Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4076

22.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4076)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Meloa de Santa Maria – Açores”

PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

1. **Produktens namn**

”Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Portugal

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling

6. **Klassificering som standardändring**

Den föreslagna ändringen är en standardändring eftersom den inte innehåller någon ändring av den registrerade beteckningen eller innebär någon ändring av melonens kopplingar till det geografiska området eller begränsning av saluföringen.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Inledning*

Nuvarande version:

Syftet med detta dokument är, i enlighet med rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel och kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 av den 14 december 2006 om fastställande av närmare tillämpningsbestämmelser för rådets förordning (EG) nr 510/2006, att stödja förfarandet för certifiering av ”Meloa de Santa Maria – Açores” som en produkt med skyddad geografisk beteckning (SGB), vilket bidrar till att bekräfta dess kvalitet och därmed öka dess värde på de olika marknaderna där den säljs.

(…)

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Den är därför en produkt som uppfyller alla nödvändiga villkor för att få skydd för sitt geografiska namn, den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores”.

Föreslagen ändring:

I detta dokument anges egenskaperna och metoden för certifiering av ”Meloa de Santa Maria – Açores” som en produkt med skyddad geografisk beteckning, vilket bidrar till att bekräfta dess kvalitet och därmed öka dess värde på de olika marknaderna där den säljs.

Motivering:

Den lagstiftning som det hänvisas till i punkt 1 i inledningen är inte uppdaterad. Det sista stycket har utelämnats. De återstående punkterna förblir oförändrade.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Beskrivning av produkten*

Nuvarande version:

Beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores” ges till frukter av arten *Cucumis melo* L. som tillhör gruppen *Cantalupenses* och nätmönstrade sorter som produceras på ön Santa Maria i ögruppen Azorerna, i enlighet med bestämmelserna i denna produktspecifikation. Frukten är rund till oval och har ett utpräglat nätmönstrat skal som är grönt när den är omogen och blir gröngult allteftersom den mognar, och väger i genomsnitt 0,8 kg och har en genomsnittlig diameter på 13 cm. Den mogna frukten har i allmänhet mjukt och mycket väldoftande orangefärgat fruktkött med söt och saftig smak.

Enligt klassificeringen av livsmedel tillhör produkten klass 1.6 enligt rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006, i enlighet med bilaga II till kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 av den 14 december 2006. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

Föreslagen ändring

Beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores” ges till frukter av arten *Cucumis melo* L. som tillhör gruppen *Cantalupenses* och nätmönstrade sorter som produceras i enlighet med bestämmelserna i denna produktspecifikation och i det avgränsade geografiska området. Frukten är rund till oval och har ett utpräglat nätmönstrat skal som är grönt när den är omogen och blir gröngult allteftersom den mognar samt väger i genomsnitt 0,8 kg.

Motivering:

Enligt gällande lagstiftning klassificeras produkttypen enligt den kombinerade nomenklaturen och den tidigare klassificeringen har därför utelämnats. De återstående uppgifterna har delats in enligt följande punkter (2.1 Organoleptiska egenskaper, 2.2 Kemiska egenskaper och 2.3 Presentationsform i handeln). Diametern utelämnades, vilket förklaras i punkten Kommersiell presentation.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Organoleptiska egenskaper*

Nuvarande version:

2.6. ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER

”Meloa de Santa Maria – Açores” har unika organoleptiska egenskaper när det gäller arom och smak, som är mycket behagliga och lätt urskiljbara för lokalbefolkningen och kännare av produkten.

För att studera de organoleptiska egenskaperna hos ”Meloa de Santa Maria – Açores” har olika organoleptiska parametrar för frukten analyserats (tabell 5): färg, fruktköttets konsistens, typen av skal, fruktköttets färg, smak och doft. Dessa analyser utfördes vid laboratoriet för instrumentell analys vid institutionen för jordbruksvetenskap vid Azorernas universitet.

Tabell 5 – Organoleptiska parametrar som bedöms för ”Meloa de Santa Maria – Açores”.

Fruktköttet är orangefärgat, har en mjuk konsistens och en söt och saftig smak och är mycket aromatiskt, vilket är ett karakteristiskt kännetecken för de sorter som odlas i Santa Maria. Dess typiska arom, som beror på frisättningen av flyktiga syror, är den egenskap som omedelbart utmärker frukten.

Dessa egenskaper hos melonen – utseende, smak, konsistens och arom – beror på de naturliga förhållandena på ön Santa Maria, särskilt jordmånen och klimatet, samt på de odlingsmetoder som tillämpas av öns producenter.

”Meloa de Santa Maria – Açores”, som präglas av tradition, har därför en hög grad av marknadsacceptans och är populär hos konsumenter som anser att den överträffar meloner från andra områden när det gäller utseende och smak.

Föreslagen ändring

”Meloa de Santa Maria – Açores” har unika organoleptiska egenskaper när det gäller arom och smak, som är mycket behagliga och lätt urskiljbara för lokalbefolkningen och kännare av produkten.

Fruktköttet är orangefärgat och har en mjuk konsistens och är sött och saftigt och mycket aromatiskt. Dess typiska arom, som beror på frisättningen av flyktiga syror, är den egenskap som omedelbart utmärker frukten.

Motivering:

Första och tredje styckena i denna punkt har flyttats till 2.1 Organoleptiska egenskaper och de återstående styckena har strukits allteftersom de upprepas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Kemiska egenskaper*

Nuvarande version:

2.5. FYSISKA, KEMISKA OCH NÄRINGSMÄSSIGA EGENSKAPER

År 2004 genomförde Santa Marias styrelse för jordbruksutveckling ett experiment med ”Meloa de Santa Maria – Açores” där man studerade fruktens kvalitet baserat på den höjd där den odlades (tabell 1).

De fysiska och kemiska parametrar som analyserades var pH-värde, fukthalt vid 70 °C (vakuum), proteiner, totalt sockerinnehåll, reducerande sockerarter och C-vitamin. Dessa analyser utfördes vid laboratoriet för instrumentell analys vid institutionen för jordbruksvetenskap vid Azorernas universitet.

Tabell 1 – Egenskaper för ”Meloa de Santa Maria – Açores”, baserat på höjd över havet.

Det konstaterades att fruktens fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper inte förändras nämnvärt beroende på vilken höjd melonen odlas på ön Santa Maria. Forskarna drog slutsatsen att höjden inte har någon direkt påverkan på egenskaperna i fråga.

En annan utvärdering som genomfördes av Santa Marias styrelse för jordbruksutveckling avsåg fruktens kvalitet när den skördades vid tre olika tidpunkter under skördesäsongen (tabell 2). Dessa analyser genomfördes vid Azorernas institut för teknisk innovation (Inova).

Tabell 2 – Fruktens egenskaper beroende på skördesäsong.

Det konstaterades att de egenskaper som analyserades inte uppvisade några betydande förändringar under skördeperioden.

Analyser gjordes med olika parametrar för att beskriva ”Meloa de Santa Maria – Açores” i fysiska och kemiska termer.

År 2006 genomförde Santa Marias styrelse för jordbruksutveckling, i partnerskap med AGROMARIENSECOOP – *Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria* C.R.L. (kooperativet för jordbruks- och nötkreatursproducenter i Santa Maria) och med tekniskt stöd från Codimaco – *Certificação e Qualidade* Lda. (certifiering och kvalitet), en rad fysiska och kemiska analyser av prover av ”Meloa de Santa Maria – Açores” som visade på en rad skillnader jämfört med vanliga meloner (tabell 3).

Tabell 3 – Näringssammansättning för ”Meloa de Santa Maria – Açores”, jämfört med vanliga meloner.

”Meloa de Santa Maria – Açores” har ett genomsnittligt energiinnehåll som är högre än energiinnehållet för en vanlig melon. Den har också högre protein-, lipid- och kolhydratvärden och mindre fibrer än en genomsnittlig vanlig melon.

Under 2007 genomförde Santa Marias styrelse för jordbruksutveckling ytterligare en uppsättning analyser av de organoleptiska parametrarna (tabell 5) och de fysiska och kemiska parametrarna av prover av ”Meloa de Santa Maria – Açores” vid laboratoriet för instrumentell analys vid institutionen för jordbruksvetenskap vid Azorernas universitet, vilka återigen visade på skillnaden mellan denna frukt och vanliga meloner (tabell 4).

Tabell 4 – Fysisk och kemisk sammansättning för ”Meloa de Santa Maria – Açores”, jämfört med vanliga meloner.

Näringsegenskaperna hos ”Meloa de Santa Maria – Açores” inkluderar dess höga C-vitaminhalt jämfört med genomsnittsvärdet för vanliga meloner samt att melonen är rik på mineraler, bland annat kalium, magnesium och kalcium.

På grund av den höga kalium- och vattenhalten rekommenderas ”Meloa de Santa Maria – Açores” för personer som behandlas med diuretika.

De resultat som presenteras visar skillnaden mellan ”Meloa de Santa Maria – Açores” och vanliga meloner.

Föreslagen ändring

”Meloa de Santa Maria – Açores” utmärker sig på grund av sina höga energivärden och sitt betydande protein-, lipid- och kolhydratinnehåll, och är rik på C-vitamin och viktiga mineraler såsom kalium, magnesium och kalcium.

Motivering:

De fysiska, kemiska och näringsmässiga egenskaperna har sammanfattats och inkluderats i punkt 2.2 Kemiska egenskaper, och endast de differentierande parametrarna har behållits.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Presentationsform i handeln*

Nuvarande version:

5. PRESENTATIONSFORM I HANDELN

”Meloa de Santa Maria – Açores” måste, när den säljs färsk, vara hel, frisk (produkter som håller på att bli dåliga eller försämras, vilket gör dem olämpliga för konsumtion, ska sorteras bort), ren, fri från synliga främmande beståndsdelar, fri från parasiter och eventuella förändringar som orsakas av dem, fri från onormal yttre fuktighet och fri från främmande dofter och smak samt vara tillräckligt utvecklad för att

— fortsätta mognadsprocessen i syfte att uppnå den mognadsgrad som är lämplig för sortens egenskaper,

— klara transport och mognadslagring,

— nå sin bestämningsort i ett tillfredsställande skick.

De frukter som är avsedda för lagring/saluföring som färsk frukt bör väljas ut. Diametern ska mätas (över 10 cm) och följande storleksgrupper ska särskiljas:

— Storlek I: vikt mellan 800 och 1 400 g.

— Storlek II: vikt mellan 600 och 799 g.

Frukt i storlekar under och över de som är godkända i klasserna I och II och/eller som är missbildade kan bland annat användas för industriell konsumtion, särskilt för konservering och smoothier.

”Meloa de Santa Maria – Açores” ska alltid förpackas individuellt och/eller i flerpack som, beroende på användning, lämpar sig för att hålla produkten i perfekt skick.

Frukten ska presenteras under följande förhållanden:

— Enhetlighet: Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast bestå av frukt av samma ursprung (dvs. samma företag), sort, storlek och kvalitet samt av samma mognadsstadium. Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

— Presentationssätt: ”Meloa de Santa Maria – Açores” ska förpackas i ett enda lager.

— Förpackning: ”Meloa de Santa Maria – Açores” ska förpackas på ett sådant sätt att produkten skyddas ordentligt. De material som används inuti förpackningen ska vara nya, rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Förpackningarna får inte innehålla några främmande föremål.

— Märkning: Förpackningarna måste märkas i enlighet med lagstiftningen. Produkten ska förpackas med papper eller förses med tryckta märken med kommersiella uppgifter, förutsatt att tryckningen eller anbringandet av etiketten alltid sker med giftfritt bläck eller lim (som är livsmedelsgodkänt).

Föreslagen ändring

”Meloa de Santa Maria – Açores” ska saluföras färsk, hel eller beredd (skalad, skuren eller pressad, färsk eller fryst). Den färska hela frukten får, beroende på sin vikt, saluföras i följande storlekskategorier:

Storlek III (vikt mellan 500 och 799 g).

Storlek II (vikt mellan 800 och 1 399 g).

Storlek I (vikt mellan 1 400 och 1 600 g).

Frukt som väger mindre än 500 g eller mer än 1 600 g får säljas för vidare bearbetning.

Motivering:

— På grund av avståndet mellan ön Santa Maria och de viktigaste marknaderna är det svårt att transportera färsk frukt med den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores”, särskilt på grund av att den är lättfördärvlig. Dessa begränsningar kan hanteras genom ytterligare bearbetning av produkten (att skala, skära eller pressa den, färsk eller fryst). Denna ändring ökar användningsmöjligheterna, trots att ytterligare bearbetning redan är ett alternativ i den nuvarande produktspecifikationen, vilket ger mervärde till denna lokala produkt och främjar dess förekomst på större och mer avlägsna marknader. Dessutom är produktionsfönstret mycket litet och under perioder då produktionen når sin topp är frysning ett alternativ eftersom det är svårt att omedelbart frakta ut produkten från ön på grund av begränsade sjö- och lufttransportförbindelser.

— Genom att ändra den tillåtna storleken för den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria- Açores” svarar man på den ökade preferensen på marknaden och anpassar den till konsumenternas efterfrågan och gör produkten mer konkurrenskraftig.

— Det bör noteras att diametern på den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria- Açores” under åren av produktion och försäljning har hållits inom de gränser som fastställts för saluföring. Denna stabilitet tyder på att diametern inte längre är en faktor med betydande variation som skulle motivera att den inkluderas som ett kalibreringskriterium. Urval enbart efter vikt är tillräckligt för att säkerställa att partierna är enhetliga och förenklar kalibreringsprocesserna, optimerar resurserna och ökar effektiviteten.

Frukt som väger mindre än 500 g eller mer än 1 600 g och har samma fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper får beredas och bearbetas ytterligare.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Botaniska och morfologiska egenskaper*

Punkt 2.3 Botaniska egenskaper och punkt 2.4 Morfologiska egenskaper i produktspecifikationen stryks eftersom dessa egenskaper avser alla meloner, inte specifikt den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Definition av det avgränsade geografiska området*

Nuvarande version:

3. BESKRIVNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET FÖR PRODUKTION OCH FÖRPACKNING

3.1 PLATS

(…)

3.2 KLIMAT

(…)

3.3 GEOLOGI, MORFOLOGI OCH TERRÄNG

(…)

3.4 JORDMÅNER

(…)

Föreslagen ändring

3. GEOGRAFISKT PRODUKTIONSOMRÅDE

Ön Santa Maria, Azorerna, Portugal.

Figur 1 – Geografiskt område för den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores”.

Motivering:

För att tydligt ange produktionsområdet för produkten, dvs. ön Santa Maria i Azorerna.

Informationen i punkterna 3.1 Plats, 3.2 Klimat, 3.3 Geologi, morfologi och terräng samt 3.4 Jordmåner har sammanfattats och omorganiserats i avsnitt 6.3 Naturliga faktorer, där den är bättre ordnad.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området*

Nuvarande version:

7. Garanti för produktens geografiska ursprung

7.1 PRODUKTENS EGENSKAPER

Egenskaperna hos ”Meloa de Santa Maria – Açores”, särskilt dess arom och smak, är nära kopplade till det geografiska området och produktionsmetoden. Dessa egenskaper, som definieras i denna produktspecifikation, som är ett resultat av klimatets, jordmånens och de kulturella faktorernas samverkan med växten och den kunskap som är förknippad med produktionen av denna gröda, från gård till slutkonsument, är lätta att urskilja och erkända av lokalbefolkningen och konsumenter som har för vana att köpa produkten och måste framhävas genom märkning och kvalitetsmärkning så att andra konsumenter kan känna igen dem.

7.2 Kontrollsystem

Det är viktigt att det finns ett kontrollsystem för att säkerställa att

a) endast frukt som erhållits i ovannämnda geografiska område och producerats på jordbruksföretag som godkänts av förvaltningsgruppen för den skyddade geografiska beteckningen får använda den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores”,

b) godkännande endast beviljas producenter som kumulativt

— driver företag i det geografiska produktionsområde som avses i punkt 3.1,

— producerar melonerna enligt beskrivningen i punkt 4,

— ansluter sig till det kontroll- och certifieringssystem som föreskrivs i detta dokument – kontroll- och certifieringsorgan – den tekniska kommissionen för certifiering och kontroll,

— skriftligen åtar sig att följa bestämmelserna i detta dokument.

Godkännande enligt föregående stycke ska förutsätta att det görs en kontroll på förhand av produktionsförhållandena och slutproduktens egenskaper, som ska utföras av den enhet som erkänts som kontroll- och certifieringsorgan, på begäran av den grupp som förvaltar den skyddade geografiska beteckningen.

7.3 Spårbarhet

Förfaranden kommer att införas för att göra det möjligt att när som helst under produktionen eller konserveringen eller vid försäljningsstället känna till det exakta ursprunget för ”Meloa de Santa Maria – Açores” och de förhållanden under vilka den producerades.

Spårbarhetssystemet ska se ut enligt följande:

a) De berörda jordbruksföretagen registreras av förvaltningsgruppen med uppgift om området och de aktuella melonsorterna.

b) De meloner som skördas vid varje jordbruksföretag levereras till lagrings-/bearbetningsenheter som också är registrerade hos förvaltningsgruppen och innehar vederbörligt godkännande.

c) Lagrings-/bearbetningsenheterna ska föra register som visar de mottagna produkternas bestämningsort.

d) Slutproduktens förpackning ska vara registrerad och märkt i enlighet med punkt 5.1.

e) Det ska vara möjligt att spåra produkten genom garantimärkets serienummer och streckkoden på varje förpackning.

Alla dessa förfaranden måste överensstämma med gällande lagstiftning.

Föreslagen ändring

4. GARANTI FÖR PRODUKTENS GEOGRAFISKA URSPRUNG

7.1.– UTELÄMNANDE

4.1 KONTROLLSYSTEM

Kontrollsystemet ska säkerställa att

a) endast frukt som erhållits i ovannämnda geografiska område och producerats på godkända och kontrollerade jordbruksföretag får använda den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores”,

b) godkännande endast beviljas producenter som kumulativt

— driver företag i det geografiska produktionsområde som avses i punkt 3,

— producerar melonerna enligt beskrivningen i punkt 5,

— ansluter sig till kontrollsystemet,

— skriftligen åtar sig att följa bestämmelserna i detta dokument.

Kontrollen av efterlevnaden av produktspecifikationen för ”Meloa de Santa Maria – Açores” utförs av den behöriga myndighet som ansvarar för officiella kontroller av geografiska beteckningar i den autonoma regionen Azorerna eller av det kontrollorgan till vilket myndigheten delegerar sådana uppgifter.

4.2 SPÅRBARHET

Spårbarhetssystemet säkerställer att det exakta ursprunget för ”Meloa de Santa Maria – Açores” och hur frukten producerades alltid, från produktion till utsläppande på marknaden, är känt. Detta innebär följande:

a) Jordbruksföretagen ska föra register över de olika melonsorter som används, odlade arealer, produktionsmetoder osv.

b) De meloner som skördas vid varje jordbruksföretag levereras till godkända sorterings- och förpackningsanläggningar som omfattas av kontrollsystemet.

c) Dessa anläggningar för register som visar de mottagna produkternas ursprung och bestämningsort.

d) Slutproduktens förpackning ska vara registrerad och märkt i enlighet med punkt 7.

e) Alla frukter och färdigförpackade produkter ska förses med en produktlogotyp.

Motivering:

Förtydligande, förenkling och sammanfattning av information samt strykning av viss text och upprepad information.

Texten i punkt 7.4 – Kontroll- och certifieringsorgan har inkluderats och uppdaterats.

Kravet på produktlogotypen gäller även färdigförpackade produkter för att ge konsumenterna en garanti.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Beskrivning av produktionsmetoden*

Nuvarande version:

4. BESKRIVNING AV METODEN FÖR ATT PRODUCERA ”MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES”

Cucurbitaceae är typiska växter för varma och torra klimat. Liksom alla *cucurbitaceae* är meloner frostkänsliga och värmebeständiga, förutsatt att frukten är väl skyddad från direkt solljus genom sina blad.

De genomsnittliga månatliga lägsta temperaturerna får inte understiga 15 °C eftersom detta skulle bromsa växtens tillväxt och fördröja fruktens mognad. Under odlingssäsongen kan temperaturen variera från 12 °C till 34 °C, och den optimala temperaturen för fruktens blomning och initiala tillväxt ligger i intervallet 18–23 °C, medan den för mognadslagringen kommer att vara högre, mellan 20 och 30 °C. Så som förklaras i föregående kapitel råder det därför utmärkta villkor för odling av meloner på ön Santa Maria.

Föreslagen ändring

5. BESKRIVNING AV METODEN FÖR ATT PRODUCERA ”MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES”

Utelämnande

Motivering:

Avlägsnande av icke-produktspecifik generisk information.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Beskrivning av produktionsmetoden*

Nuvarande version:

4.1. FÖRBEREDELSE AV MARKEN

4.2. GÖDSLING

4.3. MARKENS STRUKTUR

4.4. SÅDD OCH UTPLANTERING

(...) Det andra fallet med direkt sådd är också ett alternativ, där man använder isolering och ”tunnlar” som påskyndar grödornas tillväxt och skyddar dem mot vind och stänk från havet. Att använda ”tunnlar” är ett bra alternativ för att främja tillväxten.

(…)

4.5. JORDBRUKSMETODER

4.6. BEVATTNING

4.7. SKADEDJUR OCH SJUKDOMAR

4.8 ROTATIONER

4.9. SKÖRD

4.12. BEKÄMPNINGSMEDELSRESTER

Föreslagen ändring

5.1. FÖRBEREDELSE AV MARKEN

5.2. GÖDSLING

5.3. MARKENS STRUKTUR

5.4. SÅDD OCH UTPLANTERING

(...) Det andra fallet med direktsådd är också ett mer ekonomiskt alternativ. I båda fallen gör användningen av isolering och ”tunnlar” det möjligt att påskynda tillväxten och skydda grödorna mot vind och stänk från havet.

(…)

5.5. JORDBRUKSMETODER

5.6. BEVATTNING

5.7 SKADEDJUR OCH SJUKDOMAR

5.8 ROTATIONER

5.9 SKÖRD

4.12. Utelämnande

Motivering:

Förtydligande av möjligheten att använda isolerande film och ”tunnlar” för sådd och utplantering för att skydda växterna när temperaturförhållanden, vind och stänk från havet kan vara skadliga.

Andra punkter har omnumrerats enligt den nya strukturen i produktspecifikationen och 4.12 har utelämnats eftersom den är av en allmän natur. Punkt 4.10 Bevarande och 4.11 Förpackning har motiverats ovan.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Beskrivning av produktionsmetoden*

Nuvarande version:

4.10 BEVARANDE

(…)

Föreslagen ändring

5.10 BEVARANDE

(…)

Det är tillåtet att använda produkter för att bevara frukten, såsom desinfektion av stjälken och skydd av skalet, för att förlänga hållbarhetstiden för produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores” (efter skörd).

Motivering:

Ett stycke har lagts till i punkten Bevarande i kapitlet Beskrivning av produktionsmetoden för att tillåta användning av produkter för att skydda frukten efter skörd eftersom ”Meloa de Santa Maria – Açores” är en extremt känslig och lättfördärvlig frukt. Sådana produkter förlänger produktens livslängd utan att ändra dess organoleptiska, fysiska eller kemiska egenskaper, vilket gynnar både producenter och konsumenter.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Nuvarande version:

4.11 Förpackning

”Meloa de Santa Maria – Açores” måste förpackas i det avgränsade geografiska området i förpackningar som lämpar sig för att hålla produkten i utmärkt skick och som garanterar dess äkthet genom att säkerställa att den inte blandas med andra liknande produkter.

Urvalet och förpackningen genomförs i ursprungsregionen, vid anläggningar som har godkänts av producentgruppen och som är föremål för kontroll och certifiering av den tekniska kommissionen för certifiering och kontroll, vilket gör det möjligt att säkerställa produktens fullständiga spårbarhet och skydda konsumenterna och erbjuda dem en produkt som är genuint framställd och bearbetad på ursprungsorten.

Dessa åtgärder är motiverade inte bara när det gäller kostnadseffektiviteten, utan också när det gäller kvalitetskontrollens ändamålsenlighet och effektivitet (”Meloa de Santa Maria – Açores” är en produkt som är extremt känslig för hantering/transport och lätt skadas, vilket äventyrar både bevarandet av produkten och dess kvalitet och anseende) och spårbarheten. Syftet är att skydda produktens kvalitet och äkthet, vilket är till gagn för både producenter och konsumenter.

Konsumenter som köper en produkt märkt med beteckningen SGB kan vara försäkrade om att produkten är äkta och har alla de fysiska, kemiska och sensoriska egenskaper som är specifika för den, vilket de har rätt till när de fattar beslut om att köpa produkten.

5. Presentationsform i handeln

(…)

”Meloa de Santa Maria – Açores” ska alltid förpackas individuellt och/eller i flerpack som, beroende på användning, lämpar sig för att hålla produkten i perfekt skick.

Frukten ska presenteras under följande förhållanden:

Enhetlighet: Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast bestå av frukt av samma ursprung (dvs. samma företag), sort, storlek och kvalitet samt av samma mognadsstadium. Den frukt som är synlig måste vara representativ för all frukt i förpackningen. (…)

Föreslagen ändring

5.11 FÖRPACKNING

”Meloa de Santa Maria – Açores” måste förpackas i det avgränsade geografiska området i förpackningar som lämpar sig för att hålla produkten i utmärkt skick och som garanterar dess äkthet genom att säkerställa att den inte blandas med andra liknande produkter.

Urval och förpackning ska utföras vid anläggningar som omfattas av kontrollsystemet i det geografiska produktionsområdet.

Hela frukten får förpackas individuellt eller i flerpack, i ett enda lager. Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast bestå av frukt av samma sort, storlek och kvalitet samt av samma mognadsstadium. Den frukt som är synlig måste vara representativ för all frukt i förpackningen.

Motivering:

Förtydligande, förenkling och sammanfattning av information eftersom viss information om förpackningar redan nämnts i punkt 5 Presentationsform i handeln.

Produkten följer ett strikt spårbarhetssystem som garanterar äkthet, kvalitet och livsmedelssäkerhet från jordbruksföretaget till slutkonsumenten, i enlighet med de regler som fastställts. Eftersom alla producenter av ”Meloa de Santa Maria – Açores” följer samma produktionsnormer som de som fastställs i produktspecifikationen behöver innehållet i ett flerpack inte längre vara av samma ursprung (företag).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

12. *Faktorer som fastställer sambandet mellan produkten och den geografiska miljön*

Nuvarande version:

3.– Beskrivning av det geografiska området för produktion och förpackning

3.1.– Plats

3.2.– Klimat

3.3.– Geologi, morfologi och terräng

3.4.– Jordmåner

Föreslagen ändring

6.1 NATURLIGA FAKTORER

Ögruppen Azorerna ligger i Atlanten och består av nio öar, däribland ön Santa Maria i den sydligaste delen, där ”Meloa de Santa Maria – Açores” odlas.

Santa Maria är den enda ö i Azorerna som, utöver de vulkanformationer som finns på de andra öarna, har områden med sedimentärt ursprung (kalksten).

Öns specifika natur har därför enbart att göra med jordtypen, som är lerjord med högt innehåll av kalium, kalcium och magnesium.Alla andra spårämnen har en hög halt av organiskt material och är pH-neutrala. Merparten av öns jordtyper är andosoler med ursprung i vulkaniska material och har en god vattenhållningskapacitet. Dessa jordtyper omfattar litolisk jord, lera (barros), mollisol och gråbrun jord (pardacento). Den djupare och väl luftade lerjorden och gråbruna jorden, som är dominerande i de södra och sydvästra delarna av ön, lämpar sig särskilt väl för odling av frukten.

Öns terräng består av en nästan platt del i väst och ett ganska kuperat område i öst. 85 % av ön (82,5 km²) ligger på en höjd av under 300 m.

Till följd av läget i den sydöstra delen av ögruppen och den låga höjden är fuktnivåerna lägre på Santa Maria än på de andra öarna i Azorerna.

Klimatet anses vara torrt och tempererat, med små variationer mellan medeltemperaturen vintertid (14 °C) och sommartid (22 °C) och en årsmedeltemperatur som varierar mellan 10 och 20 °C. När det gäller relativ luftfuktighet kan klimatet betraktas som fuktigt (årlig genomsnittlig relativ luftfuktighet vid kl. 9,00 på mellan 75 % och 90 %), även om den genomsnittliga relativa luftfuktigheten är lägre än på de andra öarna i Azorerna. När det gäller nederbörd klassificeras ön som måttligt regnig till regnig, med mer regn under vintern (den genomsnittliga årsnederbörden är 500 mm och 2 000 mm) beroende på område.

De ihållande vindarna ändrar riktning under året och är starkare på vintern.

Sammanfattningsvis har Santa Maria mycket säregna klimatförhållanden som beror på öns läge, storlek, morfologi och orografi, vilket särskiljer den från de andra öarna i Azorerna. Detta gör området gynnsamt för produktionen av frukten.

De organoleptiska egenskaperna hos ”Meloa de Santa Maria – Açores” är nära kopplade till det geografiska området och produktionsmetoden. Öns klimat och olika jord- och terrängtyper ger jordbruksprodukterna mycket specifika egenskaper, i synnerhet ”Meloa de Santa Maria – Açores”.

Motivering:

I punkt 6 Faktorer som fastställer sambandet med den geografiska miljön har texten i punkt 3 Beskrivning av det geografiska området för produktion och förpackning (plats, klimat, geologi, morfologi, terräng och jordmåner) sammanfattats i avsnittet Naturliga faktorer för att belysa det geografiska områdets särdrag och dess koppling till produkten.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

13. *Faktorer som fastställer sambandet mellan produkten och den geografiska miljön*

Nuvarande version:

Artikel 7.1 Produktens egenskaper

Egenskaperna hos ”Meloa de Santa Maria – Açores”, särskilt dess arom och smak, är nära kopplade till det geografiska området och produktionsmetoden. Dessa egenskaper, som definieras i denna produktspecifikation, som är ett resultat av klimatets, jordmånens och de kulturella faktorernas samverkan med växten och den kunskap som är förknippad med produktionen av denna gröda, från gård till slutkonsument, är lätta att urskilja och erkända av lokalbefolkningen och konsumenter som har för vana att köpa produkten och måste framhävas genom märkning och kvalitetsmärkning så att andra konsumenter kan känna igen dem.

Föreslagen ändring

6.2 MÄNSKLIGA FAKTORER

Kunskapen om produktions- och odlingsteknik hos öns producenter kompletterar de faktorer som avser den naturliga miljön: tillförande av rester av foderbaljväxter i jorden, formbeskärning (utförs traditionellt sett inte för vanliga meloner), god bevattning, kunskap om när frukten är helt mogen och ett noggrant urval av frukten. Resultatet blir en produkt som på grund av sin smak, konsistens och lukt kan särskiljas från andra meloner och som är välkänd bland konsumenter på andra håll i Azorerna och på det portugisiska fastlandet.

Motivering:

Omorganisering av texten om ”kunskap” under Mänskliga faktorer, som motiverar sambandet mellan produkten och den geografiska miljön.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

14. *Faktorer som fastställer sambandet mellan produkten och den geografiska miljön*

Nuvarande version:

6.2– Ekonomiska och sociala aspekter

Fram till 2000 såldes ”Meloa de Santa Maria – Açores” uteslutande på den lokala marknaden och hade ingen nämnvärd inverkan på öns ekonomi. I takt med att produktens anseende ökade började efterfrågan på produkten komma från storskaliga handlare på den angränsande ön São Miguel.

För att uppmuntra jordbruksproducenterna på Santa Maria att producera mer och bättre ”Meloa de Santa Maria – Açores” tog Santa Marias styrelse för jordbruksutveckling 2005 initiativet till att främja särskild utbildning för producenter, närmare bestämt inom integrerad produktion och integrerat skydd av meloner (bilaga III, artikel 3).

I och med att produktionen har ökat under årens lopp har producenterna behövt organisera sig i ett kooperativ för att förbättra saluföringen av produkten. År 2006 gick därför 13 producenter ihop för att bilda AGROMARIENSECOOP – Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria, C.R.L, där det ingick ett projekt för att förbättra och saluföra jordbruksbaserade livsmedel från Santa Maria, med ”Meloa de Santa Maria – Açores” som viktigaste produkt.

Varumärket AZUL, som är inspirerat av grönskan på ön och det blå hav som omger den, lanserades för att marknadsföra de jordbruksbaserade livsmedelsprodukterna från Santa Maria, varav ”Meloa de Santa Maria – Açores” är den mest kända på marknaden i Azorerna. Den kommersiella utvecklingen av en produkt, eller en uppsättning produkter, med hjälp av ett varumärke grundar sig på att konsumenterna kan känna igen den och förlita sig på dess kvalitet. Genom att ha ”Meloa de Santa Maria – Açores” som ledande produkt för ett varumärke som representerar en plats lyfter man fram den på såväl lokal som regional och nationell nivå. Lanseringen ägde rum vid öppet hus-dagen/jordbruksdagen som marknadsfördes av det regionala jordbruks- och skogsbrukssekretariatet 2006, där även besök på provningsanläggningen för ”Meloa de Santa Maria – Açores” som drivs av Santa Marias styrelse för jordbruksutveckling marknadsfördes. Under åren som följde (2007 och 2008) förblev ”Meloa de Santa Maria – Açores” den viktigaste produkten vid öppet hus-dagen/jordbruksdagen och det anordnades besök på provningsanläggningen för ”Meloa de Santa Maria – Açores” och organiserad provsmakning av ”Meloa de Santa Maria – Açores” från denna provningsanläggning och det serverades desserter baserade på produkten vid särskilda luncher (bilagorna II–IV).

För att höja profilen för ”Meloa de Santa Maria – Açores” genom varumärket AZUL deltog AGROMARIENSECOOP i olika kampanjer för att främja den inneboende kvaliteten på denna lokala produkt från Santa Maria i resten av Portugal och internationellt.

En av dessa ägde rum vid den 28:e internationella trädgårdsodlingskongressen (2010) i Lissabon, ett tillfälle för att upprätta kontakter mellan yrkesverksamma inom området, där AGROMARIENSECOOP hade en monter för varumärket AZUL med särskilt fokus på ”Meloa de Santa Maria – Açores”, med möjlighet att provsmaka produkten (bilagorna II–IV).

För att öka varumärkets image anordnades olika marknadsföringskampanjer och medvetandehöjande kampanjer 2010 på ett antal av Pingo Doces försäljningsställen i Lissabon för att på fastlandet göra känd en av de produkter som drar fördel av öarnas gynnsamma miljö, särskilt jordmånen och klimatet på ön Santa Maria. Som en del av dessa marknadsföringskampanjer distribuerades reklam-/informationsbroschyrer för varumärket AZUL, med betoning på ”Meloa de Santa Maria – Açores” (bilagorna II–IV och bilaga VI).

Ett annat marknadsföringsevenemang/medvetandehöjande evenemang hölls vid Santa Maria Rally 2010, där ”Meloa de Santa Maria – Açores” marknadsfördes vid genomgången före rallyt. En av bilarna dekorerades med varumärket AZUL, med ett särskilt omnämnande av produkten ”Meloa de Santa Maria – Açores”, för att framhäva den och nå ut till en bred målgrupp (bilagorna II–IV).

Det finns för närvarande 13 producenter av ”Meloa de Santa Maria – Açores”, varav två inte ingår i producentgruppen. Gruppen producerar i genomsnitt 200 ton meloner, varav en del skickas till andra öar i Azorerna, särskilt öarna São Miguel, Pico, Faial och Terceira, och en del till Portugals fastland. Produktionen av ”Meloa de Santa Maria – Açores” förväntas öka under de kommande åren och uppgå till 400 ton under de kommande fyra åren.

6.3 KULTURELLA OCH GASTRONOMISKA ASPEKTER

Ända sedan AGROMARIENSECOOP inrättades och påbörjade sin verksamhet har evenemang för att främja och öka medvetenheten om ”Meloa de Santa Maria – Açores” anordnats, såsom deltagande i och/eller anordnande av jordbruksmässor och melonfestivaler, som en del av de större festligheter som äger rum på ön.

Feira de Horticultura da Ilha de Santa Maria – Festa da Meloa har sedan 2004 utgjort ett av de viktigaste sociala evenemangen på ön och välkomnat ett stort antal besökare. Vid utställningen av frukt och grönsaker vid den upplagan av mässan, i klostret vid stadshuset i Vila do Porto, lyftes ”Meloa de Santa Maria – Açores” fram. Vid evenemanget 2004 hölls en tävling för desserter baserade på ”Meloa de Santa Maria – Açores” för lokala hotell- och restaurangföretag och en workshop om juicer och gratänger på ”Meloa de Santa Maria – Açores” som betonade fruktens kulinariska tradition (bilagorna II–IV).

Sedan den första upplagan och därefter i augusti varje år har melonfestivalen varit en av öns viktigaste festligheter och blivit en referenspunkt på lokal och regional nivå som har inspirerat till olika aktiviteter såsom informativa samtal (t.ex. om marknadsföring och försäljning av jordbruksprodukter), praktiska workshoppar (t.ex. om snabbmat, med den kända kocken Vitor Sobral 2005) och tävlingar för desserter med ”Meloa de Santa Maria – Açores” som huvudingrediens (bilagorna II–IV).

Chakall, en annan känd kock, höll i en workshop vid melonfestivalen 2009 om beredning av rätter baserade på ”Meloa de Santa Maria – Açores” samt ett demonstrations- och smaktillfälle med drycker och aperitifer gjorda av frukten och en tävling för desserter med ”Meloa de Santa Maria – Açores”. Utöver de traditionella verksamheterna gavs det i år även ut en receptbok om ”Meloa de Santa Maria – Açores” (bilaga V).

Denna informations- och marknadsföringsverksamhet gav upphov till flera artiklar i den lokala, regionala och nationella pressen (bilagorna II–IV).

”Meloa de Santa Maria – Açores” erkänns som en särskild produkt med koppling till den produktion som faktiskt bedrivs på Santa Maria och som ger den dess erkända egenskaper och kvaliteter.

Föreslagen ändring

6.2.2 Socioekonomiska och kulturella aspekter

Saluföringen av Meloa de Santa Maria – Açores var tidigare begränsad till den lokala marknaden. Produkten vann dock anseende på grund av sin utmärkta kvalitet, vilket ledde ökad efterfrågan från stora kommersiella aktörer på grannön São Miguel. Detta uppmuntrade till ökad produktion och höjd kvalitet.

I och med att produktionen har ökat under årens lopp har producenterna behövt organisera sig i ett kooperativ för att förbättra saluföringen av produkten. År 2006 gick 13 kooperativ ihop för att bilda AGROMARIENSECOOP – Cooperativa de Produtores Agro-Pecuários da Ilha de Santa Maria, C.R.L, där det ingick ett projekt för att förbättra och saluföra jordbruksbaserade livsmedel från Santa Maria, med ”Meloa de Santa Maria – Açores” som viktigaste produkt.

En del av produktionen saluförs på regional nivå och skickas till São Miguel, Pico, Faial och Terceira, medan en annan del skickas till Portugals fastland.

Av alla de jordbruksbaserade livsmedelsprodukterna från Santa Maria har ”Meloa de Santa Maria – Açores” den högsta profilen på Azorernas marknad, vilket har lett till olika marknadsföringsinitiativ och medvetandehöjande initiativ för att öka produktens synlighet och anseende, till exempel genom framhävandet av produkten i samband med de festligheter som hålls på ön, däribland *Festa da Meloa* (melonfestivalen), som är ett årligt firande som äger rum under säsongen för öns större sociala evenemang.

Med tanke på grödans betydelse och jordbruksproduktionen på ön, och för att uppmuntra jordbruksproducenterna på Santa Maria att producera mer och bättre ”Meloa de Santa Maria – Açores”, tog Santa Marias styrelse för jordbruksutveckling 2005 initiativet till att främja särskild utbildning för producenter, närmare bestämt inom integrerad produktion och integrerat skydd av meloner.

Under årens lopp har ”Meloa de Santa Maria – Açores” också inspirerat till olika marknadsförings- och provsmakningsaktiviteter, besök på provningsanläggningar, tävlingar, workshoppar och informativa samtal. Frukten är allmänt känd i det lokala traditionella köket och det har givits ut en receptbok om den.

Motivering:

Ändring av titeln i linje med produktspecifikationens nya struktur och omorganisering och sammanfattning av texten.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

15. *Kontrollorgan för efterlevnad*

Nuvarande version:

7.4 KONTROLL- OCH CERTIFIERINGSORGAN

Kontrollen och certifieringen av ”Meloa de Santa Maria – Açores” kommer att utföras av det kontroll- och certifieringsorgan som utsetts av förvaltningsgruppen för den skyddade geografiska beteckningen och som anses uppfylla kraven i standard 45011:2001 (om produktcertifiering), som bedriver sin verksamhet i enlighet med produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Meloa de Santa Maria – Açores”. Detta säkerställer att endast meloner som produceras vid jordbruksföretag och förpackningsanläggningar som är godkända för detta ändamål kan använda den skyddade geografiska beteckningen.

Det kontrollsystem som har införts genomförs längs hela produktionskedjan och ”Meloa de Santa Maria – Açores” är vederbörligen märkt genom att kontroll- och certifieringsorganet fäster sitt certifieringsmärke på den.

Certifieringsmärket ska innehålla följande:

— Meloa de Santa Maria – Açores – IGP.

— Kontroll- och certifieringsorganets namn.

— Serienummer (numrerad kod som gör det möjligt att spåra produkten).

Föreslagen ändring

Utelämnande

Motivering:

Denna information har uppdaterats under punkt 4 Garanti för produktens geografiska ursprung, 4.1 Kontrollsystem.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

16. *Märkning*

Nuvarande version:

5.1 Särskilda märkningsuppgifter för den skyddade geografiska beteckningen

Varje förpackning med ”Meloa de Santa Maria – Açores” ska vara försedd med en standardiserad etikett med följande uppgifter:

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

— Producentens handelsnamn eller företagsnamn samt adress (kan anges i streckkoden – i sådana fall behöver dessa uppgifter inte anges i märkningen).

— Produktens ursprung: Ilha de Santa Maria, Azorerna, Portugal.

— Kommersiella egenskaper – klass och storlek.

— Streckkod (med information som säkerställer spårbarhet under hela processen).

— Producentgruppens logotyp:

— Godkänd EU-logotyp för SGB enligt EU-beslutet.

Producentens namn eller företagsnamn och adress får ersättas med namnet på en annan enhet, om tillstånd ges av producentgruppen, förutsatt att enheten i fråga är ansvarig för och saluför produkten.

Utöver denna information ska förvaltningsgruppens särskilda logotyp och certifieringsmärket, oavsett presentationsformen i handeln, alltid anbringas på varje frukt på ett outplånligt sätt och på ett sätt som är skyddat från manipulering.

Följande illustration visar logotypen för producentgruppen.

Föreslagen ändring

7. SÄRSKILDA MÄRKNINGSUPPGIFTER

Märkningen gör det möjligt för konsumenten att tydligt och omedelbart identifiera produkten, både i och utanför det geografiska produktionsområdet, som en produkt med unika egenskaper på grundval av sitt ursprung.

Utöver den lagstadgade informationen måste följande ord anbringas på ”Meloa de Santa Maria – Açores”: ”Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” eller ”Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

”Meloa de Santa Maria – Açores” måste, oavsett hur den presenteras för försäljning, identifieras individuellt med denna produktlogotyp, som kan omfatta sekventiell numrering och (angivande av) det organ som ansvarar för kontroll.

Figur 6 – Logotyp

Motivering:

Korrigering av den obligatoriska informationen om ”Meloa de Santa Maria – Açores” som ska anges på varje frukt/förpackning och den logotyp som ska användas för att garantera produktens ursprung och göra den mer igenkännlig.

Förtydligande och förenkling av informationen genom strykning av upprepad text.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Meloa de Santa Maria – Açores”

EU-nr: PGI-PT-1124-AM01 – 23.4.2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Meloa de Santa Maria – Açores”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0807 – Meloner, vattenmeloner och papayafrukter, färska

0807 19 – Andra

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0811 – Frukt, bär och nötter, även ångkokta eller kokta i vatten, frysta, med eller utan tillsats av socker eller annat sötningsmedel:

0811 90 – Andra

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Meloa de Santa Maria – Açores” är en nätmönstrad cantaloupemelon av arten *Cucumis melo* L.

Frukten är rund till oval och har ett utpräglat nätmönstrat skal som är grönt när den är omogen och blir gröngult allteftersom den mognar. Den mogna frukten har mjukt, välluktande orangefärgat kött med söt och saftig smak.

”Meloa de Santa Maria – Açores” utmärker sig på grund av sina höga energivärden och sitt betydande protein-, lipid- och kolhydratinnehåll, och är rik på C-vitamin och viktiga mineraler såsom kalium, magnesium och kalcium.

”Meloa de Santa Maria – Açores” ska saluföras färsk, hel eller beredd (skalad, skuren eller pressad, färsk eller fryst). Den färska hela frukten får, beroende på sin vikt, saluföras i följande storlekskategorier:

— Storlek III (vikt mellan 500 och 799 g).

— Storlek II (vikt mellan 800 och 1 399 g).

— Storlek I (vikt mellan 1 400 och 1 600 g).

Frukt som väger mindre än 500 g eller mer än 1 600 g får säljas för vidare bearbetning.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktion, skörd, urval och beredning ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Hela frukten får förpackas individuellt eller i flerpack, i ett enda lager. Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast bestå av frukt av samma sort, storlek och kvalitet samt av samma mognadsstadium. Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den lagstadgade informationen måste följande ord anbringas på ”Meloa de Santa Maria – Açores”: ”Meloa de Santa Maria – Açores Indicação Geográfica Protegida” eller ”Meloa de Santa Maria – Açores IGP”.

”Meloa de Santa Maria – Açores” måste, oavsett hur den presenteras för försäljning, identifieras individuellt med produktlogotypen, som kan omfatta sekventiell numrering och (angivande av) det organ som ansvarar för kontrollen.

Logotyp:



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området består av samtliga församlingar på ön Santa Maria i ögruppen Azorerna.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Santa Maria är den enda ö i Azorerna som, utöver de vulkanformationer som finns på de andra öarna, har områden med sedimentärt ursprung (kalksten). Det specifika med ön har därför enbart att göra med jordtypen, som är lerjord med högt innehåll av kalium, kalcium och magnesium. Alla andra spårämnen har en hög halt av organiskt material och är pH-neutrala.

Till följd av läget i den sydöstra delen av ögruppen och den låga höjden är fuktnivåerna lägre på Santa Maria än på de andra öarna i Azorerna. Klimatet anses vara torrt och tempererat, med små variationer mellan medeltemperaturen vintertid (14 °C) och sommartid (22 °C) och en årsmedeltemperatur som varierar mellan 10 och 20 °C. När det gäller luftens relativa fuktighet anses klimatet vara fuktigt (en årlig genomsnittlig relativ fuktighet kl. 9,00 på mellan 75 % och 90 %). När det gäller nederbörd klassificeras ön som måttligt regnig till regnig (den genomsnittliga årsnederbörden är mellan 500 mm och 2 000 mm) beroende på område. Sammanfattningsvis har Santa Maria mycket säregna klimatförhållanden som beror på öns läge, storlek, morfologi och orografi, vilket särskiljer den från de andra öarna i Azorerna. Öns klimat och olika jord- och terrängtyper ger jordbruksprodukterna mycket specifika egenskaper, och det är just detta som gör att ”Meloa de Santa Maria – Açores” skiljer sig från andra meloner. En annan viktig faktor är producenternas sakkunskap om odlingen av grödan och de tekniker som används, till exempel gödsling av jorden med rester av foderbaljväxter, formbeskärning, kunskap om när frukten är perfekt mogen, god bevattning och noggrant urval av frukter. Resultatet blir en produkt som på grund av sin smak, konsistens och lukt kan särskiljas från andra meloner och som är välkänd bland konsumenter på andra håll i Azorerna och på det portugisiska fastlandet.

Öarna har varit kända för de lokala melonernas smak ända sedan de först introducerades på ön. Gaspar Frutuoso uppgav följande 1570: ”(…) det finns också gott om meloner, de bästa på öarna, och det finns inte en enda, inte ens bland de dåliga, som inte smakar underbart (…)”. I moderna tider är ön fortfarande känd för sin fruktproduktion och är, av alla de jordbruksprodukter som produceras där, ”berömd för sina meloner” (Guido de Monterey, 1981, s. 47).

Specifika uppgifter om produkten

”Meloa de Santa Maria – Açores” kan särskiljas från frukt i samma kategori som produceras på andra håll på grund av sina fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper. Organoleptiskt sett kan frukten särskiljas genom sitt mjuka orangefärgade kött och den söta och saftiga smaken när den är mogen, som är mycket specifik för de sorter som odlas på ön Santa Maria. Den känns omedelbart igen genom sin lukt, som uppstår till följd av att frukten avger flyktiga syror. Av de näringsegenskaper som anges i punkt 3.2 bör den höga C-vitaminhalten jämfört med medelvärdet för vanliga meloner och att melonen är rik på mineraler, bland annat kalium, magnesium och kalcium, betonas. När det gäller energivärden har ”Meloa de Santa Maria – Açores” högre medelvärden än vanliga meloner. Den innehåller också mer protein, fett och kolhydrater. Fibervärdena är däremot lägre jämfört med vanliga meloner.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB).

Meloner introducerades på Santa Maria av nybyggare kring 1500-talet och fortsatte därefter att odlas som en trädgårdsgröda. Adriano Ferreira, som har skrivit om den regionala produktionen på den tiden då öns huvudsakliga jordbruksprodukter var vin och sötpotatis, ger en historisk redogörelse (1996, s. 88) för ön och dess folk. Han säger att ”Santa Maria var känt för sina förträffliga meloner, som exporterades till andra öar. Och när vi ändå är inne på ämnet ska det sägas att vår frukt alltid var bra, även om vi aldrig producerade några större mängder”. Mer nyligen, på 1970-talet, började migranter som återvände från Amerika att introducera hybridmelonsorter. Lokala odlare insåg snart att dessa nya sorter växte mycket bra och gav frukt av hög kvalitet förutom goda handelsmöjligheter och utökade därför gradvis sitt produktionsområde. Efter nästan 20 års arbete för att hitta den melonsort som var bäst lämpad för Santa Marias jord- och klimatförhållanden och tillgodosåg öbornas efterfrågan valde man slutligen nätmönstrade cantaloupesorter.

De särskilda egenskaperna hos ”Meloa de Santa Maria – Açores” – strävt skal, saftigt orangefärgat kött och söt smak och angenäm arom – härrör från öns jord- och klimatförhållanden samt lokala produktionsmetoder. Utvecklingen av flyktiga syror, som sker när frukten mognar och ger den dess lukt, och de lokala jordarnas särskilda egenskaper med dess höga halter av kalium, magnesium, kalcium och andra spårämnen, ger frukten de fysiska, kemiska och näringsmässiga egenskaper som beskrivs i punkterna 3.2 och 5.2. En annan viktig aspekt är producenternas kunskap om frukten och produktionsmetoderna. På Santa Maria tillförs jorden rester av foderbaljväxter – *Outonos* (fältbönor/gula lupiner) – vilket gör jordarna bördigare på ett naturligt och mycket speciellt sätt. För en bättre utveckling av plantorna är det viktigt att formbeskära ”Meloa de Santa Maria – Açores”, vilket inte är tradition när det gäller vanliga meloner. Om man minskar vattenmängden vid bevattning i skördetider förbättras därför fruktens kvalitet. Produktionstekniker, mognadsgrad, sortering efter storlek och manuellt urval av frukten när den skördas ger en melon med särskilda fysiska och kemiska egenskaper, som särskiljer den från liknande meloner som odlas på andra håll i Europa.

”Meloa de Santa Maria – Açores”, som är etablerad genom tradition, är mycket populär och föredras av konsumenterna, som kan särskilja den från meloner som odlas på andra håll på grund av dess utseende och smak. Ursprungligen såldes melonen endast på den lokala marknaden. Produktens vann dock anseende på grund av sin höga kvalitet, vilket ledde ökad efterfrågan från stora kommersiella aktörer på grannön São Miguel. Detta uppmuntrade till ökad produktion och höjd kvalitet. I dag är den en säregen produkt med specifika egenskaper som har ett nära samband med det geografiska produktionsområdet, ön Santa Maria i ögruppen Azorerna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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