C/2025/4076

22.7.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4076)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Meloa de Santa Maria – Açores“

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Portugalska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Generalni direktor za kmetijstvo in razvoj podeželja

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Predlagana sprememba je standardna sprememba, saj ne vključuje spremembe registrirane označbe ali spremembe povezav melone z geografskim območjem in ne omejuje trženja.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Uvod*

Sedanje besedilo:

Namen tega dokumenta v skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ter Uredbo Komisije (ES) št. 1898/2006 z dne 14. decembra 2006 o podrobnih pravilih za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 je podpreti postopek certificiranja proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ kot proizvoda z zaščiteno geografsko označbo (ZGO), s čimer pomaga potrditi njegovo kakovost in povečati njegovo vrednost na različnih prodajnih trgih.

(…)

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Gre torej za proizvod, ki izpolnjuje vse potrebne pogoje za zaščito svojega geografskega imena, tj. ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Predlagana sprememba:

Ta dokument določa značilnosti in metodo certificiranja proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ kot proizvoda z zaščiteno geografsko označbo (ZGO), s čimer pomaga potrditi njegovo kakovosti in povečati njegovo vrednost na različnih prodajnih trgih.

Utemeljitev:

Zakonodaja iz odstavka 1 uvoda ni posodobljena. Zadnji odstavek je bil črtan. Preostali odstavki ostajajo nespremenjeni.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Opis proizvoda*

Sedanje besedilo:

Označba „Meloa de Santa Maria – Açores“ se podeli sadežem vrste *Cucumis melo L.*, ki pripadajo skupini *Cantalupenses* in hrapavim sortam, pridelanim na otoku Santa Maria, ki je del otočja Azori, v skladu s pravili iz te specifikacije. Sadež je okrogle do ovalne oblike z zelo hrapavo lupino, ki je zelenkasta, kadar je nezrel, ko dozori, pa postane zelenkasto rumena, v povprečju tehta 0,8 kg, njegov povprečni premer znaša 13 cm ter ima na splošno mehko in zelo aromatično oranžno meso, ki je sladko in sočno, ko dozori.

Proizvod v skladu z razvrstitvijo živil za namene Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 in v skladu s Prilogo II k Uredbi Komisije (ES) št. 1898/2006 z dne 14. decembra 2006 proizvod spada v skupino 1.6. Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani.

Predlagana sprememba

Označba „Meloa de Santa Maria – Açores“ se podeli sadežem *Cucumis melo L.*, ki pripadajo skupini *Cantalupenses* in različnim hrapavim sortam, pridelanim v skladu s pravili iz te specifikacije na opredeljenem geografskem območju. Sadež je okrogle do ovalne oblike z zelo hrapavo lupino, ki je zelenkasta, kadar je nezrel, ko dozori, pa postane zelenkasto rumena, in v povprečju tehta 0,8 kg.

Utemeljitev:

V skladu z veljavno zakonodajo je vrsta proizvoda razvrščena na podlagi kombinirane nomenklature, zato je bila prejšnja razvrstitev izpuščena. Preostale informacije so združene v točkah 2.1 Organoleptične značilnosti, 2.2 Kemijske lastnosti in 2.3 Tržna predstavitev. Premer je bil izpuščen, kot je pojasnjeno v točki Tržna predstavitev.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Organoleptične lastnosti*

Sedanje besedilo:

2.6 ORGANOLEPTIČNE LASTNOSTI

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ ima edinstvene organoleptične lastnosti v smislu arome in okusa, ki so zelo prijetne ter jih lokalni prebivalci in poznavalci proizvoda zlahka prepoznajo.

Za preučitev organoleptičnih lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ so bili analizirani različni organoleptični parametri sadežev (preglednica 5): barva, tekstura mesa, vrsta lupine, barva mesa, okus in vonj. Te analize so bile izvedene v laboratoriju za instrumentalno analizo oddelka za kmetijske vede Univerze na Azorih.

Preglednica 5 – Ocenjeni organoleptični parametri za proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Meso je oranžne barve z mehko teksturo, sladko, sočno in zelo aromatično, kar je značilna lastnost sort, ki se pridelujejo na Santa Marii. Njegova značilna aroma, ki nastane zaradi sproščanja hlapnih kislin, je lastnost, ki takoj kaže na prisotnost sadeža.

Te lastnosti melone – videz, okus, tekstura in aroma – so posledica naravnih razmer na otoku Santa Maria, zlasti tal in podnebja, ter pridelovalnih praks, ki jih uporabljajo otoški pridelovalci.

Tako proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“, katerega ugled izhaja iz tradicije, uživa visoko stopnjo sprejemanja na trgu in je priljubljen pri potrošnikih, za katere je po videzu in okusu boljši od melon z drugih območij.

Predlagana sprememba

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ ima edinstvene organoleptične lastnosti v smislu arome in okusa, ki so zelo prijetne ter jih lokalni prebivalci in poznavalci proizvoda zlahka prepoznajo.

Meso je oranžne barve z mehko teksturo. Je sladko, sočno in zelo aromatično. Njegova značilna aroma, ki nastane zaradi sproščanja hlapnih kislin, je lastnost, ki takoj kaže na prisotnost sadeža.

Utemeljitev:

Prvi in tretji odstavek te točke sta bila prestavljena v točko 2.1 Organoleptične lastnosti, preostali odstavki pa so bili črtani, ker se ponavljajo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Kemijske lastnosti*

Sedanje besedilo:

2.5 FIZIKALNE, KEMIJSKE IN PREHRANSKE LASTNOSTI

Odbor Santa Marie za razvoj kmetijstva (SDASMA) je leta 2004 izvedel poskus s proizvodom „Meloa de Santa Maria – Açores“, pri katerem je preučil kakovost sadežev glede na nadmorsko višino, na kateri se pridelujejo (preglednica 1).

Analizirani fizikalni in kemijski parametri so bili pH, vsebnost vlage pri 70 °C (vakuum), beljakovine, skupni sladkorji, reducirajoči sladkorji in vitamin C. Te analize so bile izvedene v laboratoriju za instrumentalno analizo oddelka za kmetijske vede Univerze na Azorih.

Preglednica 1 – Lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ po nadmorski višini.

Ugotovljeno je bilo, da se fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti sadežev ne spreminjajo bistveno glede na nadmorsko višino, na kateri se melona prideluje na otoku Santa Maria. Raziskovalci so ugotovili, da nadmorska višina nima neposrednega vpliva na zadevne lastnosti.

Odbor SDASMA je opravil še eno oceno, ki se je nanašala na kakovost sadežev, nabranih v treh različnih trenutkih med sezono pobiranja (preglednica 2). Te analize so bile izvedene na inštitutu Azorov za tehnološke inovacije (INOVA).

Preglednica 2 – Lastnosti sadežev glede na sezono pobiranja.

Ugotovljeno je bilo, da se analizirane lastnosti v obdobju pobiranja niso bistveno spreminjale.

Za določitev fizikalnih in kemijskih lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ so bili analizirani različni parametri.

Služba Santa Marie za razvoj kmetijstva je leta 2006 v partnerstvu z AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* (Zadruga kmetijskih proizvajalcev in govedorejcev Santa Marie) CRL in s tehnično podporo Codimaco – *Certificação e Qualidade* (certificiranje in kakovost) Lda. izvedla vrsto fizikalnih in kemijskih analiz vzorcev proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“, pri katerih so bile ugotovljene številne razlike v primerjavi z navadnimi melonami (preglednica 3).

Preglednica 3 – Hranilna sestava proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ v primerjavi z navadnimi melonami.

Kar zadeva energijo, je povprečna energijska vrednost proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ višja od energijske vrednosti navadne melone. Višje so tudi vrednosti za beljakovine, lipide in ogljikove hidrate. V primerjavi s povprečno navadno melono vsebuje manj vlaknin.

Odbor SDASMA je leta 2007 v laboratoriju za instrumentalno analizo oddelka za kmetijske vede Univerze na Azorih izvedel dodatne analize organoleptičnih parametrov (preglednica 5) ter fizikalnih in kemijskih parametrov vzorcev proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“, pri čemer je znova pokazal razliko med temi sadeži in navadnimi melonami (preglednica 4).

Preglednica 4 – Fizikalna in kemijska sestava proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ v primerjavi z navadnimi melonami.

Prehranske lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ vključujejo visoko vsebnost vitamina C v primerjavi s povprečno vrednostjo pri navadnih melonah ter vsebnost mineralov, vključno s kalijem, magnezijem in kalcijem.

Zaradi visoke vsebnosti kalija in vode se proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ priporoča osebam, ki jemljejo diuretična zdravila.

Predstavljeni rezultati kažejo razliko med proizvodom „Meloa de Santa Maria – Açores“ in navadnimi melonami.

Predlagana sprememba

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ izstopa zaradi visokih energijskih vrednosti in znatnih količin beljakovin, lipidov in ogljikovih hidratov, saj je bogat z vitaminom C in esencialnimi minerali, kot so kalij, magnezij in kalcij.

Utemeljitev:

Fizikalne, kemijske in prehranske lastnosti so bile povzete in vključene v točko 2.2 Kemijske lastnosti, pri čemer so ohranjeni le razlikovalni parametri.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Tržna predstavitev*

Sedanje besedilo:

5. TRŽNA PREDSTAVITEV

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“, ki se prodaja svež, mora biti cel, zdrav (proizvodi, ki gnijejo ali se kvarijo, zaradi česar niso primerni za uživanje, so izključeni), čist, brez vidnih tujih snovi, brez parazitov in kakršnih koli sprememb, ki jih povzročajo, brez neobičajne zunanje vlage, brez tujih vonjev in okusa ter mora biti dovolj razvit, da lahko:

— nadalje dozoreva in doseže stopnjo zrelosti, ki ustreza sortnim lastnostim,

— vzdrži prevoz in zorenje,

— doseže namembni kraj v zadovoljivem stanju.

Izbrati je treba sadeže, namenjene skladiščenju/trženju v svežem stanju. Izvede se razvrščanje po premeru (nad 10 cm), pri čemer se uporabljajo naslednje velikostne skupine:

— velikost I: teža med 800 in 1 400 g,

— velikost II: teža med 600 in 799 g.

Sadeži, ki so večji ali manjši od tistih, uvrščenih v razreda I in II, in/ali ki so deformirani, se lahko uporabijo za industrijsko porabo, zlasti za konzerviranje in smutije.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ mora biti vselej pakiran posamično in/ali v paketih z več proizvodi, ki so glede na uporabo primerni za ohranjanje proizvoda v popolnem stanju.

Sadeži morajo biti predstavljeni pod naslednjimi pogoji:

— enotnost: Vsebina vsakega paketa mora biti enotna in sestavljena samo iz sadežev istega porekla (tj. istega kmetijskega gospodarstva), sorte, velikosti, kakovosti ter zrelosti. Vidni del vsebine posameznega paketa mora biti reprezentativen za celotno vsebino,

— predstavitev: Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ mora biti v paketu razporejen v enem sloju,

— pakiranje: Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ mora biti pakiran tako, da je zagotovljena ustrezna zaščita proizvoda. Notranji material embalaže mora biti nov, čist in takšne kakovosti, da preprečuje zunanje ali notranje poškodbe proizvoda. Embalaža mora biti brez tujkov,

— označevanje: Embalaža mora biti označena v skladu z zakonodajo. Material, ki se uporablja, je papir ali tiskane oznake s komercialnimi podatki, pod pogojem, da se za tiskanje ali namestitev etikete vselej uporabi nestrupeno črnilo oziroma lepilo (primerno za živila).

Predlagana sprememba

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ je treba tržiti svež, cel ali pripravljen (olupljen, razrezan ali pulpiran, svež ali zamrznjen). Sveži celi sadeži se lahko tržijo v naslednjih velikostnih kategorijah, odvisno od njihove teže:

velikost III (teža med 500 in 799 g),

velikost II (teža med 800 in 1 399 g),

velikost I (teža med 1 400 in 1 600 g).

Sadeži, ki tehtajo manj kot 500 g ali več kot 1 600 g, se lahko prodajo za nadaljnjo predelavo.

Utemeljitev:

— Zaradi razdalje med otokom Santa Maria in glavnimi trgi je prevoz svežih sadežev z ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“ zahteven, zlasti zaradi njihove pokvarljivosti. Te omejitve se lahko odpravijo z nadaljnjo predelavo proizvoda (lupljenjem, rezanjem ali pulpiranjem svežega ali zamrznjenega proizvoda). Čeprav je nadaljnja predelava že mogoča v skladu s sedanjo specifikacijo, se s to spremembo možnosti uporabe razširijo, pri čemer se doda vrednost temu lokalnemu proizvodu ter spodbuja njegova prisotnost na večjih in bolj oddaljenih trgih. Poleg tega je obdobje pridelave zelo kratko, v obdobjih največje pridelave pa je zamrzovanje alternativa težavnemu takojšnjemu odstranjevanju proizvoda zunaj otoka zaradi omejenih pomorskih in zračnih prometnih povezav.

— Sprememba dovoljene velikosti proizvoda z ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“ je odziv na vse večjo priljubljenost na trgu, pri čemer se velikost uskladi s povpraševanjem potrošnikov in poveča konkurenčnost proizvoda.

— Opozoriti je treba, da je premer proizvoda z ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“ z leti pridelave in prodaje ostal v mejah, določenih za trženje. Ta stabilnost kaže, da premer ni več dejavnik, ki bi se znatno spreminjal, zaradi česar bi se utemeljeno upošteval kot merilo za prebiranje. Izbira izključno na podlagi teže zadostuje za zagotovitev enotnosti serij, z njo pa se poenostavijo postopki prebiranja, optimizirajo viri in poveča učinkovitost.

Sadeži, ki tehtajo manj kot 500 g ali več kot 1 600 g ter imajo enake fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti, se lahko nadalje pripravijo in predelajo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Botanične in morfološke lastnosti*

Črtanje točke 2.3 Botanične lastnosti in točke 2.4 Morfološke lastnosti specifikacije, saj se te lastnosti nanašajo na vse melone, ne posebej na proizvod z ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Opredelitev opredeljenega geografskega območja*

Sedanje besedilo:

3. OPIS GEOGRAFSKEGA OBMOČJA PRIDELAVE IN PAKIRANJA

3.1 LOKACIJA

(…)

3.2 PODNEBJE

(…)

3.3 GEOLOGIJA, MORFOLOGIJA IN RELIEF

(…)

3.4 TLA

(…)

Predlagana sprememba

3. GEOGRAFSKO OBMOČJE PRIDELAVE

Otok Santa Maria, Azori, Portugalska.

Slika 1 – Geografsko območje proizvoda z ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Utemeljitev:

Jasna navedba območja pridelave proizvoda, tj. otok Santa Maria na Azorih.

Informacije iz točk 3.1 Lokacija, 3.2 Podnebje, 3.3 Geologija, morfologija in relief ter 3.4 Tla so povzete in reorganizirane v oddelku 6.3 Naravni dejavniki, v katerem so bolje oblikovane.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Dokazila o poreklu proizvoda z opredeljenega geografskega območja*

Sedanje besedilo:

7. Zagotovilo za geografsko poreklo proizvoda

7.1 LASTNOSTI PROIZVODA

Lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“, zlasti njegova aroma in okus, so tesno povezane z geografskim območjem in metodo pridelave. Te lastnosti, kot so opredeljene v tej specifikaciji ter ki so posledica vpliva podnebnih, talnih in kulturnih dejavnikov na rastlino ter znanja in izkušenj, povezanih s pridelavo te kmetijske rastline, od kmetije do končnega potrošnika, so enostavno prepoznavne za lokalno prebivalstvo in običajne potrošnike ter jih je treba poudariti z označevanjem in znakom kakovosti, da jih lahko prepoznajo tudi drugi potrošniki.

7.2 Nadzorni sistem

Obstoj nadzornega sistema je ključen za zagotovitev, da:

(a) se lahko zaščitena geografska označba „Meloa de Santa Maria – Açores“ uporablja samo za sadeže, pridelane na navedenem geografskem območju in na kmetijskih gospodarstvih, ki jih odobri skupina za upravljanje ZGO;

(b) se dovoljenje izda samo pridelovalcem, ki kumulativno:

— upravljajo kmetijska gospodarstva na geografskem območju pridelave iz točke 3.1,

— pridelujejo melone, kot je opisano v točki 4,

— so vključeni v sistem inšpekcij in certificiranja, določen v tem dokumentu – organ za inšpekcijo in certificiranje – tehnična komisija za certificiranje in nadzor,

— se pisno zavežejo, da bodo ravnali v skladu z določbami iz tega dokumenta.

Za dovoljenje iz prejšnjega pododstavka mora subjekt, priznan kot organ za inšpekcijo in certificiranje, na zahtevo skupine, ki upravlja ZGO, opraviti predhodno preverjanje pogojev pridelave in lastnosti končnega proizvoda.

7.3 Sledljivost

Vzpostavljeni bodo postopki, s katerimi bo mogoče kadar koli med pridelavo, konzerviranjem ali na prodajnem mestu ugotoviti natančno poreklo proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ in pogoje, pod katerimi je bil pridelan.

Sistem sledljivosti je naslednji:

(a) skupina za upravljanje registrira zadevna kmetijska gospodarstva, pri čemer navede površino in trenutne sorte melon;

(b) melone, pobrane na posameznih kmetijskih gospodarstvih, se dostavijo v skladiščne/predelovalne enote, ki so prav tako registrirane pri skupini za upravljanje in imajo ustrezno dovoljenje;

(c) skladiščne/predelovalne enote vodijo evidence, ki dokazujejo namembni kraj prejetih proizvodov;

(d) embalaža končnega proizvoda je registrirana in označena v skladu s točko 5.1;

(e) proizvodu je mogoče slediti prek serijske številke garancijske oznake in črtne kode na vsaki embalaži.

Vsi ti postopki morajo biti v skladu z veljavno zakonodajo.

Predlagana sprememba

4. ZAGOTOVILO ZA GEOGRAFSKO POREKLO PROIZVODA

7.1. IZPUSTITEV

4.1 NADZORNI SISTEM

Z nadzornim sistemom se zagotovi, da:

(a) se lahko zaščitena geografska označba „Meloa de Santa Maria – Açores“ uporablja samo za sadeže, pridelane na navedenem geografskem območju ter na odobrenih in pregledanih kmetijskih gospodarstvih;

(b) se dovoljenje izda samo pridelovalcem, ki kumulativno:

— upravljajo kmetijska gospodarstva na geografskem območju pridelave iz točke 3,

— pridelujejo melone, kot je opisano v točki 5,

— so vključeni v inšpekcijski sistem,

— se pisno zavežejo, da bodo ravnali v skladu z določbami iz tega dokumenta.

Skladnost proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ s specifikacijo proizvoda preverja pristojni organ, odgovoren za uradne inšpekcijske preglede geografskih označb v avtonomni regiji Azori, ali inšpekcijski organ, na katerega prvi navedeni organ prenese take naloge.

4.2 SLEDLJIVOST

S sistemom sledljivosti se zagotavlja, da se lahko kadar koli od pridelave do dajanja na trg ugotovi natančno poreklo proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ in način njegove pridelave. V skladu s tem:

(a) morajo kmetijska gospodarstva voditi evidence o uporabljeni sorti melone, obdelovalnih površinah, metodah pridelave itd.;

(b) se melone, pobrane na posameznih kmetijskih gospodarstvih, dostavijo odobrenim obratom za sortiranje in pakiranje, ki so vključeni v inšpekcijski sistem;

(c) ti obrati vodijo evidence, iz katerih sta razvidna poreklo in namembni kraj prejetih proizvodov;

(d) embalaža končnega proizvoda je registrirana in označena v skladu s točko 7;

(e) logotip proizvoda je nameščen na vsak sadež in na predpakirane proizvode.

Utemeljitev:

Pojasnitev, poenostavitev in povzetek informacij s črtanjem določenega besedila in ponavljajočih se informacij.

Besedilo v točki 7.4 Organ za inšpekcijo in certifiranje je bilo vključeno in posodobljeno.

Obveznost glede logotipa proizvoda se uporablja tudi za predpakirane proizvode, da se potrošnikom predloži zagotovilo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Opis metode pridelave*

Sedanje besedilo:

4. OPIS METODE PRIDELAVE PROIZVODA „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Rastline družine *Cucurbitaceae* so značilne za toplo in suho podnebje. Kot vse rastline družine *cucurbitaceae*, so tudi melone občutljive na zmrzal in odporne proti vročini, če jih njihovi listi dobro ščitijo pred neposredno sončno svetlobo.

Povprečne mesečne najnižje temperature ne smejo biti nižje od 15 °C, saj bi to upočasnilo rast rastline in zorenje sadežev. V rastni sezoni se lahko temperatura giblje med 12 in 34 °C, pri čemer je optimalna temperatura za cvetenje in začetno rast sadežev med 18 in 23 °C, za zorenje sadežev pa med 20 in 30 °C. Otok Santa Maria ima torej odlične pogoje za gojenje melon, kot je pojasnjeno v prejšnjem poglavju.

Predlagana sprememba

5. OPIS METODE PRIDELAVE PROIZVODA „MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES“

Izpustitev.

Utemeljitev:

Odprava splošnih informacij, ki niso specifične za proizvod.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Opis metode pridelave*

Sedanje besedilo:

4.1. PRIPRAVA TAL

4.2. GNOJENJE

4.3. STRUKTURA ZEMLJIŠČA

4.4. SEJANJE IN PRESAJANJE

(…) Drugi primer neposredne setve je tudi alternativa, pri čemer se uporabijo izolacija in „predori“, ki pospešujejo rast pridelkov in jih ščitijo pred vetrom in morskim pršcem. Uporaba „predorov“ je dobra alternativa za pospešitev rasti.

(…)

4.5. KMETIJSKE PRAKSE

4.6. NAMAKANJE

4.7. ŠKODLJIVCI IN BOLEZNI

4.8. KOLOBARJENJE

4.9. POBIRANJE

4.12. OSTANKI PESTICIDOV

Predlagana sprememba

5.1. PRIPRAVA TAL

5.2. GNOJENJE

5.3. STRUKTURA ZEMLJIŠČA

5.4. SEJANJE IN PRESAJANJE

(…) Drugi primer neposredne setve je tudi bolj ekonomična alternativa. V obeh primerih uporaba izolacije in „predorov“ omogoča pospešitev rasti ter zaščito pridelkov pred vetrom in morskim pršcem.

(…)

5.5. KMETIJSKE PRAKSE

5.6. NAMAKANJE

5.7. ŠKODLJIVCI IN BOLEZNI

5.8. KOLOBARJENJE

5.9. POBIRANJE

4.12. Izpuščeno

Utemeljitev:

Pojasnitev možnosti uporabe izolacijske folije in „predorov“ za sejanje in presajanje, da se zaščitijo rastline, kadar bi lahko bili temperature, veter in morski pršec škodljivi.

Druge točke so bile preštevilčene v skladu z novo strukturo specifikacije, točka 4.12 pa je bila izpuščena kot splošna točka. Točki 4.10 Konzerviranje in 4.11 Pakiranje sta bili utemeljeni zgoraj.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Opis metode pridelave*

Sedanje besedilo:

4.10 KONZERVIRANJE

(…)

Predlagana sprememba

5.10 KONZERVIRANJE

(…)

Dovoljena je uporaba sredstev za konzerviranje sadežev, kot sta razkuževanje peclja in zaščita lupine, da se podaljša rok uporabnosti proizvoda z ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“ (po pobiranju).

Utemeljitev:

Točki Ohranjanje v poglavju Opis metode pridelave je bil dodan odstavek, da bi se dovolila uporaba sredstev za zaščito sadežev po pobiranju, saj je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ izjemno občutljiv in pokvarljiv. Z uporabo takih sredstev se življenjska doba proizvoda podaljša, ne da bi spremenile njegove organoleptične, fizikalne in kemijske lastnosti, kar koristi proizvajalcem in potrošnikom.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Sedanje besedilo:

4.11 Pakiranje

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ mora biti pakiran na opredeljenem geografskem območju v embalaži, primerni za ohranjanje proizvoda v popolnem stanju, s katero se prepreči, da bi se pomešal z drugimi podobnimi proizvodi, in tako zagotovi njegova pristnost.

Izbira in pakiranje potekata v regiji porekla, v obratih, ki jih je odobri skupina proizvajalcev ter pregleda in certificira tehnična komisija za certificiranje in nadzor, s čimer je mogoče zagotoviti popolno sledljivost proizvoda in varstvo potrošnikov ter ponuditi proizvod, ki je verodostojno pridelan in pripravljen v kraju porekla.

Ti ukrepi so upravičeni tako z vidika stroškovne učinkovitosti kot tudi z vidika učinkovitosti in uspešnosti nadzora kakovosti (proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ je izjemno občutljiv za ravnanje/prevoz in se zlahka poškoduje, kar ogroža konzerviranje ter kakovost in ugled proizvoda) ter sledljivosti. Cilj je zaščititi kakovost in pristnost proizvoda v korist proizvajalcev in potrošnikov.

Potrošniki, ki kupijo proizvod, označen z ZGO, so lahko prepričani, da je proizvod pristen ter ima vse fizikalne, kemijske in senzorične lastnosti, ki so zanj značilne, saj imajo to pravico, ko se odločijo za nakup proizvoda.

5. Tržna predstavitev

(…)

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ mora biti vselej pakiran posamično in/ali v paketih z več proizvodi, ki so glede na uporabo primerni za ohranjanje proizvoda v popolnem stanju.

Sadeži morajo biti predstavljeni pod naslednjimi pogoji:

Enotnost: Vsebina vsakega paketa mora biti enotna in sestavljena samo iz sadežev istega porekla (tj. istega kmetijskega gospodarstva), sorte, velikosti, kakovosti ter zrelosti. Sadeži, ki se vidijo, morajo biti reprezentativni za vse sadeže v paketu. (…)

Predlagana sprememba

5.11 PAKIRANJE

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ mora biti pakiran na opredeljenem geografskem območju v embalaži, primerni za ohranjanje proizvoda v popolnem stanju, s katero se prepreči, da bi se pomešal z drugimi podobnimi proizvodi, in tako zagotovi njegova pristnost.

Izbor in pakiranje potekata v obratih, v zvezi s katerimi se izvaja nadzorni sistem in ki so na geografskem območju pridelave.

Celi sadeži se lahko pakirajo posamično ali v paketih z več proizvodi, razporejenimi v enem sloju. Vsebina vsakega paketa mora biti enotna ter sestavljena samo iz sadežev iste sorte, velikosti, kakovosti in zrelosti. Sadeži, ki se vidijo, morajo biti reprezentativni za vse sadeže v paketu.

Utemeljitev:

Pojasnitev, poenostavitev in povzetek informacij, saj so bile nekatere informacije o pakiranju že omenjene v točki 5 Tržna predstavitev.

Za proizvod se uporablja strog sistem sledljivosti, ki zagotavlja pristnost, kakovost in varnost hrane od kmetije do končnega potrošnika v skladu z določenimi pravili. Ker vsi pridelovalci proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ upoštevajo enake pridelovalne standarde, kot so določeni v specifikaciji proizvoda, ni več potrebno, da ima vsebina vsakega paketa z več proizvodi enako poreklo (kmetijsko gospodarstvo).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

12. *Elementi, ki vzpostavljajo povezavo med proizvodom in geografskim okoljem*

Sedanje besedilo:

3. Opis geografskega območja pridelave in pakiranja

3.1. Lokacija

3.2. Podnebje

3.3. Geologija, morfologija in relief

3.4. Tla

Predlagana sprememba

6.1 NARAVNI DEJAVNIKI

Otočje Azori se nahaja v Atlantskem oceanu in ga sestavlja devet otokov, vključno z otokom Santa Maria na skrajnem jugu, kjer se prideluje proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Izmed vseh otokov otočja Azori je Santa Maria edini, na katerem so poleg vulkanskih formacij, ki so prisotne na drugih otokih, tudi območja sedimentnega izvora (apnenec).

Posebna narava otoka je tako v celoti povezana z vrsto tal: glinena ilovica, ki je zelo bogata s kalijem, kalcijem in magnezijem ter vsemi drugimi mikrohranili;

vsebnost organske snovi je visoka, pH pa nevtralen.

Tla na otoku večinoma sestavljajo andosoli, ki izvirajo iz vulkanskih materialov in imajo dobro sposobnost zadrževanja vode. Te vrste prsti vključujejo litosole, prst *barros*, malisole in prst *pardacento* (sivkasto rjava). Globlji in dobro zračni prsti *barros* in *pardacento*, ki prevladujejo na južnih in jugozahodnih območjih otoka, sta še posebej primerni za pridelavo sadežev.

Kar zadeva teren, je otok sestavljen iz skoraj ravnega dela na zahodu in precej hribovitega območja na vzhodu. Nadmorska višina je na 85 % otoka (82,5 km²) nižja od 300 m.

Zaradi svoje lege na jugovzhodu otočja in nizke nadmorske višine ima otok Santa Maria nižje stopnje vlažnosti kot drugi otoki Avtonomne regije Azori.

Podnebje velja za suho in zmerno, z majhnim nihanjem med povprečno zimsko temperaturo (14 °C) in povprečno poletno temperaturo (22 °C) ter povprečno letno temperaturo, ki se giblje med 10 °C in 20 °C. Kar zadeva relativno vlažnost zraka, se podnebje lahko šteje za vlažno (letna povprečna relativna vlažnost ob 9,00 znaša med 75 % in 90 %), čeprav je povprečna relativna vlažnost manjša kot na drugih otokih Azorov. Glede na padavine je opredeljeno kot zmerno deževno do deževno, z večjo količino padavin pozimi (povprečne letne padavine znašajo med 500 in 2 000 mm), odvisno od območja.

Prevladujoči vetrovi spreminjajo smer skozi vse leto in so pozimi močnejši.

Skratka, otok Santa Maria ima svoje zelo specifične podnebne razmere, ki jih pojasnjujejo njegova lokacija, velikost, morfologija in orografija, zaradi katerih se razlikuje od drugih otokov Azorov. To je ugodno za pridelavo sadežev.

Organoleptične lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ so tesno povezane z geografskim območjem in metodo pridelave. Zaradi kombinacije podnebja, različnih vrst tal in reliefa imajo kmetijski pridelki z otoka zelo specifične lastnosti, zlasti proizvod „Meloa de Santa Maria“.

Utemeljitev:

V točki 6 Elementi, ki vzpostavljajo povezavo z geografskim okoljem, je besedilo v točki 3 Opis geografskega območja pridelave in pakiranja (lokacija, podnebje, geologija, morfologija, relief in tla) povzeto v oddelku Naravni dejavniki, da se poudarita posebnost geografskega območja in njegova povezava s proizvodom.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

13. *Elementi, ki vzpostavljajo povezavo med proizvodom in geografskim okoljem*

Sedanje besedilo:

7.1 Lastnosti proizvoda

Lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“, zlasti njegova aroma in okus, so tesno povezane z geografskim območjem in metodo pridelave. Te lastnosti, kot so opredeljene v tej specifikaciji ter ki so posledica vpliva podnebnih, talnih in kulturnih dejavnikov na rastlino ter znanja in izkušenj, povezanih s pridelavo te kmetijske rastline, od kmetije do končnega potrošnika, so enostavno prepoznavne za lokalno prebivalstvo in običajne potrošnike ter jih je treba poudariti z označevanjem in znakom kakovosti, da jih lahko prepoznajo tudi drugi potrošniki.

Predlagana sprememba

6.2 ČLOVEŠKI DEJAVNIKI

Znanje in izkušnje otoških pridelovalcev v zvezi s proizvodnimi in pridelovalnimi tehnikami dopolnjujejo dejavnike, povezane z naravnim okoljem: dodajanje ostankov krmnih metuljnic v tla, obrezovanje (ki se tradicionalno ne izvaja za navadne melone), dobro namakanje, znanje o tem, kdaj je sadež popolnoma zrel, in stroga izbira sadežev. Tako pridobijo proizvod, ki se po svojem okusu, teksturi in aromi razlikuje od drugih melon ter je široko cenjen med potrošniki z drugih delov Azorov in celinske Portugalske.

Utemeljitev:

Reorganizacija besedila o „znanju in izkušnjah“ v poglavju Človeški dejavniki za utemeljitev povezave med proizvodom in geografskim okoljem.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

14. *Elementi, ki vzpostavljajo povezavo med proizvodom in geografskim okoljem*

Sedanje besedilo:

6.2 Ekonomski in socialni vidiki

Do leta 2000 se je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ prodajal izključno na lokalnem trgu in ni imel znatnega vpliva na gospodarstvo otoka. Z leti je pridobival vse večji ugled, zato so se zanj začeli zanimati veliki trgovci na sosednjem otoku São Miguel.

Da bi odbor Santa Marie za razvoj kmetijstva kmetijske proizvajalce na otoku Santa Maria spodbudil k večji pridelavi boljših proizvodov „Meloa de Santa Maria – Açores“, je leta 2005 začel spodbujati posebno usposabljanje za pridelovalce za integrirano pridelavo in zaščito melon (Priloga III; člen 3).

Ker se je pridelava z leti povečala, se je pojavila potreba, da se pridelovalci organizirajo v zadrugo, da bi bolje tržili proizvod. Zato je 13 pridelovalcev leta 2006 ustanovilo zadrugo AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, CRL, ter začelo projekt za promocijo in trženje agroživilskih proizvodov otoka Santa Maria, med katerimi je bil najpomembnejši proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Za promocijo agroživilskih proizvodov otoka Santa Maria, med katerimi je na trgu Azorov najbolj znan proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“, je bila uvedena blagovna znamka AZUL, ki sta jo navdihnila zelena barva pokrajine in modrina morja, ki jo obdaja. Komercialni razvoj proizvoda ali skupine proizvodov z uporabo blagovne znamke deluje tako, da se omogoči, da potrošniki prepoznajo proizvod in se lahko zanesejo na njegovo kakovost. Ker je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ vodilni proizvod blagovne znamke, ki predstavlja kraj, je pomemben na lokalni, regionalni in nacionalni ravni. Blagovna znamka je bila predstavljena ob dnevu odprtih vrat/dnevu kmetov leta 2006, ki ga je promoviral regionalni sekretariat za kmetijstvo in gozdarstvo ter na katerem so se oglaševali tudi obiski poskusnega polja proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“, ki ga upravlja odbor SDASMA. V naslednjih letih (2007 in 2008) je bil proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ še naprej osrednji proizvod ob dnevu odprtih vrat/dnevu kmetov, pri čemer so bili organizirani obiski poskusnih polj proizvoda ter degustacije proizvoda, pridelanega na poskusnih poljih, in sladic iz njega, ki so jih stregli ob posebnih kosilih (priloge II do IV).

Da bi zadruga AGROMARIENSECOOP povečala prepoznavnost proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ z blagovno znamko AZUL, je sodelovala v različnih kampanjah za promocijo notranje kakovosti tega lokalnega proizvoda z otoka Santa Maria v preostalem delu Portugalske in na mednarodni ravni.

Ena od njih je potekala na 28. mednarodnem hortikulturnem kongresu (2010) v Lizboni, in sicer na posebnem prizorišču za mreženje med strokovnjaki na tem področju, kjer je imela zadruga AGROMARIENSECOOP stojnico, posvečeno blagovni znamki AZUL, s posebnim poudarkom na proizvodu „Meloa de Santa Maria – Açores“, ki ga je bilo mogoče tam pokusiti (priloge II do IV).

Da bi se vpliv blagovne znamke povečal, so bile leta 2010 v številnih prodajalnah trgovske verige Pingo Doce v Lizboni organizirane različne promocijske kampanje in kampanje ozaveščanja, v okviru katerih se je na celini oglaševal eden od proizvodov, ki jim koristi ugodno okolje otokov, zlasti tla in podnebje otoka Santa Maria. V okviru teh promocijskih kampanj so se razdeljevali oglaševalski/informacijski letaki za blagovno znamko AZUL, v katerih je bil poudarjen proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ (priloge II do IV in Priloga VI).

Še en dogodek za promocijo/ozaveščanje je potekal na dirki Rally de Santa Maria de 2010 in je vključeval promocijo proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ med predstavitvijo dirke. Poleg tega je bil eden od avtomobilov okrašen z blagovno znamko AZUL, pri čemer je bil poudarjen proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“, da bi dosegel široko ciljno skupino (priloge II do IV).

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ trenutno prideluje 13 pridelovalcev, od katerih dva nista člana skupine pridelovalcev. Skupina v povprečju pridela 200 ton melon, od katerih se nekatere pošljejo na druge otoke na Azorih, zlasti na otoke S. Miguel, Pico, Faial in Terceira, nekatere pa na celinsko Portugalsko. Pridelava proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ naj bi se v prihodnjih letih povečala in v naslednjih štirih letih dosegla 400 ton.

6.3 KULTURNI IN GASTRONOMSKI VIDIKI

Vse od ustanovitve in začetka delovanja zadruge AGROMARIENSECOOP v okviru glavnih prazničnih dogodkov na otoku potekajo dogodki za promocijo proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ in ozaveščanje o njem, kot so sodelovanje na kmetijskih sejmih in festivalih melon in/ali organizacija teh sejmov in festivalov.

Eden od glavnih družabnih dogodkov na otoku je prireditev *Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa*, ki poteka od leta 2004 in privablja številne obiskovalce. Med prvo izvedbo sejma je bil proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ predstavljen na razstavi sadja in zelenjave v prostorih mestne hiše občine Vila do Porto. Leta 2004 sta bila organizirana tudi tekmovanje v sladicah na osnovi proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ za lokalna gostinska podjetja in delavnica, posvečena sokovom in gratiniranim jedem iz proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“, s poudarkom na kulinarični tradiciji, povezani s sadežem (priloge II do IV).

Festival melon, ki poteka vsak avgust, je od svoje prve izvedbe eden glavnih prazničnih dogodkov na otoku ter je postal referenca na lokalni in regionalni ravni, saj vključuje različne dejavnosti, kot so informativni pogovori (npr. o trženju in prodaji kmetijskih proizvodov), praktične delavnice (npr. delavnico o hitri hrani leta 2005, na kateri je sodeloval slavni kuharski mojster Vitor Sobral) in tekmovanja v sladicah, v katerih je proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ glavna sestavina (priloge II do IV).

Na festivalu melon leta 2009 je slavni kuharski mojster Chakall vodil delavnico o pripravi jedi na osnovi proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“, predstavitev in degustacijo pijač in aperitivov iz njega ter tekmovanje v sladicah iz proizvoda. Letos je poleg tradicionalnih dejavnosti izšla tudi knjiga receptov s proizvodom „Meloa de Santa Maria – Açores“ (Priloga V).

Zaradi teh dejavnosti za ozaveščanje in promocijo so bili v lokalnih, regionalnih in nacionalnih medijih objavljeni različni članki (priloge II do IV).

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ je priznan kot poseben proizvod, povezan s pridelavo na otoku Santa Maria, zaradi katere ima priznane značilnosti in lastnosti.

Predlagana sprememba

6.2.2 Socialno-ekonomski in kulturni vidiki

V preteklosti je bila prodaja proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ omejena na lokalni trg. Ker pa je proizvod zaslovel po odličnosti, se je povečalo povpraševanje večjih gospodarskih subjektov na sosednjem otoku São Miguel, kar je bilo spodbuda za povečanje pridelave in izboljšanje kakovosti pridelanih sadežev.

Ker se je pridelava z leti povečala, se je pojavila potreba, da se pridelovalci organizirajo v zadrugo, da bi bolje tržili proizvod; zato je 13 pridelovalcev leta 2006 ustanovilo zadrugo AGROMARIENSECOOP – COOPERATIVA DE PRODUTORES AGRO-PECUÁRIOS DA ILHA DE SANTA MARIA, CRL, ter začelo projekt za promocijo in trženje agroživilskih proizvodov otoka Santa Maria, med katerimi je bil najpomembnejši proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“.

Del pridelka se trži na regionalni ravni ter pošlje na otoke São Miguel, Pico, Faial in Terceira, del pa se pošlje na celinsko Portugalsko.

Med agroživilskimi proizvodi z otoka Santa Marie je na trgu Azorov najbolj prepoznaven proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“, zaradi česar so bile pripravljene različne pobude za promocijo in ozaveščanje, da bi se povečala prepoznavnost in ugled proizvoda, na primer z njegovim poudarjanjem med praznovanji na otoku, vključno s *Festa da Meloa* (festival melon), vsakoletnim praznovanjem, ki poteka v času najpomembnejših družabnih dogodkov na otoku.

Zaradi pomena te kmetijske rastline in okoliščin kmetijske proizvodnje na otoku ter da bi kmetijske proizvajalce na otoku Santa Maria spodbudil k večji pridelavi boljših proizvodov „Meloa de Santa Maria – Açores“, je odbor Santa Marie za razvoj kmetijstva leta 2005 začel spodbujati posebno usposabljanje za pridelovalce za integrirano pridelavo in zaščito melon.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ je z leti navdihnil tudi različne promocijske dejavnosti in degustacije, obiske poskusnih polj, tekmovanja, delavnice in informativne pogovore. Gre za sadež, ki je splošno znan v lokalni tradicionalni kuhinji, zaradi česar je bila izdana knjiga receptov z njim.

Utemeljitev:

Sprememba naslova v skladu z novo strukturo specifikacije ter reorganizacija in povzetek besedila.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

15. *Inšpekcijski organ za preverjanje skladnosti*

Sedanje besedilo:

7.4 ORGAN ZA NADZOR IN CERTIFICIRANJE

Nadzor in certificiranje proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ bo izvajal organ za nadzor in certificiranje, ki ga imenuje skupina za upravljanje ZGO in izpolnjuje zahteve standarda 45011:2001 (o certificiranju proizvodov) ter bo svoje dejavnosti izvajal v skladu s specifikacijo proizvoda z ZGO „Meloa de Santa Maria – Açores“. S tem se zagotovi, da se lahko ZGO uporablja samo za melone, pridelane na kmetijah in v obratih za pakiranje, ki imajo dovoljenje za to.

Vzpostavljeni nadzorni sistem se izvaja vzdolž proizvodne verige, organ za nadzor in certificiranje pa proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ ustrezno označi tako, da nanj namesti svojo certifikacijsko znamko.

Certifikacijska znamka mora vsebovati naslednje:

— besedilo „Meloa de Santa Maria – Açores – IGP“,

— naziv organa za inšpekcijo in certificiranje,

— serijsko številko (številčno kodo, ki omogoča sledljivost proizvoda).

Predlagana sprememba

Izpustitev.

Utemeljitev:

Te informacije so bile posodobljene v točki 4 Zagotovilo za geografsko poreklo proizvoda, podtočka 4.1 Nadzorni sistem.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

16. *Označevanje*

Sedanje besedilo:

5.1 Specifični elementi označevanja z ZGO

Vsak paket proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ mora biti opremljen s standardizirano etiketo, ki vsebuje naslednje informacije:

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

— trgovsko ime ali ime podjetja in naslov pridelovalca (to se lahko navede v črtni kodi; v tem primeru tega ni treba navesti na etiketi),

— poreklo proizvoda: „Ilha de Santa Maria – Açores - Portugal“,

— tržne značilnosti – razred in velikost,

— črtno kodo (z informacijami, ki zagotavljajo sledljivost med celotnim postopkom),

— logotip skupine pridelovalcev,

— odobreni logotip EU za ZGO po sklepu EU.

Ime ali ime podjetja in naslov pridelovalca se lahko z dovoljenjem skupine proizvajalcev nadomestita z imenom drugega subjekta, če je zadevni subjekt odgovoren za proizvod in ga trži.

Poleg teh informacij morata biti vselej na vsak sadež neizbrisno in na način, ki preprečuje posege, nameščena posebni logotip skupine za upravljanje in certifikacijska znamka, ne glede na obliko tržne predstavitve.

V nadaljevanju je prikazan logotip skupine proizvajalcev.

Predlagana sprememba

7. SPECIFIČNE PODROBNOSTI OZNAČEVANJA

Z označevanjem se zagotovi, da lahko potrošnik na geografskem območju pridelave in zunaj njega jasno in takoj prepozna proizvod kot proizvod z edinstvenimi lastnostmi, ki so posledica njegovega porekla.

Poleg zakonsko določenih informacij mora biti na proizvodu „Meloa de Santa Maria – Açores“ navedeno: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ ali „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Ne glede na predstavitev za prodajo mora biti vsak proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ označen s tem logotipom proizvoda, ki lahko vključuje zaporedno številko in navedbo organa, pristojnega za nadzor.

Slika 6 – Logotip

Utemeljitev:

Popravek obveznih informacij o proizvodu „Meloa de Santa Maria – Açores“, ki morajo biti navedene na vsakem sadežu/paketu, in logotipa, ki ga je treba uporabiti, da se zagotovi poreklo proizvoda in poveča njegova prepoznavnost.

Pojasnitev in poenostavitev informacij s črtanjem ponovljenega besedila.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Meloa de Santa Maria – Açores“

EU št.: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Meloa de Santa Maria – Açores“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0807 – Melone, lubenice in papaja, sveže

0807 19 – Druge

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0811 – Sadje in oreški, nekuhani ali kuhani v vreli vodi ali sopari, zamrznjeni, ki vsebujejo dodani sladkor ali druga sladila ali ne:

0811 90 – Drugo

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ je hrapava rebrasta melona vrste *Cucumis melo L.*

Sadež je okrogle do ovalne oblike z zelo hrapavo lupino, ki je zelenkasta, kadar je nezrel, ko dozori, pa postane zelenkasto rumena, ter ima mehko in aromatično oranžno meso, ki je sladko in sočno, ko dozori.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ izstopa zaradi visokih energijskih vrednosti in znatnih količin beljakovin, lipidov in ogljikovih hidratov, saj je bogat z vitaminom C in esencialnimi minerali, kot so kalij, magnezij in kalcij.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ je treba tržiti svež, cel ali pripravljen (olupljen, razrezan ali pulpiran, svež ali zamrznjen). Sveži celi sadeži se lahko tržijo v naslednjih velikostnih kategorijah, odvisno od njihove teže:

— velikost III (teža med 500 in 799 g),

— velikost II (teža med 800 in 1 399 g),

— velikost I (teža med 1 400 in 1 600 g).

Sadeži, ki tehtajo manj kot 500 g ali več kot 1 600 g, se lahko prodajo za nadaljnjo predelavo.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja, pobiranje, izbor in priprava se izvajajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Celi sadeži se lahko pakirajo posamično ali v paketih z več proizvodi, razporejenimi v enem sloju. Vsebina vsakega paketa mora biti enotna ter sestavljena samo iz sadežev iste sorte, velikosti, kakovosti in zrelosti. Vidni del vsebine posameznega paketa mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg zakonsko določenih informacij mora biti na proizvodu „Meloa de Santa Maria – Açores“ navedeno: „Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida“ ali „Meloa de Santa Maria – Açores IGP“.

Ne glede na predstavitev za prodajo mora biti vsak proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ označen z logotipom proizvoda, ki lahko vključuje zaporedno številko in navedbo organa, pristojnega za nadzor.

Logotip:



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Razmejeno geografsko območje zajema vse župnije na otoku Santa Maria, ki je del otočja Azori.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnost geografskega območja

Izmed vseh otokov otočja Azori je Santa Maria edini, na katerem so poleg vulkanskih formacij, ki so prisotne na drugih otokih, tudi območja sedimentnega izvora (apnenec). Posebnost tega otoka torej v celoti izhaja iz vrste tal: glinena ilovica, ki je zelo bogata s kalijem, kalcijem in magnezijem ter vsemi drugimi mikrohranili; vsebnost organske snovi je visoka, pH pa nevtralen.

Zaradi svoje lege na jugovzhodu otočja in nizke nadmorske višine ima otok Santa Maria nižje stopnje vlažnosti kot drugi otoki Avtonomne regije Azori. Podnebje velja za suho in zmerno, z majhnim nihanjem med povprečno zimsko temperaturo (14 °C) in povprečno poletno temperaturo (22 °C) ter povprečno letno temperaturo, ki se giblje med 10 °C in 20 °C. Kar zadeva relativno vlažnost zraka, se podnebje šteje za vlažno (povprečna letna vlažnost ob 9,00 znaša med 75 % in 90 %). Glede na padavine je opredeljeno kot zmerno deževno do deževno (povprečne letne padavine znašajo med 500 in 2 000 mm), odvisno od območja. Skratka, otok Santa Maria ima svoje zelo specifične podnebne razmere, ki jih pojasnjujejo njegova lokacija, velikost, morfologija in orografija, zaradi katerih se razlikuje od drugih otokov otočja Azori.

Zaradi kombinacije podnebja, različnih vrst tal in reliefa imajo kmetijski pridelki na otoku zelo specifične lastnosti, po katerih se proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ razlikuje od drugih melon. Drugi pomembni dejavnik so znanje pridelovalcev o gojenju kmetijske rastline in tehnikah, ki jih uporabljajo, kot so dodajanje ostankov krmnih metuljnic v tla, obrezovanje, znanje o tem, kdaj je sadež popolnoma zrel, dobro namakanje in stroga izbira sadežev. Tako pridobijo proizvod, ki se po svojem okusu, teksturi in aromi razlikuje od drugih melon ter je široko cenjen med potrošniki z drugih delov Azorov in celinske Portugalske.

Otoki so znani po okusu lokalnih melon, odkar so bile prvič uvedene na otok. Leta 1570 je Gaspar Frutuoso dejal: „[…] melone so tako bogate, najboljše na teh otokih, in ni niti ene, niti najslabše, ki ne bi bila slastna […]“. Danes je otok še vedno znan po pridelavi sadja, od vseh kmetijskih proizvodov, ki se pridelujejo na njem, pa „slovi po svojih melonah“ (Guido de Monterey, 1981, str. 47).

Posebnosti proizvoda

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ se od sadežev iste kategorije, pridelanih drugje, razlikuje po fizikalnih, kemijskih in organoleptičnih lastnostih. Z organoleptičnega vidika se odlikuje po mehkem oranžnem mesu ter sladkem in sočnem okusu zrelega sadeža, ki je zelo značilen za sorte, gojene na otoku Santa Maria. Sadež je mogoče takoj prepoznati po njegovi aromi, ki nastane zaradi sproščanja hlapnih kislin.

Med prehranskimi lastnostmi, naštetimi v točki 3.2, je treba poudariti visoko vsebnost vitamina C v primerjavi s povprečno vrednostjo pri običajnih melonah ter visoko vsebnost mineralov, vključno s kalijem, magnezijem in kalcijem. Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ ima višjo povprečno energijsko vrednost od običajne melone. Vsebuje tudi več beljakovin, maščob in ogljikovih hidratov. V primerjavi z navadno melono ima manj vlaknin.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Kolonist so melone na otok Santa Maria uvedli približno v 16. stoletju in jih nato gojili kot vrtni pridelek. Adriano Ferreira (1996, str. 88), ki je pisal o tedanji pridelavi na navedenem območju, ko sta bila glavna kmetijska proizvoda na otoku vino in sladki krompir, v svojem zgodovinskem zapisu o deželi in njenih prebivalcih navaja, da je bil „otok Santa Maria znan po odličnih melonah, ki so jih izvažali na druge otoke. In lahko navedemo, če že govorimo o tem, da je bilo naše sadje vedno dobro, čeprav ga nikoli nismo proizvajali v velikih količinah.“

V sedemdesetih letih so izseljenci, ki so se vračali z ameriške celine, začeli uvajati hibridne sorte melon. Lokalni pridelovalci so hitro ugotovili, da so te nove sorte zelo dobro rasle in da je bilo njihovo sadje zelo kakovostno, poleg tega pa je imelo velik komercialni potencial, in so postopoma širili svoje območje pridelave. Skoraj dvajset let so bila prizadevanja usmerjena v iskanje sorte melone, ki bi bila najbolj primerna za tla in podnebne razmere na otoku Santa Maria ter bi izpolnila zahteve otočanov. Izbrane so bile hrapave rebraste sorte.

Specifične lastnosti proizvoda „Meloa de Santa Maria – Açores“ – hrapava skorja, sočnost, oranžno meso, sladek okus in prijetna aroma – so posledica tal in podnebnih razmer na otoku ter lokalnih metod pridelave. Razvoj hlapnih kislin, do katerega pride, ko sadež dozori, in mu daje aromo, ter posebne značilnosti lokalnih tal, bogatih s kalijem, magnezijem, kalcijem in drugimi mikrohranili, dajejo sadežu fizikalne, kemijske in prehranske lastnosti, opisane v točkah 3.2 in 5.2.

Pomembno je tudi znanje pridelovalcev o sadežu in njihovo poznavanje metod pridelave, vključno s tem, da se na otoku Santa Maria ostanki krmnih metuljnic – *Outonos* (njivski fižol/rumeni volčji bob) – primešajo tlom, kar izboljša njihovo rodovitnost na naraven in zelo poseben način. Za boljši razvoj rastline je pomembno, da se proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ obrezuje, kar se tradicionalno ne izvaja pri navadnih melonah. Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“ je zelo dovzeten za gnitje korenin, zato je zmanjšano zalivanje v času pobiranja koristno za kakovost sadeža. Tehnike pridelave, stopnja zrelosti, sortiranje po velikost in ročno odbiranje pobranih sadežev prispevajo k meloni s posebnimi fizikalnimi in kemijskimi lastnostmi, po katerih se razlikuje od podobnih melon, gojenih drugod po Evropi.

Proizvod „Meloa de Santa Maria – Açores“, ki temelji na tradiciji, je zelo priljubljena in jo imajo potrošniki, ki jo lahko po njenem videzu in okusu razlikujejo od melon, gojenih drugod, raje. Prvotno se je prodajal samo na lokalnem trgu. Ker pa je proizvod zaradi odlične kakovosti zaslovel, se je povečalo povpraševanje večjih gospodarskih subjektov na sosednjem otoku São Miguel, kar je bilo spodbuda za povečanje pridelave in izboljšanje kakovosti pridelanih sadežev. Danes je to svojevrsten proizvod s posebnimi lastnostmi, ki so tesno povezane z geografskim območjem pridelave, otokom Santa Maria in otočjem Azori.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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