għaliha minn operaturi kummerċjali kbar fil-gżira ġara São Miguel, li serviet bħala inċentiv kemm biex ittejbet il-kwalità, kif ukoll biex tiżdied il-produzzjoni tal-frotta.

Biż-żieda fil-produzzjoni matul is-snin, ħarġet il-ħtieġa li l-produtturi jorganizzaw ruħhom f'kooperattiva biex itejbu l-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott; għalhekk, fl-2006, 13-il kooperattiva ngħaqdu flimkien biex jiffurmaw l-AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., bi proġett għat-titjib u l-kummerċjalizzazzjoni tal-prodotti agroalimentari ta' Santa Maria, bil-"Meloa de Santa Maria – Açores" bħala l-prodott ewlieni tagħha.

Parti mill-produzzjoni hija kkummerċjalizzata fil-livell reġjonali, u tintbagħat lejn São Miguel, Pico, Faial u Terceira; sehem ieħor jintbagħat lejn il-Portugall kontinentali.

Fost il-prodotti agroalimentari minn Santa Maria, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" għandha l-ogħla profil fis-suq tal-Azores, li wassal għall-iżvilupp ta' diversi inizjattivi ta' promozzjoni u sensibilizzazzjoni biex tiżdied il-viżibbiltà u r-reputazzjoni tal-prodott, pereżempju l-enfasi fuq il-prodott fil-kuntest taċ-ċelebrazzjonijiet li jsiru fil-gżira, inkluża l-*Festa da Meloa* (il-Festival tal-Bettieħ), ċelebrazzjoni annwali li sseħħ matul l-istaġun tal-avvenimenti soċjali ewlenin tal-gżira.

Minħabba l-importanza ta' din l-għalla u l-kuntest tal-produzzjoni agrikola fil-gżira, u sabiex il-produtturi agrikoli f'Santa Maria jiġu mħeġġa jipproduċu aktar "Meloa de Santa Maria – Açores" u ta' kwalità aħjar, fl-2005 il-Bord għall-Iżvilupp Agrikolu ta' Santa Maria ħa l-inizjattiva li jippromwovi taħriġ speċifiku għall-produtturi – Produzzjoni u protezzjoni integrati tal-bettieħ.

Matul is-snin, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" ispirat ukoll diversi attivitajiet promozzjonali u ta' dewqan, żjarat f'żoni tal-ittestjar, kompetizzjonijiet, workshops u taħditiet informattivi. Hija frotta magħrufa ħafna fil-kċina tradizzjonali lokali, u ġie ppubblikat ktieb tar-riċetti bbażati fuqha.

Ġustifikazzjoni:

Bidla fit-titlu skont l-istruttura l-ġdida tal-ispeċifikazzjoni u riorganizzazzjoni u sommarju tat-test.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

15. *Korp ta' spezzjoni li jiċċekkja l-konformità*

Verżjoni attwali:

7.4. KORP TA' KONTROLL U ĊERTIFIKAZZJONI

Il-kontroll u ċ-ċertifikazzjoni tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" se jitwettqu mill-Korp ta' Kontroll u Ċertifikazzjoni (CB, Control and Certification Body) maħtur mill-Grupp ta' Ġestjoni tal-IĠP u rikonoxxut bħala konformi mar-rekwiżiti tal-Istandard 45011:2001 (dwar iċ-ċertifikazzjoni tal-prodotti), li jwettaq l-attivitajiet tiegħu skont l-ispeċifikazzjoni tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" IĠP. Dan jiżgura li l-bettieħ prodott fil-farms u fl-impjanti tal-imballaġġ awtorizzati għal dak il-għan biss ikunu jistgħu jibbenefikaw mill-IĠP.

Is-sistema ta' kontroll stabbilita hija implimentata tul il-katina tal-produzzjoni, u l- "Meloa de Santa Maria – Açores" tiġi ttikkettata kif xieraq bit-twaħħil tal-marka ta' ċertifikazzjoni tagħha mis-CB.

Din il-marka ta' ċertifikazzjoni trid tinkludi l-kliem li ġej:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP;

— L-isem tal-korp ta' spezzjoni u ta' ċertifikazzjoni;

— In-numru tas-serje (kodiċi nnumerat li jippermetti li l-prodott jiġi traċċat).

Emenda proposta

Ommissjoni

Ġustifikazzjoni:

Din l-informazzjoni ġiet aġġornata taħt il-punt 4 – Garanzija tal-oriġini ġeografika tal-prodott – 4.1 Sistema ta' kontroll.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

16. *Tikkettar*

Verżjoni attwali:

5.1. Elementi speċifiċi tat-tikkettar bl-indikazzjoni tal-IĠP

Kull pakkett tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" irid ikollu tikketta standardizzata li jkun fiha l-informazzjoni li ġejja:

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

— L-isem kummerċjali jew l-isem tal-kumpanija u l-indirizz tal-produttur (dan jista' jidher fil-barcode, f'liema każ ma jkunx hemm bżonn li dan jintwera fuq it-tikketta);

— L-oriġini tal-prodott: Ilha de Santa Maria – Açores - Portugal;

— Il-karatteristiċi kummerċjali – il-klassi u d-daqs;

— Barcode (b'informazzjoni li tiżgura t-traċċabbiltà matul il-proċess);

— Il-logo tal-grupp ta' produtturi:

— Il-logo approvat tal-UE għall-IĠP wara d-deċiżjoni tal-UE.

L-isem jew l-isem tan-negozju u l-indirizz tal-produttur jistgħu jiġu sostitwiti bl-isem ta' entità oħra, bl-awtorizzazzjoni tal-Grupp ta' Produtturi, dment li l-entità inkwistjoni tkun responsabbli għall-prodott u tikkummerċjalizzah.

Minbarra din l-informazzjoni, irrispettivament mill-forma ta' preżentazzjoni kummerċjali, il-logo speċifiku tal-Grupp ta' Ġestjoni u l-marka ta' ċertifikazzjoni dejjem iridu jitwaħħlu b'mod li ma jitħassarx u b'mod li ma jistax jitbagħbas fuq kull frotta.

L-istampa li ġejja turi l-logo tal-Grupp ta' Produtturi.

Emenda proposta

7. DETTALJI SPEĊIFIĊI DWAR IT-TIKKETTAR

It-tikkettar jippermetti li l-prodott jiġi identifikat b'mod ċar u immedjatament mill-konsumatur, ġewwa u barra ż-żona ġeografika tal-produzzjoni, bħala prodott b'karatteristiċi uniċi bbażati fuq l-oriġini tiegħu.

Minbarra l-informazzjoni statutorja, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" irid ikollha l-kliem li ġej: "Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" jew "Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores", irrispettivament minn kif tiġi ppreżentata għall-bejgħ, trid tkun identifikata individwalment b'dan il-logo tal-prodott, li jista' jinkludi n-numerazzjoni sekwenzjali u (referenza għall-)korp responsabbli għall-kontroll.

Illustrazzjoni 6 – Logo

Ġustifikazzjoni:

Korrezzjoni tal-informazzjoni obbligatorja dwar il-"Meloa de Santa Maria – Açores" li għandha tintwera fuq kull frotta/pakkett u l-logo li għandu jintuża, sabiex tiġi ggarantita l-oriġini tal-prodott u jsir jintgħaraf aktar.

Kjarifika u simplifikazzjoni tal-informazzjoni bit-tħassir tat-test ripetut.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Meloa de Santa Maria – Açores”

Nru tal-UE: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

“Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Portugall

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 08 — FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0807 — Bettieħ (inkluż id-dulliegħ) u pawpaw (papaja), friski

0807 19 — Oħrajn

— 08 — FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0811 — Frott u ġewż, nej jew imsajjar bl-istim jew mgħolli fl-ilma, iffriżat, kemm jekk ikun fih iz-zokkor jew dolċifikant ieħor miżjud u kemm jekk le:

0811 90 — Oħrajn

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-“Meloa de Santa Maria – Açores” hija bettieħa retikolata tal-flieli tal-ispeċi *Cucumis melo L.*

Il-frotta għandha forma minn tonda sa ovali, ikollha qoxra retikolata sew ħadranija meta ma tkunx misjura u tieħu kulur isfar jagħti fl-aħdar hekk kif issir, u polpa ratba, ta’ kulur oranġjo u aromatika li għandha togħma ħelwa u mmerqa meta tkun misjura.

Il-“Meloa de Santa Maria – Açores” tispikka minħabba l-valuri enerġetiċi għoljin tagħha u l-ammonti sinifikanti ta’ proteini, lipidi u karboidrati, peress li hija rikka fil-vitamina Ċ u fil-minerali essenzjali bħall-potassju, il-manjeżju u l-kalċju.

Il-“Meloa de Santa Maria – Açores” trid tiġi kkummerċjalizzata friska, sħiħa jew ippreparata (imqaxxra, imqattgħa jew ippulpjata, friska jew iffriżata). Il-frott sħiħ frisk, skont il-piż tiegħu, jista’ jiġi kkummerċjalizzat fil-kategoriji tad-daqsijiet li ġejjin:

— daqs III (piż bejn 500 u 799 g);

— daqs II (piż bejn 800 u 1 399 g);

— daqs I (piż bejn 1 400 u 1 600 g).

Il-frott li jiżen inqas minn 500 g jew aktar minn 1 600 g jista’ jinbiegħ għall-ipproċessar ulterjuri.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss)*

–

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni, il-ħsad, l-għażla u t-tħejjija jsiru fiż-żona ġeografika definita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-frott sħiħ jista' jiġi imballat individwalment jew f'pakketti multipli, irranġati f'saff wieħed. Il-kontentut ta' kull pakkett irid ikun uniformi u jkun fih biss frott tal-istess varjetà, daqs u kwalità u l-istess stat ta' sajran. Il-parti viżibbli tal-kontenut ta' kull pakkett trid tkun rappreżentattiva tal-kontenut kollu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Minbarra l-informazzjoni statutorja, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" irid ikollha l-kliem li ġej: "Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" jew "Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores", irrispettivament minn kif tiġi ppreżentata għall-bejgħ, trid tkun identifikata individwalment bil-logo tal-prodott, li jista' jinkludi n-numerazzjoni sekwenzjali u (referenza għall-)korp responsabbli għall-kontroll.

Logo:



4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika definita hija magħmula mill-parroċċi kollha fil-ġżira ta' Santa Maria fl-Arċipelagu tal-Azores.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Speċifiċità taż-żona ġeografika.

Santa Maria, meta mqabbla mal-ġżejjer l-oħra fl-Arċipelagu tal-Azores, hija l-unika ġżira li fiha hemm żoni ta' oriġini sedimentarja (ġebla tal-ġir), minbarra l-formazzjonijiet vulkaniċi li jinsabu fil-ġżejjer l-oħra. Għalhekk, l-ispeċifiċità ta' din il-ġżira hija dderivata kompletament mit-tip tal-ħamrija: trab ġulġlieni tafli li fih ħafna potassju, kalċju u manjeżju u l-mikronutrijenti kollha l-oħra; il-kontenut ta' materja organika huwa għoli, u l-pH huwa newtrali.

Minħabba l-pożizzjoni tagħha fix-Xlokk tal-arċipelagu u l-altitudni baxxa, il-ġżira ta' Santa Maria għandha livelli aktar baxxi ta' umdità mill-ġżejjer l-oħra tar-Reġjun Awtonomu tal-Azores. Il-klima hija meqjusa xotta u moderata, bi ftit varjazzjoni bejn it-temperatura medja tax-xitwa (14 °C) u t-temperatura medja tas-sajf (22 °C), u temperatura medja annwali li tvarja bejn 10° u 20 °C. Rigward l-umdità relattiva tal-arja, il-klima hija meqjusa umduża (umdità relattiva medja annwali fid-09,00 ta' bejn 75 % u 90 %). Rigward il-preċipitazzjoni, hija kklassifikata bħala moderatament bix-xita għal bix-xita, (il-preċipitazzjoni medja annwali hija bejn 500 u 2 000 mm), skont iż-żona. Fi ftit kliem, il-ġżira ta' Santa Maria għandha l-kundizzjonijiet klimatiċi speċifiċi ħafna tagħha minħabba l-pożizzjoni, id-daqs, il-morfoloġija u l-orografija tagħha, li jiddistingwuha mill-ġżejjer l-oħrajn tal-Arċipelagu tal-Azores.

It-taħlita tal-klima u t-tipi diversi ta' ħamrija u riljiev tagħti lill-prodott agrikolu tal-ġżira karatteristiċi speċifiċi ħafna, u huwa preċiżament dan li jagħmel lill-"Meloa de Santa Maria – Açores" tispikka mill-bettieħ l-ieħor kollu. Fattur importanti ieħor huwa l-għarfien espert tal-produtturi fit-tkabbir tal-għalla u t-tekniki li jużaw – pereżempju li jħalltu l-fdalijiet tal-ħxejjex tal-legumi mal-ħamrija, jiżbru l-ixtieli f'għamla speċifika, jafu eżatt meta l-frotta tkun saret, jużaw metodi tajbin ta' irrigazzjoni u jagħżlu l-frott b'mod strett. Dan kollu jirriżulta fi prodott li jintgħaraf, mit-togħma, is-sawra u l-aroma tiegħu, mill-bettieħ l-ieħor, u huwa magħruf sew mill-konsumaturi fil-bqija tal-ġżejjer tal-Azores, kif ukoll fil-Portugall kontinentali.

Il-gżejjer ilhom magħrufa għat-togħma tal-bettieħ lokali sa minn meta ġew introdotti għall-ewwel darba fil-gżira. Fl-1570, Gaspar Frutuoso ddikjara: "(…) il-bettieħ huwa wkoll abbondanti, l-itjeb f'dawn il-gżejjer, u ma teżistix waħda li hi waħda, anki l-inqas waħda tajba, li m'għandhiex togħma bnina (…)". Illum il-gżira għadha magħrufa għall-produzzjoni tal-frott u, fost il-prodotti agrikoli kollha prodotti hemmhekk, hija "famuża minħabba l-bettieħ" (Guido de Monterey, 1981, p. 47).

Speċifiċità tal-prodott

Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija distinta mill-frott tal-istess kategorija prodott f'postijiet oħra mill-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, u organolettiċi tagħha. F'termini organolettiċi, hija distinta mill-polpa ratba u ta' kulur oranġjo tagħha u mit-togħma ħelwa u mmerqa meta tkun saret, karatteristiċi speċifiċi ħafna tal-varjetajiet li jitkabbru fil-gżira ta' Santa Maria. Hija tintgħaraf mill-ewwel mill-aroma tagħha, li toħroġ meta jintreħew l-aċidi volatili.

Fost il-proprjetajiet nutrittivi elenkati fil-punt 3.2, għandhom jiġu enfasizzati l-kontenut għoli ta' vitamina Ċ, meta mqabbel mal-valur medju tal-bettieħ komuni, kif ukoll il-fatt li dan il-bettieħ fih ħafna minerali, fosthom il-potassju, il-manjeżju u l-kalċju. Rigward il-valuri enerġetiċi, il-"Meloa de Santa Maria – Açores" għandha valuri medji ogħla minn tal-bettieħa komuni. Fiha wkoll aktar proteina, xaħam u karboidrati. Għandha valuri ta' fibra aktar baxxi mill-bettieħa komuni.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IĠP)

Il-bettieħ ġie introdott mill-kolonizzaturi tal-gżira ta' Santa Maria madwar is-seklu 16, u baqgħu jitkabbru bħala għalla tal-ġonna. Fil-kitba tiegħu dwar il-produzzjoni reġjonali ta' dak iż-żmien, meta l-prodotti agrikoli ewlenin tal-gżira kienu l-inbid u l-patata ħelwa, Adriano Ferreira (1996, p. 88) jipprovdi rekord storiku tal-artijiet u l-poplu tal-post, u jgħid li "Santa Maria kienet magħrufa għall-bettieħ eċċellenti tagħha, li kien jiġi esportat lejn gżejjer oħra. U ħalli ngħidilkom, la qegħdin fuq is-suġġett, li l-frott tagħna minn dejjem kien tajjeb, għalkemm qatt ma pproduċejna kwantitajiet kbar minnu".

Fi żminijiet aktar reċenti, fis-snin 70, l-emigranti li rritornaw mill-Amerika bdew jintroduċu varjetajiet ibridi tal-bettieħ. Il-produtturi lokali ma damux ma ndunaw li dawn il-varjetajiet il-ġodda, barra milli kellhom potenzjal kummerċjali eċċellenti, kienu jikbru tajjeb ħafna u jipproduċu frott ta' kwalità għolja, u allura ftit ftit bdew ikabbru ż-żona tal-produzzjoni tagħhom. Għal kważi 20 sena, l-isforzi tagħhom kienu ffokati fuq li jsibu liema varjetà ta' bettieħ kienet l-aktar adattata għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi ta' Santa Maria, u dik li l-aħjar kienet tissodisfa d-domanda tan-nies tal-gżira. Għażlu l-varjetajiet tal-flieli retikolati.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" – qoxra ħarxa, polpa mmerqa ta' kulur oranġjo, togħma ħelwa u aroma pjaċevoli – jiġu mill-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi tal-gżira u mill-metodi ta' produzzjoni lokali. L-iżvilupp tal-aċidi volatili, li jseħħ meta ssir il-frotta, jagħtiha l-aroma, u l-karatteristiċi speċifiċi tal-ħamrija lokali li fiha ħafna postassju, manjeżju u kalċju, u mikronutrijenti oħra, jagħtuha l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u nutrittivi deskritti fil-punti 3.2 u 5.2.

Huwa importanti wkoll l-għarfien tal-produtturi dwar il-frotta u l-metodu tal-produzzjoni, fosthom il-fatt li jħalltu l-fdalijiet tal-ħxejjex leguminużi – *Outonos* (ful/lupina safra) mal-ħamrija, li jtejjeb il-fertilità tagħha b'mod naturali u speċifiku ħafna. Għal żvilupp aħjar tal-pjanti huwa importanti li ż-żbir tal-"Meloa de Santa Maria – Açores" isir f'għamla partikolari; dan tradizzjonalment ma jsirx għall-bettieħ komuni. Il-"Meloa de Santa Maria – Açores" hija suxxettibbli ħafna għat-tmermir tal-għeruq, għaldaqstant, il-kwalità tal-frotta tkun itjeb meta jitnaqqas l-ammont ta' ilma tat-tisqija fi żmien il-ħsad. It-tekniki tal-produzzjoni, il-grad tas-sajran, il-klassifikazzjoni li ssir bl-idejn skont id-daqs tal-frotta wara l-ħsad kollha flimkien jagħtu riżultat ta' bettieħa b'karatteristiċi fiżiċi u kimiċi speċifiċi li jiddistingwuha minn bettieħ simili li jitkabbar f'postijiet oħra fl-Ewropa.

Il-“Meloa de Santa Maria – Açores”, stabbilita bit-tradizzjoni, hija popolari ħafna u hija ppreferuta mill-konsumaturi, li jafu jagħrfuha minn bettieħ li jitkabbar fi bnadi oħra permezz tad-dehra u t-togħma tagħha. Oriġinarjament, kienet tinbiegħ biss fis-suq lokali. Madankollu, ir-reputazzjoni tal-prodott għal kwalità eċċellenti wasslet biex żdiedet id-domanda għaliha minn operaturi kummerċjali kbar fil-gżira ta' maġenbha São Miguel, li serviet bħala inċentiv kemm biex ittejbet il-kwalità, kif ukoll biex tiżdied il-produzzjoni tal-frotta. Illum il-ġurnata hija prodott distint bil-karatteristiċi speċifiċi li huma marbutin mill-qrib maż-żona ġeografika tal-produzzjoni tagħha, il-gżira ta' Santa Maria fl-Arċipelagu tal-Azores.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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