**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27** [1]

(C/2025/4076)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

**„Meloa de Santa Maria — Açores"**

**PT-PGI- 0005-01124 – 23.4.2025**

1. **Nazwa produktu**

„Meloa de Santa Maria — Açores"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Portugalia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Proponowana zmiana jest zmianą standardową, ponieważ nie obejmuje zmiany zarejestrowanej nazwy, nie zmienia związku melona z obszarem geograficznym i nie wprowadza żadnych ograniczeń w zakresie wprowadzania do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonej zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Wprowadzenie*

Obecne brzmienie:

Niniejszy dokument, zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006, ma na celu wspieranie procesu certyfikacji melona „Meloa de Santa Maria – Açores" jako produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) i przyczynienie się do potwierdzenia jego jakości, a tym samym do zwiększenia jego wartości na różnych rynkach sprzedaży.

(…)

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jest to zatem produkt, który spełnia wszystkie warunki konieczne do uzyskania ochrony nazwy geograficznej ChOG „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Proponowana zmiana:

W niniejszym dokumencie przedstawiono szczególne cechy i metodę certyfikacji melona „Meloa de Santa Maria – Açores” jako produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG), aby przyczynić się do potwierdzenia jego jakości, a tym samym do zwiększenia jego wartości na różnych rynkach sprzedaży.

Uzasadnienie:

Przepisy, o których mowa w ust. 1 wprowadzenia, są nieaktualne. Pominięto ostatni ustęp. Pozostałe ustępy pozostają niezmienione.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Opis produktu*

Obecne brzmienie:

Nazwę „Meloa de Santa Maria – Açores” nadaje się owocom *Cucumis melo L.* należącym do grupy *Cantalupenses* oraz odmianom siatkowym produkowanym na wyspie Santa Maria, części archipelagu Azorów, zgodnie z zasadami określonymi w niniejszej specyfikacji. Owoc ma kształt od okrągłego do owalnego, jego skórka o wyraźnie siateczkowym wzorze ma zabarwienie zielonkawe, gdy owoc jest niedojrzały, a w miarę dojrzewania przybiera barwę zielonkawo-żółtą; jego średnia masa wynosi 0,8 kg, przeciętna średnica wynosi 13 cm; melon ma zasadniczo miękki i bardzo aromatyczny miąższ o barwie pomarańczowej, który ma słodki i soczysty smak, gdy owoc jest dojrzały.

Zgodnie z klasyfikacją środków spożywczych do celów rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r., zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r., produkt należy do klasy 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone.

Proponowana zmiana

Nazwę „Meloa de Santa Maria – Açores” nadaje się owocom *Cucumis melo L.* należącym do grupy *Cantalupenses* oraz różnym odmianom siatkowym produkowanym zgodnie z zasadami określonymi w niniejszej specyfikacji oraz na wyznaczonym obszarze geograficznym. Owoc ma kształt od okrągłego do owalnego, jego skórka o wyraźnie siateczkowym wzorze ma zabarwienie zielonkawe, gdy owoc jest niedojrzały, a w miarę dojrzewania przybiera barwę zielonkawo-żółtą; jego średnia masa wynosi 0,8 kg.

Uzasadnienie:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami ten rodzaj produktu jest klasyfikowany według Nomenklatury scalonej, w związku z czym pominięto poprzednią klasyfikację. Pozostałe informacje pogrupowano w następujących punktach (2.1 Właściwości organoleptyczne; 2.2 Właściwości chemiczne i 2.3 Prezentacja handlowa). Pominięto średnicę, o której mowa w punkcie „Prezentacja handlowa”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Właściwości organoleptyczne*

Obecne brzmienie:

2.6 WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores” charakteryzuje się wyjątkowymi właściwościami organoleptycznymi pod względem aromatu i smaku, które są bardzo przyjemne i łatwe do odróżnienia dla miejscowej ludności i koneserów tego produktu.

Aby zbadać właściwości organoleptyczne melona „Meloa de Santa Maria – Açores” przeanalizowano różne parametry organoleptyczne tego owocu (tabela 5): kolor, konsystencję miąższu, rodzaj skórki, barwę miąższu, smak i zapach. Analizy te przeprowadzono w Laboratorium Analiz Instrumentalnych Wydziału Nauk Rolniczych na Uniwersytecie Azorów.

Tabela 5 – Ocena parametrów organoleptycznych melona „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Miąższ ma pomarańczową barwę, miękką konsystencję, słodki i soczysty smak oraz jest bardzo aromatyczny, co jest charakterystyczną cechą odmian uprawianych na Santa Maria. To właśnie typowy aromat powstały w wyniku uwolnienia kwasów lotnych jest cechą, która wyraźnie identyfikuje ten owoc.

Te właściwości melona – wygląd, smak, konsystencja i aromat – wynikają z naturalnych warunków wyspy Santa Maria, w szczególności gleby i klimatu, a także z praktyk uprawy stosowanych przez producentów na wyspie.

Tak więc melon „Meloa de Santa Maria – Açores", uświęcony tradycją, cieszy się dużą akceptacją na rynku i popularnością wśród konsumentów, którzy pod względem wyglądu i smaku oceniają go wyżej niż melony z innych regionów.

Proponowana zmiana

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores" charakteryzuje się wyjątkowymi właściwościami organoleptycznymi pod względem aromatu i smaku, które są bardzo przyjemne i łatwe do odróżnienia dla miejscowej ludności i koneserów tego produktu.

Miąższ ma barwę pomarańczową i miękką konsystencję. Ma słodki i soczysty smak oraz jest bardzo aromatyczny. To właśnie typowy aromat powstały w wyniku uwolnienia kwasów lotnych jest cechą, która wyraźnie identyfikuje ten owoc.

Uzasadnienie:

Ustępy pierwszy i trzeci tego punktu przeniesiono do pkt 2.1 Właściwości organoleptyczne, a pozostałe ustępy usunięto, ponieważ stanowią powtórzenie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Właściwości chemiczne*

Obecne brzmienie:

2.5 WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE, CHEMICZNE I ODŻYWCZE

W 2004 r. Rada Rozwoju Rolnictwa Santa Maria (SDASMA) przeprowadziła eksperyment z melonami „Meloa de Santa Maria – Açores", w ramach którego badała jakość tych owoców w zależności od wysokości bezwzględnej, na której były uprawiane (tabela 1).

Przeanalizowano następujące parametry fizyczne i chemiczne: pH, zawartość wody w temperaturze 70 °C (próżnia), białka, cukry ogółem, cukry redukujące i witamina C. Analizy te przeprowadzono w Laboratorium Analiz Instrumentalnych Wydziału Nauk Rolniczych Uniwersytetu Azorów.

Tabela 1 – Charakterystyka melona „Meloa de Santa Maria – Açores" według wysokości bezwzględnej.

Stwierdzono, że właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne melonów nie zmieniają się znacząco w zależności od wysokości, na jakiej uprawia się te owoce na wyspie Santa Maria. Badacze doszli do wniosku, że wysokość bezwzględna nie ma bezpośredniego wpływu na przedmiotowe właściwości.

Kolejna ocena przeprowadzona przez SDASMA dotyczyła jakości owoców zebranych w trzech różnych momentach w sezonie zbiorów (tabela 2). Analizy te przeprowadzono w Instytucie Innowacji Technologicznych Azorów (INOVA).

Tabela 2 – Cechy charakterystyczne owocu w zależności od sezonu zbiorów.

Stwierdzono, że analizowane cechy nie wykazują istotnych zmian w okresie zbiorów.

Przeprowadzono analizy różnych parametrów w celu scharakteryzowania melona „Meloa de Santa Maria – Açores" pod względem fizycznym i chemicznym.

W 2006 r. Służba ds. Rozwoju Rolnictwa Santa Maria, we współpracy z AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Spółdzielnia Producentów Rolnych i Producentów Bydła z Santa Maria), C.R.L. i przy wsparciu technicznym CODIMACO – *Certificação e Qualidade* (Certyfikacja i Jakość) Lda., przeprowadziła serię analiz fizycznych i chemicznych próbek melona „Meloa de Santa Maria – Açores", które wykazały szereg różnic w porównaniu ze zwykłymi melonami (tabela 3).

Tabela 3 – Skład odżywczy melona „Meloa de Santa Maria – Açores" w porównaniu ze zwykłymi melonami.

W odniesieniu do wartości energetycznej melon „Meloa de Santa Maria – Açores" ma wyższe średnie wartości niż zwykłe melony. Zawiera on również więcej białka, tłuszczu i węglowodanów. Jeśli chodzi o błonnik, to ma on niższą jego zawartość niż zwykłe melony

W 2007 r. SDASMA przeprowadziła kolejny zestaw analiz parametrów organoleptycznych (tabela 5) oraz parametrów fizycznych i chemicznych próbek melona „Meloa de Santa Maria – Açores" w Laboratorium Analiz Instrumentalnych Wydziału Nauk Rolniczych Uniwersytetu Azorów, w których to analizach ponownie wykazano różnicę między tymi owocami a zwykłymi melonami (tabela 4).

Tabela 4 – Skład fizykochemiczny melona „Meloa de Santa Maria – Açores" w porównaniu ze zwykłymi melonami.

Właściwości odżywcze melona „Meloa de Santa Maria – Açores" obejmują wysoką zawartość witaminy C w porównaniu ze średnią zawartością w zwykłych melonach; melon jest też bogaty w minerały, w tym potas, magnez i wapń.

Ze względu na wysoką zawartość potasu i wody melon „Meloa de Santa Maria – Açores" jest zalecany dla osób przyjmujących leki moczopędne.

Przedstawione wyniki pokazują różnicę między melonem „Meloa de Santa Maria – Açores" a zwykłymi melonami.

Proponowana zmiana

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores" wyróżnia się ze względu na wysoką wartość energetyczną i znaczne ilości białka, lipidów i węglowodanów, bogatą zawartość witaminy C i podstawowych minerałów, takich jak potas, magnez i wapń.

Uzasadnienie:

Właściwości fizyczne, chemiczne i odżywcze podsumowano i uwzględniono w pkt 2.2 Właściwości chemiczne, zachowano jedynie parametry różnicujące.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Prezentacja handlowa*

Obecne brzmienie:

5. PREZENTACJA HANDLOWA

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores" sprzedawane jako świeże muszą być całe, zdrowe (wyklucza się produkty, które się psują lub których jakość się pogarsza przez co nie nadają się do spożycia), czyste, pozbawione widocznych ciał obcych, bez szkodników i spowodowanych przez nie zmian, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, pozbawione obcych zapachów i smaków, oraz muszą być odpowiednio rozwinięte, aby umożliwić:

— kontynuowanie procesu dojrzewania w celu osiągnięcia stopnia dojrzałości odpowiedniego dla cech odmiany;

— wytrzymałość na transport i dojrzewanie;

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

Należy wybrać owoce przeznaczone do przechowywania/wprowadzania do obrotu w postaci świeżej. Owoce są selekcjonowane według średnicy (powyżej 10 cm) i wyróżnia się następujące grupy wielkości:

— Wielkość I: masa od 800 do 1 400 g

— Wielkość II: masa od 600 g do 799 g.

Owoce mniejsze lub większe od owoców akceptowanych w klasach I lub, II, lub owoce, które są niewymiarowe, można wykorzystać m.in. do celów przemysłowych, w szczególności do przetworów i napojów typu smoothie.

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores" należy zawsze pakować indywidualnie lub w opakowania zbiorcze, odpowiednie – w zależności od zastosowania – do utrzymania produktu w stanie idealnym.

Owoce muszą być prezentowane z przestrzeganiem następujących warunków:

— Jednolitość: zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z owoców tego samego pochodzenia (tj. z tego samego gospodarstwa), tej samej odmiany, wielkości i jakości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

— Prezentacja: melony „Meloa de Santa Maria – Açores" muszą być pakowane jednowarstwowo.

— Pakowanie: melony „Meloa de Santa Maria – Açores” muszą być pakowane w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią ochronę produktu. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Opakowania muszą być również wolne od wszelkich ciał obcych.

— Etykietowanie: opakowanie musi być opatrzone etykietą zgodnie z prawem. Materiałem, którego należy użyć, jest papier lub drukowane znaki zawierające informacje handlowe, pod warunkiem że drukowanie lub umieszczanie etykiety odbywa się zawsze przy użyciu nietoksycznego (dopuszczonego do kontaktu z żywnością) tuszu lub kleju.

Proponowana zmiana

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores” muszą być wprowadzane do obrotu w stanie świeżym, w całości lub przygotowane (obrane, pokrojone lub rozdrobnione, świeże lub mrożone). Całe świeże owoce, w zależności od ich masy, mogą być wprowadzane do obrotu w następujących kategoriach wielkości:

wielkość III (masa od 500 do 799 g);

wielkość II (masa od 800 do 1 399 g);

wielkość I (masa od 1 400 do 1 600 g).

Owoce o masie mniejszej niż 500 g lub większej niż 1 600 g mogą być sprzedawane w celu dalszego przetworzenia.

Uzasadnienie:

— Ze względu na odległość między wyspą Santa Maria a głównymi rynkami transport świeżych owoców objętych ChOG „Meloa de Santa Maria – Açores” jest trudny, zwłaszcza ze względu na łatwe psucie się tych owoców. Problem ten można rozwiązać przez dalsze przetwarzanie produktu (obieranie, krojenie lub rozdrabnianie, w stanie świeżym lub mrożonym). Zmiana ta rozszerza możliwości wykorzystania, mimo że w obowiązującej specyfikacji przewidziano już możliwość dalszego przetwarzania, co zwiększa wartość tego produktu lokalnego i promuje jego obecność na większych i bardziej oddalonych rynkach. Ponadto okres produkcji jest krótki, a w okresach szczytowych mrożenie stanowi rozwiązanie alternatywne w przypadku trudności związanych z natychmiastowym zbyciem produktu poza wyspą ze względu na ograniczone połączenia transportu morskiego i lotniczego.

— Zmiana dopuszczalnej wielkości ChOG „Meloa de Santa Maria-Açores” jest odpowiedzią na rosnące preferencje na rynku i stanowi dostosowanie do popytu konsumpcyjnego oraz zwiększa konkurencyjność produktu.

— Należy zauważyć, że w odniesieniu do produkcji i sprzedaży średnica melonów ChOG „Meloa de Santa Maria – Açores” od lat pozostaje w granicach przewidzianych dla wprowadzania do obrotu. Stabilność ta wskazuje, że średnica nie jest już czynnikiem o znacznej zmienności, co uzasadniałoby jej uwzględnienie jako kryterium kalibracji. Dokonywanie wyboru wyłącznie na podstawie masy jest wystarczające, aby zapewnić jednolitość partii i uprościć procesy kalibracji, optymalizacji zasobów i zwiększenia wydajności.

Owoce o masie mniejszej niż 500 g lub większej niż 1 600 g o tych samych właściwościach fizycznych, chemicznych i organoleptycznych mogą być dalej przygotowywane i przetwarzane.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Cechy botaniczne i morfologiczne*

Skreślenie pkt 2.3 Cechy botaniczne i pkt 2.4 Cechy morfologiczne w specyfikacji produktu, ponieważ cechy te odnoszą się do wszystkich melonów, a nie konkretnie do melonów ChOG „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Określenie określonego obszaru geograficznego*

Obecne brzmienie:

3. CHARAKTERYSTYKA OBSZARU GEOGRAFICZNEGO PRODUKCJI I PAKOWANIA

3.1. LOKALIZACJA

(…)

3.2. KLIMAT

(…)

3.3. GEOLOGIA, MORFOLOGIA I UKSZTAŁTOWANIE TERENU

(…)

3.4. GLEBY

(…)

Proponowana zmiana

3. OBSZAR GEOGRAFICZNY PRODUKCJI

Wyspa Santa Maria, Azory, Portugalia.

Rys. 1 – Obszar geograficzny ChOG „Meloa de Santa Maria – Açores".

Uzasadnienie:

Wyraźne wskazanie obszaru produkcji produktu, tj. wyspy Santa Maria na Azorach.

Informacje zawarte w pkt 3.1 Lokalizacja, 3.2 Klimat, 3.3 Geologia, morfologia i ukształtowanie terenu oraz 3.4 Gleby podsumowano i uporządkowano w pkt 6.3 Czynniki naturalne, w którym zostały ściślej sformułowane.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego*

Obecne brzmienie:

7. Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu

7.1. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Szczególne cechy melona „Meloa de Santa Maria – Açores", w szczególności jego aromat i smak, są ściśle związane z obszarem geograficznym i metodą produkcji. Cechy te, określone w niniejszej specyfikacji, wynikające z wzajemnego oddziaływania czynników klimatycznych, glebowych i kulturowych i rośliny oraz z wiedzy fachowej związanej z produkcją tej rośliny, od gospodarstwa do konsumenta końcowego, które z łatwością dostrzega i rozpoznaje miejscowa ludność i zwyczajowi konsumenci, należy wyeksponować na etykiecie i znaku jakości, aby mogli je rozpoznać inni konsumenci.

7.2. System kontroli

Istnienie systemu kontroli ma kluczowe znaczenie, by zagwarantować, aby:

a) chronione oznaczenie geograficzne „Meloa de Santa Maria – Açores" uzyskiwały wyłącznie owoce wyprodukowane na wyżej wymienionym obszarze geograficznym w gospodarstwach zatwierdzonych przez grupę zarządzającą ChOG.

b) zezwolenia udzielano wyłącznie producentom, którzy łącznie:

— prowadzą gospodarstwa na obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 3.1;

— produkują melony opisane w pkt 4;

— podlegają systemowi inspekcji i certyfikacji przewidzianemu w niniejszym dokumencie – jednostce kontrolującej i certyfikującej – Komisji Technicznej ds. Certyfikacji i Kontroli;

— zobowiążą się na piśmie do przestrzegania przepisów ustanowionych w niniejszym dokumencie.

Zezwolenie przewidziane w poprzednim akapicie podlega uprzedniej kontroli dotyczącej warunków produkcji i właściwości produktu końcowego, przeprowadzanej przez podmiot uznany za jednostkę kontrolującą i certyfikującą na wniosek grupy zarządzającej ChOG.

7.3. Identyfikowalność

Wprowadzone zostaną procedury umożliwiające w dowolnym momencie produkcji, przechowywania lub w punkcie sprzedaży poznanie dokładnego pochodzenia melonów „Meloa de Santa Maria – Açores" oraz warunków ich produkcji.

System identyfikowalności jest następujący:

a) gospodarstwa rolne, o których mowa, są wpisane do rejestru przez grupę zarządzającą, ze wskazaniem obszaru i obecnych odmian melona;

b) melony zebrane z każdego gospodarstwa są dostarczane do jednostek przechowujących/przetwarzających wpisanych do rejestru również przez grupę zarządzającą i należycie upoważnionych;

c) jednostki przechowujące/przetwarzające prowadzą rejestry wskazujące przeznaczenie otrzymanych produktów;

d) opakowanie produktu końcowego jest wpisane do rejestru i opatrzone etykietą zgodnie z pkt 5.1;

e) możliwa jest identyfikacja produktu przy pomocy numeru seryjnego znaku certyfikującego i kodu kreskowego na każdym opakowaniu.

Wszystkie te procedury muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Proponowana zmiana

4. GWARANCJA POCHODZENIA GEOGRAFICZNEGO PRODUKTU

7.1.– POMINIĘCIE

4.1. SYSTEM KONTROLI

W ramach systemu kontroli zapewnia się, aby:

a) chronione oznaczenie geograficzne „Meloa de Santa Maria – Açores" mogły otrzymać wyłącznie owoce uzyskane na wyżej wymienionym obszarze geograficznym i wyprodukowane w zatwierdzonych gospodarstwach poddanych kontroli;

b) zezwoleń udzielano wyłącznie producentom, którzy łącznie:

— prowadzą gospodarstwa na obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 3;

— produkują melony opisane w pkt 5;

— podlegają systemowi inspekcji;

— zobowiążą się na piśmie do przestrzegania przepisów ustanowionych w niniejszym dokumencie.

Weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu „Meloa de Santa Maria – Açores" przeprowadza właściwy organ odpowiedzialny za kontrole urzędowe oznaczeń geograficznych w Regionie Autonomicznym Azorów lub jednostka kontrolująca, której organ ten deleguje takie zadania.

4.2. IDENTYFIKOWALNOŚĆ

System identyfikowalności gwarantuje, że w dowolnym momencie, od produkcji do wprowadzenia do obrotu, możliwe jest poznanie dokładnego pochodzenia melonów „Meloa de Santa Maria – Açores" oraz sposobu ich produkcji. W związku z tym:

a) gospodarstwa rolne muszą prowadzić rejestr odmian stosowanych melonów, obszarów uprawianych, metod produkcji itp.;

b) melony zebrane w każdym gospodarstwie są dostarczane do zatwierdzonych zakładów sortowania i pakowania podlegających systemowi inspekcji;

c) zakłady te prowadzą rejestr wskazujący pochodzenie i przeznaczenie otrzymanych produktów;

d) opakowanie produktu końcowego jest wpisane do rejestru i opatrzone etykietą zgodnie z pkt 7;

e) na każdym owocu i na pakowanych produktach umieszcza się logo produktu.

Uzasadnienie:

Doprecyzowanie, uproszczenie i streszczenie informacji wraz ze skreśleniem niektórych tekstów i powtarzających się informacji.

Dodano i zaktualizowano tekst w pkt 7.4 Jednostka kontrolująca i certyfikująca.

Obowiązek dotyczący logo produktu ma również zastosowanie do produktów pakowanych, aby zapewnić konsumentom gwarancję.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Opis metody otrzymywania*

Obecne brzmienie:

4. OPIS METODY UZYSKIWANIA MELONÓW „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES”

*Cucurbitaceae* są typowymi roślinami klimatu ciepłego i suchego. Podobnie jak wszystkie *cucurbitaceae* melony są wrażliwe na mróz i odporne na ciepło, pod warunkiem że owoce są dobrze chronione przez swoje liście przed bezpośrednim światłem słonecznym.

Średnia miesięczna temperatura minimalna nie może być niższa niż 15 °C, ponieważ spowolniłoby to wzrost rośliny i opóźniło dojrzewanie owoców. W sezonie wegetacyjnym temperatura może wynosić od 12 °C do 34 °C, przy optymalnej temperaturze w okresie kwitnienia i początkowego wzrostu owoców w zakresie 18–23 °C, natomiast w okresie dojrzewania owoców – 20–30 °C. W związku z tym, jak wyjaśniono w poprzednim rozdziale, wyspa Santa Maria ma doskonałe warunki do uprawy melonów.

Proponowana zmiana

5. OPIS METODY UZYSKIWANIA MELONÓW „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES”

Pominięcie

Uzasadnienie:

Usunięcie informacji ogólnych niezwiązanych z produktem.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Opis metody otrzymywania*

Obecne brzmienie:

4.1. PRZYGOTOWANIE GRUNTU

4.2. NAWOŻENIE

4.3. STRUKTURA GRUNTU

4.4. SIEW I WYSADZANIE ROZSAD

(...) Drugi przypadek siewu bezpośrednio do gruntu jest również alternatywnym rozwiązaniem, polegającym na zastosowaniu izolacji i stosowaniu tuneli, które przyspieszają wzrost upraw i chronią je przed wiatrem i rozpyloną wodą morską. Stosowanie tuneli jest dobrą alternatywą dla przyspieszenia wzrostu.

(…)

4.5. PRAKTYKI ROLNICZE

4.6. NAWADNIANIE

4.7. SZKODNIKI I CHOROBY

4.8. ZMIANOWANIE UPRAW

4.9. ZBIÓR

4.12. POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW

Proponowana zmiana

5.1. PRZYGOTOWANIE GRUNTU

5.2. NAWOŻENIE

5.3. STRUKTURA GRUNTU

5.4. SIEW I WYSADZANIE ROZSAD

(...) Drugi przypadek siewu bezpośrednio do gruntu jest również bardziej opłacalnym rozwiązaniem. W obu przypadkach stosowanie izolacji i tuneli umożliwia przyspieszenie wzrostu i ochronę upraw przed wiatrem i rozpyloną wodą morską.

(…)

5.5. PRAKTYKI ROLNICZE

5.6. NAWADNIANIE

5.7. SZKODNIKI I CHOROBY

5.8. ZMIANOWANIE UPRAW

5.9. ZBIÓR

Pominięto pkt 4.12

Uzasadnienie:

Wyjaśnienie możliwości stosowania folii izolacyjnej i tuneli do siewu i wysadzania rozsad w celu ochrony roślin, gdy warunki termiczne, wiatr i rozpylona woda morska mogą być szkodliwe.

Zmiana numeracji innych punktów zgodnie z nową strukturą specyfikacji produktu oraz pominięcie pkt 4.12 jako punktu o charakterze ogólnym. Pkt 4.10 – Przechowywanie i 4.11 – Opakowania uzasadniono powyżej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Opis metody otrzymywania*

Obecne brzmienie:

4.10. KONSERWACJA

(…)

Proponowana zmiana

5.10. KONSERWACJA

(…)

Aby wydłużyć okres przydatności do spożycia ChOG „Meloa de Santa Maria – Açores” (po zbiorach), dozwolone jest stosowanie produktów do konserwacji owoców, takich jak produkty do dezynfekcji łodygi i ochrony skórki.

Uzasadnienie:

W rozdziale „Opis metody otrzymywania” w punkcie „Przechowywanie” dodano podpunkt, aby umożliwić stosowanie produktów do ochrony owoców po zbiorach, biorąc pod uwagę, że melon „Meloa de Santa Maria – Açores” jest niezwykle wrażliwym i łatwo psującym się owocem. Stosowanie takich produktów wydłuża okres przydatności do spożycia i nie zmienia właściwości organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, co jest korzystne zarówno dla producentów, jak i konsumentów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Obecne brzmienie:

4.11. Pakowanie

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores" muszą być pakowane na określonym obszarze geograficznym w opakowaniach odpowiednich do utrzymania produktu w stanie idealnym, aby zagwarantować jego autentyczność i zagwarantować, że nie zostanie wymieszany z innymi podobnymi produktami.

Selekcja i pakowanie odbywają się w regionie pochodzenia, w zakładach zatwierdzonych przez grupę producentów, które podlegają kontroli i certyfikacji przeprowadzanej przez Komisję Techniczną ds. Certyfikacji i Kontroli, co umożliwia zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu w celu ochrony konsumentów i oferowania im produktu, który jest rzeczywiście uprawiany i przygotowywany w miejscu pochodzenia.

Środki te są uzasadnione nie tylko oszczędnością kosztów, ale również efektywnością i skutecznością kontroli jakości (melon „Meloa de Santa Maria – Açores" jest produktem niezwykle wrażliwym na przenoszenie/transport i łatwo ulega uszkodzeniom, co zagraża zarówno konserwacji, jak i jakości i wizerunkowi produktu) oraz identyfikowalnością. Celem jest ochrona jakości i autentyczności produktu z korzyścią zarówno dla producentów, jak i konsumentów.

Konsumenci kupujący produkt opatrzony ChOG mogą mieć pewność, że jest on autentyczny i posiada wszystkie charakterystyczne dla niego właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, co jest ich prawem przy podejmowaniu decyzji o zakupie produktu.

5. Prezentacja handlowa

(…)

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores" należy zawsze pakować indywidualnie lub w opakowania zbiorcze, odpowiednie – w zależności od zastosowania – do utrzymania produktu w stanie idealnym.

Owoce muszą być prezentowane z przestrzeganiem następujących warunków:

Jednolitość: zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z owoców tego samego pochodzenia (tj. z tego samego gospodarstwa), tej samej odmiany, wielkości i jakości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Widoczny owoc musi być reprezentatywny dla wszystkich owoców znajdujących się w opakowaniu. (…)

Proponowana zmiana

5.11. PAKOWANIE

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores" muszą być pakowane na określonym obszarze geograficznym w opakowaniach odpowiednich do utrzymania produktu w stanie idealnym, aby zagwarantować jego autentyczność i zagwarantować, że nie zostanie wymieszany z innymi podobnymi produktami.

Selekcja i pakowanie odbywają się w zakładach podlegających systemowi kontroli zlokalizowanych na obszarze geograficznym produkcji.

Całe owoce mogą być pakowane pojedynczo lub w opakowania zbiorcze i układane w jednej warstwie. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z owoców tej samej odmiany, wielkości, jakości i stopnia dojrzałości. Widoczny owoc musi być reprezentatywny dla wszystkich owoców znajdujących się w opakowaniu.

Uzasadnienie:

Doprecyzowanie, uproszczenie i streszczenie informacji, biorąc pod uwagę, że niektóre informacje dotyczące opakowania zostały już zawarte w pkt 5 „Prezentacja handlowa".

Produkt podlega ścisłemu systemowi identyfikowalności, który gwarantuje autentyczność, jakość i bezpieczeństwo żywności, od gospodarstwa do konsumenta końcowego, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu. Biorąc pod uwagę, że wszyscy producenci melonów „Meloa de Santa Maria – Açores" przestrzegają takich samych norm produkcji jak te określone w specyfikacji, nie jest już konieczne, aby zawartość każdego opakowania zbiorczego miała to samo pochodzenie (gospodarstwo).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

12. *Elementy decydujące o związku między produktem a środowiskiem geograficznym*

Obecne brzmienie:

3.– Opis obszaru geograficznego produkcji i pakowania

3.1.– Lokalizacja

3.2.– Klimat

3.3.– Geologia, morfologia i ukształtowanie terenu

3.4.– Gleby

Proponowana zmiana

6.1. CZYNNIKI NATURALNE

Archipelag Azorów znajduje się na Oceanie Atlantyckim i składa się z dziewięciu wysp, w tym – na samym południu – wyspy Santa Maria, gdzie uprawia się melony „Meloa de Santa Maria – Açores".

Wyspa Santa Maria jest jedyną wyspą w archipelagu Azorów, na której występują gleby pochodzenia osadowego (wapień) oprócz formacji wulkanicznych obecnych na innych wyspach.

Specyfika tej wyspy jest zatem całkowicie związana z rodzajem gleby: ił gliniasty, bardzo bogaty w potas, wapno i magnez i pozostałe mikroskładniki odżywcze. Zawartość materii organicznej jest wysoka, a pH neutralne.

Większość gleb na wyspie to andosole pochodzące z materiałów wulkanicznych, o dobrej zdolności do zatrzymywania wody. Należą do nich litosole, gleby gliniaste (barros), mollisole i gleby szaro-brązowe (pardacento). Głębsze i dobrze napowietrzone gleby gliniaste (barros) i gleby szaro-brązowe (pardacento), które dominują na południowych i południowo-zachodnich obszarach wyspy, są szczególnie odpowiednie do uprawy owoców.

Jeśli chodzi o ukształtowanie terenu, wyspa składa się z praktycznie płaskiej części na zachodzie i obszaru na wschodzie, który jest dość pagórkowaty. 85 % wyspy (82,5 $km^2$) ma wysokość poniżej 300 m n.p.m.

Ze względu na swoje położenie w południowo-wschodniej części archipelagu i niewielką wysokość wyspa Santa Maria ma niższy poziom wilgotności niż inne wyspy Regionu Autonomicznego Azorów.

Klimat uznaje się za suchy i umiarkowany, z niewielkimi amplitudami między średnią temperaturą w zimie (14 °C) i średnią temperaturą latem (22 °C), przy czym średnia roczna temperatura waha się między 10° a 20 °C. Biorąc pod uwagę względną wilgotność powietrza, klimat można uznać za wilgotny (średnia roczna wilgotność względna kształtuje się na poziomie 09,00 między 75 % a 90 %), chociaż średnia wilgotność względna jest niższa niż na innych wyspach Azorów. W odniesieniu do opadów, klasyfikuje się go od umiarkowanie deszczowego po deszczowy, z większą ilością opadów w zimie (średnie roczne opady wynoszą od 500 do 2 000 mm), w zależności od obszaru.

Silne wiatry zmieniają kierunek przez cały rok i są silniejsze zimą.

Krótko mówiąc, wyspa Santa Maria posiada własne bardzo specyficzne warunki klimatyczne, z uwagi na swoje położenie, wielkość, morfologię i rzeźbę terenu, które odróżniają ją od innych wysp archipelagu Azorów. Sprzyja to produkcji owoców.

Właściwości organoleptyczne melonów „Meloa de Santa Maria – Açores" są ściśle związane z obszarem geograficznym i metodą produkcji. Połączenie różnych rodzajów klimatu i gleb oraz rzeźby terenu nadaje produktom rolnym wyspy, w szczególności melonom „Meloa de Santa Maria – Açores", bardzo szczególne cechy.

Uzasadnienie:

W pkt 6 – Elementy ustanawiające związek ze środowiskiem geograficznym, tekst w pkt 3 – Opis obszaru geograficznego produkcji i pakowania (lokalizacja, klimat, geologia, morfologia, ukształtowanie terenu i gleby) podsumowano w punkcie „Czynniki naturalne" w celu podkreślenia specyfiki obszaru geograficznego i jego związku z produktem.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. *Elementy decydujące o związku między produktem a środowiskiem geograficznym*

Obecne brzmienie:

7.1. Charakterystyka produktu

Szczególne cechy melona „Meloa de Santa Maria – Açores", w szczególności jego aromat i smak, są ściśle związane z obszarem geograficznym i metodą produkcji. Cechy te, określone w niniejszej specyfikacji, wynikające z wzajemnego oddziaływania czynników klimatycznych, glebowych i kulturowych z rośliną oraz wiedzą fachową związaną z produkcją tej rośliny, od gospodarstwa do konsumenta końcowego, które z łatwością dostrzeże i rozpozna miejscowa ludność i zwyczajowi konsumenci, należy wyeksponować na etykiecie i znaku jakości, aby mogli je rozpoznać inni konsumenci.

Proponowana zmiana

6.2. CZYNNIKI LUDZKIE

Wiedza fachowa producentów z wyspy w zakresie technik produkcji i uprawy uzupełnia czynniki związane ze środowiskiem naturalnym: zaorywanie pozostałości strączkowych roślin pastewnych, przycinanie roślin (zazwyczaj nie praktykuje się tego w przypadku zwykłych melonów), dobre nawadnianie, znajomość sposobów określenia, kiedy owoc jest idealnie dojrzały, i rygorystyczna selekcja owoców. W rezultacie powstaje produkt, który, dzięki swemu smakowi, konsystencji i aromatowi, odróżnia się od pozostałych melonów i jest powszechnie rozpoznawany przez konsumentów na Azorach i w kontynentalnej części Portugalii.

Uzasadnienie:

Uporządkowanie tekstu dotyczącego wiedzy fachowej w punkcie „Czynniki ludzkie", uzasadniającego związek między produktem a środowiskiem geograficznym.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. *Elementy decydujące o związku między produktem a środowiskiem geograficznym*

Obecne brzmienie:

6.2.– Aspekty gospodarcze i społeczne

Do 2000 r. melon „Meloa de Santa Maria – Açores" był sprzedawany wyłącznie na rynku lokalnym i nie miał znaczącego wpływu na gospodarkę wyspy. Wraz ze wzrostem renomy produktu zaczął pojawiać się popyt ze strony dużych przedsiębiorstw handlowych na sąsiedniej wyspie São Miguel.

Aby zachęcić producentów rolnych z Santa Maria do zwiększenia i poprawy produkcji melonów „Meloa de Santa Maria – Açores", w 2005 r. Rada Rozwoju Rolnictwa Santa Maria podjęła inicjatywę polegającą na wspieraniu specjalnych szkoleń dla producentów dotyczących zintegrowanej produkcji i ochrony melonów (załącznik III; pkt 3).

Wraz ze wzrostem produkcji na przestrzeni lat pojawiła się potrzeba zorganizowania się przez producentów w spółdzielnię w celu poprawy wprowadzania produktu do obrotu. W związku z tym w 2006 r. 13 producentów utworzyło AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-Pecuários DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., aby realizować projekt mający na celu ulepszanie i wprowadzanie do obrotu produktów rolno-spożywczych z Santa Maria; głównym produktem spółdzielni jest melon „Meloa de Santa Maria – Açores".

Aby promować produkty rolno-spożywcze z Santa Maria, spośród których melon „Meloa de Santa Maria – Açores" jest najbardziej znany na rynku Azorów, wprowadzono markę AZUL, inspirowaną zielenią lądu i błękitem otaczającego go morza. Komercyjny rozwój produktu lub zestawu produktów za pomocą marki opiera się na założeniu, że konsumenci mogą go rozpoznać i polegać na jego jakości. Fakt, że melon „Meloa de Santa Maria – Açores" jest wiodącym produktem marki reprezentującej miejscowość, nadaje mu znaczenie na szczeblu lokalnym, regionalnym i krajowym. Markę wprowadzono podczas wydarzenia „Dzień Otwarty / Dzień Rolnika" promowanego przez Regionalny Sekretariat ds. Rolnictwa i Leśnictwa w 2006 r., podczas którego promowano również wizyty na terenie testowym melonów „Meloa de Santa Maria – Açores" prowadzonym przez SDASMA. W kolejnych latach (2007 i 2008 r.) melon „Meloa de Santa Maria – Açores" pozostał głównym produktem podczas wydarzenia „Dzień Otwarty / Dzień Rolnika", podczas którego zwiedzano pola doświadczalne, na których uprawia się melony „Meloa de Santa Maria – Açores" oraz organizowano degustację melona „Meloa de Santa Maria – Açores" pochodzącego z tych pól doświadczalnych i desery na bazie tego produktu podawane podczas specjalnych obiadów (załączniki II–IV).

Aby zwiększyć widoczność melona „Meloa de Santa Maria – Açores" za pośrednictwem marki AZUL, AGROMARIENSECOOP uczestniczył w różnych kampaniach mających na celu promowanie nieodłącznej jakości tego lokalnego produktu z Santa Maria w pozostałej części Portugalii i na arenie międzynarodowej.

Jedna z tych kampanii odbyła się podczas 28. Międzynarodowego Kongresu Ogrodniczego (2010 r.) w Lizbonie, miejscu przeznaczonym do nawiązywania kontaktów między specjalistami w tej dziedzinie, gdzie AGROMARIENSECOOP zorganizował stoisko poświęcone marce AZUL, ze szczególnym uwzględnieniem melona „Meloa de Santa Maria – Açores" i możliwością degustacji produktu (załączniki II–IV).

Aby zwiększyć wpływ tej marki, w 2010 r. w wielu punktach sprzedaży Pingo Doce w Lizbonie zorganizowano różne kampanie promocyjne i informacyjne, podczas których na kontynent trafił jeden z produktów będących efektem sprzyjającego środowiska wysp, zwłaszcza gleby i klimatu wyspy Santa Maria. W ramach tych kampanii promocyjnych rozprowadzono ulotki reklamowe/informacyjne dotyczące marki AZUL, w których wyróżniono melon „Meloa de Santa Maria – Açores" (załączniki II–IV i VI).

Kolejne wydarzenie promocyjne/informacyjne zorganizowano w trakcie rajdu Santa Maria Rally w 2010 r., w trakcie którego promowano melon „Meloa de Santa Maria – Açores" podczas odprawy rajdowej – jeden z samochodów udekorowano marką AZUL, ze specjalną wzmianką o produkcie „Meloa de Santa Maria – Açores", aby wyróżnić go w celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców (załączniki II–IV).

Obecnie prowadzi działalność 13 producentów melonów „Meloa de Santa Maria – Açores", z których dwóch nie jest członkami grupy producentów. Grupa produkuje średnio 200 ton melonów – część z nich jest wysyłana na inne wyspy Azorów, w szczególności wyspy São Miguel, Pico, Faial i Terceira, a część trafia do kontynentalnej części Portugalii. Oczekuje się, że w nadchodzących latach produkcja melona „Meloa de Santa Maria – Açores" wzrośnie i w ciągu najbliższych czterech lat wyniesie 400 ton.

6.3. ASPEKTY KULTUROWE I GASTRONOMICZNE

Od czasu utworzenia i rozpoczęcia działalności AGROMARIENSECOOP organizowano wydarzenia promujące i popularyzujące melon „Meloa de Santa Maria – Açores", takie jak udział w targach rolnych i festiwalach melona lub ich organizacja, w ramach najważniejszych uroczystości odbywających się na wyspie.

Począwszy od 2004 r. jednym z głównych wydarzeń społecznych na wyspie, przyciągającym dużą liczbę odwiedzających, jest *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa*. Podczas tej edycji targów w krużgankach ratusza w Vila do Porto melon „Meloa de Santa Maria – Açores" prezentowano na ekspozycji owoców i warzyw. Podczas wydarzenia w 2004 r. zorganizowano konkurs deserów na bazie melona „Meloa de Santa Maria – Açores" dla lokalnych firm hotelarskich oraz warsztaty poświęcone sokom i granitom z melona „Meloa de Santa Maria – Açores", podkreślające tradycję kulinarną związaną z tym owocem (załączniki II–IV).

Od czasu pierwszej edycji, a następnie co roku w sierpniu, Festiwal Melona jest jednym z głównych świąt na wyspie i stał się punktem odniesienia na szczeblu lokalnym i regionalnym, inspirując różne działania, takie jak prelekcje informacyjne (np. na temat wprowadzania do obrotu i sprzedaży produktów rolnych), praktyczne warsztaty (np. na temat żywności typu *fast food*, ze znanym szefem kuchni Vitorem Sobralem – w 2005 r.), a także konkursy deserów z melonem „Meloa de Santa Maria – Açores" jako głównym składnikiem (załączniki II–IV).

W 2009 r. na Festiwalu Melona gospodarzem warsztatów poświęconych przygotowaniu dań na bazie melona „Meloa de Santa Maria – Açores", a także demonstracji i degustacji napojów i aperitifów z tego owocu oraz konkursu deserów „Meloa de Santa Maria – Açores", był Chakall, inny sławny szef kuchni. W tym roku – oprócz tradycyjnych działań – wydano książkę kucharską „Meloa de Santa Maria – Açores" (załącznik V).

Te działania informacyjne i promocyjne były źródłem różnych artykułów w prasie lokalnej, regionalnej i krajowej (załączniki II–IV).

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores" jest uznawany za odrębny produkt związany z produkcją faktycznie prowadzoną na Santa Maria, co nadaje mu rozpoznawalne cechy i właściwości.

Proponowana zmiana

6.2.2. Aspekty społeczno-gospodarcze i kulturowe

Sprzedaż melona Meloa de Santa Maria – Açores była dawniej ograniczona do rynku lokalnego. Niemniej jednak renoma produktu z uwagi na jego doskonałość doprowadziła do zwiększenia popytu ze strony głównych operatorów handlowych na sąsiedniej wyspie, São Miguel, co stało się zachętą zarówno do zwiększenia ilości, jak i do podniesienia jakości produkowanych owoców.

Wraz ze wzrostem produkcji na przestrzeni lat pojawiła się potrzeba zorganizowania się producentów w spółdzielnię w celu poprawy wprowadzania produktu do obrotu; tak więc w 2006 r. 13 producentów utworzyło spółdzielnię AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L, aby realizować projekt mający na celu ulepszanie i wprowadzanie do obrotu produktów rolno-spożywczych z Santa Maria; głównym produktem spółdzielni jest melon „Meloa de Santa Maria – Açores".

Część produkcji jest wprowadzana do obrotu na szczeblu regionalnym, przesyłana do São Miguel, Pico, Faial i Terceira; kolejna część jest wysyłana do kontynentalnej części Portugalii.

Wśród produktów rolno-spożywczych pochodzących z Santa Maria największą popularnością na rynku Azorów cieszy się melon „Meloa de Santa Maria – Açores", co doprowadziło do opracowania różnych inicjatyw promocyjnych i informacyjnych mających na celu zwiększenie widoczności i renomy tego produktu, na przykład do wyeksponowania go podczas uroczystości odbywających się na wyspie, w tym *na festiwalu Festa da Meloa* (Festiwal Melona), który jest organizowany co roku w sezonie najważniejszych wydarzeń społecznych na wyspie.

Biorąc pod uwagę znaczenie tej uprawy i kontekst produkcji rolnej na wyspie, a także aby zachęcić producentów rolnych z Santa Maria do zwiększenia i poprawy produkcji melonów „Meloa de Santa Maria – Açores", w 2005 r. Rada Rozwoju Rolnictwa Santa Maria podjęła inicjatywę polegającą na wspieraniu specjalnych szkoleń dla producentów dotyczących zintegrowanej produkcji i ochrony melonów.

Na przestrzeni lat melon „Meloa de Santa Maria – Açores" inspirował również różne działania promocyjne i degustacyjne, wizyty na polach doświadczalnych, konkursy, warsztaty i rozmowy informacyjne. Jest to owoc powszechnie znany w lokalnej kuchni tradycyjnej, wydano również książkę z przepisami na jego bazie.

Uzasadnienie:

Zmiana tytułu zgodnie z nową strukturą specyfikacji oraz uporządkowanie i streszczenie tekstu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. *Jednostka kontrolująca zgodność*

Obecne brzmienie:

7.4. JEDNOSTKA KONTROLNA I CERTYFIKUJĄCA

Kontrola i certyfikacja melona „Meloa de Santa Maria – Açores" będą przeprowadzane przez jednostkę kontrolną i certyfikującą (JC) wyznaczoną przez grupę zarządzającą ChOG i uznaną za spełniającą wymogi normy 45011:2001 (dotyczącej certyfikacji produktów), która prowadzi działalność zgodnie ze specyfikacją ChOG „Meloa de Santa Maria – Açores". Gwarantuje to, że ChOG mogą otrzymać wyłącznie melony produkowane w gospodarstwach i zakładach pakowania zatwierdzonych do tego celu.

Wprowadzony system kontroli jest wdrażany w całym łańcuchu produkcji, a melon „Meloa de Santa Maria – Açores" jest odpowiednio oznakowany przez umieszczenie na nim znaku certyfikującego przez JC.

Znak certyfikujący musi zawierać następujące informacje:

— napis Meloa de Santa Maria – Açores – IGP;

— nazwę jednostki kontrolującej i certyfikującej;

— numer seryjny (kod liczbowy umożliwiający identyfikację produktu).

Proponowana zmiana

Pominięcie

Uzasadnienie:

Informacja ta została zaktualizowana w pkt 4 – Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu – 4.1 System kontroli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

16. *Etykietowanie*

Obecne brzmienie:

5.1. Szczegółowe elementy etykietowania z oznaczeniem ChOG

Na każdym opakowaniu melona „Meloa de Santa Maria – Açores" należy umieścić standardową etykietę zawierająca następujące informacje:

— napis „Meloa de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida (IGP)".

— nazwę handlową lub nazwę przedsiębiorstwa i adres producenta (mogą być ujęte w kodzie kreskowym, w którym to przypadku nie ma potrzeby podawania ich na etykiecie);

— pochodzenie produktu: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugalia;

— cechy handlowe – klasa i wielkość;

— kod kreskowy (zawierający informacje zapewniające identyfikowalność w trakcie całego procesu);

— logo grupy producentów:

— unijne logo ChOG zatwierdzone w następstwie decyzji UE.

Nazwę lub firmę i adres producenta można zastąpić nazwą innego podmiotu, za zgodą grupy producentów, pod warunkiem że dany podmiot jest odpowiedzialny za produkt i wprowadza go do obrotu.

Oprócz tych informacji, niezależnie od formy prezentacji handlowej, na każdym owocu należy zawsze umieścić – w sposób trwały i zabezpieczony przed ingerencją – specjalne logo grupy zarządzającej i znak certyfikujący.

Na poniższej ilustracji przedstawiono logo grupy producentów.

Proponowana zmiana

7. SZCZEGÓŁOWE ELEMENTY DOTYCZĄCE ETYKIETOWANIA

Etykietowanie umożliwia konsumentowi jednoznaczną i natychmiastową identyfikację produktu, zarówno na obszarze geograficznym produkcji, jak i poza nim, jako produktu o unikalnych cechach wynikających z jego pochodzenia.

Oprócz informacji, których udzielenie przewidziane jest stosownymi przepisami, na melonie „Meloa de Santa Maria – Açores" musi znaleźć się następujący napis: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" lub „Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores", niezależnie od tego, w jaki sposób są prezentowane do sprzedaży, muszą zostać indywidualnie oznaczone tym logo produktu, które może obejmować numer porządkowy oraz (wzmiankę) o organie odpowiedzialnym za kontrolę.

Rys. 6 – Logo

Uzasadnienie:

Korekta obowiązkowych informacji na temat melona „Meloa de Santa Maria – Açores", które muszą być umieszczone na każdym owocu/opakowaniu oraz logo, które należy stosować, aby zagwarantować pochodzenie produktu i uczynić go bardziej rozpoznawalnym.

Doprecyzowanie i uproszczenie informacji przez skreślenie powtórzonego tekstu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Meloa de Santa Maria — Açores”**

**Nr UE: PT-PGI- 0005-01124 – 23.4.2025**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Meloa de Santa Maria — Açores”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0807 – Melon (włącznie z arbuzami) i papaje, świeże

0807 19 – Pozostałe

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0811 – Owoce i orzechy, niepoddane obróbce cieplnej lub ugotowane na parze lub w wodzie, zamrożone, nawet zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego:

0811 90 – Pozostałe

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Meloa de Santa Maria – Açores” to siatkowy melon kantalupa z gatunku *Cucumis melo L.*

Owoc ma kształt od okrągłego do owalnego, jego skórka o wyraźnie siateczkowym wzorze ma zabarwienie zielonkawe, gdy owoc jest niedojrzały, a w miarę dojrzewania przybiera barwę zielonkawo-żółtą, i ma miękki i aromatyczny miąższ o barwie pomarańczowej, który ma słodki i soczysty smak, gdy owoc jest dojrzały.

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores” wyróżnia się ze względu na wysoką wartość energetyczną i znaczne ilości białka, lipidów i węglowodanów, bogatą zawartość witaminy C i podstawowych minerałów, takich jak potas, magnez i wapń.

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores” muszą być wprowadzane do obrotu w stanie świeżym, w całości lub przygotowane (obrane, pokrojone lub rozdrobnione, świeże lub mrożone). Całe świeże owoce, w zależności od ich wagi, mogą być wprowadzane do obrotu w następujących kategoriach wielkości:

— wielkość III (masa od 500 do 799 g);

— wielkość II (masa od 800 do 1 399 g);

— wielkość I (masa od 1 400 do 1 600 g).

Owoce o masie mniejszej niż 500 g lub większej niż 1 600 g mogą być sprzedawane w celu dalszego przetworzenia.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

–

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja, zbiory, selekcja i przygotowanie odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Całe owoce mogą być pakowane pojedynczo lub w opakowania zbiorcze i układane w jednej warstwie. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z owoców tej samej odmiany, wielkości, jakości i stopnia dojrzałości. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz informacji, których udzielenie przewidziane jest stosownymi przepisami, na melonie „Meloa de Santa Maria – Açores" musi znaleźć się następujący napis: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" lub „Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores", niezależnie od tego, w jaki sposób są prezentowane do sprzedaży, muszą zostać indywidualnie oznaczone logo produktu, które może obejmować numer porządkowy oraz (wzmiankę) o organie odpowiedzialnym za kontrolę.

Logo:




4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Określony obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy na wyspie Santa Maria w archipelagu Azorów.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Specyfika obszaru geograficznego*

Wyspa Santa Maria jest jedyną wyspą w archipelagu Azorów, na której występują gleby pochodzenia osadowego (wapień) oprócz formacji wulkanicznych obecnych na innych wyspach. Specyfika tej wyspy zasadza się zatem całkowicie na rodzaju gleby: ił gliniasty, bardzo bogaty w potas, wapno i magnez i pozostałe mikroskładniki odżywcze. Zawartość materii organicznej jest wysoka, a pH neutralne.

Ze względu na swoje położenie w południowo-wschodniej części archipelagu i niewielką wysokość wyspa Santa Maria ma niższy poziom wilgotności niż inne wyspy Regionu Autonomicznego Azorów. Klimat uznaje się za suchy i umiarkowany, z niewielkimi amplitudami między średnią temperaturą w zimie (14 °C) i średnią temperaturą latem (22 °C), przy czym średnia roczna temperatura waha się między 10° a 20 °C. Biorąc pod uwagę względną wilgotność powietrza, klimat uznaje się za wilgotny (średnia roczna wilgotność względna kształtuje się na poziomie 09,00 między 75 % a 90 %). W odniesieniu do opadów, klasyfikuje się go od umiarkowanie deszczowego po deszczowy (średnie roczne opady wynoszą od 500 do 2 000 mm), w zależności od obszaru. Krótko mówiąc, wyspa Santa Maria posiada własne bardzo specyficzne warunki klimatyczne, z uwagi na swoje położenie, wielkość, morfologię i rzeźbę terenu, które odróżniają ją od innych wysp archipelagu Azorów.

Połączenie różnych rodzajów klimatu i gleb oraz rzeźby terenu nadaje produktom rolnym wyspy bardzo szczególne cechy i to właśnie dzięki tym cechom melony „Meloa de Santa Maria – Açores" wyróżniają się wśród pozostałych melonów. Innym ważnym czynnikiem jest doświadczenie i umiejętności producentów oraz stosowane przez nich techniki, takie jak zaorywanie pozostałości strączkowych roślin pastewnych, przycinanie roślin, znajomość sposobów, w jaki można określić, kiedy owoc jest idealnie dojrzały, dobre nawadnianie i rygorystyczna selekcja owoców. W rezultacie powstaje produkt, który, dzięki swemu smakowi, konsystencji i aromatowi, odróżnia się od pozostałych melonów i jest powszechnie rozpoznawany przez konsumentów na Azorach i w kontynentalnej części Portugalii.

Fakt, że smak melonów uznano za smak lokalny od momentu ich wprowadzenia na wyspę potwierdzał Gaspar Frutuoso w 1570 r., pisząc: „[…] jest również dużo melonów, najlepszych, jakie występują na tych wyspach, i nie ma pośród nich żadnego, nawet z tych najmniej dobrych, który nie smakowałby wybornie […]". W czasach współczesnych wyspa nadal jest znana z produkcji owoców i „słynie ze swych melonów" (Guido de Monterey, 1981 r., s. 47).

*Specyfika produktu*

Melony „Meloa de Santa Maria – Açores" można odróżnić od owoców tej samej kategorii produkowanych gdzie indziej dzięki ich cechom fizycznym, chemicznym i organoleptycznym. Pod względem cech organoleptycznych melon wyróżnia się miękkim, pomarańczowo zabarwionym miąższem i słodkim, soczystym smakiem w stanie dojrzałym, bardzo specyficznym dla odmian uprawianych na wyspie Santa Maria. Można go natychmiast odróżnić dzięki jego aromatowi, powstałemu w wyniku uwolnienia kwasów lotnych.

Spośród właściwości odżywczych wymienionych w pkt 3.2 jedną z ważniejszych jest wysoka zawartość witaminy C w porównaniu ze średnią zawartością w zwykłych melonach oraz fakt, że melon jest bogaty w minerały, w tym potas, magnez i wapń. W odniesieniu do wartości energetycznej melon „Meloa de Santa Maria – Açores" ma wyższe średnie wartości niż zwykłe melony. Zawiera on również więcej białka, tłuszczu i węglowodanów. Jeśli chodzi o błonnik, to ma on niższą jego zawartość niż zwykłe melony.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG).

Melony zaczęli uprawiać na wyspie Santa Maria kolonizatorzy około XVI w., następnie były one uprawiane jako uprawy ogrodowe. Pisząc o regionalnej produkcji w tamtym okresie, gdy najważniejszymi dla wyspy produktami rolnymi były wina i bataty, Adriano Ferreira (1996 r., s. 88) przedstawia historyczny opis ziem i ich ludności, wspominając przy tym, że „Santa Maria słynęła z doskonałej jakości melonów, które były wywożone na inne wyspy. A dodajmy, skoro już o tym mówimy, że nasze owoce były zawsze dobre, choć nigdy nie produkowaliśmy ich dużo".

W czasach bardziej współczesnych, w latach siedemdziesiątych, emigranci z Ameryki Łacińskiej zaczęli wprowadzać hybrydowe odmiany melona. Lokalni rolnicy szybko zrozumieli, że te nowe odmiany rosną bardzo dobrze i produkują wysokiej jakości owoce, oprócz tego, że mają poważny potencjał komercyjny, i stopniowo zaczęli zwiększać obszar ich produkcji. Przez niemal dwadzieścia lat ich wysiłki koncentrowały się na znalezieniu odmiany melona, która najlepiej będzie dostosowana do gleby i klimatu Santa Maria i jednocześnie spełni oczekiwania mieszkańców. Wybrano odmianę: siatkowy melon kantalupa.

Szczególne cechy melona „Meloa de Santa Maria – Açores" – szorstka skórka, soczysty pomarańczowo zabarwiony miąższ, słodki smak i zapach – wynikają z warunków glebowych i klimatycznych wyspy oraz lokalnych metod produkcji. Rozwój lotnych kwasów, który ma miejsce, gdy owoce dojrzewają i nadaje im ich aromat, oraz specyficzne cechy lokalnej gleby, bogatej w potas, magnez, wapń i inne mikroskładniki odżywcze, nadają owocom fizyczne, chemiczne i odżywcze właściwości, jakie opisano w pkt 3.2 i 5.2.

Istotna jest również wiedza producentów owoców i metoda produkcji, w tym fakt, że na Santa Maria w glebie zostają pozostałości strączkowych roślin pastewnych (bób i łubin żółty), co podnosi jej żyzność w naturalny i szczególny sposób. Dla lepszego rozwoju roślin ważne jest prowadzenie przycinania melonów „Meloa de Santa Maria – Açores", zazwyczaj nie praktykuje się tego na zwykłych melonach. Melon „Meloa de Santa Maria – Açores" jest bardzo podatny na gnicie korzeni, zatem ograniczanie ilości wody w czasie zbiorów jest korzystne dla jakości owoców. Techniki produkcji, stopień dojrzewania, sortowanie według wielkości i ręczna selekcja owoców w czasie zbiorów skutkują tym, że otrzymujemy melon o szczególnych właściwościach fizycznych i chemicznych, które odróżniają go od podobnych melonów uprawianych w innych miejscach w Europie.

Melon „Meloa de Santa Maria – Açores", uprawiany zgodnie z tradycją, jest bardzo popularny wśród konsumentów, którzy go preferują i potrafią odróżnić od melonów uprawianych gdzie indziej z racji jego wyglądu, smaku i zapachu. Początkowo był on sprzedawany wyłącznie na rynku lokalnym. Niemniej jednak renoma produktu z uwagi na jego doskonałą jakość doprowadziła do zwiększenia popytu ze strony głównych operatorów handlowych na sąsiedniej wyspie, São Miguel, co stało się zachętą zarówno do zwiększenia ilości, jak i podniesienia jakości produkowanych owoców. Dziś jest to odrębny produkt o specyficznych cechach, które są ściśle powiązane z obszarem geograficznym produkcji, wyspą Santa Maria w archipelagu Azorów.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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