C/2025/4076

22.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4076)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Meloa de Santa Maria – Açores”

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Portugalia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Direcția Generală Agricultură și Dezvoltare Rurală

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea propusă este o modificare standard, întrucât nu include o modificare a denumirii înregistrate, nu modifică legăturile pepenilor cu aria geografică și nu impune restricții de comercializare.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Introducere*

Versiunea actuală:

Prezentul document, elaborat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare și cu Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei din 14 decembrie 2006 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 510/2006 al Consiliului, are ca obiectiv sprijinirea procesului de certificare a produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” ca indicație geografică protejată (IGP), contribuind la confirmarea calității acestuia și, implicit, la creșterea valorii sale pe diferitele piețe de vânzări.

(…)

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Prin urmare, este un produs care îndeplinește toate condițiile necesare pentru a obține protecția denumirii sale geografice „Meloa de Santa Maria – Açores” IGP.

Modificarea propusă:

Acest document prezintă caracteristicile și metoda de certificare a produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” ca produs cu indicație geografică protejată (IGP), contribuind la confirmarea calității produsului și, astfel, la creșterea valorii sale pe diferitele piețe de vânzări.

Justificare:

Legislația menționată la punctul 1 din introducere nu este actualizată. Ultimul punct a fost omis. Celelalte puncte rămân neschimbate.

Această modificare nu vizează documentul unic.

2. *Descrierea produsului*

Versiunea actuală:

Denumirea „Meloa de Santa Maria – Açores” este dată fructelor din specia *Cucumis melo L.,* care aparțin grupei *Cantalupenses*, precum și varietăților de fructe cu coaja reticulată, produse pe insula Santa Maria, care este parte a arhipelagului Azore, în conformitate cu normele stabilite în prezentul caiet de sarcini. Fructul se caracterizează printr-o formă rotundă spre ovală, o coajă deosebit de reticulată care este verzuie înainte de a fi copt și devine galben-verzuie atunci când este copt, cu o greutate medie de 0,8 kg, un diametru mediu de 13 cm și o pulpă în general moale, foarte aromată, de culoare portocalie, dulce și zemoasă când fructul este copt.

Potrivit clasificării produselor alimentare, în sensul Regulamentului (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006, în conformitate cu anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei din 14 decembrie 2006, produsul face parte din clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate.

Modificarea propusă

Denumirea „Meloa de Santa Maria – Açores” este dată fructelor din specia *Cucumis melo L.,* care aparțin grupei *Cantalupenses*, precum și diverselor varietăți de fructe cu coaja reticulată, produse în conformitate cu normele stabilite în prezentul caiet de sarcini și în aria geografică definită. Fructul se caracterizează printr-o formă rotundă spre ovală, o coajă deosebit de reticulată care este verzuie înainte de a fi copt și devine galben-verzuie atunci când este copt, cu o greutate medie de 0,8 kg.

Justificare:

În conformitate cu legislația în vigoare, tipul de produs este clasificat în Nomenclatura combinată și, prin urmare, clasificarea anterioară a fost omisă. Celelalte informații au fost grupate la următoarele puncte (2.1 Caracteristici organoleptice; 2.2 Caracteristici chimice și 2.3 Prezentare comercială). Diametrul a fost omis, astfel cum se explică la punctul „Prezentare comercială”.

Această modificare nu vizează documentul unic.

3. *Caracteristici organoleptice*

Versiunea actuală:

2.6 CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

„Meloa de Santa Maria – Açores” are caracteristici organoleptice unice în ceea ce privește aroma și gustul, foarte plăcute și ușor de recunoscut de către localnici și cunoscători ai produsului.

Pentru a studia caracteristicile organoleptice ale „Meloa de Santa Maria – Açores”, au fost analizați diverși parametri organoleptici ai fructului (tabelul 5): culoarea, textura pulpei, tipul de coajă, culoarea pulpei, gustul și mirosul. Aceste analize au fost efectuate în cadrul Laboratorului de analiză instrumentală al Departamentului de Științe Agricole al Universității din Azore.

Tabelul 5 – Parametrii organoleptici evaluați pentru „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Pulpa este de culoare portocalie, are o textură moale, un gust dulce și zemos și este foarte aromată, element caracteristic pentru varietățile cultivate în Santa Maria. Aroma sa tipică, care rezultă din emanația de acizi volatili, reprezintă caracteristica ce indică imediat prezența fructului.

Aceste caracteristici ale pepenelui – aspectul, gustul, textura și aroma – sunt rezultatul condițiilor naturale ale insulei Santa Maria, în special al solului și climei, precum și al metodelor de cultivare utilizate de producătorii locali.

Astfel, „Meloa de Santa Maria – Açores”, consacrat prin tradiția sa, are un grad ridicat de acceptare pe piață și este apreciat de consumatori, care îl consideră superior pepenilor din alte regiuni în ceea ce privește aspectul și gustul.

Modificarea propusă

„Meloa de Santa Maria – Açores” are caracteristici organoleptice unice în ceea ce privește aroma și gustul, foarte plăcute și ușor de recunoscut de către localnici și cunoscători ai produsului.

Pulpa are o culoare portocalie, cu o textură moale. Aceasta are un gust dulce și zemos și este foarte aromată. Aroma sa tipică, care rezultă din emanația de acizi volatili, reprezintă caracteristica ce indică imediat prezența fructului.

Justificare:

Primul și al treilea paragraf de la acest punct au fost mutate la 2.1 Caracteristici organoleptice, iar paragrafele rămase au fost eliminate deoarece se repetau.

Această modificare nu vizează documentul unic.

4. *Caracteristici chimice*

Versiunea actuală:

2.5 CARACTERISTICI FIZICE, CHIMICE ȘI NUTRIȚIONALE

În 2004, Serviciul de dezvoltare agricolă din Santa Maria (Serviço de Desenvolvimento Agrário de Santa Maria - SDASMA) a efectuat un experiment privind „Meloa de Santa Maria – Açores”, în cadrul căruia a analizat calitatea fructelor în funcție de altitudinea la care au fost cultivate (tabelul 1).

Parametrii fizico-chimici analizați au fost pH-ul, conținutul de umiditate la 70 °C (în vid), conținutul de proteine, conținutul de zaharuri totale, zaharuri reducătoare și vitamina C. Analizele au fost efectuate în cadrul Laboratorului de analiză instrumentală al Departamentului de Științe Agricole al Universității din Azore.

Tabelul 1 – Caracteristicile „Meloa de Santa Maria – Açores”, în funcție de altitudine.

S-a constatat că nu există modificări semnificative ale caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale pepenelui în funcție de altitudinea la care este cultivat pe insula Santa Maria. Cercetătorii au concluzionat că altitudinea nu exercită o influență directă asupra caracteristicilor în cauză.

O altă evaluare efectuată de SDADMA a vizat calitatea fructului în funcție de momentul recoltei, realizată în trei etape diferite ale sezonului de recoltare (tabelul 2). Aceste analize au fost efectuate în cadrul Institutului de Inovare Tehnologică din Azore (Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores - INOVA).

Tabelul 2 – Caracteristicile fructului în funcție de sezonul de recoltare.

S-a constatat că, pe parcursul perioadei de recoltare, caracteristicile analizate nu au prezentat modificări semnificative.

Au fost efectuate analize ale mai multor parametri pentru a caracteriza „Meloa de Santa Maria – Açores” în termeni fizico-chimici.

În 2006, Serviciul de dezvoltare agricolă Santa Maria, în parteneriat cu AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Cooperativa producătorilor agricoli și a crescătorilor de vite din Santa Maria), C.R.L. și cu sprijinul tehnic al Codimaco *Certificação e Qualidade Lda.* (Certificare și calitate), a efectuat o serie de analize fizice și chimice ale eșantioanelor de „Meloa de Santa Maria – Açores”, care au evidențiat o serie de diferențe față de varietățile de pepeni comune (tabelul 3).

Tabelul 3 – Compoziția nutrițională a „Meloa de Santa Maria – Açores”, comparativ cu varietățile de pepeni comune.

În ceea ce privește valoarea energetică, „Meloa de Santa Maria – Açores” prezintă valori medii mai ridicate decât varietățile de pepeni comune. Totodată, acesta prezintă valori mai ridicate și pentru proteine, lipide și carbohidrați. De asemenea, conținutul său de fibre este mai redus decât cel al varietăților de pepeni comune.

În 2007, SDASMA a efectuat un set suplimentar de analize privind parametrii organoleptici (tabelul 5) și parametrii fizico-chimici ai eșantioanelor de „Meloa de Santa Maria – Açores”, în cadrul Laboratorului de Analiză Instrumentală al Departamentului de Științe Agricole al Universității din Azore, demonstrând încă o dată diferența dintre acest fruct și varietățile de pepeni comune (tabelul 4).

Tabelul 4 – Compoziția fizică și chimică a „Meloa de Santa Maria – Açores”, comparativ cu varietățile de pepeni comune.

Printre proprietățile nutriționale ale „Meloa de Santa Maria – Açores” se numără conținutul ridicat de vitamina C, prin comparație cu conținutul mediu din varietățile de pepeni comune, precum și conținutul său de minerale, inclusiv potasiu, magneziu și calciu.

Datorită conținutului ridicat de potasiu și apă, consumul de „Meloa de Santa Maria – Açores” este recomandat persoanelor care urmează un tratament cu diuretice.

Rezultatele prezentate arată diferența dintre „Meloa de Santa Maria – Açores” și varietățile de pepeni comune.

Modificarea propusă

„Meloa de Santa Maria – Açores” se remarcă prin valorile energetice ridicate și cantitățile semnificative de proteine, lipide și carbohidrați, fiind totodată bogat în vitamina C și în minerale esențiale, precum potasiu, magneziu și calciu.

Justificare:

Caracteristicile fizice, chimice și nutriționale au fost sintetizate și incluse la punctul 2.2 Caracteristici chimice, fiind păstrați doar parametrii de diferențiere.

Această modificare vizează documentul unic.

5. *Prezentarea comercială*

Versiunea actuală:

5. PREZENTAREA COMERCIALĂ

„Meloa de Santa Maria – Açores”, comercializat în stare proaspătă, trebuie să fie întreg, sănătos (se exclud produsele alterate sau care prezintă deteriorări ce le fac improprii pentru consum), curat, lipsit de materii străine vizibile, fără paraziți sau urme ale acestora, fără umiditate externă anormală, fără mirosuri sau gusturi străine și suficient de dezvoltat, astfel încât să îi permită:

— să continue procesul de coacere, pentru a atinge gradul de maturitate corespunzător caracteristicilor soiului;

— să reziste la transport și în timpul procesului de coacere;

— să ajungă la destinație într-o stare satisfăcătoare.

Fructele destinate depozitării/comercializării în stare proaspătă trebuie să fie selecționate. Se efectuează calibrarea în funcție de diametru (peste 10 cm) și se disting următoarele categorii de mărime:

— Calibrul I: greutate cuprinsă între 800 și 1 400 g

— Calibrul II: greutate cuprinsă între 600 și 799 g.

Fructele cu dimensiuni inferioare sau superioare celor admise în categoriile I și II și/sau care sunt deformate pot fi utilizate pentru consum industrial, în special pentru conserve, smoothie-uri și alte utilizări.

„Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie să fie întotdeauna ambalat individual și/sau în ambalaje multiple, adecvate, în funcție de utilizare, pentru menținerea produsului în stare perfectă.

Fructele trebuie prezentate în următoarele condiții:

— Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să cuprindă numai fructe având aceeași origine (adică provenind din aceeași exploatație), aceeași varietate, același calibru, aceeași calitate și același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului fiecărui ambalaj trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

— Prezentare: „Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie ambalat pe un singur nivel.

— ▒ Ambalare: „Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie ambalat astfel încât să fie protejat în mod corespunzător. Materialele de ambalare interioară trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Ambalajele nu trebuie să conțină corpuri străine.

— ☒ Etichetarea: ambalajul trebuie să fie etichetat conform legii. Materialul utilizat trebuie să fie hârtie sau mărci tipărite care conțin indicații comerciale, cu condiția ca imprimarea sau aplicarea etichetei să se realizeze întotdeauna cu cerneală sau adeziv netoxici, de uz alimentar.

Modificarea propusă

„Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie comercializat în stare proaspătă, întreg sau preparat (decojit, tăiat sau sub formă de pulpă, în stare proaspătă sau congelat). Fructele întregi, în stare proaspătă, pot fi comercializate, în funcție de greutate, în următoarele categorii de mărime:

calibrul III (greutate cuprinsă între 500 și 799 g);

calibrul II (greutate cuprinsă între 800 și 1 399 g);

calibrul I (greutate cuprinsă între 1 400 și 1 600 g).

Fructele care au o greutate mai mică de 500 g sau mai mare de 1 600 g pot fi comercializate în scopuri de prelucrare ulterioară.

Justificare:

— Din cauza distanței dintre insula Santa Maria și principalele piețe, transportul fructelor proaspete cu IGP „Meloa de Santa Maria – Açores” este dificil, în special din cauza caracterului lor perisabil. Prelucrarea ulterioară a produsului (decojire, tăiere sau extragere a pulpei, în stare proaspătă sau congelată) permite depășirea acestor limitări. Această modificare extinde posibilitățile de utilizare, în pofida faptului că prelucrarea ulterioară este deja o posibilitate în caietul de sarcini actual, adăugând astfel valoare acestui produs local și promovând prezența sa pe piețe mai mari și mai îndepărtate. În plus, perioada de producție este foarte scurtă, iar în perioadele de vârf, congelarea reprezintă o alternativă la dificultatea expedierii imediate a produsului în afara insulei, din cauza legăturilor limitate de transport maritim și aerian.

— Modificarea dimensiunii permise a fructelor cu IGP „Meloa de Santa Maria – Açores” constituie un răspuns la preferințele tot mai pronunțate de pe piață, aliniind produsul la cererea consumatorilor și sporindu-i competitivitatea.

— Trebuie subliniat faptul că, de-a lungul anilor de producție și de comercializare, diametrul fructelor cu IGP „Meloa de Santa Maria – Açores” s-a menținut în limitele stabilite pentru comercializare. Această stabilitate arată că diametrul nu mai reprezintă un factor de variabilitate semnificativă care să justifice includerea sa ca criteriu de calibrare. Selecția exclusiv în funcție de greutate este suficientă pentru a garanta uniformitatea loturilor și simplifică procesele de calibrare, optimizând resursele și sporind eficiența.

Fructele cu o greutate mai mică de 500 g sau mai mare de 1 600 g, care prezintă aceleași caracteristici fizice, chimice și organoleptice, pot fi preparate și prelucrate ulterior.

Această modificare vizează documentul unic.

6. *Caracteristici botanice și morfologice*

Eliminarea punctului 2.3 Caracteristici botanice și a punctului 2.4 Caracteristici morfologice din caietul de sarcini, întrucât aceste caracteristici sunt valabile pentru toți pepenii și nu se referă în mod specific la fructele cu IGP „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Această modificare nu vizează documentul unic.

7. *Definiția ariei geografice delimitate*

Versiunea actuală:

3. CARACTERIZAREA ARIEI GEOGRAFICE DE PRODUCȚIE ȘI DE AMBALARE

3.1. LOCALIZARE

(…)

3.2. CLIMĂ

(…)

3.3. GEOLOGIE, MORFOLOGIE ȘI RELIEF

(…)

3.4. SOLURI

(…)

Modificarea propusă

3. ARIA GEOGRAFICĂ DE PRODUCȚIE

Insula Santa Maria, Azore, Portugalia.

Figura 1 – Aria geografică a produsului cu IGP „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Justificare:

Indicarea clară a ariei de producție a produsului, și anume insula Santa Maria din Azore.

Informațiile de la punctele 3.1 Localizare, 3.2 Climă, 3.3 Geologie, morfologie și relief și 3.4 Soluri au fost sintetizate și reorganizate în secțiunea 6.3 Factori naturali, unde se încadrează mai bine.

Această modificare nu vizează documentul unic.

8. *Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică definită*

Versiunea actuală:

7. Garantarea originii geografice a produsului

7.1. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Caracteristicile „Meloa de Santa Maria – Açores”, în special aroma și gustul, sunt intrinsec legate de aria geografică și de metoda de producție. Aceste caracteristici, astfel cum sunt definite în prezentul caiet de sarcini, care rezultă din interacțiunea cu planta a factorilor climatici, pedologici și culturali, precum și din know-how-ul asociat procesului de producție, de la fermă până la consumatorul final, sunt ușor de identificat și recunoscute de populația locală și de consumatorii fideli și trebuie evidențiate prin etichetare și prin marca de calitate, astfel încât să poată fi recunoscut și de ceilalți consumatori.

7.2. Sistemul de control

Existența unui sistem de control este esențială pentru a garanta că:

a) numai fructele obținute în aria geografică sus-menționată și produse în exploatații autorizate de grupul de gestionare a IGP pot beneficia de utilizarea indicației geografice protejate „Meloa de Santa Maria – Açores”.

b) autorizația se acordă numai producătorilor care îndeplinesc cumulativ următoarele condiții:

— exploatează exploatații în aria geografică de producție menționată la punctul 3.1;

— produc pepenii descriși la punctul 4;

— se supun sistemului de inspecție și certificare prevăzut în prezentul document – Organismul de inspecție și certificare – Comisia tehnică de certificare și control;

— se angajează în scris să respecte dispozițiile prezentului document.

Autorizația prevăzută la paragraful anterior face obiectul unei verificări prealabile a condițiilor de producție și a caracteristicilor produsului final, efectuată de entitatea recunoscută ca organism de inspecție și certificare, la cererea grupului de gestionare a IGP.

7.3. Trasabilitate

Vor fi instituite proceduri care să permită, în orice moment în timpul producției, al conservării sau la punctul de vânzare, să se cunoască originea exactă a produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” și condițiile în care a fost produs.

Sistemul de trasabilitate este următorul:

a) exploatațiile agricole în cauză sunt înregistrate de grupul de gestionare, cu indicarea suprafeței și a varietăților de pepeni cultivate în prezent;

b) pepenii recoltați din fiecare exploatație sunt livrați unităților de depozitare/prelucrare, care sunt, de asemenea, înregistrate la grupul de gestionare și autorizate în mod corespunzător;

c) unitățile de depozitare/prelucrare țin evidențe care permit identificarea destinației produselor primite;

d) ambalajul produsului final este înregistrat și etichetat în conformitate cu punctul 5.1;

e) trasabilitatea produsului este asigurată prin numărul de serie al mărcii de garanție și prin codul de bare aplicat pe fiecare ambalaj.

Toate aceste proceduri trebuie să fie conforme cu legislația în vigoare.

Modificarea propusă

4. GARANTAREA ORIGINII GEOGRAFICE A PRODUSULUI

7.1. OMISIUNE

4.1. SISTEMUL DE CONTROL

Sistemul de control trebuie să asigure că:

a) numai fructele obținute în aria geografică sus-menționată și produse în exploatații autorizate și inspectate pot beneficia de utilizarea indicației geografice protejate „Meloa de Santa Maria – Açores”.

b) autorizația se acordă numai producătorilor care îndeplinesc cumulativ următoarele condiții:

— exploatează exploatații în aria geografică de producție menționată la punctul 3;

— produc pepenii descriși la punctul 5;

— se supun sistemului de inspecție;

— se angajează în scris să respecte dispozițiile prezentului document.

Verificarea respectării caietului de sarcini al „Meloa de Santa Maria – Açores” este efectuată de autoritatea competentă responsabilă cu inspecțiile oficiale ale indicațiilor geografice în regiunea autonomă Azore sau de organismul de control căruia această autoritate îi deleagă astfel de sarcini.

4.2. TRASABILITATE

Sistemul de trasabilitate garantează că, în orice moment, de la producție până la introducerea pe piață, pot fi cunoscute originea exactă a produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” și condițiile în care acesta a fost produs. Prin urmare:

a) exploatațiile agricole trebuie să țină evidența varietății de pepene utilizate, a suprafețelor cultivate, a metodelor de producție etc.;

b) pepenii recoltați din fiecare exploatație sunt livrați unităților de sortare și ambalare autorizate, care fac obiectul sistemului de inspecție;

c) aceste exploatații țin registre care indică originea și destinația produselor primite;

d) ambalajul produsului final este înregistrat și etichetat în conformitate cu punctul 7;

e) pe fiecare fruct și pe produsele preambalate se aplică logoul produsului.

Justificare:

Clarificare, simplificare și sintetizare a informațiilor, cu eliminarea unor texte și a unor informații repetitive.

Textul de la punctul 7.4 – Organismul de inspecție și certificare a fost inclus și actualizat.

Obligația privind logoul produsului se aplică și în cazul produselor preambalate, pentru a oferi o garanție consumatorilor.

Această modificare nu vizează documentul unic.

9. *Descrierea metodei de obținere*

Versiunea actuală:

4. DESCRIEREA METODEI DE OBȚINERE A „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES”

Cucurbitaceae sunt plante caracteristice zonelor cu climă caldă și uscată. La fel ca toate speciile din familia *cucurbitaceele*, pepenii sunt sensibili la îngheț și rezistenți la căldură, cu condiția ca fructele să fie bine protejate de lumina solară directă de către frunze.

Temperaturile minime medii lunare nu trebuie să scadă sub 15 °C, întrucât acest lucru ar încetini creșterea plantei și ar întârzia coacerea fructelor. Pe parcursul perioadei de vegetație, temperatura poate varia între 12 °C și 34 °C, temperatura optimă pentru înflorire și dezvoltarea inițială a fructelor fiind cuprinsă între 18 și 23 °C, iar pentru coacerea fructelor, între 20 și 30 °C. Prin urmare, astfel cum s-a explicat în capitolul anterior, insula Santa Maria prezintă condiții excelente pentru cultivarea pepenilor.

Modificarea propusă

5. DESCRIEREA METODEI DE OBȚINERE A „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES”

Omisiune

Justificare:

Eliminarea informațiilor generice care nu sunt specifice produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

10. *Descrierea metodei de obținere*

Versiunea actuală:

4.1. PREGĂTIREA TERENULUI

4.2. FERTILIZARE

4.3. STRUCTURA TERENULUI

4.4. ÎNSĂMÂNȚARE ȘI TRANSPLANT

(...) A doua variantă de însămânțare directă reprezintă, de asemenea, o alternativă, care presupune aplicarea unor materiale de izolare și utilizarea „tunelurilor”, accelerând creșterea culturilor și oferindu-le protecție împotriva vântului și a aerosolilor marini. Utilizarea „tunelurilor” este o alternativă eficientă pentru a stimula creșterea.

(…)

4.5. PRACTICI AGRICOLE

4.6. IRIGARE

4.7. ORGANISME DĂUNĂTOARE ȘI BOLI

4.8. ROTAȚII

4.9. RECOLTĂ

4.12. REZIDUURI DE PESTICIDE

Modificarea propusă

5.1. PREGĂTIREA TERENULUI

5.2. FERTILIZARE

5.3. STRUCTURA TERENULUI

5.4. ÎNSĂMÂNȚARE ȘI TRANSPLANT

(...) (...) A doua variantă de însămânțare directă este, de asemenea, o alternativă mai economică. În ambele situații, aplicarea izolării și utilizarea „tunelurilor” permit accelerarea creșterii și protejarea culturilor împotriva vântului și a aerosolilor marini.

(…)

5.5. PRACTICI AGRICOLE

5.6. IRIGARE

5.7. ORGANISME DĂUNĂTOARE ȘI BOLI

5.8. ROTAȚII

5.9. RECOLTĂ

4.12. Omisă

Justificare:

Clarificarea posibilității de a utiliza pelicule izolante și „tuneluri” pentru însămânțare și transplant, în vederea protejării plantelor atunci când condițiile de temperatură, vântul și aerosolii marini ar putea avea efecte dăunătoare.

Alte puncte au fost renumerotate în conformitate cu noua structură a caietului de sarcini, iar punctul 4.12 a fost omis ca fiind de natură generală. Punctele 4.10 – Conservare și 4.11 – Ambalare au fost justificate mai sus.

Această modificare nu vizează documentul unic.

11. *Descrierea metodei de obținere*

Versiunea actuală:

4.10. CONSERVARE

(…)

Modificarea propusă

5.10. CONSERVARE

(…)

Este permisă utilizarea produselor de conservare a fructelor, cum ar fi dezinfectarea pedunculului și protejarea cojii, în scopul prelungirii perioadei de valabilitate a IGP „Meloa de Santa Maria – Açores” (după recoltare).

Justificare:

Se adaugă un paragraf la punctul „Conservare” din capitolul - Descrierea metodei de producție, pentru a permite utilizarea produselor destinate protejării fructelor după recoltare, având în vedere că „Meloa de Santa Maria – Açores” este un fruct extrem de sensibil și perisabil. Utilizarea acestor produse permite prelungirea duratei de valabilitate a produsului, fără modificarea caracteristicilor sale organoleptice, fizice și chimice, aducându-se astfel beneficii atât producătorilor, cât și consumatorilor.

Această modificare nu vizează documentul unic.

Versiunea actuală:

4.11. Ambalare

Ambalarea produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie să se realizeze în aria geografică definită, în ambalaje adecvate pentru menținerea produsului în stare perfectă și pentru garantarea autenticității sale, prevenind amestecul cu alte produse similare.

Selecția și ambalarea se efectuează în regiunea de origine, în unități autorizate de Grupul producătorilor și supuse inspecției și certificării realizate de Comisia tehnică de certificare și control, ceea ce permite asigurarea trasabilității depline a produsului, protejând consumatorii și oferindu-le un produs autentificat ca fiind produs și preparat în locul de origine.

Aceste măsuri sunt justificate nu doar din perspectiva eficienței costurilor, ci și din cea a eficienței și eficacității controlului calității („Meloa de Santa Maria – Açores” fiind un produs extrem de sensibil la manipulare/transport, ușor deteriorabil, ceea ce pune în pericol atât păstrarea, cât și calitatea și imaginea produsului), precum și a trasabilității. Scopul este de a proteja calitatea și autenticitatea produsului, în beneficiul atât al producătorilor, cât și al consumatorilor.

Consumatorii care achiziționează un produs etichetat cu indicația IGP pot avea certitudinea că acesta este autentic și că deține toate caracteristicile fizice, chimice și senzoriale specifice, ceea ce reprezintă un drept al acestora în momentul în care decid să-l achiziționeze.

5. Prezentarea comercială

(…)

„Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie să fie întotdeauna ambalat individual și/sau în ambalaje multiple, adecvate, în funcție de utilizare, pentru menținerea produsului în stare perfectă.

Fructele trebuie prezentate în următoarele condiții:

Omogenitatea: conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să cuprindă numai fructe având aceeași origine (adică provenind din aceeași exploatație), aceeași varietate, același calibru, aceeași calitate și același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru ansamblul acestuia. (…)

Modificarea propusă

5.11. AMBALARE

Ambalarea produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie să se realizeze în aria geografică definită, în ambalaje adecvate pentru menținerea produsului în stare perfectă și pentru garantarea autenticității sale, prevenind amestecul cu alte produse similare.

Selecția și ambalarea se efectuează în unități care fac obiectul sistemului de control și care sunt situate în aria geografică de producție.

Fructele întregi pot fi ambalate individual sau în ambalaje multiple, fiind dispuse pe un singur nivel. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să cuprindă doar fructe de aceeași varietate, de același calibru, de aceeași calitate și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru ansamblul acestuia.

Justificare:

Clarificarea, simplificarea și sintetizarea informațiilor, având în vedere că unele informații referitoare la ambalare au fost deja menționate la punctul 5, Prezentare comercială.

Produsul este supus unui sistem strict de trasabilitate care garantează autenticitatea, calitatea și siguranța alimentară, de la fermă la consumatorul final, în conformitate cu normele stabilite. Având în vedere că toți producătorii de „Meloa de Santa Maria – Açores” respectă aceleași standarde de producție prevăzute în caietul de sarcini, nu mai este necesară condiția ca fiecare ambalaj multiplu să aibă aceeași origine (să provină de la aceeași exploatație).

Această modificare vizează documentul unic.

12. *Elemente care stabilesc legătura dintre produs și mediul geografic*

Versiunea actuală:

3. Descrierea ariei geografice de producție și de ambalare

3.1. Localizare

3.2. Climă

3.3. Geologie, morfologie și relief

3.4. Soluri

Modificarea propusă

6.1. FACTORI NATURALI

Arhipelagul Azore este situat în Oceanul Atlantic și este format din nouă insule, inclusiv, în extremitatea sudică, insula Santa Maria, unde se cultivă „Meloa de Santa Maria – Açores".

Santa Maria, spre deosebire de celelalte insule ale arhipelagului, este singura insulă pe care se regăsesc zone de origine sedimentară (calcaroasă), pe lângă formațiunile vulcanice prezente pe celelalte insule.

Prin urmare, specificitatea insulei este strâns legată de tipul de sol: lut argilos, foarte bogat în potasiu, calciu și magneziu și orice alt tip de micronutrienți;

conținutul de materie organică este ridicat, iar pH-ul este neutru.

Majoritatea solurilor de pe insulă sunt andosoluri, de origine vulcanică, cu o capacitate bună de retenție a apei. Aceste tipuri de sol includ litoli, barros, molisoli și pardacento (soluri brun-cenușii). Solurile barros și pardacento, adânci și bine aerate, care predomină în zonele de sud și sud-vest ale insulei, sunt deosebit de adecvate pentru cultivarea acestui fruct.

În ceea ce privește relieful, insula are o zonă practic plată în vest și o zonă mai deluroasă în est. 85 % din suprafața insulei (82,5 km^2) se află la altitudini mai mici de 300 m.

Datorită poziției sale în sud-estul arhipelagului și altitudinii sale joase, insula Santa Maria prezintă niveluri de umiditate inferioare față de celelalte insule din Regiunea Autonomă Azore.

Clima este considerată a fi uscată și temperată, cu variații slabe între temperatura medie din sezonul de iarnă (14 °C) și temperatura medie estivală (22 °C) și cu o temperatură medie anuală care variază între 10° și 20 °C. În ceea ce privește umiditatea relativă a aerului, clima poate fi considerată umedă (umiditate relativă anuală medie la ora 9:00 între 75 % și 90 %), deși media umidității este mai scăzută decât pe celelalte insule ale arhipelagului Azore. În ceea ce privește precipitațiile, aceasta se clasifică între moderat ploioasă și ploioasă, cu precipitații mai abundente iarna (precipitații medii anuale între 500 și 2 000 mm, în funcție de zonă).

Vânturile predominante își schimbă direcția de-a lungul anului și sunt mai intense iarna.

Pe scurt, insula Santa Maria prezintă condiții climatice foarte specifice, explicate prin situația sa geografică, dimensiunea, morfologia și orografia sa, care o diferențiază de alte insule din arhipelagul Azore. Acest lucru favorizează producția de fructe.

Caracteristicile organoleptice ale „Meloa de Santa Maria – Açores" sunt intrinsec legate de aria geografică și de metoda de producție. Efectul combinat al climei și al diferitelor tipuri de sol și relief conferă produselor agricole ale insulei caracteristici foarte specifice, în special în cazul Meloa de Santa Maria.

Justificare:

La punctul 6 – Elemente care stabilesc legătura cu mediul geografic, textul de la punctul 3 – Descrierea ariei geografice de producție și de ambalare (localizare, climă, geologie, morfologie, relief și soluri) a fost sintetizat în secțiunea „Factori naturali", pentru a evidenția specificitatea ariei geografice și legătura acesteia cu produsul.

Această modificare nu vizează documentul unic.

13. *Elemente care stabilesc legătura dintre produs și mediul geografic*

Versiunea actuală:

7.1. Caracteristicile produsului

Caracteristicile „Meloa de Santa Maria – Açores”, în special aroma și gustul, sunt intrinsec legate de aria geografică și de metoda de producție. Aceste caracteristici, astfel cum sunt definite în prezentul caiet de sarcini, care rezultă din interacțiunea cu planta a factorilor climatici, pedologici și culturali, precum și din know-how-ul asociat procesului de producție, de la fermă până la consumatorul final, sunt ușor de identificat și recunoscute de populația locală și de consumatorii fideli și trebuie evidențiate prin etichetare și prin marca de calitate, astfel încât să poată fi recunoscut și de ceilalți consumatori.

Modificarea propusă

6.2. FACTORI UMANI

Know-how-ul producătorilor de pe insulă în ceea ce privește tehnicile de producție și de cultivare completează factorii asociați mediului natural: aportul de deșeuri de plante leguminoase furajere în sol, tăierea de formare (în mod tradițional nu se aplică varietăților de pepene comune), buna irigare, determinarea gradului ideal de coacere și o selecție riguroasă a fructelor. Rezultatul este un produs care, prin gustul, textura și aroma sa, se distinge de alți pepeni și este recunoscut cu ușurință de consumatori în alte zone din Azore și pe teritoriul continental al Portugaliei.

Justificare:

Reorganizarea textului privind „know-how-ul” de la punctul Factori umani, justificând legătura dintre produs și mediul geografic.

Această modificare nu vizează documentul unic.

14. *Elemente care stabilesc legătura dintre produs și mediul geografic*

Versiunea actuală:

6.2. Aspecte economice și sociale

Până în anul 2000, „Meloa de Santa Maria – Açores” se comercializa exclusiv pe piața locală și nu avea un impact semnificativ asupra economiei insulei. Odată cu creșterea reputației, a început să apară cererea din partea marilor comercianți de pe insula vecină São Miguel.

Pentru a încuraja producătorii agricoli din Santa Maria să crească volumul și calitatea producției de „Meloa de Santa Maria – Açores”, în 2005, Comisia pentru dezvoltare agricolă din Santa Maria a inițiat promovarea unor programe de formare dedicate producătorilor – „Producția și protecția integrată a pepenilor” (anexa III; Articolul 3).

Odată cu creșterea producției de-a lungul anilor, a devenit evidentă necesitatea ca producătorii să se organizeze într-o cooperativă pentru a asigura o mai bună comercializare a produsului. Astfel, în 2006, 13 producători au înființat împreună AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., cu un proiect destinat valorificării și comercializării produselor agroalimentare din Santa Maria, având-l ca produs vedetă pe „Meloa de Santa Maria – Açores”.

Marca AZUL, inspirată de verdele pământului și de albastrul mării care înconjoară insula, a fost lansată pentru promovarea produselor agroalimentare din Santa Maria, dintre care „Meloa de Santa Maria – Açores” este cel mai cunoscut pe piața din Azore. Dezvoltarea comercială a unui produs sau a unui set de produse, prin intermediul unei strategii de marcă (branding), se bazează pe recunoașterea produsului de către consumatori și pe încrederea lor în calitatea acestuia. Utilizarea „Meloa de Santa Maria – Açores” ca produs principal al unei mărci reprezentative pentru o localitate conferă produsului vizibilitate la nivel local, regional și național. Lansarea a avut loc în cadrul evenimentului „Ziua porților deschise/Ziua fermierilor”, promovat în 2006 de către Secretariatul regional pentru agricultură și silvicultură, eveniment în cadrul căruia au fost promovate și vizite la terenul de testare „Meloa de Santa Maria – Açores”, administrat de SDASMA. În anii următori (2007 și 2008), produsul „Meloa de Santa Maria – Açores” a rămas produsul vedetă al evenimentului „Ziua porților deschise/Ziua fermierilor”, fiind organizate vizite la terenurile de testare „Meloa de Santa Maria – Açores”, sesiuni de degustare a produsului provenit de pe aceste terenuri, precum și servirea de deserturi pe bază de „Meloa de Santa Maria – Açores” în cadrul unor prânzuri speciale (anexele II-IV).

În scopul consolidării notorietății produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” prin intermediul mărcii AZUL, AGROMARIENSECOOP a participat la diverse campanii destinate promovării calității intrinseci a acestui produs local din Santa Maria atât în restul Portugaliei, cât și la nivel internațional.

Una dintre aceste acțiuni a avut loc în cadrul celui de-al 28-lea Congres internațional de horticultură (2010) desfășurat la Lisabona, eveniment dedicat interacțiunii dintre profesioniștii din sector, unde AGROMARIENSECOOP a deținut un stand dedicat mărcii AZUL, cu un accent deosebit pe „Meloa de Santa Maria – Açores” și posibilitatea de a degusta produsul (anexele II-IV).

Pentru a spori impactul mărcii, în 2010 au fost desfășurate campanii de promovare și informare în mai multe puncte de vânzare Pingo Doce din Lisabona, aducând astfel pe continent unul dintre produsele care beneficiază de condițiile pedoclimatice favorabile ale insulei Santa Maria. În cadrul acestor campanii de promovare, au fost distribuite broșuri publicitare/informative pentru marca AZUL, care evidențiau produsul „Meloa de Santa Maria – Açores” (anexele II-IV și VI).

Un alt eveniment promoțional/de sensibilizare a fost inclus în cadrul Raliului Santa Maria din 2010, unde produsul „Meloa de Santa Maria – Açores” a fost promovat la briefingul raliului – unul dintre autovehicule a fost decorat cu marca AZUL, cu mențiunea specială a produsului „Meloa de Santa Maria – Açores”, pentru a-i spori vizibilitatea și a ajunge la un public larg (anexele II-IV).

În prezent, există 13 producători de „Meloa de Santa Maria – Açores”, dintre care doi nu sunt membri ai Grupului producătorilor. Grupul produce în medie 200 de tone de pepeni, dintre care o parte sunt livrate către alte insule ale Arhipelagului Azore, în special São Miguel, Pico, Faial și Terceira, iar o altă parte este destinată pieței din Portugalia continentală. Se preconizează o creștere a producției în anii următori, estimându-se atingerea unui volum de 400 de tone în următorii patru ani.

6.3. ASPECTE CULTURALE ȘI GASTRONOMICE

Încă de la înființarea și demararea activității AGROMARIENSECOOP, au fost organizate evenimente de promovare și de sensibilizare dedicate produsului „Meloa de Santa Maria – Açores”, cum ar fi participarea la târguri agricole și festivaluri dedicate pepenilor și/sau organizarea acestora, ca parte a principalelor festivități care au loc pe insulă.

Începând din 2004, *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* a devenit unul dintre cele mai importante evenimente sociale de pe insulă, atrăgând un număr mare de vizitatori. Expoziția de fructe și legume organizată în cadrul acelei ediții a târgului, în incinta primăriei din Vila do Porto, a avut în prim-plan produsul „Meloa de Santa Maria – Açores”. În cadrul evenimentului din 2004 a fost organizat un concurs de deserturi pe bază de „Meloa de Santa Maria – Açores” dedicat întreprinderilor din sectorul ospitalității de pe plan local, precum și un atelier de băuturi și preparate gratinate pe bază de „Meloa de Santa Maria – Açores”, scoțând astfel în evidență tradiția culinară asociată acestui fruct (anexele II-IV).

De la prima ediție și ulterior în fiecare an în luna august, Festivalul pepenelui a devenit una dintre principalele festivități ale insulei, reprezentând un punct de referință la nivel local și regional și inspirând diverse activități, cum ar fi sesiuni informative (de exemplu, privind comercializarea și vânzarea produselor agricole), ateliere practice (de exemplu, dedicate preparatelor de tip fast-food, cu participarea celebrului bucătar Vítor Sobral – în 2005) și concursuri de deserturi având ca ingredient principal „Meloa de Santa Maria – Açores” (anexele II-IV).

Chakall, un alt bucătar renumit, a susținut un atelier în cadrul Festivalului pepenelui din 2009 privind prepararea unor feluri de mâncare pe bază de „Meloa de Santa Maria – Açores”, precum și o demonstrație cu degustare de băuturi și aperitive realizate din acest fruct, însoțită de un concurs de deserturi având în prim-plan același produs. În acest an, pe lângă activitățile tradiționale, a fost lansată o carte de rețete dedicată „Meloa de Santa Maria – Açores” (anexa V).

În urma acestor activități de sensibilizare și de promovare au fost publicate diverse articole în presa locală, regională și națională (anexele II-IV).

„Meloa de Santa Maria – Açores” este recunoscut ca un produs distinct, care nu poate fi separat de producția realizată efectiv pe insula Santa Maria, aspect ce îi conferă caracteristicile și calitățile sale bine-cunoscute.

Modificarea propusă

6.2.2. Aspecte socioeconomice și culturale

Vânzările de „Meloa de Santa Maria – Açores” erau restrânse la piața locală. Cu toate acestea, reputația de excelență a produsului a determinat o creștere a cererii din partea operatorilor comerciali majori din insula vecină, São Miguel, ceea ce a constituit un stimulent pentru creșterea atât a cantității, cât și a calității fructelor produse.

Odată cu creșterea producției de-a lungul anilor, a devenit evidentă necesitatea ca producătorii să se organizeze într-o cooperativă pentru a asigura o mai bună comercializare a produsului; astfel, în 2006, 13 cooperative au înființat împreună AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., cu un proiect destinat valorificării și comercializării produselor agroalimentare din Santa Maria, având-l ca produs vedetă pe „Meloa de Santa Maria – Açores”.

O parte din producție este comercializată la nivel regional, fiind trimisă în São Miguel, Pico, Faial și Terceira, iar o altă parte ajunge în Portugalia continentală.

Dintre produsele agroalimentare din Santa Maria, „Meloa de Santa Maria – Açores” are cea mai mare notorietate pe piața din Azore, ceea ce a dus la dezvoltarea unor diverse inițiative de promovare și de sensibilizare, menite să sporească vizibilitatea și reputația produsului — de exemplu, evidențierea acestuia în cadrul festivităților organizate pe insulă, inclusiv *Festa da Meloa* (Festivalul pepenelui), o sărbătoare anuală desfășurată în perioada marilor evenimente sociale ale insulei.

Având în vedere importanța acestei culturi și contextul producției agricole de pe insulă, precum și pentru a încuraja producătorii agricoli din Santa Maria să crească volumul și calitatea producției de „Meloa de Santa Maria – Açores”, în 2005, Comisia pentru dezvoltare agricolă din Santa Maria a inițiat promovarea unor programe de formare dedicate producătorilor – „Producția și protecția integrată a pepenilor”.

De-a lungul anilor, „Meloa de Santa Maria – Açores” a inspirat, de asemenea, diverse activități de promovare și degustare, vizite la terenurile de testare, concursuri, ateliere și sesiuni informative. Este un fruct bine-cunoscut în bucătăria tradițională locală, fiindu-i dedicată o carte de rețete.

Justificare:

Modificarea titlului în concordanță cu noua structură a caietului de sarcini și cu reorganizarea și rezumatul textului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

15. *Organismul de inspecție pentru verificarea conformității*

Versiunea actuală:

7.4. ORGANISMUL DE CONTROL ȘI CERTIFICARE

Controlul și certificarea produsului „Meloa de Santa Maria – Açores” sunt realizate de organismul de control și certificare (OC) desemnat de grupul de gestionare a IGP și recunoscut ca fiind conform cu cerințele standardului 45011:2001 (referitor la certificarea produselor), care își desfășoară activitatea în conformitate cu caietul de sarcini al IGP „Meloa de Santa Maria – Açores”. Acest sistem garantează că numai pepenii produși în fermele și unitățile de ambalare autorizate în acest scop pot beneficia de IGP.

Sistemul de control instituit este aplicat de-a lungul întregului lanțul de producție, iar produsul „Meloa de Santa Maria – Açores” este etichetat în mod corespunzător prin aplicarea de către OC a mărcii de certificare.

Marca de certificare trebuie să includă următorul text:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP;

— Numele organismului de inspecție și certificare;

— Numărul de serie (cod numerotat care permite trasabilitatea produsului).

Modificarea propusă

Omisiune

Justificare:

Aceste informații au fost actualizate la punctul 4 – Garantarea originii geografice a produsului – 4.1 Sistem de control.

Această modificare nu vizează documentul unic.

16. *Etichetare*

Versiunea actuală:

5.1. Elemente specifice de etichetare cu indicația IGP

Fiecare ambalaj de „Meloa de Santa Maria – Açores" trebuie să poarte o etichetă standardizată care să conțină următoarele informații:

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

— Denumirea comercială sau denumirea societății și adresa producătorului (aceasta poate apărea în codul de bare, caz în care nu este necesar să fie indicată pe etichetă);

— Originea produsului: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugalia;

— Caracteristici comerciale – clasă și diametru;

— Cod de bare (cu informații care să asigure trasabilitatea pe parcursul întregului proces);

— Logoul grupului de producători:

— Logoul UE pentru IGP aprobat în urma deciziei UE.

Numele sau denumirea comercială și adresa producătorului pot fi înlocuite cu numele unei alte entități, cu autorizarea grupului de producători, cu condiția ca entitatea respectivă să fie responsabilă de produs și să îl comercializeze.

Pe lângă aceste informații, indiferent de forma de prezentare comercială, logoul specific al grupului de gestionare și marca de certificare trebuie aplicate pe fiecare fruct, în mod indelebil și inviolabil.

Ilustrația de mai jos prezintă logoul Grupului producătorilor.

Modificarea propusă

7. DETALII SPECIFICE PRIVIND ETICHETAREA

Etichetarea permite identificarea clară și imediată a produsului de către consumator, atât în interiorul, cât și în afara ariei geografice de producție, ca fiind un produs cu caracteristici unice determinate de originea sa.

Pe lângă informațiile legale obligatorii, „Meloa de Santa Maria – Açores" trebuie să poarte mențiunea: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida" sau „Meloa de Santa Maria – Açores IGP".

Indiferent de forma de prezentare comercială, fiecare „Meloa de Santa Maria – Açores" trebuie să fie identificat individual cu acest logo al produsului, care poate include numerotarea secvențială și (menționarea) organismului responsabil cu controlul.

Figura 6 – Logoul

Justificare:

Corectarea informațiilor obligatorii cu privire la „Meloa de Santa Maria – Açores", care trebuie să figureze pe fiecare fruct/ambalaj, precum și pe logoul utilizat, pentru a garanta originea produsului și a o face mai ușor de recunoscut.

Clarificare și simplificare a informațiilor prin eliminarea textului care se repetă.

Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENTUL UNIC

„Meloa de Santa Maria – Açores”

Nr. UE: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Statul membru sau țara terță**

Portugalia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0807 – Pepeni (inclusiv pepeni verzi) și papaia, proaspeți

0807 19 – Altele

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0811 – Fructe, fierte sau nu în apă sau în abur, congelate, chiar cu adaos de zahăr sau alți îndulcitori

0811 90 – Altele

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Meloa de Santa Maria – Açores” este un fruct cu coaja reticulată din specia *Cucumis melo L.*

Fructul se caracterizează printr-o formă rotundă spre ovală, o coajă deosebit de reticulată care este verzuie înainte de a fi copt și devine galben-verzuie atunci când este copt și o pulpă moale, aromată, de culoare portocalie, dulce și zemoasă când fructul este copt.

„Meloa de Santa Maria – Açores” se remarcă prin valorile energetice ridicate și cantitățile semnificative de proteine, lipide și carbohidrați, fiind totodată bogat în vitamina C și în minerale esențiale, precum potasiu, magneziu și calciu.

„Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie comercializat în stare proaspătă, întreg sau preparat (decojit, tăiat sau sub formă de pulpă, în stare proaspătă sau congelat). Fructele întregi, în stare proaspătă, pot fi comercializate, în funcție de greutate, în următoarele categorii de mărime:

— calibrul III (greutate cuprinsă între 500 și 799 g);

— calibrul II (greutate cuprinsă între 800 și 1 399 g);

— calibrul I (greutate cuprinsă între 1 400 și 1 600 g).

Fructele care au o greutate mai mică de 500 g sau mai mare de 1 600 g pot fi comercializate în scopuri de prelucrare ulterioară.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

–

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția, recoltarea, selecția și pregătirea au loc în aria geografică definită.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Fructele întregi pot fi ambalate individual sau în ambalaje multiple, fiind dispuse pe un singur nivel. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să cuprindă doar fructe de aceeași varietate, de același calibru, de aceeași calitate și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului fiecărui ambalaj trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă informațiile legale obligatorii, „Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie să poarte mențiunea: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” sau „Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

Indiferent de forma de prezentare comercială, fiecare „Meloa de Santa Maria – Açores” trebuie să fie identificat individual cu logoul produsului, care poate include numerotarea secvențială și (menționarea) organismului responsabil cu controlul.

Siglă:



4. **Definiția concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde toate comunele de pe insula Santa Maria din arhipelagul Azore.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice.

Santa Maria, spre deosebire de celelalte insule ale arhipelagului, este singura insulă pe care se regăsesc zone de origine sedimentară (calcaroasă), pe lângă formațiunile vulcanice prezente pe celelalte insule. Prin urmare, specificitatea acestei insule provine în întregime din tipul de sol: lut argilos, foarte bogat în potasiu, calciu și magneziu și orice alt tip de micronutrienți; conținutul de materie organică este ridicat, iar pH-ul este neutru.

Datorită poziției sale în sud-estul arhipelagului și altitudinii sale joase, insula Santa Maria prezintă niveluri de umiditate inferioare față de celelalte insule din Regiunea Autonomă Azore. Clima este considerată a fi uscată și temperată, cu variații slabe între temperatura medie din sezonul de iarnă (14 °C) și temperatura medie estivală (22 °C) și cu o temperatură medie anuală care variază între 10° și 20 °C. În ceea ce privește umiditatea relativă a aerului, clima este considerată a fi umedă (umiditatea relativă anuală la ora 9:00 între 75 % și 90 %). În ceea ce privește precipitațiile, aceasta se clasifică între moderat ploioasă și ploioasă (precipitații medii anuale între 500 și 2 000 mm), în funcție de zonă. Pe scurt, insula Santa Maria prezintă condiții climatice foarte specifice, explicate prin situația sa geografică, dimensiunea, morfologia și orografia sa, care o diferențiază de alte insule din arhipelagul Azore.

Efectul combinat al climei și al diferitelor tipuri de sol și relief conferă produselor agricole ale insulei caracteristici foarte specifice, care fac ca varietatea „Meloa de Santa Maria – Açores” să fie diferită de alte varietăți de pepeni. Un alt factor important este expertiza producătorilor în domeniul metodelor de cultură și al tehnicilor de producție utilizate – și anume aportul de deșeuri de plante leguminoase furajere în sol, tăierea de formare, determinarea gradului ideal de coacere, buna irigare și o selecție riguroasă a fructelor. Rezultatul este un produs care, prin gustul, textura și aroma sa, se distinge de alți pepeni și este recunoscut cu ușurință de consumatori în alte zone din Azore și pe teritoriul continental al Portugaliei.

Insulele sunt cunoscute pentru aroma pepenilor locali încă de la aducerea lor în acest spațiu. În 1570, Gaspar Frutuoso a declarat: „(...) există, de asemenea, mulți pepeni, cei mai gustoși de pe aceste insule și nu există nici măcar unul singur, chiar și cel mai rău dintre ei, care să nu fie delicios (...)". În epoca modernă, insula continuă să fie cunoscută pentru producția de fructe și, dintre toate produsele agricole produse acolo, este „vestită pentru pepenii săi" (Guido de Monterey, 1981, p. 47).

Specificitatea produsului

„Meloa de Santa Maria – Açores" se distinge printre alte fructe din aceeași categorie cultivate în alte părți prin caracteristicile sale fizice, chimice și organoleptice. Din punct de vedere organoleptic, pulpa acestuia se distinge printr-o culoare portocalie, o textură moale, un gust dulce și zemos atunci când este copt, acest lucru fiind foarte specific pentru varietățile cultivate pe insula Santa Maria. Prezența fructului poate fi detectată imediat datorită aromei sale, creată de emanația de acizi volatili.

Dintre proprietățile nutritive enumerate la punctul 3.2 ar trebui să se evidențieze conținutul ridicat de vitamina C, prin comparație cu conținutul mediu din varietățile de pepeni comune, precum și faptul că fructul este bogat în minerale, inclusiv potasiu, magneziu și calciu. În ceea ce privește valoarea energetică, „Meloa de Santa Maria – Açores" prezintă valori medii mai ridicate decât varietățile de pepeni comune. Acest fruct conține, de asemenea, mai multe proteine, lipide și glucide. Totodată, el prezintă valori ale fibrelor inferioare celor din varietățile de pepeni comune.

Legătura cauzală între aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP), sau o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a produsului (pentru IGP)

Pepenii galbeni au fost introduși de coloniști pe insula Santa Maria în jurul secolului 16 și au continuat să fie cultivați ca o cultură de grădină. Atunci când descrie producția regională din acea vreme, când produsele agricole principale ale insulei erau vinul și cartoful dulce, Adriano Ferreira (1996, p. 88) oferă o arhivă istorică a teritoriului și a populației sale, afirmând că „Santa Maria era cunoscută pentru pepenii săi excelenți, care erau exportați către alte insule. Și, permiteți-mi să spun, cu această ocazie, că fructele noastre au fost întotdeauna bune, deși nu le-am produs niciodată în mari cantități."

Mai recent, în anii șaptezeci, varietăți hibride de pepeni au început să fie introduse de emigranții care se întorc din America. Cultivatorii locali și-au dat seama cu rapiditate că, în afara potențialului lor comercial excelent, aceste noi varietăți creșteau foarte bine și produceau fructe de înaltă calitate și și-au mărit progresiv aria de producție. Timp de aproape 20 de ani, eforturile s-au concentrat asupra stabilirii varietății de pepene cea mai adaptată la condițiile de climă și de sol de pe Santa Maria și asupra satisfacerii cererilor locuitorilor insulei. Varietățile selecționate au fost cele de pepeni cu coaja reticulată aparținând grupului cantalupensis.

Caracteristicile specifice ale „Meloa de Santa Maria — Açores" – coajă rugoasă, pulpă zemoasă, de culoare portocalie, cu gust dulce și aromă plăcută – se datorează condițiilor de sol și de climă ale insulei și metodelor de producție locale. Formarea de acizi volatili, care apare atunci când fructul este copt și îi dau acestuia aroma, precum și caracteristicile solului local, bogat în potasiu, magneziu, calciu și alți micronutrienți, conferă fructului caracteristicile fizice, chimice și nutritive descrise la punctele 3.2 și 5.2.

De aceeași importanță sunt cunoștințele producătorilor referitoare la acest fruct și la metoda de producție, inclusiv faptul că, pe insula Santa Maria, deșeurile vegetale de plante leguminoase furajere – *Outonos* (fasole boabe/lupin galben) – sunt incorporate în sol, ceea ce ameliorează fertilitatea acestuia într-un mod natural și foarte specific. Pentru o dezvoltare vegetală optimă, este important să se efectueze tăierea de formare a „Meloa de Santa Maria — Açores"; în mod tradițional, această operație nu se efectuează la varietățile de pepeni comune. „Meloa de Santa Maria – Açores" este foarte sensibil la putrezirea rădăcinilor, astfel încât diminuarea aportului de apă în perioada recoltei este o practică ce favorizează calitatea fructelor. Tehnicile de producție, gradul de coacere, calibrarea și selectarea manuală a fructelor în momentul recoltei permit obținerea unor fructe cu caracteristici fizice și chimice specifice care le diferențiază de pepenii similari cultivați în alte regiuni din Europa.

„Meloa de Santa Maria – Açores”, consacrat prin tradiția sa, este foarte popular și este preferat de consumatori, care îl disting printre pepenii cultivați în alte regiuni, datorită aspectului și gustului său. Inițial, comercializarea acestuia se limita la piața locală. Cu toate acestea, reputația calității excelente a produsului a determinat o creștere a cererii din partea operatorilor comerciali majori din insula vecină, São Miguel, ceea ce a constituit un stimulent pentru creșterea atât a cantității, cât și a calității fructelor produse. În prezent, fructul este un produs distinct cu caracteristici specifice care sunt strâns legate de aria geografică de producție, insula Santa Maria din arhipelagul Azore.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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