

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2014/C 350/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾****„MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES”****EÜ nr: PT-PGI-0005-01124 – 1.7.2013****KGT (X) KPN ()****1. Nimetus**

„Melo de Santa Maria — Açores”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Portugal

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab„Melo de Santa Maria — Açores” on liiki *Cucumis melo* L. kuuluv võrgulise pinnaga kantaluupmelon.

Viljad on ümmarguse kuni ovaalse kujuga, koor on selgelt võrgustikumustriga kaetud ja toorena rohelist värvi, muutudes küpsedes rohekaskollaseks. Oranž viljaliha on pehme, aromaadne ja maitseb küpsena magusalt ja mahlaselt.

Füüsikalised-keemilised ja toiteväärtust hõlmavad omadused on esitatud järgmises tabelis.

Parameeter	Keskmine väärtus	Miinumväärtus	Maksimumväärtus
Niiskusesisaldus (g%)	88,11–89,03	86,63	91,10
pH	6,26–6,37	5,37	6,66
Toorvalk (g%)	0,67–0,83	0,5	1,1
Redutseerivad suhkrud (g%)	3,67–3,78	3	6
Üldsuhkrusisaldus (g%)	8,33–9,56	6	11
Askorbiinhape (mg/100 g)	0,17–0,23	0,1	0,4

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Parameeter	Keskmine väärtus	Ühik	Miinumväärtus	Maksimumväärtus
Naatrium	41	mg Na/%	25,9	57,1
Kaalium	426,5	mg K/%	323,6	516,6
Kaltsium	67,3	mg Ca/%	46,0	109,2
Magneesium	90,6	mg Mg/%	71,9	123,3
Lahustuv raud	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
Üldraud	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
C-vitamiin	104,8	mg C-vit/%	64,21	165,8

Melonit „Melo de Santa Maria — Açores” tarbitakse värskest ja turustatakse tervelt. Viljad klassifitseeritakse läbimõõdu ja kaalu järgi; arvesse lähevad üksnes üle 10 cm läbimõõdu ja 600 – 1 400 g kaaluvad viljad (600–799 g, II suurusklass; 800 – 1 400 g, I suurusklass).

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmine, saagi koristamine ja sorteerimine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Melonid „Melo de Santa Maria — Açores” pakendatakse kas ühekaupa või rühmiti ühe kihina. Iga pakendi sisu peab olema ühtne ja pakend võib sisaldada üksnes ühesuuruseid, samast sordist ja ühesuguse küpsusastmega, sama päritolu (põllumajandusettevõtte) vilju. Pakendi sisu nähtav osa peab esindama kogu pakendi sisu.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Lisaks õigusaktidega nõutavatele andmetele peavad igal pakendil olema järgmised andmed:

märke „Melo de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida (IGP)”;

toote logo;

ühenduse logo;

sertifitseerimismärk (mille abil võidakse kontrolliasutus identifitseerida ja jälgida toodet kohustusliku numeratsioonisüsteemi abil).

Kõik viljad peavad kaubanduslikust esitlusviisist sõltumata olema identifitseeritud toote logo ja sertifitseerimismärgiga.

Toote logo:



Lisaks toote logo eespool esitatud tavaversioonile, kus värviline kujutis on valgel taustal, võib seda esitada järgmistes versioonides: värviline kujutis mustal taustal, hallides varjundites valgel taustal ning mustvalgena (positiivi või negatiivina).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond koosneb Assooride saarestikku kuuluva saare Santa Maria kõikidest omavalitsusüksustest (*freguesia*).

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Santa Maria on ainus Assooride saar, kus leidub lisaks teistel saartel avastatud vulkaanilistele lademetele ka settelisi (lubjakivi) alaseid. Saare omapära tuleneb seega ainuüksi selle pinnasest: savimuld, milles on rohkesti kaaliumi, kaltsiumi ja magneesiumi, kuid ka muid mineraalaineid; orgaanilise aine sisaldus on suur ja pH neutraalne.

Saar asub saarestiku kaguosas ja selle pinnamood on tasane, mistõttu on Santa Maria saarel õhuniiskus väiksem kui teistel Assooride autonoomse piirkonna saartel. Kliima on kuiv kuni mõõdukas; õhutemperatuur kõigub vähe (talvel 14 °C ja suvel 22 °C); aasta keskmine temperatuur vahemikus 10–20 °C. Suhtelist õhuniiskust arvestades on tegemist niiske kliimaga (aasta keskmine suhteline õhuniiskus kl 9 hommikul on vahemikus 75–90 %). Sademeid on olenevalt piirkonnast mõõdukalt kuni rohkelt (aasta keskmine sademete hulk on vahemikus 500 – 2 000 mm). Kokkuvõttes on Santa Maria saarel väga erilised kliimatingimused, mis on seotud selle geograafilise asukoha, suuruse, morfoloogia ja pinnamoega ning mis eristavad seda teistest Assooride saarestiku saartest.

Kliima, mitmekesise mullastiku ja pinnamoe koosmõjust tulenevad kõnealuse saare põllumajandustoodete eriomadused, mis eristavad melonit „Melo de Santa Maria – Açores” muudest melonitest. Teine oluline tegur on tootjate oskusteave ja kasutatav viljelustehnika, nagu liblikõieliste söödakultuuride jäätmete mulda segamine, kujundusloikus, ideaalse küpsusastme kindlaksmääramine, sobiv kastmisrežiim ja viljade hoolikas valik. Selle tulemusena saadakse toode, mida võidakse selle maitse, koostise ja lõhna alusel eristada muudest melonitest ja nii Assooride kui ka Portugali mandriosa tarbijad laialdaselt tunnustavad.

Nimetatud melonite eripärane maitse pärineb ajast, mil neid saarel kasvatama hakati, nagu väitis Gaspar Frutuoso 1570. aastal: „[...] seal leidub ka rohkesti meloneid, need on parimad, mida saartelt võib leida ja ka halvim neist maitseb suurepäraselt [...]”. Tänapäeval on selle meloni kasvatamine endiselt hinnatud ja Santa Maria muude põllumajandustoodete seas „oli melon saavutanud teatava tuntuse” (Guido de Monterey, 1981, lk 47).

5.2. Toote eripära

Melonit „Melo de Santa Maria — Açores” võidakse eristada samasse klassi kuuluvatest, mujal toodetud viljadest selle füüsikaliste, keemiliste ja organoleptiliste omaduste poolest. Santa Maria saarel kasvatavatele sortidele väga omased organoleptilised omadused on pehme, oranž viljaliha ja küpse vilja magus, mahlane maitse. Vili on eksimatu äratuntav selle lõhnast, mis tekib lenduvate hapete eraldumisel.

Punktis 3.2 loetletud toiteväärtuslikest omadustest on tähtsaimad suur C-vitamiini sisaldus tavaliste melonitega võrreldes, samuti selliste mineraalainete nagu kaalium, magneesium ja kaltsium märkimisväärne sisaldus. Melonil „Melo de Santa Maria — Açores” on võrreldes tavaliste melonitega suurem keskmine toiteväärtus. Suurem on ka valkude, rasvade ja süsivesikute sisaldus. Nimetatud meloni keskmine kiudainesisaldus on väiksem kui melonitel tavaliselt.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Santa Maria saarele töid melonikasvatuse asunikud ligikaudu 16. sajandil ning meloneid kasvatati pikka aega kodusaadades. Adriano Ferreira (1996, lk 88) kirjutab piirkondlikust tootmisest ajal, mil saare peamised põllumajandustooted olid vein ja maguskartul; Ferreira kirjeldab piirkonna ja sealse rahva ajalugu ning tõdeb, et „Santa Maria oli tuntud oma maitsvate melonite poolest, mida viidi ka teistele saartele. Ja lubage mul täpsustada, et meie viljad on alati olnud maitsvad, kuigi me ei ole neid kunagi suurtes kogustes tootnud.”

1970ndatel hakkasid Ameerikast saabunud immigrandid kasvatama meloni hübriidsorte. Kohalikud tootjad mõistsid peagi, et need uued sordid kasvasid eriti hästi, andsid kvaliteetseid vilju ja neil oli eriomane kaubanduslik potentsiaal, mille tulemusena nende tootmist vähehaaval laiendati. Ligikaudu kaks aastakümnet otsiti melonisorti, mis sobiks kõige paremini Santa Maria mullastiku ja kliimaga ning vastaks elanike nõudmistele. Sõelale jäid kantaluumelonite hulka kuuluvad võrgulise pinnaga melonid.

Meloni „Melo de Santa Maria — Açores” eriomadused – krobeline koor, mahlane oranž viljaliha, magus maitse ja lõhn – tulenevad saare mullastikust ja kliimast ning kohalikest tootmismeetoditest. Punktides 3.2 ja 5.2 kirjeldatud viljade füüsikalised, keemilised ja toiteväärtuslikud omadused tulenevad viljade küpsedes tekkivatest lenduvatest hapetest, mis annavad sellele lõhna, mullastiku eriomadustest ning suurest kaaliumi-, magneesiumi-, kaltsiumi- ja muude mineraalainete sisaldusest.

Olulised tegurid on ka tootjate teadmised viljadest ja tootmismeetod; näiteks suurendatakse Santa Maria muldade viljakust looduslikul ja ainulaadsel viisil, segades mulda libliköeliste söödakultuuride jäätmeid – *Ootonos* (põldoad / kollane lupiin). Melonile „Melo de Santa Maria – Açores” on taime parimaks arenguks vajalik kujunduslõikus, mida harilikult tavalistele melonitele ei tehta. Melonile „Melo de Santa Maria – Açores” võib kergesti tekkida juuremädanik, mistõttu parandab kastmise vähendamine saagikoristuse ajal viljade kvaliteeti. Tootmistehnika, küpsusaste, suuruse järgi sorteerimine ja saagi käsitsi koristamine on tegurid, tänu millele saadakse melonid, mis erinevad füüsikaliste ja keemiliste eriomaduste poolest mujal Euroopas kasvatatud samalaadsetest melonitest.

Traditsioonidega seotud melon „Melo de Santa Maria — Açores” on väga hinnatud ja eelistatud selliste tarbijate hulgas, kes oskavad seda välimuse ja maitse järgi mujal kasvatatud melonitest eristada. Toode turustati algselt üksnes kohalikul turul. Toote hea maine tõttu suurenes nõudlus naabersaare São Migueli peamiste ettevõtjate hulgas ning seepärast tuli melonitootmist laiendada ja toote kvaliteeti parandada. Nüüdisajal on tegemist erilise kvaliteetse tootega, mis on tihedalt seotud geograafilise tootmispiirkonnaga, st Assooride saarestikku kuuluva Santa Maria saarega.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_MeloStaMaria.pdf

⁽³⁾ Vt joonealune märkus 2.