

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2014/C 350/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zápis podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

„MELOA DE SANTA MARIA — AÇORES“

ES č.: PT-PGI-0005-01124 – 1.7.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Melo de Santa Maria — Açores“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*„Melo de Santa Maria — Açores“ je pruhovaný cukrový melón druhu *Cucumis melo* L.

Ovocie je okrúhleho až oválneho tvaru, má výrazne pruhovanú kôru, ktorá je zelenkavá, keď je ovocie nezrelé, po dozretí sa mení na zelenkavo žltú, jeho dužina je mäkká, aromatická, oranžovej farby so sladkou a šľavnatou chuťou zrelých plodov.

Fyzikálne, chemické a výživové vlastnosti produktu sú uvedené v tabuľkách.

Parameter	Priemerná hodnota	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
obsah vody (g/%)	88,11 – 89,03	86,63	91,10
pH	6,26 – 6,37	5,37	6,66
celkový obsah proteínu (g/%)	0,67 – 0,83	0,5	1,1
redukujúce cukry (g/%)	3,67 – 3,78	3	6
celkový obsah cukrov (g/%)	8,33 – 9,56	6	11
kyselina askorbová (mg/100 g)	0,17 – 0,23	0,1	0,4

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Parameter	Priemerná hodnota	Jednotka	Minimálna hodnota	Maximálna hodnota
sodík	41	mg Na/%	25,9	57,1
draslík	426,5	mg K/%	323,6	516,6
vápnik	67,3	mg Ca/%	46,0	109,2
horčík	90,6	mg Mg/%	71,9	123,3
rozpuštné železo	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
celkový obsah železa	< 0,1	mg Fe/%	—	< 0,1
vitamín C	104,8	mg vit. C/%	64,21	165,8

Melón „Melo de Santa Maria — Açores“ sa má konzumovať čerstvý a predáva sa v celku. Ovocie sa triedi na základe priemeru a hmotnosti, pričom prijateľné je iba ovocie s priemerom nad 10 cm a s hmotnosťou v rozmedzí 600 až 1 400 g (hmotnosť medzi 600 a 799 g zodpovedá veľkosti II, hmotnosť medzi 800 a 1 400 g veľkosti I).

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Melón „Melo de Santa Maria — Açores“ sa musí pestovať, zbierať a vyberať v označenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

Melóny „Melo de Santa Maria — Açores“ sú balené jednotlivo alebo spolu a uložené len v jednej vrstve. Obsah každého balenia musí byť jednotný a obsahovať iba ovocie toho istého pôvodu (z toho istého poľnohospodárskeho podniku), odrody, veľkosti a stupňa zrelosti. Ovocie, ktoré je vidieť, musí reprezentovať všetky kusy ovocia v balení.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Okrem povinných informácií sa na všetkých baleniach musia uvádzať tieto údaje:

Slová „Melo de Santa Maria — Açores Indicação Geográfica Protegida (IGP)“.

Logo produktu.

Logo Spoločenstva.

Certifikačná známka (umožňuje určiť kontrolný orgán a vysledovať produkt pomocou povinného systému číslovania).

Každé ovocie, bez ohľadu na to, ako je ponúkané na predaj, musí byť jednotlivo označené logom produktu a certifikačnou známkou.

Logo produktu:



Okrem už uvedenej štandardnej verzie vo farbe na bielom pozadí sa logo produktu môže reprodukovat v týchto obmenách: vo farbe na čiernom pozadí, v odtieňoch sivej na bielom pozadí a v čiernobielej farbe, pozitívne alebo negatívne.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa všetky obce na ostrove Santa Maria na súostroví Azory.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Ostrov Santa Maria je jediným ostrovom na súostroví Azory, na ktorom sú okrem sopečných útvarov, nachádzajúcich sa na iných ostrovoch, aj oblasti sedimentárneho pôvodu (vápenec). Špecifickosť tohto ostrova je preto celkovo daná typom pôdy: ílovito-hlinitá pôda veľmi bohatá na draslík, vápnik a horčík a všetky ostatné mikroživiny; obsah organickej hmoty je vysoký a hodnota pH je neutrálna.

Vzhľadom na svoju polohu v juhovýchodnej časti súostrovia a jeho nízku nadmorskú výšku má ostrov Santa Maria nižšiu vlhkosť než ostatné ostrovy. Podnebie sa považuje za suché a mierne, s malým kolísaním medzi priemernou teplotou v zime (14 °C) a priemernou teplotou v lete (22 °C) a s priemernou ročnou teplotou, ktorá sa pohybuje medzi 10 až 20 °C. Z hľadiska relatívnej vlhkosti vzduchu sa tunajšie podnebie považuje za vlhké (priemerná ročná relatívna vlhkosť vzduchu o 9.00 h je medzi 75 % až 90 %). Pokiaľ ide o zrážky, miestne podnebie sa klasifikuje ako stredne daždivé až daždivé (priemerné ročné zrážky sú medzi 500 a 2 000 mm) v závislosti od oblasti. Ostrov Santa Maria má skrátka svoje veľmi špecifické klimatické podmienky, ktoré sú dané jeho polohou, veľkosťou, morfológiou a orografiou, ktorými sa odlišuje od ostatných ostrovov súostrovia Azory.

Kombinácia podnebia a rôznych typov pôdy a reliéfu poskytuje pre poľnohospodársku produkciu ostrova veľmi špecifické vlastnosti, a práve preto sa melón „Melo de Santa Maria — Açores“ odlišuje od ostatných melónov. Ďalším dôležitým faktorom sú odborné znalosti producentov týkajúce sa pestovania tejto plodiny a uplatňovaných metód – napríklad pridávanie zvyškov kŕmnej strukoviny do pôdy, tvarovanie prerezávaním, schopnosť určiť, kedy je ovocie dokonale zrelé, dobré zavlažovanie a prísny výber ovocia. Výsledkom je produkt, ktorý možno podľa jeho chuti, štruktúry a arómy odlišiť od ostatných melónov a ktorý je všeobecne uznávaný spotrebiteľmi aj v iných oblastiach Azor či v kontinentálnom Portugalsku.

Melóny sú známe svojou chuťou, pričom chuť miestnych melónov je uznávaná odvtedy, čo sa po prvýkrát objavili na ostrove, ako uviedol Gaspar Frutuoso v roku 1570: „... je tu aj veľa melónov, tie sú na týchto ostrovoch najlepšie, veď nemožno nájsť jediný, ani ten najmenej dobrý, ktorý by nechutil výborne ...“. Aj v súčasnosti je ostrov naďalej známy produkciou ovocia a „preslávený svojimi melónmi“ (Guido de Monterey, 1981, s. 47).

5.2. Špecifickosť výrobu

Melón „Melo de Santa Maria — Açores“ možno odlišiť od ovocia rovnakej kategórie produkovaného inde na základe jeho fyzikálnych, chemických a organoleptických vlastností. Z organoleptického hľadiska sa vyznačuje mäkkou oranžovou dužinou a sladkou, šťavnatou chuťou zrelých plodov, čo je veľmi špecifické pre odrody pestované na ostrove Santa Maria. Možno to okamžite zistiť podľa jeho vône, ktorá vzniká uvoľňovaním prchavých kyselín.

Z výživových vlastností uvedených v bode 3.2 je dôležitý vysoký obsah vitamínu C v porovnaní s priemernou hodnotou u bežných melónov a skutočnosť, že je bohatý na minerály vrátane draslíka, horčíka a vápnika. Pokiaľ ide o energetické hodnoty, melón „Melo de Santa Maria — Açores“ má vyššie priemerné hodnoty ako bežné melóny. Okrem toho obsahuje viac bielkovín, tukov a uhlíhydrátov. Pokiaľ ide o vlákninu, jej obsah je nižší ako u bežných melónov.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobu (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobu (CHZO)

Okolo 16. storočia sa vďaka prisťahovalcom dostávajú melóny na ostrov Santa Maria, kde sa ďalej pestujú ako záhradná plodina. Adriano Ferreira (1996, s. 88), ktorý o miestnej produkcii písal v čase, keď hlavnými poľnohospodárskymi produktmi na ostrove bolo víno a sladké zemiaky, poskytol historický prehľad o krajine a jej obyvateľoch a uviedol, že „ostrov Santa Maria je známy svojimi vynikajúcimi melónmi, ktoré sa vyvážajú na iné ostrovy. A keď už o tom hovoríme, musím povedať, že naše ovocie bolo vždy dobré, aj keď sme ho nikdy nepestovali vo veľkom množstve.“

Nie tak dávno, v sedemdesiatych rokoch, sem emigranti z Ameriky priviezli hybridné odrody melónu. Miestni pestovatelia si čoskoro uvedomili, že sa týmto novým odrodám veľmi dobre darí, a to ako vzhľadom na produkciu vysokokvalitného ovocia, tak aj na ich vynikajúci komerčný potenciál, a preto postupne rozšírili oblasť ich pestovania. Takmer dvadsať rokov sa pestovatelia usilovali nájsť takú odrodu melóna, ktorá sa najlepšie prispôbii pôde a klimatickým podmienkam ostrova Santa Maria a bude vyhovovať požiadavkám obyvateľov ostrova. Vybraté boli pruhované odrody cukrového melóna kantalupe.

Špecifické vlastnosti melóna „Melo de Santa Maria — Açores“, ktorými sú hrubá kôra, šťavnatá dužina oranžovej farby, sladká chuť a typická vôňa, možno pripísať pôdnym a klimatickým podmienkam na tomto ostrove a miestnym pestovateľským metódam. Vďaka uvoľňovaniu prchavých kyselín, ku ktorému dochádza pri dozrievaní ovocia a ktorý dodáva melónu jeho vôňu, ako aj vďaka špecifickým vlastnostiam miestnej pôdy bohatej na draslík, horčík, vápnik a iné stopové prvky, má toto ovocie fyzikálne, chemické a výživové vlastnosti opísané v bodoch 3.2 a 5.2.

Osobitný význam spočíva v znalostiach pestovateľov týkajúcich sa tohto ovocia a spôsobu jeho pestovania, ako aj v skutočnosti, že na ostrove Santa Maria sa do pôdy pridávajú zvyšky krmnej strukoviny *Ootonos* (bôb obyčajný/lupina žltá), čím sa prirodzeným a veľmi osobitým spôsobom zvyšuje jej úrodnosť. Pre lepší vývoj rastlín je v prípade melónu „Melo de Santa Maria — Açores“ dôležité vykonávať tvarovanie prerezávaním; pri bežných melónoch sa to tradične nerobí. Melón „Melo de Santa Maria — Açores“ je veľmi citlivý na koreňovú hnilobu, znižovanie množstva dodávanej vody v čase zberu je preto pre kvalitu ovocia prínosom. Vďaka pestovateľským metódam a znalostiam týkajúcim sa stupňa zrelosti, triedenia podľa veľkosti a ručného výberu ovocia pri zbere má tento melón špecifické fyzikálne a chemické vlastnosti, ktorými sa líši od iných podobných melónov pestovaných v iných oblastiach v Európe.

Melón „Melo de Santa Maria — Açores“ sa stal tradičnou, veľmi populárnou plodinou uprednostňovanou spotrebiteľmi, ktorí ho vďaka jeho vzhľadu a chuti dokážu rozpoznať od melónov pestovaných v iných oblastiach. Pôvodne sa predával iba na miestnom trhu. Vďaka dobrej povesti o jeho vynikajúcej kvalite však stúpol dopyt zo strany veľkých obchodných subjektov na susednom ostrove São Miguel, ktorý bol podnetom na zvýšenie množstva aj kvality produkcie tohto ovocia. Dnes je to charakteristický produkt so špecifickými vlastnosťami, ktoré sú úzko späté s oblasťou poľnohospodárskej produkcie na ostrove Santa Maria v súostroví Azory.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.