C/2025/4076

22.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4076)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Meloa de Santa Maria – Açores“

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Portugalsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Navrhovaná zmena je štandardnou zmenou, pretože nezahŕňa zmenu zaregistrovaného označenia, nemení sa ňou súvislosť melóna so zemepisnou oblasťou a neukladajú sa ňou žiadne obmedzenia týkajúce sa uvádzania na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Úvod*

Súčasná verzia:

Tento dokument je v súlade s nariadením Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín a nariadením Komisie (ES) č. 1898/2006 zo 14. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 510/2006, určený na podporu procesu certifikácie melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ ako výrobku s chráneným zemepisným označením (CHZO), čo pomôže potvrdiť jeho kvalitu a zvýšiť tak jeho hodnotu na rôznych predajných trhoch.

(…)

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ide teda o produkt, ktorý spĺňa všetky podmienky potrebné na získanie ochrany jeho zemepisného názvu „Meloa de Santa Maria – Açores“ CHZO.

Navrhovaná zmena:

V tomto dokumente sa uvádzajú vlastnosti a spôsob certifikácie melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ ako výrobku s chráneným zemepisným označením (CHZO), čo pomáha potvrdiť jeho kvalitu a zvýšiť tak jeho hodnotu na rôznych predajných trhoch.

Odôvodnenie:

Právne predpisy uvedené v odseku 1 úvodu nie sú aktuálne. Vynechal sa posledný odsek. Ostatné odseky sa nemenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Opis výrobku*

Súčasná verzia:

Označenie „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa udeľuje plodom *Cucumis melo L.* patriacim do skupiny *Cantalupenses* a pruhovaným odrodám, ktoré sa pestujú na ostrove Santa Maria, ktorý je súčasťou súostrovia Azory, v súlade s pravidlami stanovenými v tejto špecifikácii. Ovocie je okrúhleho až oválneho tvaru, má výrazne pruhovanú kôru, ktorá je zelenkavá, keď je ovocie nezrelé, a po dozretí sa mení na zelenkavo žltú, má priemernú hmotnosť 0,8 kg, priemerný priemer 13 cm a jeho dužina je zvyčajne mäkká, veľmi aromatická, oranžovej farby so sladkou a šťavnatou chuťou zrelých plodov.

Podľa klasifikácie potravín na účely nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 v súlade s prílohou II k nariadeniu Komisie (ES) č. 1898/2006 zo 14. decembra 2006 patrí výrobok do triedy 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

Navrhovaná zmena

Označenie „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa udeľuje plodom *Cucumis melo L.* patriacim do skupiny *Cantalupenses* a rôznym pruhovaným odrodám, ktoré sa pestujú v súlade s pravidlami stanovenými v tejto špecifikácii a vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Ovocie má okrúhly až oválny tvar výrazne pruhovanou kôru, ktorá je zelenkavá, keď je ovocie nezrelé, a pri dozrievení sa mení na zelenkavo žltú a má priemernú hmotnosť 0,8 kg.

Odôvodnenie:

Podľa platných právnych predpisov je druh výrobku zaradený do kombinovanej nomenklatúry, a preto sa predchádzajúca klasifikácia vynechala. Ostatné informácie boli zoskupené do nasledujúcich bodov (2.1 Organoleptické vlastnosti; 2.2 Chemické vlastnosti a 2.3 Obchodná úprava). Vynechal sa priemer, ako sa vysvetľuje v bode „Obchodná úprava“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Organoleptické vlastnosti*

Súčasná verzia:

2.6. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ má jedinečné organoleptické vlastnosti, pokiaľ ide o arómu a chuť, ktoré sú veľmi príjemné a pre miestnych obyvateľov a znalcov výrobku ľahko rozoznateľné.

S cieľom preskúmať organoleptické vlastnosti melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa analyzovali rôzne organoleptické parametre ovocia (tabuľka 5): farba, štruktúra dužiny, druh kôry, farba dužiny, chuť a vôňa. Tieto analýzy sa uskutočnili v Laboratóriu prístrojovej analýzy na Katedre poľnohospodárskych vied Azorskej univerzity.

Tabuľka 5 – Organoleptické parametre, ktoré sa hodnotili v prípade melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Dužina je oranžovej farby, má jemnú štruktúru, sladkú a šťavnatú chuť a je veľmi aromatická, čo je charakteristická vlastnosť odrôd pestovaných na ostrove Santa Maria. Typická aróma, ktorá vzniká uvoľňovaním prchavých kyselín, je charakteristickým znakom, ktorý okamžite upozorňuje na prítomnosť ovocia.

Tieto vlastnosti melóna – vzhľad, chuť, štruktúra a aróma – sú výsledkom prírodných podmienok ostrova Santa Maria, najmä pôdy a podnebia, ako aj spôsobov pestovania, ktoré pestovatelia na ostrove používajú.

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“, ktorý je posvätený tradíciou, je teda na trhu veľmi obľúbený a spotrebitelia ho hodnotia lepšie ako melóny z iných oblastí, pokiaľ ide o jeho vzhľad a chuť.

Navrhovaná zmena

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ má jedinečné organoleptické vlastnosti, pokiaľ ide o arómu a chuť, ktoré sú veľmi príjemné a pre miestnych obyvateľov a znalcov výrobku ľahko rozoznateľné.

Dužina je oranžovej farby a má jemnú štruktúru. Má sladkú a šťavnatú chuť a je veľmi aromatický. Typická aróma, ktorá vzniká uvoľňovaním prchavých kyselín, je charakteristickým znakom, ktorý okamžite upozorňuje na prítomnosť ovocia.

Odôvodnenie:

Prvý a tretí odsek tohto bodu boli presunuté do bodu 2.1 Organoleptické vlastnosti a ostatné odseky boli vypustené, pretože sa opakujú.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Chemické vlastnosti*

Súčasná verzia:

2.5. FYZIKÁLNE, CHEMICKÉ A VÝŽIVOVÉ VLASTNOSTI

V roku 2004 uskutočnila Rada pre rozvoj poľnohospodárstva na Santa Marii (SDASMA) pokus s melónom „Meloa de Santa Maria – Açores“, v rámci ktorého skúmala kvalitu ovocia v závislosti od nadmorskej výšky, v ktorej sa pestovalo (tabuľka 1).

Fyzikálne a chemické parametre, ktoré sa analyzovali, boli pH, obsah vlhkosti pri 70 °C (vákuum), bielkoviny, celkový obsah cukrov, redukujúce cukry a vitamín C. Tieto analýzy sa uskutočnili v Laboratóriu prístrojovej analýzy na Katedre poľnohospodárskych vied Azorskej univerzity.

Tabuľka 1 – Vlastnosti melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ podľa nadmorskej výšky.

Zistilo sa, že fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti ovocia sa v závislosti od nadmorskej výšky, v ktorej sa melón na ostrove Santa Maria pestuje, výrazne nemenia. Výskumníci dospeli k záveru, že nadmorská výška nemá priamy vplyv na dané vlastnosti.

Ďalšie hodnotenie, ktoré vykonala SDADMA, sa týkalo kvality ovocia pri zbere v troch rôznych okamihoch počas obdobia zberu (tabuľka 2). Tieto analýzy sa vykonali v Inštitúte pre technologické inovácie na Azorských ostrovoch (INOVA).

Tabuľka 2 – Vlastnosti ovocia v závislosti od obdobia zberu.

Zistilo sa, že analyzované vlastnosti nevykazovali počas obdobia zberu významné zmeny.

Vykonali sa analýzy rôznych parametrov s cieľom charakterizovať melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ z fyzikálneho a chemického hľadiska.

V roku 2006 vykonala poľnohospodárska rozvojová služba Santa Maria v spolupráci s AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Družstvo poľnohospodárskych výrobcov a chovateľov dobytka na ostrove Santa Maria), C.R.L. a s technickou podporou spoločnosti Codimaco – *Certificação e Qualidade* (Certifikácia a kvalita) Lda. sériu fyzikálnych a chemických analýz vzoriek melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“, ktoré preukázali celý rad rozdielov v porovnaní s bežnými melónmi (tabuľka 3).

Tabuľka 3 – Nutričné zloženie melóna „Meloa de Santa Maria – Açores“ v porovnaní s bežnými melónmi.

Z hľadiska energetickej hodnoty má „Meloa de Santa Maria – Açores“ v priemere vyšší obsah energie ako bežný melón. Má tiež vyššie hodnoty bielkovín, lipidov a sacharidov. Má menej vlákniny ako priemerný melón.

V roku 2007 SDASMA vykonala ďalší súbor analýz organoleptických parametrov (tabuľka 5) a fyzikálnych a chemických parametrov vzoriek „Meloa de Santa Maria – Açores“ v Laboratóriu prístrojovej analýzy Katedry poľnohospodárskych vied Azorskej univerzity, ktoré opäť preukázali rozdiel medzi týmto ovocím a bežnými melónmi (tabuľka 4).

Tabuľka 4 – Fyzikálne a chemické zloženie melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ v porovnaní s bežnými melónmi.

Medzi nutričné vlastnosti melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ patrí vysoký obsah vitamínu C v porovnaní s priemernou hodnotou bežných melónov, ako aj obsah minerálnych látok vrátane draslíka, horčíka a vápnika.

Vzhľadom na vysoký obsah draslíka a vody sa melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ odporúča ľuďom, ktorí užívajú diuretiká.

Z uvedených výsledkov vyplýva, že existuje rozdiel medzi melónom „Meloa de Santa Maria – Açores“ a bežnými melónmi.

Navrhovaná zmena

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ vyniká vysokou energetickou hodnotou a významným množstvom bielkovín, lipidov a sacharidov, je bohatý na vitamín C a základné minerálne látky, ako je draslík, horčík a vápnik.

Odôvodnenie:

Fyzikálne, chemické a nutričné vlastnosti boli zhrnuté a zahrnuté do bodu 2.2 Chemické vlastnosti, pričom sa ponechali len rozlišujúce parametre.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Obchodná úprava*

Súčasná verzia:

5. OBCHODNÁ ÚPRAVA

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí byť pri predaji v čerstvom stave celý, zdravý (vylúčené sú produkty, ktoré sa kazia, čím sa stávajú nevhodnými na konzumáciu), čistý, bez viditeľných cudzorodých látok, bez parazitov a nimi spôsobených akýchkoľvek zmien, bez nadmernej vonkajšej vlhkosti, bez cudzích pachov a chutí a musí byť dostatočne vyvinutý, aby mohol:

— pokračovať v procese dozrievania, aby sa dosiahol stupeň zrelosti zodpovedajúci vlastnostiam odrody,

— vydržať prepravu a dozrievanie,

— dostať sa na miesto určenia v uspokojivom stave.

Ovocie určené na skladovanie/uvádzanie na trh by sa malo vyberať čerstvé. Vykonáva sa triedenie podľa priemeru (nad 10 cm) a rozlišujú sa tieto veľkostné skupiny:

— veľkosť I: hmotnosť od 800 do 1 400 g,

— veľkosť II: hmotnosť od 600 do 799 g.

Ovocie s veľkosťou nižšou alebo vyššou, ako je prijateľná veľkosť v triedach I a II a/alebo ktoré je deformované, sa môže použiť na priemyselnú spotrebu, najmä na konzervovanie a výrobu smoothies, ako aj na ďalšie použitia.

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí byť vždy balený jednotlivo a/alebo vo viacnásobných baleniach, ktoré sú v závislosti od použitia vhodné na zachovanie dokonalého stavu výrobku.

Ovocie sa musí uvádzať na trh s týmito podmienkami:

— jednotnosť: obsah každého balenia musí byť jednotný a musí ho tvoriť len z ovocie rovnakého pôvodu (t. j. z rovnakého podniku), odrody, veľkosti a kvality a rovnakého stupňa zrelosti. Viditeľná časť obsahu každého obalu musí reprezentovať celý obsah,

— úprava: melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa musí baliť v jednej vrstve,

— balenie: melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa musí baliť tak, aby sa zabezpečila správna ochrana produktu. Materiály vnútorného obalu musia byť nové, čisté a takej kvality, aby sa nespôsobilo žiadne vonkajšie alebo vnútorné poškodenie plodov. Obal musí byť bez akýchkoľvek cudzích telies,

— označenie: obal musí byť označený v súlade so zákonom. Materiál, ktorý sa má použiť, je papier alebo tlačené známky s obchodnými údajmi za predpokladu, že tlač alebo pripevnenie etikety sa vždy vykoná netoxickou (potravinárskou) farbou alebo lepidlom.

Navrhovaná zmena

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa musí predávať čerstvý, vcelku alebo upravený (olúpaný, nakrájaný alebo pasírovaný, čerstvý alebo mrazený). Čerstvé celé ovocie sa v závislosti od hmotnosti môže uvádzať na trh v týchto veľkostných kategóriách:

veľkosť III (hmotnosť od 500 do 799 g),

veľkosť II (hmotnosť 800 až 1 399 g),

veľkosť I (hmotnosť 1 400 až 1 600 g).

Ovocie s hmotnosťou nižšou ako 500 g alebo vyššou ako 1 600 g sa môže predávať na ďalšie spracovanie.

Odôvodnenie:

— Vzhľadom na vzdialenosť medzi ostrovom Santa Maria a hlavnými trhmi je preprava čerstvého ovocia s CHZO „Meloa de Santa Maria – Açores“ náročná, najmä z dôvodu jeho rýchleho kazenia. Ďalšie spracovanie produktu (lúpanie, krájanie alebo pasírovanie, čerstvého alebo mrazeného) umožňuje tieto obmedzenia prekonať. Hoci ďalšie spracovanie je možné už v súčasnej špecifikácii, touto zmenou sa rozširujú možnosti využitia, čím sa zvyšuje hodnota tohto miestneho produktu a podporuje sa jeho prítomnosť na väčších a vzdialenejších trhoch. Priestor na produkciu je navyše veľmi úzky a v obdobiach najväčšej produkcie je zmrazenie alternatívou v prípade ťažkostí s okamžitým odoslaním produktu mimo ostrov spôsobených obmedzenými námornými a leteckými dopravnými spojeniam.

— Zmena povolenej veľkosti melónu s CHZO „Meloa de Santa Maria – Açores“ je reakciou na rastúce preferencie na trhu, aby sa pokryl dopyt spotrebiteľov a zvýšila sa konkurencieschopnosť produktu.

— Je potrebné poznamenať, že v priebehu rokov výroby a predaja sa priemer melónu s CHZO „Meloa de Santa Maria – Açores“ udržal v rámci limitov stanovených pre uvádzanie na trh. Táto stabilita naznačuje, že priemer už nie je faktorom s významnou variabilitou, ktorý by odôvodňoval jeho zaradenie ako kalibračného kritéria. Výber výlučne podľa hmotnosti je dostatočný na zabezpečenie jednotnosti šarží a zjednodušujú sa ním kalibračné procesy, optimalizujú zdroje a zvyšuje efektívnosť.

Ovocie s hmotnosťou nižšou ako 500 g alebo vyššou ako 1 600 g s rovnakými fyzikálnymi, chemickými a organoleptickými vlastnosťami sa môže ďalej upravovať a spracúvať.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Botanické a morfologické vlastnosti*

Vypustenie bodu 2.3 Botanické vlastnosti a bodu 2.4 Morfologické vlastnosti špecifikácie, keďže tieto vlastnosti sa týkajú všetkých melónov, a nie špecificky melónu s CHZO „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Definícia vymedzenej zemepisnej oblasti*

Súčasná verzia:

3. CHARAKTERISTIKA ZEMEPISNEJ OBLASTI PRODUKCIE A BALENIA

3.1. POLOHA

(…)

3.2. PODNEBIE

(…)

3.3. GEOLÓGIA, MORFOLÓGIA A RELIÉF

(…)

3.4. PÔDY

(…)

Navrhovaná zmena

3. ZEMEPISNÁ OBLASŤ PRODUKCIE

Ostrov Santa Maria, Azory, Portugalsko.

Obrázok 1 – Zemepisná oblasť CHZO „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Odôvodnenie:

Jasne označiť oblasť výroby produktu, t. j. ostrov Santa Maria na Azorských ostrovoch.

Informácie v bodoch 3.1 Poloha, 3.2 Podnebie, 3.3 Geológia, morfológia a reliéf a 3.4 Pôdy boli zhrnuté a usporiadané v časti 6.3 Prírodné faktory, kde sú lepšie zaradené.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti*

Súčasná verzia:

7. Záruka zemepisného pôvodu výrobku

7.1. VLASTNOSTI VÝROBKU

Vlastnosti melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“, najmä jeho aróma a chuť, úzko súvisia so zemepisnou oblasťou a spôsobom produkcie. Tieto vlastnosti, ako sa vymedzujú v tejto špecifikácii, ktoré sú výsledkom vzájomného pôsobenia klimatických, pôdnych a kultúrnych faktorov s rastlinou a know-how spojeným s produkciou tejto plodiny od poľnohospodárskeho podniku až po konečného spotrebiteľa, sú pre miestnych obyvateľov a zvyčajných spotrebiteľov ľahko rozpoznateľné a musí sa na ne upozorniť označením a známku kvality, aby ich mohli rozpoznať aj ostatní spotrebitelia.

7.2. Systém kontroly

Existencia systému kontroly je nevyhnutná, aby sa zabezpečilo, že:

a) sa chránené zemepisné označenie „Meloa de Santa Maria – Açores“ môže používať len na ovocie získané v uvedenej zemepisnej oblasti a vyprodukované v podnikoch, ktoré schválila riadiaca skupina pre CHZO;

b) povolenie sa udeľuje len pestovateľom, ktorí súčasne:

— prevádzkujú poľnohospodárske podniky v zemepisnej oblasti produkcie uvedenej v bode 3.1,

— pestujú melóny podľa opisu v bode 4,

— podriaďujú sa systému kontroly a certifikácie stanovenému v tomto dokumente – kontrolným a certifikačným orgánom – Technickou komisiou pre certifikáciu a kontrolu,

— písomne sa zaviazali, že budú dodržiavať ustanovenia uvedené v tomto dokumente.

Povolenie uvedené v predchádzajúcom pododseku podlieha predchádzajúcemu overeniu výrobných podmienok a vlastností konečného produktu ktoré vykoná subjekt uznaný ako kontrolný a certifikačný orgán na žiadosť skupiny pre riadenie CHZO.

7.3. Vysledovateľnosť

Zavedú sa postupy, ktoré umožnia kedykoľvek počas produkcie, konzervovania alebo v mieste predaja zistiť presný pôvod melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ a podmienky, za ktorých bol vyprodukovaný.

Systém vysledovateľnosti je takýto:

a) príslušné poľnohospodárske podniky sú zaregistrované riadiacou skupinou s uvedením oblasti a súčasných odrôd melónov;

b) melóny zozbierané z každého podniku sa dodávajú do skladovacích/spracovateľských jednotiek, ktoré sú tiež registrované u riadiacej skupiny a riadne schválené;

c) skladovacie/spracovateľské jednotky vedú záznamy preukazujúce miesto určenia prijatých produktov;

d) obal konečného produktu je registrovaný a označený v súlade s bodom 5.1;

e) produkt je možné sledovať podľa sériového čísla garančnej známky a čiarového kódu na každom balení.

Všetky tieto postupy musia byť v súlade s platnými právnymi predpismi.

Navrhovaná zmena

4. ZÁRUKA ZEMEPISNÉHO PÔVODU PRODUKTU

7.1. OPOMENUTIE

4.1. SYSTÉM KONTROLY

Systémom kontroly sa zaručuje, že:

a) chránené zemepisné označenie „Meloa de Santa Maria - Açores“ sa môže používať len na ovocie získané v uvedenej zemepisnej oblasti a vypestované v schválených a kontrolovaných podnikoch;

b) povolenie sa udeľuje len pestovateľom, ktorí súčasne:

— prevádzkujú poľnohospodárske podniky v zemepisnej oblasti produkcie uvedenej v bode 3,

— pestujú melóny podľa opisu v bode 5,

— podliehajú systému kontroly,

— písomne sa zaviazali, že budú dodržiavať ustanovenia uvedené v tomto dokumente.

Overovanie súladu so špecifikáciou výrobku „Meloa de Santa Maria – Açores“ vykonáva príslušný orgán zodpovedný za úradné kontroly zemepisných označení v autonómnej oblasti Azory alebo kontrolný orgán, ktorý uvedený orgán poverí týmito úlohami.

4.2. VYSLEDOVATEĽNOSŤ

Systém vysledovateľnosti zaručuje, že v každom okamihu od výroby až po uvedenie na trh je možné zistiť presný pôvod melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ a spôsob jeho produkcie. V rámci neho:

a) poľnohospodárske podniky musia viesť záznamy o používaných odrodách melónov, obrábaných oblastiach, spôsoboch produkcie atď.;

b) melóny zozbierané v každom poľnohospodárskom podniku sa dodávajú do schválených triediarní a baliarní, ktoré podliehajú systému kontroly;

c) tieto zariadenia vedú záznamy, v ktorých sa uvádza pôvod a miesto určenia prijatých produktov;

d) obal konečného produktu je registrovaný a označený v súlade s bodom 7;

e) na každom ovocí a na balených produktoch je umiestnené logo produktu.

Odôvodnenie:

Objasnenie, zjednodušenie a zhrnutie informácií s vypustením niektorých textov a opakujúcich sa informácií.

Text v bode 7.4 – doplnil a aktualizoval sa kontrolný a certifikačný orgán.

Povinnosť používať logo produktu sa vzťahuje aj na balené produkty, aby sa spotrebiteľom poskytla záruka.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Opis metódy produkcie*

Súčasná verzia:

4. OPIS METÓDY ZÍSKAVANIA MELÓNU „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Cucurbitaceae sú rastliny typické pre teplé a suché podnebie. Melóny sú podobne ako všetky *cucurbitaceae* citlivé na mráz a odolné voči teplu, ak sú plody dobre chránené pred priamym slnečným žiarením listami.

Priemerné mesačné minimálne teploty nesmú byť nižšie ako 15 °C, pretože by sa tým spomalil rast rastliny a oneskorilo dozrievanie plodov. Počas vegetačného obdobia sa teplota môže pohybovať v rozmedzí od 12 °C do 34 °C, pričom optimálna teplota pre kvitnutie a počiatočný rast plodov je v rozmedzí od 18 °C do 23 °C, zatiaľ čo pre dozrievanie plodov je vyššia, od 20 °C do 30 °C. Ako sa uvádza v predchádzajúcej kapitole, ostrov Santa Maria má vynikajúce podmienky na pestovanie melónov.

Navrhovaná zmena

5. OPIS METÓDY ZÍSKAVANIA MELÓNU „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Opomenutie

Odôvodnenie:

Odstránenie všeobecných informácií, ktoré nie sú špecifické pre daný produkt.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Opis metódy produkcie*

Súčasná verzia:

4.1. PRÍPRAVA PÔDY

4.2. HNOJENIE

4.3. ŠTRUKTÚRA POZEMKU

4.4. VÝSEV A PRESÁDZANIE

(...) Alternatívou je aj druhý prípad priameho výsevu s použitím izolácie a „tunelov“, ktoré urýchľujú rast plodín a chránia ich pred vetrom a morským aerosólom. Využitie „tunelov“ je dobrou alternatívou na urýchlenie rastu.

(…)

4.5. POĽNOHOSPODÁRSKE POSTUPY

4.6. ZAVLAŽOVANIE

4.7. ŠKODCOVIA A CHOROBY

4.8. STRIEDANIE

4.9. ZBER

4.12. REZÍDUÁ PESTICÍDOV

Navrhovaná zmena

5.1. PRÍPRAVA PÔDY

5.2. HNOJENIE

5.3. ŠTRUKTÚRA POZEMKU

5.4. VÝSEV A PRESÁDZANIE

(...) Druhý prípad priameho výsevu je tiež ekonomickejšou alternatívou. V obidvoch prípadoch umožňuje použitie izolácie a „tunelov“ urýchliť rast a chrániť plodiny pred vetrom a morským aerosólom.

(…)

5.5. POĽNOHOSPODÁRSKE POSTUPY

5.6. ZAVLAŽOVANIE

5.7. ŠKODCOVIA A CHOROBY

5.8. STRIEDANIE

5.9. ZBER

4.12. Opomenuté

Odôvodnenie:

Objasnenie možnosti používania izolačných fólií a „tunelov“ na výsev a presádzanie s cieľom chrániť rastliny, keď by teplotné podmienky, vietor a morský aerosól mohli byť škodlivé.

Ostatné body sa prečíslovali podľa novej štruktúry špecifikácie a bod 4.12 sa opomenul ako všeobecný. Body 4.10 – Konzervácia a 4.11 – Balenie boli odôvodnené v predchádzajúcom texte.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Opis metódy produkcie*

Súčasná verzia:

4.10. KONZERVÁCIA

(…)

Navrhovaná zmena

5.10. KONZERVÁCIA

(…)

Na predĺženie trvanlivosti melónu s CHZO „Meloa de Santa Maria – Açores“ (po zbere) je povolené používať prípravky na konzerváciu ovocia, ako je dezinfekcia stopky a ochrana kôry.

Odôvodnenie:

Do bodu „Konzervácia“ v kapitole – Opis spôsobu produkcie sa doplnil odsek, aby sa umožnilo používanie výrobkov na ochranu plodov po zbere, keďže melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ je mimoriadne citlivé a rýchlo sa kaziace ovocie. Používanie takýchto výrobkov predlžuje životnosť produktu bez toho, aby sa zmenili jeho organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti, čo prináša výhody pestovateľom aj spotrebiteľom.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Súčasná verzia:

4.11. Balenie

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti do obalov vhodných na zachovanie dokonalého stavu výrobku, ktoré zaručujú jeho pravosť tým, že sa nezmieša s inými podobnými výrobkami.

Výber a balenie sa vykonávajú v regióne pôvodu, v zariadeniach schválených skupinou pestovateľov a podliehajúcich kontrole a certifikácii Technickou komisiou pre certifikáciu a kontrolu, čo umožňuje zabezpečiť úplnú vysledovateľnosť produktu, chrániť spotrebiteľov a ponúknuť im produkt, ktorý je autenticky vypestovaný a pripravený v mieste pôvodu.

Tieto opatrenia sú opodstatnené nielen z hľadiska nákladovej efektívnosti, ale aj z hľadiska účinnosti a efektívnosti kontroly kvality („Meloa de Santa Maria – Açores“ je produkt, ktorý je mimoriadne citlivý na manipuláciu/prepravu a ľahko sa poškodí, čo ohrozuje zachovanie, kvalitu a výzor produktu) a vysledovateľnosti. Cieľom je chrániť kvalitu a pravosť produktu v prospech pestovateľov, ako aj spotrebiteľov.

Spotrebitelia, ktorí si kupujú produkt označený CHZO, si môžu byť istí, že produkt je autentický a má všetky fyzikálne, chemické a senzorické vlastnosti, na ktoré majú právo, keď sa rozhodnú produkt kúpiť.

5. Obchodná úprava

(…)

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí byť vždy balený jednotlivo a/alebo vo viacnásobných baleniach, ktoré sú v závislosti od použitia vhodné na zachovanie dokonalého stavu výrobku.

Ovocie sa musí uvádzať na trh s týmito podmienkami:

Jednotnosť: obsah každého balenia musí byť jednotný a musí ho tvoriť len ovocie rovnakého pôvodu (t. j. z rovnakého podniku), odrody, veľkosti a kvality a rovnakého stupňa zrelosti. Ovocie, ktoré je vidieť, musí reprezentovať všetky kusy ovocia v balení. (…)

Navrhovaná zmena

5.11. BALENIE

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti do obalov vhodných na zachovanie dokonalého stavu výrobku, ktoré zaručujú jeho pravosť tým, že sa nezmieša s inými podobnými výrobkami.

Výber a balenie sa vykonáva v zariadeniach podliehajúcich systému kontroly, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti produkcie.

Celé ovocie môže byť balené jednotlivo alebo v baleniach po viac kusoch usporiadaných v jednej vrstve. Obsah každého balenia musí byť jednotný a obsahovať iba ovocie tej istej odrody, veľkosti a stupňa zrelosti. Ovocie, ktoré je vidieť, musí reprezentovať všetky kusy ovocia v balení.

Odôvodnenie:

Objasnenie, zjednodušenie a zhrnutie informácií vzhľadom na to, že niektoré informácie o obaloch už boli uvedené v bode 5, Obchodná úprava.

Výrobok sa riadi prísnym systémom vysledovateľnosti, ktorý zaručuje pravosť, kvalitu a bezpečnosť potravín od poľnohospodárskeho podniku až po konečného spotrebiteľa v súlade so stanovenými pravidlami. Vzhľadom na to, že všetci pestovatelia melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ dodržiavajú rovnaké výrobné normy, ako sú stanovené v špecifikácii, nie je už potrebné, aby obsah každého balenia po viac kusoch mal rovnaký pôvod (bol z toho istého poľnohospodárskeho podniku).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

12. *Prvky vytvárajúce súvislosť medzi výrobkom a zemepisným prostredím*

Súčasná verzia:

3. Opis zemepisnej oblasti produkcie a balenia

3.1. Poloha

3.2. Podnebie

3.3. Geológia, morfológia a reliéf

3.4. Pôdy

Navrhovaná zmena

6.1. PRÍRODNÉ FAKTORY

Azorské súostrovie leží v Atlantickom oceáne a tvorí ho deväť ostrovov vrátane ostrova Santa Maria na úplnom juhu, kde sa pestuje melón „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Santa Maria je v porovnaní s ostatnými ostrovmi súostrovia Azory jediným ostrovom, na ktorom sa okrem sopečných útvarov nachádzajúcich sa na ostatných ostrovoch nachádzajú aj oblasti sedimentárneho pôvodu (vápencové).

Špecifickosť tohto ostrova je preto celkovo súvisí s druhom pôdy: ílovito-hlinitá pôda veľmi bohatá na draslík, vápnik a horčík a všetky ostatné mikroživiny;

obsah organickej hmoty je vysoký a hodnota pH je neutrálna.

Väčšinu pôdy na ostrove tvoria andosoly, ktoré pochádzajú zo sopečného materiálu a majú dobrú schopnosť zadržiavať vodu. Medzi tieto pôdne typy patria litolické pôdy, pôdy typu barros, molisol a pardacento (sivohnedé). Hlbšie a dobre prevzdušnené pôdy typu barros a pardacento, ktoré prevládajú v južných a juhozápadných oblastiach ostrova, sú obzvlášť vhodné na pestovanie ovocia.

Pokiaľ ide o terén, ostrov sa skladá z takmer rovinatej časti na západe a z oblasti na východe, ktorá je pomerne kopcovitá. 85 % rozlohy ostrova (82,5 km²) sa nachádza v nadmorskej výške pod 300 m.

Vzhľadom na svoju polohu v juhovýchodnej časti súostrovia a jeho nízku nadmorskú výšku má ostrov Santa Maria nižšiu vlhkosť než ostatné ostrovy autonómneho regiónu Azory.

Podnebie sa považuje za suché a mierne, s malými výkyvmi medzi priemernou zimnou teplotou (14 °C) a priemernou letnou teplotou (22 °C) a priemernou ročnou teplotou, ktorá sa pohybuje medzi 10 °C a 20 °C. Z hľadiska relatívnej vlhkosti vzduchu možno podnebie považovať za vlhké (priemerná ročná relatívna vlhkosť vzduchu o 9,00 hodine je 75 % až 90 %), hoci priemerná relatívna vlhkosť je nižšia ako na ostatných Azorských ostrovoch. Pokiaľ ide o zrážky, miestne podnebie sa klasifikuje ako stredne daždivé až daždivé s väčšími zrážkami v zime (priemerné ročné zrážky sú medzi 500 a 2 000 mm) v závislosti od oblasti.

Prevládajúci smer vetra sa počas roka mení a v zime je vietor silnejší.

Ostrov Santa Maria má skrátka svoje veľmi špecifické klimatické podmienky, ktoré sú dané jeho polohou, veľkosťou, morfológiou a orografiou, ktorými sa odlišuje od ostatných ostrovov Azor. Vďaka tomu má priaznivé podmienky na pestovanie ovocia.

Organoleptické vlastnosti melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ úzko súvisia so zemepisnou oblasťou a spôsobom produkcie. Kombinácia podnebia a rôznych typov pôdy a reliéfu poskytuje pre poľnohospodársku produkciu ostrova veľmi špecifické vlastnosti, a najmä melónu Meloa de Santa Maria.

Odôvodnenie:

V bode 6 – Prvky vytvárajúce súvislosť so zemepisným prostredím sa v časti „Prírodné faktory“ zhrnul text bodu 3 – Opis zemepisnej oblasti produkcie a balenia (poloha, podnebie, geológia, morfológia, reliéf a pôda), aby sa zdôraznila špecifickosť zemepisnej oblasti a jej súvislosť s výrobkom.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

13. *Prvky vytvárajúce súvislosť medzi výrobkom a zemepisným prostredím*

Súčasná verzia:

7.1. Vlastnosti výrobku

Vlastnosti melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“, najmä jeho aróma a chuť, úzko súvisia so zemepisnou oblasťou a spôsobom produkcie. Tieto vlastnosti, ako sa vymedzujú v tejto špecifikácii, ktoré sú výsledkom vzájomného pôsobenia klimatických, pôdnych a kultúrnych faktorov s rastlinou a know-how spojeným s produkciou tejto plodiny od poľnohospodárskeho podniku až po konečného spotrebiteľa, sú pre miestnych obyvateľov a zvyčajných spotrebiteľov ľahko rozpoznateľné a musí sa na ne upozorniť označením a známku kvality, aby ich mohli rozpoznať aj ostatní spotrebitelia.

Navrhovaná zmena

6.2. ĽUDSKÉ FAKTORY

Faktory súvisiace s prírodným prostredím dopĺňa know-how pestovateľov z ostrova, pokiaľ ide o techniky produkcie a pestovania: pridávanie zvyškov kŕmnej strukoviny do pôdy, tvarovanie prerezávaním (ktorý sa pri bežných melónoch tradične nevykonáva), dobré zavlažovanie, schopnosť určiť, kedy je ovocie dokonale zrelé, a prísny výber ovocia. Výsledkom je produkt, ktorý možno podľa jeho chuti, štruktúry a arómy odlíšiť od ostatných melónov a ktorý je všeobecne uznávaný spotrebiteľmi aj v iných oblastiach Azor či v kontinentálnom Portugalsku.

Odôvodnenie:

Reorganizácia textu o „know-how“ v časti o ľudských faktoroch s odôvodnením súvislosti medzi produktom a geografickým prostredím.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

14. *Prvky vytvárajúce súvislosť medzi výrobkom a zemepisným prostredím*

Súčasná verzia:

6.2. Hospodárske a sociálne aspekty

Do roku 2000 sa melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ predával výlučne na miestnom trhu a nemal významný vplyv na hospodárstvo ostrova. S rastúcou reputáciou sa po výrobku začal objavovať dopyt zo strany veľkých obchodníkov na susednom ostrove São Miguel.

S cieľom povzbudiť poľnohospodárskych výrobcov v oblasti Santa Maria, aby pestovali viac melónov „Meloa de Santa Maria – Açores“ a s vyššou kvalitou, podnikla v roku 2005 Rada pre rozvoj poľnohospodárstva na Santa Marii iniciatívu na podporu osobitnej odbornej prípravy pestovateľov – Integrované pestovanie a ochrana melónov (príloha III; článok 3).

S nárastom produkcie v priebehu rokov sa objavila potreba pestovateľov združovať sa do družstiev s cieľom zlepšiť uvádzanie produktu na trh. Preto sa v roku 2006 spojilo 13 pestovateľov a založilo AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., s projektom na zlepšenie a predaj agropotravinárskych výrobkov z ostrova Santa Maria, pričom hlavným produktom je melón „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Značka AZUL, inšpirovaná zelenou farbou krajiny a modrou farbou mora, ktoré ju obklopuje, bola zavedená s cieľom propagovať agropotravinárske výrobky z ostrova Santa Maria, z ktorých je melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ na azorskom trhu najznámejším. Komerčný rozvoj produktu alebo súboru produktov prostredníctvom značky funguje na základe toho, že spotrebitelia ho môžu rozpoznať a spoľahnúť sa na jeho kvalitu. Skutočnosť, že značka reprezentujúca určitú lokalitu má ako hlavný produkt melón „Meloa de Santa Maria – Açores“, jej dáva význam na miestnej, regionálnej a celoštátnej úrovni. Uvedenie značky sa uskutočnilo v rámci podujatia „Deň otvorených dverí/Deň poľnohospodárov“, ktoré v roku 2006 podporil Regionálny sekretariát pre poľnohospodárstvo a lesníctvo a na ktorom sa propagovali aj návštevy testovacích zariadení melóna „Meloa de Santa Maria – Açores“, ktoré prevádzkovala SDASMA. V nasledujúcich rokoch (2007 a 2008) zostal melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ hlavným produktom podujatia „Deň otvorených dverí/Deň poľnohospodárov“, v rámci ktorého sa uskutočnili návštevy testovacích zariadení pre melón „Meloa de Santa Maria – Açores“, organizované ochutnávky melóna „Meloa de Santa Maria – Açores“ pochádzajúceho z týchto testovacích zariadení a dezerty na báze tohto produktu podávané počas špeciálnych obedov (prílohy II až IV).

S cieľom zviditeľniť melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ prostredníctvom značky AZUL sa AGROMARIENSECOOP zúčastnilo na rôznych kampaniach zameraných na propagáciu kvality tohto miestneho produktu z ostrova Santa Maria v ostatných častiach Portugalska a na medzinárodnej úrovni.

Jedna z nich sa uskutočnila na 28. Medzinárodnom záhradníckom kongrese (2010) v Lisabone, ktorý je špecializovaným miestom na nadväzovanie kontaktov medzi odborníkmi v tejto oblasti, kde malo družstvo AGROMARIENSECOOP stánok venovaný značke AZUL so špeciálnym zameraním na melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ a možnosťou ochutnať tento produkt (prílohy II až IV).

V roku 2010 sa na zvýšenie vplyvu značky uskutočnili rôzne propagačné a osvetové kampane v mnohých predajniach Pingo Doce v Lisabone, ktoré priniesli na pevninu jeden z produktov, ktorý ťaží z priaznivého životného prostredia ostrovov, najmä z pôdy a podnebia ostrova Santa Maria. V rámci týchto propagačných kampaní boli distribuované reklamné/informačné letáky o značke AZUL, v ktorých sa vyzdvihoval melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ (prílohy II až IV a príloha VI).

Ďalšia propagačná/osvetová akcia bola súčasťou zhromaždenia na Santa Marii v roku 2010, kde sa na informačnom stretnutí tohto zhromaždenia propagoval melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ – jedno z vozidiel bolo ozdobené značkou AZUL so špeciálnou zmienkou o melóne „Meloa de Santa Maria – Açores“ s cieľom osloviť širokú cieľovú skupinu (prílohy II až IV).

V súčasnosti existuje 13 pestovateľov melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“, z ktorých dvaja nie sú členmi skupiny pestovateľov. Skupina vypestuje v priemere 200 ton melónov, z ktorých časť sa posiela na ďalšie Azorské ostrovy, najmä na ostrovy S. Miguel, Pico, Faial a Terceira, a časť do pevninského Portugalska. Očakáva sa, že produkcia melóna „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa v nasledujúcich rokoch zvýši a v priebehu nasledujúcich štyroch rokov dosiahne 400 ton.

6.3. KULTÚRNE A GASTRONOMICKÉ ASPEKTY

Od založenia a začiatku činnosti družstva AGROMARIENSECOOP sa organizujú podujatia na podporu a zvýšenie povedomia o melóne „Meloa de Santa Maria – Açores“, ako napríklad účasť na poľnohospodárskych veľtrhoch a festivaloch melónov a/alebo ich organizácia v rámci hlavných slávností, ktoré sa konajú na ostrove.

Od roku 2004 je *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa* jedným z hlavných spoločenských podujatí na ostrove, ktoré privíta veľký počet návštevníkov. Na výstave ovocia a zeleniny v rámci uvedeného ročníka veľtrhu v kláštore radnice mesta Vila do Porto sa vyzdvihol melón „Meloa de Santa Maria – Açores“. Na podujatí v roku 2004 sa uskutočnila súťaž dezertov, ktorých základnou surovinou je melón „Meloa de Santa Maria – Açores“, pre miestne pohostinské podniky a workshop na tému šťavy a gratinované pokrmy z melóna „Meloa de Santa Maria – Açores“, na ktorom sa poukázalo na kulinársku tradíciu spojenú s týmto ovocím (prílohy II až IV).

Festival melónov je od svojho prvého ročníka a potom každoročne v auguste jednou z hlavných slávností ostrova, ktorá je veľmi známa na miestnej a regionálnej úrovni a ktorá je inšpiráciou pre rôzne aktivity, ako sú informačné prednášky (napr. o marketingu a predaji poľnohospodárskych výrobkov), praktické workshopy (napr. o rýchlom občerstvení s celebritným šéfkuchárom Vitorom Sobralom – v roku 2005) a súťaže dezertov s melónom „Meloa de Santa Maria – Açores“ ako hlavnou ingredienciou (prílohy II až IV).

Chakall, ďalší slávny šéfkuchár, usporiadal v roku 2009 na Festivale melónov workshop o príprave pokrmov z melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“, ako aj ukážku a ochutnávku nápojov a aperitívov z neho a súťaž dezertov tiež z tohto melónu. Okrem tradičných aktivít bola tento rok vydaná kniha receptov, v ktorých sa používa melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ (príloha V).

Tieto osvetové a propagačné aktivity viedli k uverejneniu rôznych článkov v miestnej, regionálnej a celoštátnej tlači (prílohy II až IV).

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ je uznávaný ako autentický produkt súvisiaci s produkciou, ktorá sa skutočne vykonáva na ostrove Santa Maria, čo mu dodáva uznávané vlastnosti a kvalitu.

Navrhovaná zmena

6.2.2. Sociálno-ekonomické a kultúrne aspekty

Predaj melóna „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa obmedzoval na miestny trh. Vďaka dobrej povesti o jeho vynikajúcej kvalite však stúpol dopyt zo strany veľkých obchodných subjektov na susednom ostrove São Miguel, ktorý bol podnetom na zvýšenie množstva aj kvality produkcie tohto ovocia.

S nárastom produkcie v priebehu rokov sa objavila potreba pestovateľov združovať sa do družstiev s cieľom zlepšiť uvádzanie produktu na trh; preto sa v roku 2006 spojilo 13 družstiev a založilo AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, C.R.L., s projektom na zlepšenie a predaj agropotravinárskych výrobkov z ostrova Santa Maria, pričom hlavným produktom je melón „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Časť produkcie sa predáva na regionálnej úrovni, a to na ostrovoch São Miguel, Pico, Faial a Terceira; ďalšia časť sa posiela do pevninského Portugalska.

Spomedzi agropotravinárskych výrobkov z ostrova Santa Maria má melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ na Azorských ostrovoch najväčšiu prestíž, čo viedlo k vypracovaniu rôznych propagačných a osvetových iniciatív na zvýšenie viditeľnosti a reputácie tohto produktu, napríklad vyzdvihnutie tohto výrobku v rámci slávností konajúcich sa na ostrove vrátane *Festa da Meloa* (Festival melónov), každoročnej slávnosti, ktorá sa koná počas obdobia hlavných spoločenských udalostí na ostrove.

Vzhľadom na význam tejto plodiny a kontext poľnohospodárskej výroby na ostrove a s cieľom povzbudiť poľnohospodárskych výrobcov na ostrove Santa Maria, aby pestovali viac melónov „Meloa de Santa Maria – Açores“ a vyššej kvality, vyvinula v roku 2005 Rada pre rozvoj poľnohospodárstva na Santa Marii iniciatívu na podporu osobitnej odbornej prípravy pestovateľov – Integrované pestovanie a ochrana melónov.

V priebehu rokov melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ inšpiroval aj rôzne propagačné a degustačné aktivity, návštevy testovacích zariadení, súťaže, workshopy a informačné prednášky. Je to ovocie veľmi dobre známe v miestnej tradičnej kuchyni a bola vydaná kniha receptov, v ktorých sa používa.

Odôvodnenie:

Zmena názvu v súlade s novou štruktúrou špecifikácie a reorganizácia a zhrnutie textu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

15. *Kontrolný orgán kontrolujúci dodržiavanie predpisov*

Súčasná verzia:

7.4. KONTROLNÝ A CERTIFIKAČNÝ ORGÁN

Kontrolu a certifikáciu melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ vykonáva kontrolný a certifikačný orgán určený riadiacou skupinou pre CHZO a uznaný za orgán spĺňajúci požiadavky normy 45011:2001 (týkajúcej sa certifikácie výrobkov), ktorý vykonáva svoje činnosti v súlade so špecifikáciou CHZO „Meloa de Santa Maria – Açores“. Tým sa zabezpečí, že CHZO môžu využívať len melóny vyprodukované v poľnohospodárskych podnikoch a v baliarňach, ktoré sú na tento účel schválené.

Zavedený systém kontroly sa uplatňuje v celom výrobnom reťazci a certifikačný orgán melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ riadne označí umiestnením svojej certifikačnej známky.

Certifikačná známka musí zahŕňať tento text:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP,

— názov inšpekčného a certifikačného orgánu,

— sériové číslo (číselný kód umožňujúci vysledovanie produktu).

Navrhovaná zmena

Opomenutie

Odôvodnenie:

Tieto informácie boli aktualizované v bode 4 – Záruka zemepisného pôvodu produktu – 4.1 Systém kontroly.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

16. *Označovanie*

Súčasná verzia:

5.1. Špecifické prvky označovania s označením CHZO

Každé balenie melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí byť označené štandardizovanou etiketou, ktorá obsahuje tieto údaje:

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

— obchodný názov alebo názov spoločnosti a adresa pestovateľa (môže byť uvedený v čiarovom kóde, v takom prípade ho nie je potrebné uvádzať na etikete),

— pôvod produktu: Ilha de Santa Maria – Açores – Portugal,

— obchodné vlastnosti – trieda a veľkosť,

— čiarový kód (s informáciami zabezpečujúcimi vysledovateľnosť v priebehu celého procesu),

— logo skupiny pestovateľov,

— schválené logo EÚ pre CHZO na základe rozhodnutia EÚ.

Názov alebo obchodné meno a adresa pestovateľa môžu byť so súhlasom skupiny pestovateľov nahradené názvom iného subjektu za predpokladu, že tento subjekt je zodpovedný za produkt a uvádza ho na trh.

Okrem týchto informácií musí byť bez ohľadu na formu obchodnej úpravy na každom plode vždy nezmazateľne a spôsobom odolným voči manipulácii umiestnené osobitné logo riadiacej skupiny a certifikačná známka.

Na nasledujúcej ilustrácii je zobrazené logo skupiny pestovateľov.

Navrhovaná zmena

7. ŠPECIFICKÉ PRVKY OZNAČOVANIA

Označovanie umožňuje, aby spotrebiteľ jasne a okamžite identifikoval výrobok v zemepisnej oblasti produkcie aj mimo nej ako výrobok s jedinečnými vlastnosťami na základe jeho pôvodu.

Okrem povinných údajov musí byť označenie „Meloa de Santa Maria – Açores“ doplnené o tento text: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ alebo „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí byť bez ohľadu na to, ako sa predáva, individuálne označený týmto logom produktu, ktoré môže obsahovať poradové číslo a orgán zodpovedný za kontrolu (zmienku o ňom).

Obrázok 6 – Logo

Odôvodnenie:

Oprava povinných informácií o melóne „Meloa de Santa Maria – Açores“, ktoré musia byť uvedené na každom ovocí/obale, a loga, ktoré sa má používať, aby sa zaručil pôvod výrobku a aby bol lepšie rozpoznateľný.

Spresnenie a zjednodušenie informácií a vypustenie opakujúceho sa textu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Meloa de Santa Maria – Açores“

EÚ č.: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (CHOP alebo CHZO)**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0807 – Melóny, vodové melóny a papáje, čerstvé

0807 19 – Ostatné

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0811 – Ovocie a orechy, nevarené alebo varené vo vode alebo v pare, mrazené, tiež obsahujúce pridaný cukor alebo ostatné sladidlá

0811 90 – Ostatné

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Meloa de Santa Maria – Açores“ je pruhovaný cukrový melón kantalup druhu *Cucumis melo* L.

Ovocie je okrúhleho až oválneho tvaru, má výrazne pruhovanú kôru, ktorá je zelenkavá, keď je ovocie nezrelé, po dozretí sa mení na zelenkavo žltú, jeho dužina je mäkká, aromatická, oranžovej farby so sladkou a šťavnatou chuťou zrelých plodov.

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ vyniká vysokou energetickou hodnotou a významným množstvom bielkovín, lipidov a sacharidov, je bohatý na vitamín C a základné minerálne látky, ako je draslík, horčík a vápnik.

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa musí predávať čerstvý, vcelku alebo upravený (olúpaný, nakrájaný alebo pasírovaný, čerstvý alebo mrazený). Čerstvé celé ovocie sa v závislosti od hmotnosti môže uvádzať na trh v týchto veľkostných kategóriách:

— veľkosť III (hmotnosť od 500 do 799 g),

— veľkosť II (hmotnosť 800 až 1 399 g),

— veľkosť I – (hmotnosť 1 400 až 1 600 g).

Ovocie s hmotnosťou nižšou ako 500 g alebo vyššou ako 1 600 g sa môže predávať na ďalšie spracovanie.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia, zber, výber a úprava sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Celé ovocie môže byť balené jednotlivo alebo v baleniach po viac kusoch usporiadaných v jednej vrstve. Obsah každého balenia musí byť jednotný a obsahovať iba ovocie tej istej odrody, veľkosti a stupňa zrelosti. Viditeľná časť obsahu každého obalu musí reprezentovať celý obsah;

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov musí byť označenie „Meloa de Santa Maria – Açores“ doplnené o tento text: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ alebo „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ musí byť bez ohľadu na to, ako sa predáva, individuálne označený logom produktu, ktoré môže obsahovať poradové číslo a orgán zodpovedný za kontrolu (zmienku o ňom).

Logo:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa všetky obce na ostrove Santa Maria na súostroví Azory.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Santa Maria je v porovnaní s ostatnými ostrovmi súostrovia Azory jediným ostrovom, na ktorom sa okrem sopečných útvarov nachádzajúcich sa na ostatných ostrovoch nachádzajú aj oblasti sedimentárneho pôvodu (vápencové). Špecifickosť tohto ostrova je preto celkovo daná typom pôdy: ílovito-hlinitá pôda veľmi bohatá na draslík, vápnik a horčík a všetky ostatné mikroživiny; obsah organickej hmoty je vysoký a hodnota pH je neutrálna.

Vzhľadom na svoju polohu v juhovýchodnej časti súostrovia a jeho nízku nadmorskú výšku má ostrov Santa Maria nižšiu vlhkosť než ostatné ostrovy autonómneho regiónu Azory. Podnebie sa považuje za suché a mierne, s malými výkyvmi medzi priemernou zimnou teplotou (14 °C) a priemernou letnou teplotou (22 °C) a priemernou ročnou teplotou, ktorá sa pohybuje medzi 10 °C a 20 °C. Z hľadiska relatívnej vlhkosti vzduchu sa podnebie považuje za vlhké (priemerná ročná relatívna vlhkosť vzduchu o 9,00 hodine je 75 % až 90 %). Pokiaľ ide o zrážky, miestne podnebie sa klasifikuje ako stredne daždivé až daždivé (priemerné ročné zrážky sú medzi 500 a 2 000 mm) v závislosti od oblasti. Ostrov Santa Maria má skrátka svoje veľmi špecifické klimatické podmienky, ktoré sú dané jeho polohou, veľkosťou, morfológiou a orografiou, ktorými sa odlišuje od ostatných ostrovov súostrovia Azory.

Kombinácia podnebia a rôznych typov pôdy a reliéfu poskytuje pre poľnohospodársku produkciu ostrova veľmi špecifické vlastnosti, a práve preto sa melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ odlišuje od ostatných melónov. Ďalším dôležitým faktorom sú odborné znalosti producentov týkajúce sa pestovania tejto plodiny a uplatňovaných metód – napríklad pridávanie zvyškov kŕmnej strukoviny do pôdy, tvarovanie prerezávaním, schopnosť určiť, kedy je ovocie dokonale zrelé, dobré zavlažovanie a prísny výber ovocia. Výsledkom je produkt, ktorý možno podľa jeho chuti, štruktúry a arómy odlíšiť od ostatných melónov a ktorý je všeobecne uznávaný spotrebiteľmi aj v iných oblastiach Azor či v kontinentálnom Portugalsku.

Ostrovy sú známe pre chuť miestnych melónov, odkedy sa po prvýkrát objavili na ostrove. V roku 1570 Gaspar Frutuoso vyhlásil: „(…) je tu aj veľa melónov, tie sú na týchto ostrovoch najlepšie, veď nemožno nájsť jediný, ani ten najmenej dobrý, ktorý by nechutil výborne (…)“. Aj v súčasnosti je ostrov naďalej známy produkciou ovocia a zo všetkých poľnohospodárskych výrobkov je „preslávený svojimi melónmi“ (Guido de Monterey, 1981, s. 47).

Špecifickosť výrobku

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ možno odlíšiť od ovocia rovnakej kategórie produkovaného inde na základe jeho fyzikálnych, chemických a organoleptických vlastností. Z organoleptického hľadiska sa vyznačuje mäkkou oranžovou dužinou a sladkou, šťavnatou chuťou zrelých plodov, čo je veľmi špecifické pre odrody pestované na ostrove Santa Maria. Možno to okamžite zistiť podľa jeho vône, ktorá vzniká uvoľňovaním prchavých kyselín.

Z výživových vlastností uvedených v bode 3.2 treba zdôrazniť vysoký obsah vitamínu C v porovnaní s priemernou hodnotou u bežných melónov a skutočnosť, že je bohatý na minerály vrátane draslíka, horčíka a vápnika. Pokiaľ ide o energetické hodnoty, melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ má vyššie priemerné hodnoty ako bežné melóny. Okrem toho obsahuje viac bielkovín, tukov a uhľohydrátov. Má nižšie hodnoty vlákniny ako obyčajný melón.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO).

Okolo 16. storočia sa vďaka prisťahovalcom dostávajú melóny na ostrov Santa Maria, kde sa ďalej pestujú ako záhradná plodina. Adriano Ferreira (1996, s. 88), ktorý o miestnej produkcii písal v čase, keď hlavnými poľnohospodárskymi výrobkami na ostrove bolo víno a sladké zemiaky, poskytol historický prehľad o krajine a jej obyvateľoch a uviedol, že „ostrov Santa Maria je známy svojimi vynikajúcimi melónmi, ktoré sa vyvážajú na iné ostrovy. A keď už o tom hovoríme, musím povedať, že naše ovocie bolo vždy dobré, aj keď sme ho nikdy nepestovali vo veľkom množstve.“

Nie tak dávno, v sedemdesiatych rokoch, sem emigranti vracajúci sa z Amerík priviezli hybridné odrody melónu. Miestni pestovatelia si čoskoro uvedomili, že sa týmto novým odrodám veľmi dobre darí, a to ako vzhľadom na produkciu vysokokvalitného ovocia, tak aj na ich vynikajúci komerčný potenciál, a preto postupne rozšírili oblasť ich pestovania. Takmer 20 rokov sa pestovatelia usilovali nájsť takú odrodu melóna, ktorá sa najlepšie prispôsobí pôde a klimatickým podmienkam ostrova Santa Maria a bude vyhovovať požiadavkám obyvateľov ostrova. Vybraté boli pruhované odrody cukrového melóna kantalup.

Špecifické vlastnosti melóna „Meloa de Santa Maria – Açores“, ktorými sú hrubá kôra, šťavnatá dužina oranžovej farby, sladká chuť a príjemná vôňa, možno pripísať pôdnym a klimatickým podmienkam na tomto ostrove a miestnym pestovateľským metódam. Vďaka uvoľňovaniu prchavých kyselín, ku ktorému dochádza pri dozrievaní ovocia a ktorý dodáva melónu jeho vôňu, ako aj vďaka špecifickým vlastnostiam miestnej pôdy bohatej na draslík, horčík, vápnik a iné stopové prvky, má toto ovocie fyzikálne, chemické a výživové vlastnosti opísané v bodoch 3.2 a 5.2.

Osobitný význam spočíva v znalostiach pestovateľov týkajúcich sa tohto ovocia a spôsobu jeho pestovania, ako aj v skutočnosti, že na ostrove Santa Maria sa do pôdy pridávajú zvyšky kŕmnej strukoviny *Outonos* (bôb obyčajný/lupina žltá), čím sa prirodzeným a veľmi osobitým spôsobom zvyšuje jej úrodnosť. Pre lepší vývoj rastlín je v prípade melónu „Meloa de Santa Maria – Açores“ dôležité vykonávať tvarovanie prerezávaním; pri bežných melónoch sa to tradične nerobí. Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ je veľmi citlivý na koreňovú hnilobu, znižovanie množstva dodávanej vody v čase zberu je preto pre kvalitu ovocia prínosom. Vďaka pestovateľským metódam a znalostiam týkajúcim sa stupňa zrelosti, triedenia podľa veľkosti a ručného výberu ovocia pri zbere má tento melón špecifické fyzikálne a chemické vlastnosti, ktorými sa líši od iných podobných melónov pestovaných v iných oblastiach v Európe.

Melón „Meloa de Santa Maria – Açores“ sa stal tradičnou, veľmi populárnou plodinou uprednostňovanou spotrebiteľmi, ktorí ho vďaka jeho vzhľadu a chuti dokážu rozpoznať od melónov pestovaných v iných oblastiach. Pôvodne sa predával iba na miestnom trhu. Vďaka dobrej povesti o jeho vynikajúcej kvalite však stúpol dopyt zo strany veľkých obchodných subjektov na susednom ostrove São Miguel, ktorý bol podnetom na zvýšenie množstva aj kvality produkcie tohto ovocia. Dnes je to charakteristický produkt so špecifickými vlastnosťami, ktoré sú úzko späté s oblasťou poľnohospodárskej produkcie na ostrove Santa Maria v súostroví Azory.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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