

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2014/C 350/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>

„MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES”

NR WE: PT-PGI-0005-01124 – 1.7.2013

ChOG ( ) ChNP ( X )

## 1. Nazwa

„Melo de Santa Maria — Açores”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Portugalia

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

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

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

Fizyczne, chemiczne i odżywcze właściwości produktu przedstawiono w poniższych tabelach.

Parametr	Średnia wartość	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Zawartość wody (g/%)	88,11–89,03	86,63	91,10
pH	6,26–6,37	5,37	6,66
Surowe białko (g/%)	0,67–0,83	0,5	1,1
Cukry redukujące (g/%)	3,67–3,78	3	6
Łączna zawartość cukrów (g/%)	8,33–9,56	6	11
Kwas askorbinowy (mg/100 g)	0,17–0,23	0,1	0,4

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Parametr	Średnia wartość	Jednostka	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Sód	41	mg Na/%	25,9	57,1
Potas	426,5	mg K/%	323,6	516,6
Wapń	67,3	mg Ca/%	46,0	109,2
Magnez	90,6	mg Mg/%	71,9	123,3
Żelazo rozpuszczalne	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
Łączna zawartość żelaza	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
Witamina C	104,8	mg vit. C/%	64,21	165,8

Melony „Melo de Santa Maria — Açores” są przeznaczone do spożycia świeże i sprzedawane są w całości. Owoce są selekcionowane według średnicy i wagi, i tylko owoce o średnicy powyżej 10 cm i o wadze między 600 a 1 400 g są akceptowane (waga między 600 a 799 g, wielkość II; waga pomiędzy 800 a 1 400 g, wielkość I).

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

—

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

Melony „Melo de Santa Maria — Açores” muszą być uprawiane, zbierane i selekcionowane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Melony „Melo de Santa Maria — Açores” są pakowane indywidualnie lub wspólnie i układane w jednej warstwie. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z owoców tego samego pochodzenia (gospodarstwa), odmiany, wielkości i stopnia dojrzałości. Widoczny owoc musi być reprezentatywny dla wszystkich owoców znajdujących się w opakowaniu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Oprócz informacji, których udzielenie przewidziane jest stosownymi przepisami, na wszystkich opakowaniach muszą znaleźć się:

napis „Melo de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida (IGP)”.

Logo produktu.

Logo wspólnotowe.

Oznaczenie kontrolne (pozwala to na zidentyfikowanie jednostki kontrolującej i odszukanie produktu przy pomocy obowiązkowego systemu numeracji).

Wszystkie owoce, niezależnie od tego, w jaki sposób są przedstawiane w sprzedaży, muszą zostać indywidualnie oznaczone logo produktu oraz oznaczeniem kontrolnym.

Logo produktu:



Logo produktu, oprócz swej standardowej wersji przedstawionej powyżej: kolorowe na białym tle, może być reprodukowane w następujących wariantach: kolorowe na czarnym tle, w różnych odcieniach szarości na białym tle oraz czarno-białe, jak pozytyw i negatyw.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

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

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

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

Ze względu na swoje położenie w południowo-wschodniej części archipelagu i niewielką wysokość wyspa Santa Maria ma niższy poziom wilgotności niż inne wyspy. Klimat uznaje się za suchy i umiarkowany, z niewielkimi amplitudami między średnią temperaturą w zimie (14 °C) i średnią temperaturą latem (22 °C), przy czym średnia roczna temperatura waha się między 10° a 20 °C. Biorąc pod uwagę względną wilgotność powietrza, klimat uznaje się za wilgotny (średnia roczna wilgotność względna kształtuje się na poziomie 09.00 między 75 % a 90 %). W odniesieniu do opadów, klasyfikuje się go od umiarkowanie deszczowego po deszczowy (średnie roczne opady wynoszą od 500 do 2 000 mm), w zależności od obszaru. Krótko mówiąc, wyspa Santa Maria posiada własne bardzo specyficzne warunki klimatyczne, z uwagi na swoje położenie, wielkość, morfologię i rzeźbę terenu, które odróżniają ją od innych wysp archipelagu Azorów.

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

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

### 5.2. Specyfika produktu

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/doc/CE\\_MeloStaMaria.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_MeloStaMaria.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.