C/2025/4076

22.7.2025

# Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4076)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

**"Meloa de Santa Maria — Açores"**

**PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025**

1. **Naam van het product**

"Meloa de Santa Maria — Açores"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Portugal

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (directoraat-generaal Landbouw en Plattelandsontwikkeling)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De voorgestelde wijziging komt overeen met een standaardwijziging, aangezien zij geen wijziging van de naam behelst, de verbanden tussen de meloen en het geografische gebied niet wijzigt en het in de handel brengen niet beperkt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Inleiding*

Huidige tekst

Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie van 14 december 2006 houdende uitvoeringsbepalingen van voornoemde verordening dient dit document ter ondersteuning van het certificeringsproces van "Meloa de Santa Maria — Açores" als product met een beschermde geografische aanduiding (BGA) om de kwaliteit ervan aan te tonen en zo de waarde ervan op de verschillende markten van bestemming te vermeerderen.

[…]

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dit product voldoet dan ook aan alle vereiste voorwaarden voor de bescherming van de BGA “Meloa de Santa Maria — Açores”.

Voorgestelde wijziging

Dit document bevat een gedetailleerde beschrijving van de eigenschappen en de productiemethode van “Meloa de Santa Maria — Açores” als product met een beschermde geografische aanduiding (BGA) om de kwaliteit ervan aan te tonen en zo de waarde ervan op de verschillende markten van bestemming te vermeerderen.

Reden

De in de eerste alinea vermelde wetgeving is niet langer van kracht. De laatste alinea is geschrapt. De overige alinea’s blijven behouden.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Beschrijving van het product*

Huidige tekst

Onder de oorsprongsbenaming “Meloa de Santa Maria — Açores” vallen alle vruchten van de soort *Cucumis melo* L. die behoren tot de *cantalupensis*-groep (cantaloupe-meloenen) en de variëteiten daarvan, die zijn geproduceerd op het eiland Santa Maria, in de Azoren-archipel, overeenkomstig de regels die zijn vastgelegd in dit productdossier. Deze vruchten worden gekenmerkt door een ronde tot ovale vorm, een duidelijk netvormige schil, die eerst groenachtig en vervolgens geelgroen is als ze rijp zijn, een gewicht van gemiddeld 0,8 kg, een diameter van gemiddeld 13 cm en oranje vruchtvlees met een zachte textuur, dat zeer geurig, zoet en sappig is, als de vruchten rijp zijn.

Het product behoort tot categorie 1.6 op basis van de indeling van levensmiddelen in het kader van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006, overeenkomstig bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie van 14 december 2006. “Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt”.

Voorgestelde wijziging

Onder de oorsprongsbenaming “Meloa de Santa Maria — Açores” vallen alle vruchten van de soort *Cucumis melo* L. die behoren tot de *cantalupensis*-groep (cantaloupe-meloenen) en de variëteiten daarvan, die zijn geproduceerd overeenkomstig de regels die zijn vastgelegd in dit productdossier en in het afgebakende geografische gebied. Deze vruchten worden gekenmerkt door een ronde tot ovale vorm, een duidelijk netvormige schil, die eerst groenachtig en vervolgens geelgroen is als ze rijp zijn, en een gemiddeld gewicht van 0,8 kg.

Reden

Volgens de geldende wetgeving is dit soort product ingedeeld in de gecombineerde nomenclatuur. De vorige indeling is dan ook geschrapt. De overige informatie is gegroepeerd onder de volgende punten (2.1 “Organoleptische eigenschappen”, 2.2 “Chemische eigenschappen” en 2.3 “Aanbiedingsvorm”). Om redenen die worden toegelicht in het punt aanbiedingsvorm, wordt de diameter niet meer vermeld.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Organoleptische eigenschappen*

Huidige tekst

2.6 ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN

“Meloa de Santa Maria — Açores” heeft unieke organoleptische eigenschappen en beschikt over een zeer aangename smaak en geur, die gemakkelijk herkenbaar zijn voor streekbewoners en liefhebbers van het product.

Om de organoleptische eigenschappen van “Meloa de Santa Maria — Açores” te onderzoeken zijn verschillende organoleptische parameters van deze vrucht geanalyseerd (tabel 5). Deze analysen hadden betrekking op de kleur, de smaak en de geur van de meloen, de textuur en kleur van het vruchtvlees en het type schil. Zij zijn uitgevoerd in het laboratorium voor institutionele analyse van het departement Landbouwwetenschappen van de Universiteit van de Azoren.

Tabel 5 — Beoordeling van de organoleptische parameters van “Meloa de Santa Maria — Açores”.

Het vruchtvlees onderscheidt zich door zijn oranje kleur, zijn zachte textuur, zijn zoete en sappige smaak en zijn geurigheid. Deze laatste eigenschap vormt een bijzonder kenmerk van alle op het eiland Santa Maria geteelde variëteiten. De vrucht valt direct op door zijn kenmerkende aroma, dat te danken is aan het vrijkomen van vluchtige zuren.

De specifieke eigenschappen van de meloen (uiterlijk, smaak, textuur en aroma) zijn enerzijds te danken aan de natuurlijke omstandigheden op het eiland Santa Maria, met name wat betreft bodem en klimaat, en anderzijds aan de productietechnieken en kennis van de producenten op het eiland.

Het traditionele product "Meloa de Santa Maria — Açores" is dan ook breed verkrijgbaar en geniet bij consumenten vanwege zijn uiterlijk en smaak de voorkeur boven meloenen uit andere regio's.

Voorgestelde wijziging

"Meloa de Santa Maria — Açores" heeft unieke organoleptische eigenschappen die met name leiden tot een zeer aangename smaak en aroma. Hierdoor is de meloen gemakkelijk herkenbaar voor streekbewoners en liefhebbers van het product.

Het zeer geurige oranje vruchtvlees heeft een zachte textuur en een zoete en sappige smaak. De vrucht valt direct op door zijn kenmerkende aroma, dat te danken is aan het vrijkomen van vluchtige zuren.

Reden

De eerste en de derde alinea van dit punt zijn verplaatst naar punt 2.1 "Organoleptische eigenschappen". De overige alinea's zijn geschrapt om herhaling te voorkomen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Chemische eigenschappen*

Huidige tekst

2.5 FYSISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN EN VOEDINGSKENMERKEN

In 2004 heeft de Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria (Landbouwontwikkelingsdienst van het eiland Santa Maria; hierna "SDASMA" genoemd) in het kader van een proef de kwaliteit van "Meloa de Santa Maria — Açores" onderzocht naargelang van de hoogte van de productievelden (tabel 1).

De volgende fysisch-chemische parameters zijn geanalyseerd: pH, vochtgehalte bij 70 °C (onder vacuüm), eiwitgehalte, totaal suikergehalte, gehalte aan reducerende suikers en vitamine C-gehalte. Deze analysen zijn uitgevoerd in het laboratorium voor institutionele analyse van het departement Landbouwwetenschappen van de Universiteit van de Azoren.

Tabel 1 — Eigenschappen van "Meloa de Santa Maria — Açores" naargelang van de hoogte.

Uit het onderzoek bleek dat de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen van de vruchten niet wezenlijk veranderen naargelang van de hoogte van de velden op het eiland Santa Maria. De hoogte heeft dus geen directe invloed op de eigenschappen in kwestie.

In een andere beoordeling heeft de SDASMA de kwaliteit van de vruchten geanalyseerd op drie verschillende oogstmomenten (tabel 2). Deze analysen werden uitgevoerd op het Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores (Instituut voor technologische innovatie van de Azoren, INOVA).

Tabel 2 — Eigenschappen van de vrucht naargelang van het oogstmoment.

Uit de beoordeling bleek dat de geanalyseerde eigenschappen niet wezenlijk veranderden tijdens de oogstperiode.

Om de fysisch-chemische eigenschappen van "Meloa de Santa Maria — Açores" te bepalen, zijn verschillende parameters geanalyseerd.

In 2006 heeft de SDASMA, in samenwerking met AGROMARIENSECOOP C.R.L. (Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria), en met de technische ondersteuning van de certificerings- en kwaliteitsinstantie Codimaco Lda. een reeks fysisch-chemische analysen van monsters van "Meloa de Santa Maria — Açores" uitgevoerd. Hieruit zijn tal van verschillen met algemene meloenvariëteiten naar voren gekomen (tabel 3).

Tabel 3 — Voedingssamenstelling van "Meloa de Santa Maria — Açores" en van algemene meloenvariëteiten.

De gemiddelde energetische waarden voor "Meloa de Santa Maria — Açores" liggen hoger dan bij algemene meloenvariëteiten. Bovendien is hij rijker aan eiwitten, vetten en koolhydraten. Het vezelgehalte is echter lager dan bij algemene meloenvariëteiten.

In 2007 heeft SDASMA een nieuwe reeks analysen van de organoleptische (tabel 5) en fysisch-chemische parameters uitgevoerd op basis van monsters van “Meloa de Santa Maria — Açores” in het laboratorium voor institutionele analyse van het departement Landbouwwetenschappen van de Universiteit van de Azoren. Deze analysen bevestigden de bijzonderheid van dit product in vergelijking met algemene meloenvariëteiten (tabel 4).

Tabel 4 —Fysisch-chemische samenstelling van “Meloa de Santa Maria — Açores” en van algemene meloenvariëteiten.

Van de voedingskenmerken van “Meloa de Santa Meloa de Santa Maria — Açores” moeten met name het in vergelijking met algemene meloenvariëteiten hoge gehalte aan vitamine C en de rijkheid aan mineralen, met name kalium, magnesium en calcium, worden genoemd.

Door het hoge kalium- en watergehalte wordt “Meloa de Santa Maria — Açores” aanbevolen voor mensen die een diuretische behandeling ondergaan.

De voorgelegde resultaten benadrukken de vastgestelde verschillen tussen “Meloa de Santa Maria — Açores” en algemene meloenvariëteiten.

Voorgestelde wijziging

“Meloa de Santa Maria — Açores” wordt gekenmerkt door hoge energetische waarden en grote hoeveelheden eiwitten, vetten en koolhydraten, alsook door zijn hoge gehalte aan vitamine C en essentiële mineralen zoals kalium, magnesium en calcium.

Reden

De fysisch-chemische eigenschappen en voedingskenmerken zijn samengevat en opgenomen in punt 2.2, waarbij alleen de onderscheidende parameters zijn gehandhaafd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Aanbiedingsvorm*

Huidige tekst

5. AANBIEDINGSVORM

Om vers te worden verkocht, moet “Meloa de Santa Maria — Açores” heel zijn, gezond (producten die sporen van rot of afwijkingen vertonen waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie, moeten worden verwijderd) en schoon. Bovendien moeten de vruchten vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen, parasieten en daardoor veroorzaakte gebreken, abnormaal uitwendig vocht of een vreemde geur of smaak, en ze moeten voldoende ontwikkeld zijn, zodat ze:

— hun rijpingsproces kunnen voortzetten, totdat ze een passende rijpheidsgraad hebben bereikt die met de kenmerken van de betrokken variëteit overeenkomt;

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling;

— hun plaats van bestemming onder bevredigende omstandigheden bereiken.

De opgeslagen en in de handel gebrachte verse vruchten moeten worden geselecteerd. Het product wordt gesorteerd op diameter om alleen de vruchten te selecteren met een diameter van meer dan 10 cm die vervolgens worden gesorteerd op gewicht alvorens te worden ingedeeld in twee categorieën:

— grootte I: gewicht tussen 800 en 1 400 g;

— grootte II: gewicht tussen 600 en 799 g.

Vruchten die kleiner of groter zijn dan de toegestane grenswaarden voor deze twee categorieën, of met vruchtzettingsproblemen, worden bestemd voor industriële consumptie, met name voor de productie van jam of sap.

“Meloa de Santa Maria — Açores” wordt altijd verpakt in individuele verpakkingen of in gezamenlijke verpakkingen die geschikt zijn voor het gebruik en waarmee het product in perfecte staat kan worden verpakt.

De vruchten moeten als volgt worden aangeboden.

— Homogeniteit: elke verpakking moet een homogene inhoud hebben, dat wil zeggen alle vruchten moeten dezelfde herkomst (teler), dezelfde variëteit, dezelfde grootte, dezelfde kwaliteit en dezelfde mate van rijping hebben. Het zichtbare deel van de verpakkingsinhoud moet representatief zijn voor de gehele inhoud.

— Aanbieding: “Meloa de Santa Maria — Açores” moet geordend op één enkele laag worden uitgelegd.

— Verpakking: de verpakking van “Meloa de Santa Maria — Açores” moet een adequate bescherming van het product waarborgen. Het materiaal binnen de verpakkingseenheid moet nieuw en schoon zijn, en van een zodanige kwaliteit dat de producten niet inwendig of uitwendig worden beschadigd. De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

— Etikettering: de etikettering op de verpakking is verplicht overeenkomstig de wettelijke bepalingen. Papier of bedrukte merken met handelsbenamingen moeten worden gebruikt, op voorwaarde dat het etiket wordt gedrukt of aangebracht met een niet-giftige inkt of voedings(lijm).

Voorgestelde wijziging

“Meloa de Santa Maria — Açores” wordt in één stuk verkocht, vers of bereid (geschild, versneden of als pulp, vers of bevroren). Verse vruchten in één stuk mogen, afhankelijk van het gewicht, in de handel worden gebracht in de volgende categorieën:

grootte III (gewicht tussen 500 en 799 g);

grootte II (gewicht tussen 800 en 1 399 g);

grootte I (gewicht tussen 1 400 en 1 600 g).

In afwijking van deze grenswaarden mogen voor bereiding en verwerking ook vruchten met een gewicht van minder dan 500 g of meer dan 1 600 g worden gebruikt.

Reden

— Gezien de afstand tussen het eiland Santa Maria en de belangrijkste markten van bestemming levert het vervoer van verse “Meloa de Santa Maria — Açores” bepaalde problemen op, met name vanwege de bederfelijke aard van de vruchten. Door bereiding van het product (geschild, versneden of als pulp, vers of bevroren) kunnen deze moeilijkheden worden overwonnen. Dankzij deze aanpassing kunnen de gebruiksmogelijkheden worden gediversifieerd, hoewel bereiding al aan bod kwam in het huidige productdossier. Deze wijziging maakt het mogelijk om enerzijds de waarde van het lokale product te vergroten en anderzijds de aanwezigheid ervan op grotere en verder gelegen markten te bevorderen. Het productievenster is bovendien zeer kort. Tijdens een productiepiek is invriezen dan ook een oplossing, omdat het door de beperkingen die samenhangen met het zee- en luchtvervoer soms moeilijk is het product snel vanaf het eiland te verzenden.

— De aanpassing van de grootte van “Meloa de Santa Maria — Açores” volgt de markttendens en maakt het mogelijk om te beantwoorden aan de vraag van de consument en het concurrentievermogen van het product te versterken.

— Er zij opgemerkt dat de diameter van “Meloa de Santa Maria — Açores” tijdens de jaren van productie en verkoop steeds binnen de voor de afzet vastgestelde grenswaarden is gebleven. Deze stabiliteit wijst erop dat de diameter niet langer een relevante variabiliteitsfactor is. De opname ervan in de groottecriteria is dan ook niet gerechtvaardigd. Om de uniformiteit van de partijen te waarborgen is het voldoende om alleen op basis van gewicht te selecteren. Dit vereenvoudigt de groottebepaling, zorgt voor een optimaal gebruik van middelen en verbetert de algemene efficiëntie van het proces.

Vruchten met een gewicht van minder dan 500 g of meer dan 1 600 g met dezelfde fysische, chemische en organoleptische eigenschappen mogen worden gebruikt voor bereiding en verwerking.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Botanische en morfologische eigenschappen*

Schrapping van punt 2.3 “Botanische eigenschappen” en punt 2.4 “Morfologische eigenschappen” van het productdossier omdat de beoogde eigenschappen betrekking hebben op alle meloenen en niet specifiek zijn voor de BGA “Meloa de Santa Maria — Açores”.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Huidige tekst

3. OMSCHRIJVING VAN HET GEOGRAFISCHE PRODUCTIE- EN VERPAKKINGSGEBIED

3.1. GEOGRAFISCHE LIGGING

[…]

3.2. KLIMAAT

[…]

3.3. GEOLOGIE, MORFOLOGIE EN RELIËF

[…]

3.4. BODEMS

[…]

Voorgestelde wijziging

3. GEOGRAFISCH PRODUCTIEGEBIED

Het eiland Santa Maria, Azoren-archipel, Portugal.

Figuur 1 — Geografisch productiegebied van de BGA "Meloa de Santa Maria — Açores"

Reden

Het betreft een duidelijke omschrijving van het productiegebied van de meloen, namelijk het eiland Santa Maria van de Azoren-archipel.

Ter verduidelijking is de informatie in de punten 3.1 "Geografische ligging", 3.2 "Klimaat", 3.3 "Geologie, morfologie en reliëf" en 3.4 "Bodems" samengevat en verplaatst naar punt 6.3 "Natuurlijke factoren".

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het vastgestelde geografisch gebied*

Huidige tekst

7. Waarborg van de geografische oorsprong van het product

7.1. EIGENSCHAPPEN VAN HET PRODUCT

De eigenschappen van "Meloa de Santa Maria — Açores" zijn, met name wat geur en smaak betreft, nauw verbonden met het geografische productiegebied en de productiemethode. Deze eigenschappen zijn in dit productdossier omschreven en komen voort uit enerzijds het effect van de klimaat-, bodem- en culturele factoren op de plantages en anderzijds de kennis die gepaard gaat met de productie van het product, van inzaai tot verkoop aan de eindconsument. Streekbewoners en liefhebbers zien en herkennen deze eigenschappen weliswaar onmiddellijk, maar toch zijn een specifieke etikettering en een certificeringsmerk nodig om te zorgen dat ze ook voor andere consumenten herkenbaar zijn.

7.2. Controlesysteem

Er moet een controlesysteem voorhanden zijn om te waarborgen dat:

a) alleen vruchten die worden geproduceerd in voornoemd geografisch gebied, op bedrijven die zijn goedgekeurd door de groepering voor beheer van de BGA, in aanmerking komen voor de beschermde geografische aanduiding "Meloa de Santa Maria — Açores";

b) de goedkeuring uitsluitend wordt verleend aan producenten:

— waarvan de bedrijven zich bevinden in het geografische productiegebied zoals bedoeld in punt 3.1;

— die voldoen aan de productiecriteria die beschreven staan in punt 4;

— die zijn onderworpen aan het controle- en certificeringssysteem zoals bedoeld in dit document in de rubriek "Controle- en certificeringsinstantie — Technisch Comité voor certificering en controle";

— die zich er schriftelijk toe verbinden de bepalingen van dit document na te leven.

De in de vorige alinea bedoelde goedkeuring is onderhevig aan een voorafgaande verificatie van de productieomstandigheden en de eigenschappen van het eindproduct. Op verzoek van de groepering voor beheer van de BGA wordt deze verificatie uitgevoerd door de controle- en certificeringsinstantie.

7.3. Traceerbaarheid

Er moeten procedures worden ingevoerd om op elk moment tijdens de productie-, bewaar- en verkoopfasen precies te weten waar "Meloa de Santa Maria — Açores" vandaan komt en onder welke omstandigheden het product is geproduceerd.

Het traceerbaarheidssysteem volgt de volgende procedures:

a) De teeltbedrijven worden geregistreerd door de groepering voor beheer, met vermelding van de oppervlakte en de bestaande meloenvariëteiten.

b) De meloenen die op elk bedrijf worden geoogst, worden geleverd in opslag- of verwerkingseenheden die zijn geregistreerd bij de groepering voor beheer en naar behoren zijn goedgekeurd.

c) In de opslag- en verwerkingseenheden zijn registers beschikbaar ter bevestiging van de bestemming van de ontvangen producten.

d) De verpakking van het eindproduct wordt geregistreerd en geëtiketteerd overeenkomstig punt 5.1.

e) Het product kan worden getraceerd aan de hand van het serienummer van het certificeringsmerk en de streepjescode van elke verpakking.

Al deze procedures moeten in overeenstemming zijn met de geldende wetgeving.

Voorgestelde wijziging

4. WAARBORG VAN DE GEOGRAFISCHE OORSPRONG VAN HET PRODUCT

7.1.— OMISSIE

4.1. CONTROLESYSTEEM

Het controlesysteem garandeert:

a) dat alleen vruchten die worden geproduceerd in voornoemd geografisch gebied, op bedrijven die zijn erkend en gecontroleerd, in aanmerking komen voor de beschermde geografische aanduiding "Meloa de Santa Maria — Açores";

b) dat de erkenning uitsluitend wordt verleend aan producenten:

— waarvan de bedrijven zich bevinden in het geografische productiegebied zoals bedoeld in punt 3;

— die voldoen aan de productiecriteria die beschreven staan in punt 5;

— die zijn onderworpen aan het controlesysteem;

— die zich er schriftelijk toe verbinden de bepalingen van dit document na te leven.

De naleving van het productdossier van "Meloa de Santa Maria — Açores" wordt geverifieerd door de bevoegde instantie voor de officiële controle van geografische aanduidingen in de autonome regio Azoren of door de daartoe gemachtigde controle-instantie.

4.2. TRACEERBAARHEID

Het traceerbaarheidssysteem waarborgt op elk moment, vanaf de productie tot het in de handel brengen, zowel de precieze oorsprong van "Meloa de Santa Maria — Açores" als de productieomstandigheden. Dit leidt tot de volgende bepalingen:

a) De teeltbedrijven moeten beschikken over registers met gegevens over de meloenvariëteit, de beteelde oppervlakten, de productiemethode enz.

b) De meloenen die op elk bedrijf worden geoogst, moeten worden geleverd in de erkende sorteer- en verpakkingseenheden die zijn onderworpen aan het controlesysteem.

c) Deze eenheden moeten beschikken over registers met gegevens over de oorsprong en de bestemming van de ontvangen producten.

d) De verpakking van het eindproduct moet worden geregistreerd en geëtiketteerd overeenkomstig punt 7.

e) Op elke vrucht en op voorverpakte producten moet een logo worden aangebracht.

Reden

Het betreft een verduidelijking, vereenvoudiging en samenvatting van de informatie door de tekst eenvoudiger te formuleren en dubbele informatie te schrappen.

De tekst van punt 7.4 "Inspectie- en certificeringsinstantie" is ingevoegd en bijgewerkt.

Het logo is ook van toepassing op voorverpakte producten, zodat de consument zeker weet wat hij krijgt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Huidige tekst

4. BESCHRIJVING VAN DE METHODE VOOR HET VERKRIJGEN VAN "MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES"

Cucurbitaceeën zijn planten die uitstekend gedijen in een warm en droog klimaat. Net als alle cucurbitaceeën is ook de meloen vorstgevoelig en hittebestendig mits de vruchten goed worden beschermd tegen direct zonlicht door de bladeren.

De gemiddelde minimumtemperaturen per maand mogen niet lager zijn dan 15 °C, want onder deze temperatuur vertragen de groeisnelheid van de plant en de rijping van de vruchten. Tijdens het groeiseizoen mag de temperatuur schommelen tussen 12 en 34 °C. De optimale temperatuur voor de bloei en de vruchtzetting ligt tussen 18 en 23 °C. Voor de rijping ligt de ideale temperatuur dan weer hoger, namelijk tussen 20 en 30 °C. Zoals in het vorige hoofdstuk al is uitgelegd, beschikt het eiland Santa Marie dus over de optimale omstandigheden voor de meloenteelt.

Voorgestelde wijziging

5. BESCHRIJVING VAN DE WIJZE VOOR HET VERKIJGEN VAN "MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES"

Omissie

Reden

Deze algemene informatie is niet specifiek voor het product en is verwijderd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Huidige tekst

4.1. VOORBEREIDING VAN HET TERREIN

4.2. BEMESTING

4.3. BEDEKKING VAN HET ZAAILAND

4.4. INZAAIEN EN VERPLANTING

[…] Het tweede geval, directzaai, is ook mogelijk door de teelt voor te bereiden en de planten te beschermen tegen wind en spatwater met behulp van thermische afdekking en tunnels. Het gebruik van tunnels is een goede manier om de teelt voor te bereiden.

[…]

4.5. ONDERHOUD VAN DE TEELT

4.6. IRRIGATIE

4.7. PARASIETEN EN ZIEKTEN

4.8. WISSELBOUW

4.9. OOGST

4.12. RESIDUEN VAN BESTRIJDINGSMIDDELEN

Voorgestelde wijziging

5.1. VOORBEREIDING VAN HET TERREIN

5.2. BEMESTING

5.3. BEDEKKING VAN HET ZAAILAND

5.4. INZAAIEN EN VERPLANTING

[…] Het tweede geval, directzaai, vormt een goedkoper alternatief. In beide gevallen maakt het gebruik van thermische afdekking en tunnels het mogelijk de teelt voor te bereiden en de planten te beschermen tegen wind en spatwater.

[…]

5.5. ONDERHOUD VAN DE TEELT

5.6. IRRIGATIE

5.7. PARASIETEN EN ZIEKTEN

5.8. WISSELBOUW

5.9. OOGST

4.12. Omissie

Reden

Het betreft een verduidelijking van de mogelijkheid thermische afdekking en tunnels te gebruiken voor het zaaien en verplanten met het oog op gewasbeschermingsdoeleinden, wanneer wordt vastgesteld dat de temperatuur, de windsnelheid en het spatwater een negatieve invloed kunnen hebben op de teelt.

De andere punten zijn opnieuw genummerd op basis van de nieuwe structuur van het productdossier en punt 4.12 is geschrapt, omdat het te algemene informatie bevat. De wijziging van punt 4.10 “Bewaring” en punt 4.11 “Verpakking” is hieronder gemotiveerd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Huidige tekst

4.10. BEWARING

[…]

Voorgestelde wijziging

5.10. BEWARING

[…]

Met het oog op een langere houdbaarheidstermijn van “Meloa de Santa Maria — Açores” (na de oogst) mogen specifieke producten worden gebruikt om de vruchten te bewaren, bijvoorbeeld voor de ontsmetting van het steeltje en de bescherming van de schil.

Reden

In de rubriek “Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product”, onder het punt “Bewaring”, is een alinea toegevoegd om het gebruik toe te staan van producten waarmee de vruchten na de oogst kunnen worden beschermd, want “Meloa de Santa Maria — Açores” is uiterst kwetsbaar en bederfelijk. Het gebruik van deze producten zorgt voor een langere levensduur zonder de organoleptische, fysische of chemische eigenschappen te veranderen, wat zowel de producenten als de consumenten ten goede komt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Huidige tekst

4.11. Verpakking

“Meloa de Santa Maria — Açores” moet in het afgebakende geografische gebied worden verpakt en dit in speciale verpakkingen die het product in perfecte staat houden. Dit waarborgt de authenticiteit ervan en voorkomt dat het wordt vermengd met andere, soortgelijke producten.

De selectie en de verpakking vinden plaats in het gebied van oorsprong, in inrichtingen die door de producentengroepering zijn erkend en zijn onderworpen aan de controle en certificering door de controle- en certificeringsinstantie (Comissão Técnica de Certificação e Controlo). Zij waarborgt de volledige traceerbaarheid van het product en zorgt ervoor dat de consument wordt beschermd en een product krijgt dat daadwerkelijk is geteeld en bereid in het gebied van oorsprong.

Deze maatregelen zijn niet alleen gerechtvaardigd door de verlaging van de productiekosten, maar ook door zowel de efficiëntie en doeltreffendheid van de kwaliteitscontrole (“Meloa de Santa Maria — Açores” is een product dat uiterst gevoelig is voor hantering en vervoer en gemakkelijk necrose ontwikkelt, wat nadelig is voor de bewaring, de kwaliteit en het uiterlijk van het product) als de traceerbaarheid van de productie. Zij zorgen ervoor dat de kwaliteit en authenticiteit van “Meloa de Santa Maria — Açores” behouden blijven en streven ernaar de belangen van zowel producenten als consumenten te verdedigen.

Consumenten die een product met een BGA-label kopen, kunnen er dan ook zeker van zijn dat het gaat om een authentiek product met alle bijbehorende fysische, chemische en zintuiglijke eigenschappen. Uiteindelijk gaat het om het respecteren van het perspectief en de rechten van de consument, wanneer deze een aankoopbeslissing neemt.

5. Aanbiedingsvorm

[…]

“Meloa de Santa Maria — Açores” wordt altijd verpakt in individuele verpakkingen of trays die geschikt zijn voor dit gebruik en ervoor zorgen dat het product in perfecte staat blijft.

De vruchten moeten als volgt worden aangeboden.

Homogeniteit: elke verpakking moet een homogene inhoud hebben, dat wil zeggen alle vruchten moeten dezelfde herkomst (afkomstig van dezelfde teler), dezelfde variëteit, dezelfde grootte, dezelfde kwaliteit en dezelfde mate van rijping hebben. Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakking moet representatief zijn voor het geheel. […]

Voorgestelde wijziging

5.11. VERPAKKING

“Meloa de Santa Maria — Açores” moet in het afgebakende geografische gebied worden verpakt en dit in speciale verpakkingen die het product in perfecte staat houden. Dit waarborgt de authenticiteit ervan en voorkomt dat het wordt vermengd met andere, soortgelijke producten.

De selectie en de verpakking vinden plaats in inrichtingen die aan het controlesysteem zijn onderworpen en die zich bevinden in het geografische productiegebied.

Hele vruchten mogen worden verpakt in individuele verpakkingen of in trays, waarbij de vruchten geordend op een enkele laag worden uitgelegd. Elke verpakking moet een homogene inhoud hebben, dat wil zeggen alle vruchten moeten dezelfde variëteit, dezelfde grootte en dezelfde mate van rijping hebben. Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakking moet representatief zijn voor het geheel.

Reden

Het betreft een verduidelijking, vereenvoudiging en samenvatting van de informatie, omdat meerdere aspecten over de “verpakking” aan bod komen in punt 5 “Aanbiedingsvorm”.

“Meloa de Santa Maria — Açores” is onderworpen aan een strikt traceerbaarheidssysteem dat de authenticiteit, kwaliteit en voedselveiligheid van het product waarborgt, van oorsprong tot eindconsument, overeenkomstig de vastgestelde regels. Aangezien alle producenten van “Meloa de Santa Maria — Açores” dezelfde productienormen van het productdossier volgen, is het niet langer noodzakelijk dat de inhoud van elke verzamelverpakking (trays) dezelfde oorsprong (teler) heeft.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

12. *Elementen die het verband tussen het product en de geografische omgeving aantonen*

Huidige tekst

3.— Omschrijving van het geografische productie- en verpakkingsgebied

3.1.— Geografische ligging

3.2.— Klimaat

3.3.— Geologie, morfologie en reliëf

3.4.— Bodems

Voorgestelde wijziging

6.1. NATUURLIJKE FACTOREN

De Azoren-archipel bevindt zich in de Atlantische Oceaan en bestaat uit negen eilanden met in het uiterste zuiden het eiland Santa Maria waar "Meloa de Santa Maria — Açores" wordt geteeld.

Santa Maria is het enige eiland van de Azoren-archipel waar naast de vulkanische formaties die op alle eilanden van de archipel voorkomen, resten te vinden zijn van sedimentaire formaties (kalksteen).

Kenmerkend voor dit eiland is dus zijn bodemsamenstelling: leem-/kleiachtig en zeer rijk aan kalium, kalk, magnesium en allerlei soorten micronutriënten; hoog percentage organische stoffen en pH neutraal.

De meeste bodems op het eiland zijn andosolen, ontstaan uit vulkanische materialen en met een goede waterretentie-capaciteit. Tot de bodemtypen behoren lithosolen, kleibodems, mollisolen en brunisolen. De kleibodems en brunisolen zijn dieper en goed doorlucht en daarom bijzonder geschikt voor de meloenteelt. Ze komen hoofdzakelijk voor in de zuidelijke en zuidwestelijke delen van het eiland.

Het reliëf van het eiland bestaat uit een vrij vlak gebied in het westen en een heuvelachtig gebied in het oosten. 85 % van de bodems op het eiland (82,5 $km^2$) bevindt zich op een hoogte van minder dan 300 m.

Vanwege zijn zuidoostelijke ligging in de archipel en zijn lage reliëf, heeft het eiland Santa Maria een lagere vochtigheidsgraad dan de andere eilanden van de autonome regio der Azoren.

Het droge tot gematigde klimaat wordt gekenmerkt door een gering verschil tussen de gemiddelde temperaturen in de winter (14 °C) en de zomer (22 °C). De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 10 en 20 °C. Het klimaat is vochtig, met een gemiddelde relatieve luchtvochtigheid per jaar (waarnemingstijd 9.00 uur) tussen 75 en 90 %. De gemiddelde relatieve vochtigheid is echter lager dan op de andere eilanden van de Azoren. Op basis van de neerslaghoeveelheid, die het grootst is in de winter, heeft het eiland, afhankelijk van het gebied in kwestie, een matig regenachtig tot regenachtig klimaat (gemiddelde jaarlijkse neerslag tussen 500 en 2 000 mm).

De overheersende winden veranderen het hele jaar door van richting en zijn het sterkst in de winter.

Samengevat heersen op het eiland Santa Maria zeer specifieke klimatologische omstandigheden, die samenhangen met zijn geografische ligging, zijn grootte, zijn morfologie en zijn orografie, waardoor het zich onderscheidt van de overige eilanden van de Azoren-archipel en het bijzonder geschikt is voor de meloenteelt.

De organoleptische eigenschappen van "Meloa de Santa Maria — Açores" hangen nauw samen met het geografische gebied en de productiemethode. De klimatologische omstandigheden, de bodemdiversiteit en het reliëf op het eiland Santa Maria zijn bepalend voor de zeer specifieke eigenschappen van de op het eiland verbouwde landbouwproducten, zoals terug te vinden is in de meloen.

Reden

In punt 6 "Elementen die het verband met de geografische omgeving aantonen" is de tekst van punt 3 "Omschrijving van het geografische productie- en verpakkingsgebied" (geografische ligging, klimaat, geologie, morfologie, reliëf en bodems) samengevat in de rubriek "Natuurlijke factoren" om het specifieke karakter van het geografische gebied en het verband ervan met het product te beklemtonen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

13. *Elementen die het verband tussen het product en de geografische omgeving aantonen*

Huidige tekst

7.1.— Eigenschappen van het product

De eigenschappen van “Meloa de Santa Maria — Açores” zijn, met name wat geur en smaak betreft, nauw verbonden met het geografische gebied en de productiemethode. Deze eigenschappen zijn omschreven in dit productdossier en komen voort uit het effect van de klimaat-, bodem- en culturele factoren op de plant en op de kennis die gepaard gaat met de productie, van het veld tot aan de verkoop aan de eindconsument. Streekbewoners en kenners zien en herkennen deze eigenschappen weliswaar onmiddellijk, maar toch zijn een specifieke etikettering en een certificeringsmerk vereist zodat zij ook herkenbaar zijn voor andere consumenten.

Voorgestelde wijziging

6.2. MENSELIJKE FACTOREN

Naast de genoemde natuurlijke factoren is de kennis van de lokale producenten over productietechnieken en teeltmethoden van belang, met name het gebruik van residuen van voederpeulgewassen in de grond, de vormsnoei (wat doorgaans niet gebeurt bij algemene meloenvariëteiten), voldoende irrigatie, de bepaling van de optimale rijpheid en een strenge selectie van de vruchten. Hierdoor kan een product worden verkregen dat zich door zijn smaak, textuur en geur onderscheidt van andere meloenvariëteiten en snel kan worden herkend door consumenten van de andere eilanden van de Azoren-archipel en het Portugese vasteland.

Reden

De tekst over de “kennis” is verplaatst naar de menselijke factoren die het verband tussen het product en de geografische omgeving rechtvaardigen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

14. *Elementen die het verband tussen het product en de geografische omgeving aantonen*

Huidige tekst

6.2.— Economische en sociale aspecten

Tot het jaar 2000 werd “Meloa de Santa Maria — Açores” alleen op de lokale markt verhandeld en had het product geen noemenswaardige invloed op de economie van het eiland. Toen de uitstekende kwaliteit ervan steeds meer bekendheid kreeg, begon de vraag van grote handelaren op het naburige eiland São Miguel toe te nemen.

Om de landbouwproducenten in Santa Maria aan te moedigen de productie van “Meloa de Santa Maria — Açores” zowel kwalitatief als kwantitatief te verhogen, nam de Landbouwontwikkelingsdienst van Santa Maria in 2005 het initiatief om een specifieke opleiding voor producenten op te zetten: “Productie en geïntegreerde bescherming bij meloenteelt” (bijlage III; artikel 3).

De groei van de productie in de loop der jaren zette de producenten ertoe aan een coöperatie te vormen om de afzet van “Meloa de Santa Maria — Açores” te verbeteren. De coöperatie AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. telt 13 leden. In 2006 kondigde zij een project aan om de agrovoedingsproducten van het eiland Santa Maria in de kijker te zetten en in de handel te brengen, met “Meloa de Santa Maria — Açores” als referentieproduct.

Het merk AZUL is geïnspireerd door de groene kleur van het land en de blauwe zee daaromheen. Het werd gelanceerd voor de promotie van agrovoedingsproducten van maritieme oorsprong, waarvan “Meloa de Santa Maria — Açores” het meest veelbelovend is op de markt van de Azoren. De commerciële valorisatie van een product dat (of een reeks producten die) door een merk wordt gepromoot, hangt af van de erkenning van de kwaliteit en de veiligheid door de consument. Doordat “Meloa de Santa Maria — Açores” gekozen is als referentieproduct van een streekmerk, is het product zowel op lokaal, regionaal als nationaal niveau van groot belang. Het merk is in 2006 gelanceerd ter gelegenheid van de “Dia Aberto/Dia do Agricultor” (open dag/dag van de landbouwer) en is gepromoot door het regionaal secretariaat voor Land- en Bosbouw. De SDASMA organiseerde ook bezoeken aan het proefveld van “Meloa de Santa Maria — Açores”. In de daaropvolgende jaren (van 2007 tot 2008) wist “Meloa de Santa Maria — Açores” zijn status als vooraanstaand product te behouden tijdens de “Dia Aberto/Dia do Agricultor”. Dit werd gevierd met bezoeken aan de proefvelden van “Meloa de Santa Maria — Açores”, proeverijen van meloenen die waren geteeld in het kader van de proeven op deze velden, en desserts op basis van “Meloa de Santa Maria — Açores” tijdens de lunch (bijlagen II tot en met IV).

Om “Meloa de Santa Maria — Açores” extra in de kijker te zetten, organiseerde AGROMARIENSECOOP via het merk AZUL diverse initiatieven om de kwaliteit van dit lokale product te promoten in de rest van het land en te zorgen voor meer internationale blootstelling.

Een van deze acties vond plaats in 2010 tijdens het 28e internationale tuinbouwcongres in Lissabon, een networking-evenement voor vakmensen uit dit gebied. AGROMARIENSECOOP was hier aanwezig met een stand van het merk AZUL ter promotie van “Meloa de Santa Maria — Açores”, waar mensen de meloen konden proeven (bijlagen II tot en met IV).

Om het merk nog meer bekendheid te geven, vonden in 2010 andere promotie- en verspreidingsinitiatieven plaats in verschillende Pingo Doce-winkels in Lissabon. Zo kon op het vasteland een product worden aangeboden dat het resultaat is van de gunstige eigenschappen van de eilanden en in het bijzonder van de bodem- en klimaateigenschappen van het eiland Santa Maria. Tijdens deze promotieactiviteiten zijn reclame- en informatiebrochures van het merk AZUL uitgedeeld. Hierin werd de nadruk gelegd op de kwaliteit van “Meloa de Santa Maria — Açores” (bijlagen II tot en met IV en bijlage VI).

Ook tijdens de Santa Maria Rally van 2010 werd de reputatie van “Meloa de Santa Maria — Açores” verspreid en gepromoot tijdens de briefing vóór de racestart. Een van de auto’s droeg de kleuren van het merk AZUL met een speciale vermelding van het product “Meloa de Santa Maria — Açores” om zo een bredere doelgroep te bereiken (bijlagen II tot en met IV).

“Meloa de Santa Maria — Açores” wordt momenteel geproduceerd door dertien producenten, van wie er twee geen lid zijn van de producentengroepering. Samen produceren zij gemiddeld 200 ton meloenen. Een deel van deze productie wordt verscheept naar verschillende eilanden op de Azoren, waaronder de eilanden São Miguel, Pico, Faial en Terceira, terwijl de rest bestemd is voor het Portugese vasteland. De productie van “Meloa de Santa Maria — Açores” zou de komende jaren verder moeten toenemen, met een verwachte productie van 400 ton in de komende vier jaar.

### 6.3. CULTURELE EN GASTRONOMISCHE ASPECTEN

In het kader van het project voor de oprichting van AGROMARIENSECOOP en sinds de lancering ervan zijn tal van evenementen georganiseerd om het product “Meloa de Santa Maria — Açores” te promoten en te verspreiden. Het product speelt ook een belangrijke rol bij de organisatie van landbouwbeurzen en meloenfeesten die erg populair zijn op het eiland.

Naast grote lokale festiviteiten en sociale evenementen vindt sinds 2004 de “Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria — Festa da Meloa” (Landbouwbeurs op het eiland Santa Maria — Meloenfeest) plaats, die tal van bezoekers naar het eiland lokt. Tijdens de eerste editie van de beurs werd “Meloa de Santa Maria — Açores” in de kijker gezet op de groenten- en fruittentoonstelling in de kloostergangen van het gemeentehuis van Vila do Porto. Tijdens de editie van 2004 werd ook een dessertwedstrijd georganiseerd met “Meloa de Santa Maria — Açores” voor lokale restaurants. Daarnaast kon je deelnemen aan een workshop over sappen en gegratineerde gerechten op basis van “Meloa de Santa Maria — Açores”. Al deze initiatieven tonen aan dat deze vrucht onlosmakelijk is verbonden met de gastronomische traditie van het eiland (bijlagen II tot en met IV).

Sinds de eerste editie vindt het meloenfeest elk jaar in augustus plaats en vormt het een van de belangrijkste festiviteiten van het eiland. Het evenement is erg bekend op zowel lokaal als regionaal niveau en vormt de inspiratie voor diverse activiteiten, zoals conferenties (bijvoorbeeld over de marketing en afzet van landbouwproducten), praktische workshops (in 2005 werd een snelle kookcursus met chef Victor Sobral georganiseerd) of een dessertwedstrijd met als hoofdingrediënt “Meloa de Santa Maria — Açores” (bijlagen II tot en met IV).

In 2009 vond tijdens het meloenfeest een workshop plaats over de bereiding van gerechten met “Meloa de Santa Maria — Açores”. Daarnaast organiseerde chef Chakall een demonstratie en proeverij met dranken en aperitieven op basis van “Meloa de Santa Maria — Açores” en vond een wedstrijd plaats met desserts op basis van “Meloa de Santa Maria — Açores”. Naast de gebruikelijke initiatieven werd in 2009 ook nog een boek uitgegeven met recepten op basis van “Meloa de Santa Maria — Açores” (bijlage V).

Diverse artikelen in de lokale, regionale en nationale media brachten verslag uit over deze verspreidings- en promotieactiviteiten en traditionele feesten (bijlagen II tot en met IV).

“Meloa de Santa Maria — Açores” staat bekend als een afzonderlijk product dat nauw samenhangt met de effectieve productie ervan in het geografische gebied van Santa Maria en heeft zijn erkende eigenschappen en kwaliteiten hieraan te danken.

Voorgestelde wijziging

6.2.2. Sociale, economische en culturele aspecten

"Meloa de Santa Maria — Açores" werd voorheen alleen plaatselijk verkocht. Dankzij de uitstekende kwaliteit van het product nam de vraag van de grote handelaren van het naburige eiland São Miguel echter toe, waardoor de productie zowel kwantitatief als kwalitatief is gegroeid.

De groei van de productie in de loop der jaren zette de producenten ertoe aan een coöperatie te vormen om de afzet van "Meloa de Santa Maria — Açores" te verbeteren. De coöperatie AGROMARIENSECOOP — COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L. telt 13 leden. In 2006 kondigde zij een project aan om de agrovoedingsproducten van het eiland Santa Maria in de kijker te zetten en in de handel te brengen, met "Meloa de Santa Maria — Açores" als referentieproduct.

Een deel van de productie wordt verscheept op regionaal niveau, met name naar de eilanden São Miguel, Pico, Faial en Terceira, terwijl de rest bestemd is voor het Portugese vasteland.

Van alle agrovoedingsproducten van het eiland neemt "Meloa de Santa Maria — Açores" de eerste plaats in op de markt van de Azoren. Naar aanleiding hiervan zijn diverse promotie- en verspreidingsinitiatieven georganiseerd om de zichtbaarheid en de bekendheid van het product verder te vergroten. "Meloa de Santa Maria — Açores" is in de kijker gezet tijdens verschillende festiviteiten op het eiland, zoals het "Festa da Meloa" (meloenfeest), een jaarlijks feest dat samen met andere grote feestelijke en sociale evenementen op het eiland plaatsvindt.

Vanwege het belang van deze teelt voor de landbouwproductie van het eiland en om de landbouwproducenten in Santa Maria aan te moedigen de productie van "Meloa de Santa Maria — Açores" zowel kwalitatief als kwantitatief te verhogen, nam de Landbouwontwikkelingsdienst van Santa Maria in 2005 het initiatief om een specifieke opleiding voor producenten op te zetten: "Productie en geïntegreerde bescherming bij meloenteelt".

In de loop der jaren vormde "Meloa de Santa Maria — Açores" ook de inspiratie voor de organisatie van diverse promotieactiviteiten, proeverijen, bezoeken aan proefvelden, wedstrijden, workshops en conferenties. Bovendien is er een receptenboek uitgegeven, gewijd aan deze vrucht die onlosmakelijk is verbonden met de gastronomische traditie van de streek.

Reden

De titels zijn aangepast aan de nieuwe structuur van het productdossier. De tekst is ook gereorganiseerd en samengevat.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

15. *Overeenstemmingscontrole | Controlestructuren*

Huidige tekst

7.4. CONTROLE- EN CERTIFICERINGSINSTANTIE

De controle en de certificering van "Meloa de Santa Maria — Açores" moeten worden uitgevoerd door de controle- en certificeringsinstantie die is aangesteld door de groepering voor beheer van de BGA, voldoet aan de vereisten van norm 45011:2001 (betreffende de certificering van producten) en de opdracht uitvoert in overeenstemming met dit productdossier van de BGA "Meloa de Santa Maria — Açores". Deze bepaling zorgt ervoor dat alleen meloenen die worden geproduceerd op de hiervoor goedgekeurde teeltbedrijven en verpakkingsbedrijven, in aanmerking komen voor de BGA.

Het bestaande controlesysteem heeft betrekking op de volledige productieketen. De controle- en certificeringsinstantie brengt het bijbehorende certificeringsmerk aan op "Meloa de Santa Maria — Açores" en zorgt zo voor een betrouwbare identificatie.

Dit certificeringsmerk moet de volgende informatie bevatten:

— "Meloa de Santa Maria — Açores — IGP";

— de naam van de controle- en certificeringsinstantie;

— serienummer (numerieke code om de traceerbaarheid van het product te waarborgen).

Voorgestelde wijziging

N.v.t.

Reden

Deze informatie is bijgewerkt in punt 4 “Waarborg van de geografische oorsprong van het product — 4.1 Controlesysteem”.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

16. *Etikettering*

Huidige tekst

5.1. Specifieke elementen van de BGA-etikettering

Elke verpakking van “Meloa de Santa Maria — Açores” moet voorzien zijn van een standaardetiket met de volgende gegevens:

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

— de naam van het bedrijf of de handelsnaam en het adres van de producent (als deze gegevens al op de streepjescode staan, hoeven ze niet nog eens op het etiket te worden weergegeven);

— oorsprong van het product: eiland Santa Maria - Azoren — Portugal;

— handelskenmerken — categorie en grootte;

— streepjescode (met inbegrip van de gegevens die de traceerbaarheid van het hele proces waarborgen);

— logo van de producentengroepering;

— logo van de Europese Unie voor BGA’s, op basis van het EU-besluit.

De naam of de handelsnaam en het adres van de producent mogen met toestemming van de producentengroepering worden vervangen door de naam van een andere entiteit, mits de betrokken entiteit verantwoordelijk is voor het product en het in de handel brengt.

Naast deze vermeldingen moeten het specifieke logo van de groepering voor beheer en het certificeringsmerk altijd op onuitwisbare en onaantastbare wijze worden aangebracht op elke vrucht, ongeacht de aanbiedingsvorm.

Het logo van de producentengroepering is hieronder weergegeven:

Voorgestelde wijziging

7. SPECIFIEKE ELEMENTEN VAN DE ETIKETTERING

De etikettering is het element waarmee de consument het product, zowel binnen als buiten het geografische productiegebied, duidelijk en onmiddellijk kan identificeren als een product met unieke eigenschappen die verband houden met de oorsprong ervan.

Naast de wettelijk voorgeschreven vermeldingen moet op “Meloa de Santa Maria — Açores” de volgende vermelding worden aangebracht: “Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida” of “Meloa de Santa Maria — Açores IGP”;

Ongeacht de aanbiedingsvorm moet “Meloa de Santa Maria — Açores” afzonderlijk kunnen worden geïdentificeerd aan de hand van het volgende logo met eventueel een numerieke sequentie en de naam van de controle-instantie.

Figuur 6 — Logo

Reden

Deze wijziging corrigeert de verplichte vermelding op elke vrucht/verpakking van “Meloa de Santa Maria — Açores” en het gebruikte logo. Zo wordt de oorsprong van het product voor de consument gewaarborgd en is het product gemakkelijker te herkennen.

Het betreft een verduidelijking en samenvatting van de informatie, waarbij de nodeloze herhalingen worden geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

**“Meloa de Santa Maria — Açores”**

**EU-nr.: PGI-PT-1124-AM01 — 23.4.2025**

**BOB ( ) BGA (X)**

1. **Naam van het product**

“Meloa de Santa Maria — Açores”

2. **Lidstaat of derde land**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 08 — FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

0807 — Meloenen (watermeloenen daaronder begrepen) en papaja’s, vers.

0807 19 — andere

— 08 — FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

0811 — Vruchten, ook indien gestoomd of in water gekookt, bevroren, al dan niet met toegevoegde suiker of andere zoetstoffen

0811 90 — andere

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Onder de oorsprongsbenaming “Meloa de Santa Maria — Açores” vallen alle vruchten van de soort *Cucumis melo* L. die behoren tot de *cantalupensis*-groep (cantaloupe-meloenen) en de variëteiten van de netmeloen.

De vruchten worden gekenmerkt door een ronde tot ovale vorm, een duidelijk netvormige schil, die eerst groenachtig is en vervolgens geelgroen als ze rijp zijn, en een geurig oranje vruchtvlees met een zachte textuur en een zoete en sappige smaak als de vruchten rijp zijn.

“Meloa de Santa Maria — Açores” wordt gekenmerkt door hoge energetische waarden en grote hoeveelheden eiwitten, vetten en koolhydraten, alsook door zijn hoge gehalte aan vitamine C en essentiële mineralen zoals kalium, magnesium en calcium.

“Meloa de Santa Maria — Açores” wordt in één stuk verkocht, vers of bereid (geschild, versneden of als pulp, vers of bevroren). Verse vruchten in één stuk mogen, afhankelijk van het gewicht, in de handel worden gebracht in de volgende categorieën:

— grootte III (gewicht tussen 500 en 799 g);

— grootte II (gewicht tussen 800 en 1 399 g);

— grootte I (gewicht tussen 1 400 en 1 600 g).

In afwijking van deze grenswaarden mogen voor bereiding en verwerking ook vruchten met een gewicht van minder dan 500 g of meer dan 1 600 g worden gebruikt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Productie, oogst en selectie vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Hele vruchten mogen worden verpakt in individuele verpakkingen of in trays, waarbij de vruchten geordend op een enkele laag worden uitgelegd. Elke verpakking moet een homogene inhoud hebben, dat wil zeggen alle vruchten moeten dezelfde variëteit, dezelfde grootte en dezelfde mate van rijping hebben. Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakking moet representatief zijn voor het geheel.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de wettelijk voorgeschreven vermeldingen moet op "Meloa de Santa Maria — Açores" de volgende vermelding worden aangebracht: "Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida" of "Meloa de Santa Maria — Açores IGP".

Ongeacht de aanbiedingsvorm moet "Meloa de Santa Maria — Açores" afzonderlijk kunnen worden geïdentificeerd aan de hand van het volgende logo met eventueel een numerieke sequentie en de naam van de controle-instantie.

Logo:




4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat alle plaatsen van het eiland Santa Maria van de Azoren-archipel.

5. **Verband met het geografische gebied**

*Specificiteit van het geografische gebied*

Santa Maria is het enige eiland van de Azoren-archipel waar naast de vulkanische formaties die op alle eilanden van de archipel voorkomen, resten te vinden zijn van sedimentaire formaties (kalksteen). Kenmerkend voor dit eiland is dus zijn bodemsamenstelling: leem-/kleiachtig en zeer rijk aan kalium, kalk, magnesium en allerlei soorten micronutriënten; hoog percentage organische stoffen en pH neutraal.

Vanwege zijn zuidoostelijke ligging in de archipel en zijn lage reliëf, heeft het eiland Santa Maria een lagere vochtigheidsgraad dan de andere eilanden van de autonome regio der Azoren. Het droge tot gematigde klimaat wordt gekenmerkt door een gering verschil tussen de gemiddelde temperaturen in de winter (14 °C) en de zomer (22 °C). De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 10 en 20 °C. Het klimaat is vochtig, met een gemiddelde relatieve luchtvochtigheid per jaar (waarnemingstijd 9.00 uur) tussen 75 en 90 %. Op basis van de neerslaghoeveelheid heeft het eiland, afhankelijk van het gebied in kwestie, een matig regenachtig tot regenachtig klimaat (gemiddelde jaarlijkse neerslag tussen 500 en 2 000 mm). Samengevat heersen op het eiland Santa Maria zeer specifieke klimatologische omstandigheden, die samenhangen met zijn geografische ligging, zijn grootte, zijn morfologie en zijn orografie, waardoor het zich onderscheidt van de overige eilanden van de Azoren-archipel.

De klimatologische omstandigheden, de bodemdiversiteit en het reliëf op het eiland Santa Maria zijn bepalend voor de zeer specifieke eigenschappen van de op het eiland verbouwde landbouwproducten. Deze eigenschappen zijn terug te vinden in de meloen "Meloa de Santa Maria — Açores", die zich daarmee onderscheidt van andere meloenvariëteiten. Naast de genoemde factoren is de kennis van de lokale producenten over productietechnieken en teeltmethoden van belang, met name het gebruik van residuen van voederpeulgewassen in de grond, de vormsnoei, de bepaling van de optimale rijpheid, voldoende irrigatie en een strenge selectie van de vruchten. Dankzij deze technieken kan een product worden verkregen dat zich door zijn smaak, textuur en geur onderscheidt van andere meloenvariëteiten en snel kan worden herkend door consumenten van de andere eilanden van de Azoren-archipel en het Portugese vasteland.

De bijzondere smaak van deze meloen werd al ten tijde van de introductie ervan op het eiland herkend, zoals blijkt uit een aantekening van Gaspar Frutuoso uit 1570: "[…] men vindt er ook veel meloenen, de lekkerste van de hele archipel, en zelfs de slechtste ervan smaken zeer goed […]". Tegenwoordig wordt dit fruit nog altijd gewaardeerd en heeft "de meloen een zekere bekendheid verworven" binnen het aanbod van landbouwproducten die afkomstig zijn van het eiland Santa Maria (Guido de Monterey, 1981, blz. 47).

*Specificiteit van het product*

De "Meloa de Santa Maria — Açores" onderscheidt zich van andere, elders geteelde vruchten van dezelfde categorie door zijn fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen. Op het organoleptische vlak onderscheidt de meloen zich door zijn oranje vruchtvlees en zachte textuur, alsook door zijn zoete smaak en zijn sappigheid bij rijpheid. Deze sappigheid vormt een bijzonder kenmerk van alle op het eiland Santa Maria geteelde variëteiten. De vrucht valt direct op door zijn aroma, dat te danken is aan het vrijkomen van vluchtige zuren.

Van de onder punt 3.2 vermelde voedingskenmerken onderscheidt het zich van algemene meloenvariëteiten door het hoge gehalte aan vitamine C en de rijkheid aan mineralen, met name kalium, magnesium en calcium. De gemiddelde energiewaarden van "Meloa de Santa Maria — Açores" zijn hoger dan voor algemene meloenvariëteiten. Bovendien is hij rijker aan eiwitten, vetten en koolhydraten. Het vezelgehalte is echter lager dan bij algemene meloenvariëteiten.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De meloenteelt is op het eiland Santa Maria rond de zestiende eeuw door kolonisten geïntroduceerd en door de eeuwen heen in moestuinen in stand gehouden ("cultura de quintal"). Om de regionale productie van die tijd, waarin de wijnproductie en de teelt van zoete aardappelen domineerde, in haar context te plaatsen, baseert Adriano Ferreira (1996, blz. 88) zich op de geschiedenis van het land en de plaatselijke bevolking. Zo vermeldt hij dat "de meloenen van Santa Maria vermaard en smakelijk waren en natuurlijk naar de andere eilanden werden geëxporteerd. Vóór alles zou ik willen benadrukken dat ons fruit altijd van goede kwaliteit is geweest, ook al werd het niet in grote hoeveelheden geproduceerd".

Recenter, in de loop van de jaren zeventig van de vorige eeuw, werden geleidelijk hybride meloenvariëteiten geïntroduceerd door immigranten uit Amerika. De plaatselijke producenten merkten al snel dat deze nieuwe variëteiten niet alleen commercieel zeer interessant waren, maar ook goed groeiden en van uitstekende kwaliteit waren, waardoor hun productiegebied zich gestaag uitbreidde. Aldus is de meloenvariëteit die het best aan de bodem- en klimaatomstandigheden op het eiland Santa Maria en aan de eisen van zijn inwoners was aangepast, gedurende bijna twintig jaar getest en doorontwikkeld. De meloenvariëteiten die overbleven, zijn de netmeloenen, die tot de *cantalupensis*-groep behoren.

De specifieke kenmerken van "Meloa de Santa Maria — Açores" (ruwe schil, oranje, sappig vruchtvlees, zoete smaak, onderscheidende en aangename geur) zijn het gevolg van de bodem- en klimaatomstandigheden en de plaatselijke productiemethoden op het eiland. De vorming van vluchtige zuren, die hoort bij de rijping van de vrucht en zorgt voor de vrijkomende geur, alsook de specifieke kenmerken van het productiegebied van Santa Maria, met een bodem die rijk is aan kalium, magnesium, calcium en andere oligo-elementen, geven de meloen de onder 3.2 en 5.2 beschreven fysisch-chemische eigenschappen en voedingskenmerken.

Hieraan moet de kennis worden toegevoegd die de producenten over deze vrucht en de wijze van productie daarvan hebben. Zo worden op het eiland Santa Maria residuen van voederpeulgewassen, "herfstafval" genoemd ("favica"-boon/gele lupine), algemeen als meststof in de grond gebruikt om op natuurlijke en zeer kenmerkende wijze de bodemvruchtbaarheid te verbeteren. Voor een optimale vegetatieve ontwikkeling van "Meloa de Santa Maria — Açores" is vormsnoei van belang; een bewerking die niet gebruikelijk is bij algemene meloenvariëteiten. "Meloa de Santa Maria — Açores" is zeer gevoelig voor wortelverstikking. Om de kwaliteit van de vruchten te verbeteren wordt daarom de waterinbreng ten tijde van de oogst verminderd. De productietechnieken, het bepalen van de mate van rijping, het sorteren op grootte en de handmatige selectie van de vruchten tijdens het oogsten zijn bepalend voor de fysisch-chemische eigenschappen waarmee de meloen zich onderscheidt van andere, vergelijkbare producten uit andere Europese regio's.

Het traditionele product “Meloa de Santa Maria — Açores” is breed verkrijgbaar en geniet bij consumenten vanwege zijn uiterlijk en smaak de voorkeur boven meloenen uit andere regio’s. Het werd in eerste instantie alleen plaatselijk verkocht. Dankzij de uitstekende kwaliteit van het product nam de vraag van de grote handelaren van het naburige eiland São Miguel echter toe, waardoor de productie zowel kwantitatief als kwalitatief is gegroeid. Het is een product met een bijzonder karakter waarvan de eigenschappen, die tegenwoordig worden erkend, nauw verbonden zijn met het geografische productiegebied, te weten het eiland Santa Maria van de Azoren-archipel.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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