

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2014/C 350/12)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾****„MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES“****EB Nr.: PT-PGI-0005–01124–2013 7 1****SGN (X) SKVN ()****1. Pavadinimas**

„Melo de Santa Maria — Açores“

2. Valstybė narė

Portugalija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

„Melo de Santa Maria — Açores“ – Cucumis melo L. rūšies vaisius, priklausantis kantaluopos grupei ir raukšlėtojo meliono rūšims.

Vaisiai nuo apvalios iki apvalainos formos, žievė – smarkiai raukšlėta. Kai vaisius neprinokęs, jo spalva – žalsva, kai prinoksta – žalsvai gelsva, minkštumas – oranžinės spalvos, tekstūra – minkšta, prinokęs vaisius saldus ir sultingas.

Produkto fizinės, cheminės ir maistinės savybės nurodytos toliau pateikiamose lentelėse.

Parametras	Vidutinė vertė	Mažiausia vertė	Didžiausia vertė
Drėgnis (g/%)	88,11–89,03	86,63	91,10
pH	6,26–6,37	5,37	6,66
Žali baltymai (g/%)	0,67–0,83	0,5	1,1
Redukuojantieji cukrūs (g/%)	3,67–3,78	3	6
Bendras cukraus kiekis (g/%)	8,33–9,56	6	11
Askorbo rūgštis (mg/100g)	0,17–0,23	0,1	0,4

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeista Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Parametras	Vidutinė vertė	Vienetas	Žemiausia riba	Didžiausia vertė
Natris	41	mg Na/%	25,9	57,1
Kalis	426,5	mg K/%	323,6	516,6
Kalcis	67,3	mg Ca/%	46,0	109,2
Magnis	90,6	mg Mg/%	71,9	123,3
Tirpi geležis	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
Geležis, iš viso	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
Vitaminas C	104,8	mg vit. C/%	64,21	165,8

Melionai „Melo de Santa Maria — Açores“ skirti vartoti švieži ir parduodami nepjaustyti. Vaisiai rūšiuojami pagal diametrą ir svorį. Atrenkami vaisiai, kurių diametras didesnis negu 10 cm, o svoris – 600–1 400 g (600–799 g vaisiai priskiriami II dydžio grupei, o 800–1 400 g vaisiai – I dydžio grupei).

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Vaisiai auginami, jų derlius nuimamas ir jie rūšiuojami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Melionai „Melo de Santa Maria — Açores“ tvarkingai pakuojami atskirai arba kartu vienu sluoksniu. Pakuotėje turi būti vienerūšiai vaisiai: vienos kilmės (to paties ūkio), veislės, dydžio ir vienodos brandos. Matoma pakuotės turinio dalis turi atspindėti visą turinį.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Be teisės aktais nustatytos informacijos, ant kiekvienos „Melo de Santa Maria — Açores“ pakuotės pateikiama ši informacija:

nuoroda: „Melo de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida (IGP)“;

produkto logotipas;

Bendrijos logotipas;

sertifikavimo ženklas (šis ženklas leidžia nustatyti tikrinimo įstaigą ir atsekti produktą per privalomą numeracijos sistemą).

Kiekvieną vaisių, nepriklausomai nuo to, kaip jis parduodamas, galima atpažinti pagal produkto logotipą ir sertifikavimo ženklą.

Produkto logotipas:



Be standartinio pirmiau pateikto – spalvoto baltame fone – produkto logotipo varianto, gali būti pateikiami tokie jo variantai: spalvotas juodame fone, su pilkais šešėliais baltame fone ir juodai baltas, ir jų atvirkštiniai variantai.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nustatyta geografinė vietovė – visos Azorų salyno Santa Marijos salos parapijos.

5. Ryšys su geografine vietoje

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Santa Marijos sala, palyginti su kitomis Azorų salyno salomis, yra unikali: be vulkaninių darinių, būdingų likusioms salyno saloms, joje yra ir nuosėdinės kilmės (kalkakmenio) darinių. Todėl ši sala ypatinga savo dirvožemio tipu – priemoliu, kuris turtingas kalio, kalcio bei magnio ir visų kitų mikroelementų. Jame gausu organinių elementų, o pH – neutralus.

Dėl Santa Marijos salos padėties (pietrytinė salyno dalis) ir to, kad ji nėra aukštai iškilusi virš jūros lygio, santykinis drėgnis yra mažesnis nei kitose salose. Klimatas palyginti sausas ir švelnus: vidutinės žiemos temperatūros (14 °C) ir vidutinės vasaros temperatūros (22 °C) svyravimai nedideli, o vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 10 °C iki 20 °C. Kalbant apie santykinį oro drėgnį, klimatas drėgnas (metinis vidutinis oro drėgnis 9,00 val. – 75–90 %). Pagal kritulių kiekį klimatas vidutiniškai lietingas–lietingas (vidutinis metinis kritulių kiekis 500–2 000 mm), priklausomai nuo vietovės. Apskritai Santa Marijos salos klimato sąlygos, kurias lemia jos vieta, dydis, morfologija ir orografija, yra labai ypatingos ir tuo ji išsiskiria iš likusių Azorų salyno salų.

Dėl Santa Marijos salos klimato, įvairių rūšių dirvožemio ir reljefo derinio salos žemės ūkio produktai įgauna ypatingų savybių ir dėl šių savybių „Melo de Santa Maria — Açores“ išsiskiria iš kitų melionų rūšių. Dar vienas svarbus veiksnys – salos gyventojų žinios ir šios kultūros auginimo būdai: dirvožemio turtinimas pašarinių ankštinių augalų liekanomis, formuojamasis genėjimas, išmanymas, kaip nustatyti, kada vaisius visiškai prinokęs, tinkamas drėkinimas ir griežta vaisių atranka. Dėl auginimo būdų produktas savo skoniu, tekstūra ir aromatu išsiskiria iš kitų melionų rūšių ir plačiai pripažįstamas vartotojų visame Azorų salyne ir žemyninėje Portugalijoje.

Melionai savo skoninėmis savybėmis išsiskyrė nuo pat jų auginimo saloje pradžios, kaip tvirtino Gasparas Frutuozo 1570 m.: „(...) melionų čia daug, jie šiose salose geriausi, ir nėra nė vieno, net prasčiausio, kuris nebūtų skanus (...)“ Šiais laikais salą tebegarsina šių vaisių auginimas: iš Santa Marijos saloje auginamos žemės ūkio produkcijos „šlovę atnešė melionas“ (*Guido de Monterey*, 1981: p. 47).

5.2. Produkto ypatumai

„Melo de Santa Maria — Açores“ išsiskiria iš tos pačios kategorijos kitur auginamų vaisių savo fizinėmis, cheminėmis ir organoleptinėmis savybėmis. Kalbant apie organoleptines savybes, prinokęs melionas išsiskiria maloniu oranžinės spalvos minkštumu, yra saldus ir sultingas – tai labai būdinga Santa Marijos saloje auginamoms veislėms. Melioną iš karto galima atskirti iš aromato, kurį sukuria išsiskiriantys eteriniai aliejai.

Iš visų 3.2 punkte išvardytų maistinių savybių svarbi yra ta, kad melionas turi labai daug vitamino C, palyginti su paprastų melionų vidutinėmis vertėmis, ir kad yra turtingas mineralų, įskaitant kalį, magnį ir kalcį. „Melo de Santa Maria — Açores“ energetinės vertės yra didesnės už paprastų melionų. Juose taip pat yra daugiau baltymų, riebalų ir angliavandenių. Ląstelienos vertės yra mažesnės už vidutines paprastų melionų vertes.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Melionus, kaip kultūrą, Santa Marijos saloje XVI a. pradėjo auginti kolonistai. Nuo to laiko šie melionai auginami kaip daržo kultūra. Rašydamas apie tuometinę regiono produkciją – tada salos pagrindinė žemės ūkio produkcija buvo vynu ir batatai – Andriano Ferreira (1996, p. 88) bylojo apie tą kraštą ir jo žmones, patvirtindamas, kad „Santa Marijos sala žymi savo melionais, kurie buvo eksportuojami į kitas salas. Ir reikia pasakyti, kad mūsų vaisiai visada buvo geri, nors ir daug jų neužauginavome“.

Naujesniais laikais, aštuntajame praėjusio amžiaus dešimtmetyje, emigrantai iš Amerikos pradėjo auginti hibridines melionų veisles. Vietos augintojai greitai pamatė, kad šios naujos veislės labai gerai auga ir duoda aukštos kokybės derlių (taigi turi didelį komercinį potencialą), ir laipsniškai didino jų auginimo plotus. Daugiau nei du dešimtmečius buvo dedamos pastangos surasti tokią melionų rūšį, kuri geriausiai prisitaikytų prie Santa Marijos salos dirvožemio, klimato sąlygų ir tenkintų salos gyventojų poreikius. Iš visų melionų veislių pasirinktas kantalupos grupei priklausantis raukšlėtasis melionas.

„Melo de Santa Maria — Açores“ būdingos savybės: grublėta odėlė, oranžinės spalvos sultingas minkštumas, saldus ir aromatingas, – visa tai yra salos dirvožemio ir klimato sąlygų bei vietos auginimo metodų rezultatas. Eteriniai aliejai, kurie išsiskiria vaisiui nokstant ir jam suteikia aromatą, ypatingos Santa Marijos dirvožemio, turtingo kalio, kalcio bei magnio ir visų kitų mikroelementų, savybės vaisiui suteikia fizines, chemines ir maistines savybes, kurios aprašytos 3.2 ir 5.2 punktuose.

Be to, svarbios augintojų vaisiaus ir jo auginimo metodo žinios, taip pat ir tai, kad Santa Marijos saloje dirvožemį praturtina *Ontonos* – pašarinių ankštinių augalų (pašarinių pupų, geltonojo lubino) liekanos, kurios natūraliai ypač pagerina derlingumą. Kad augalas augtų geriau, labai svarbus „Melo de Santa Maria — Açores“ formuojamasis genėjimas. Tradiciškai paprasti melionai negenimi. „Melo de Santa Maria — Açores“ labai pažeidžia šaknų puvinys, taigi, kad vaisiai būtų kokybiški, naudinga praktika – sumažinti vandens kiekį derliaus metu. Tiek dėl auginimo būdo, tiek dėl brados lygio, rūšiavimo pagal dydį ir vaisių atrinkimo rankiniu būdu nuimant derlių, šiam melionui būdingos tokios fizinės ir cheminės savybės, kurios jį išskiria iš panašių kitose Europos regionuose auginamų melionų.

„Melo de Santa Maria — Açores“ auginimas tapo tradicinis, o melionai labai populiarūs, ir vartotojai, kurie pagal jų išvaizdą ir skonį gali juos atskirti nuo kitur auginamų melionų, jiems teikia pirmenybę. Seniau jie buvo parduodami tik vietos rinkoje. Tačiau dėl produkto, kaip aukštos kokybės vaisiaus, reputacijos paklausą didino kaimyninės salos (San Migelio) stambūs prekiautojai. Tai buvo paskata didinti auginamo vaisiaus ir kiekybę, ir kokybę. Šiandien tai išskirtinis produktas, kurio ypatingos savybės glaudžiai siejamos su geografine auginimo vieta – Azorų salyno Santa Marijos sala.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

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

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.