



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Registratieaanvraag BGA Meloa de Santa Maria – Açores

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 350 van 4 oktober 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 29 november 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 350/12

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

„MELOA DE SANTA MARIA – AÇORES”

EG-Nr. PT-PGI-0005-01124 – 1.7.2013

BGA (X) BOB ()

1. Naam
„Meloa de Santa Maria – Açores”
2. Lidstaat of derde land
Portugal
3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel
 - 3.1. Productcategorie
Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt
 - 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is
Onder de oorsprongsbenaming „Meloa de Santa Maria – Açores” vallen alle vruchten van de soort Cucumis melo L. die behoren tot de cantalupensis-groep (cantaloupe-meloenen) en de variëteiten van de netmeloen.
Dit fruit wordt gekenmerkt door een ronde tot ovale vorm, een duidelijk netvormige schil, die bij de onrijpe vrucht groenachtig en na rijping geelgroen is, en oranje vruchtvlees met een zachte textuur, dat aromatisch en sappig is en zoet smaakt als het rijp is.
De fysisch-chemische eigenschappen en voedingskenmerken van het product zijn als volgt:

Parameter	Gemiddelde waarde	Minimumwaarde	Maximumwaarde
Vochtgehalte (g/%)	88,11-89,03	86,63	91,10
pH	6,26-6,37	5,37	6,66
Ruw eiwit (g/%)	0,67-0,83	0,5	1,1
Reducerende suikers (g/%)	3,67-3,78	3	6
Totaal suikergehalte (g/%)	8,33-9,56	6	11
Ascorbinezuur (mg/100 g)	0,17-0,23	0,1	0,4

Parameter	Gemiddelde waarde	Eenheid	Minimumwaarde	Maximumwaarde
Natrium	41	mg Na/%	25,9	57,1
Kalium	426,5	mg K/%	323,6	516,6
Calcium	67,3	mg Ca/%	46,0	109,2
Magnesium	90,6	mg Mg/%	71,9	123,3
Oplosbaar ijzer	< 0,1	mg Fe/%	–	< 0,1
Totaal ijzergehalte	< 0,1	mg Fe/%	–	< 0,1
Vitamine C	104,8	mg vit. C/%	64,21	165,8

„Melo de Santa Maria – Açores” moet vers worden geconsumeerd en wordt als één stuk verkocht. Het product wordt gesorteerd op diameter en gewicht. Alleen vruchten met een diameter van meer dan 10 cm en een gewicht tussen 600 en 1400 g worden geaccepteerd (gewicht van 600 tot 799 g, grootte II; gewicht van 800 tot 1400 g, grootte I).

- 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)
–
- 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)
–
- 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden
Productie, oogst en selectie vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.
- 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz.
„Melo de Santa Maria – Açores” wordt verpakt in individuele verpakkingen of in gezamenlijke verpakkingen, waarbij de vruchten geordend op een enkele laag wordt uitgelegd. Elke verpakking moet een homogene inhoud hebben, dat wil zeggen alle vruchten moeten dezelfde herkomst (teler), dezelfde variëteit, dezelfde grootte en dezelfde mate van rijping hebben. Het zichtbare deel van de verpakking inhoud moet representatief zijn voor de gehele inhoud.
- 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering
Naast de wettelijk verplichte vermeldingen, moet op elke verpakking van „Melo de Santa Maria – Açores” het volgende zichtbaar zijn:
de vermelding „Melo de Santa Maria – Açores Beschermd Geografische Aanduiding (BGA)”;
het productlogo;
het logo van de Europese Unie;
het certificeringsmerk (ter identificatie van de controle instantie en ter waarborging van de producttraceerbaarheid middels de verplichte nummering).
Elk stuk fruit moet aan de hand van het productlogo en het certificeringsmerk afzonderlijk kunnen worden geïdentificeerd, ongeacht de wijze waarop het in de handel wordt aangeboden.
Productlogo:



Behalve in de basisversie die hierboven wordt getoond (in kleur tegen een witte achtergrond), kan het productlogo in de volgende varianten voorkomen: in kleur tegen een zwarte achtergrond, in grijs tinten tegen een witte achtergrond en in zwart-wit, positief en negatief.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied
Het afgebakende geografische gebied omvat alle plaatsen van het eiland Santa Maria van de Azoren-archipel.
5. Verband met het geografische gebied
 - 5.1. Specificiteit van het geografische gebied
Santa Maria is het enige eiland van de Azoren-archipel waar naast de vulkanische formaties die op alle eilanden van de archipel voorkomen, resten te vinden zijn van sedimentaire formaties (kalksteen). Kenmerkend voor dit eiland is dus zijn bodemsamenstelling: leem-/kleiachtig en zeer rijk aan kalium, kalk, magnesium en allerlei soorten micronutriënten. Daarnaast bevat de bodem een hoog percentage organische stoffen en is hij pH neutraal. Vanwege zijn zuidoostelijke ligging in de archipel en zijn lage reliëf, heeft het eiland Santa Maria een lagere vochtigheidsgraad dan de andere eilanden van de autonome regio der Azoren. Het droge tot gematigde klimaat wordt gekenmerkt door een gering verschil tussen de gemiddelde temperaturen in de winter (14 °C) en de zomer (22 °C). De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 10 en 20 °C. Het klimaat is vochtig, met een gemiddelde relatieve luchtvochtigheid per jaar (waarnemingstijd 9.00 uur) tussen 75 en 90%. De neerslaghoeveel-

heid kan, afhankelijk van het gebied in kwestie, worden aangemerkt als matig regenachtig of regenachtig (gemiddelde jaarlijkse neerslag tussen 500 en 2.000 mm). Samengevat heersen op het eiland Santa Maria zeer specifieke klimatologische omstandigheden, die samenhangen met zijn geografische ligging, zijn grootte, zijn morfologie en zijn orografie, waardoor het zich onderscheidt van de overige eilanden van de Azoren-archipel.

De klimatologische omstandigheden, de bodemdiversiteit en het reliëf op het eiland Santa Maria zijn bepalend voor de karakteristieke eigenschappen van de op het eiland verbouwde landbouwproducten. Deze eigenschappen zijn terug te vinden in de meloen „Melo de Santa Maria – Açores”, die zich daarmee onderscheidt van andere meloenvariëteiten. Naast de genoemde factoren is de kennis van de lokale producenten over productietechnieken en teeltmethoden van belang, met name het gebruik van plantaardig afval van voederpeulgewassen in de grond, de vormsnoei, het bepalen van de ideale mate van rijping, de toepasselijke regels en de strenge selectie van de vruchten. Dankzij deze technieken kan een product worden verkregen dat zich door zijn smaak, textuur en aroma onderscheidt van andere meloensoorten en gemakkelijk kan worden herkend door consumenten van de andere eilanden van de Azoren-archipel en het Portugese vasteland.

De bijzondere smaak van deze meloen werd al ten tijde van de introductie ervan op het eiland herkend, zoals blijkt uit een aantekening van Gaspar Frutuoso uit 1570: „[...] men vindt er ook veel meloenen, de lekkerste van de hele archipel, en zelfs de slechtste ervan smaken zeer goed [...]”. Tegenwoordig wordt dit fruit nog altijd gewaardeerd en heeft „de meloen een zekere bekendheid verworven” binnen het aanbod van landbouwproducten die afkomstig zijn van het eiland Santa Maria (Guido de Monterey, 1981, blz. 47).

5.2. Specificiteit van het product

De „Melo de Santa Maria – Açores” onderscheidt zich van andere, elders geteelde vruchten van dezelfde categorie door zijn fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen.

Vanuit organoleptisch oogpunt onderscheidt het vruchtvlees zich door zijn oranje kleur, zijn zachte textuur, zijn zoete smaak en zijn sappigheid bij rijpheid. Deze sappigheid vormt een bijzonder kenmerk van alle op het eiland Santa Maria geteelde variëteiten. De vrucht valt direct op door zijn aroma, dat te danken is aan het vrijkomen van vluchtige zuren.

Van de onder 3.2 vermelde voedingskenmerken moeten met name het in vergelijking met algemene meloenvariëteiten hoge gehalte aan vitamine C en de rijkheid aan mineralen, met name kalium, magnesium en calcium, worden genoemd. De „Melo de Santa Maria – Açores” heeft een gemiddelde energetische waarde die hoger is dan die van algemene meloenvariëteiten. Ook het gehalte aan eiwitten, vetten en koolhydraten is hoger dan dat van algemene meloenvariëteiten. Het vezelgehalte daarentegen ligt onder het gemiddelde van algemene meloenvariëteiten.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De meloenteelt is op het eiland Santa Maria rond de zestiende eeuw door kolonisten geïntroduceerd en door de eeuwen heen in moestuinen in stand gehouden („cultura de quintal”). Om de regionale productie van die tijd, waarin de wijnproductie en de teelt van zoete aardappelen domineerde, in haar context te plaatsen, baseert Adriano Ferreira (1996, blz. 88) zich op de geschiedenis van het land en de plaatselijke bevolking. Zo vermeldt hij dat „de meloenen van Santa Maria vermaard en smakelijk waren en natuurlijk naar de andere eilanden werden geëxporteerd. Vóór alles zou ik willen benadrukken dat ons fruit altijd van goede kwaliteit is geweest, ook al werd het niet in grote hoeveelheden geproduceerd”.

Recenter, in de loop van de jaren zeventig van de vorige eeuw, werden geleidelijk hybride meloenvariëteiten geïntroduceerd door immigranten uit Amerika. De plaatselijke producenten merkten al snel dat deze nieuwe variëteiten niet alleen commercieel zeer interessant waren, maar ook goed groeiden en van uitstekende kwaliteit waren, waardoor hun productiegebied zich gestaag uitbreidde. Aldus is de meloenvariëteit die het best aan de bodem- en klimaatomstandigheden op het eiland Santa Maria en aan de eisen van zijn inwoners was aangepast, gedurende bijna twintig jaar getest en doorontwikkeld. De meloenvariëteiten die overbleven, zijn de netmeloenen, die tot de cantalupensis-groep behoren.

De specifieke kenmerken van „Melo de Santa Maria – Açores” (ruwe schil, oranje, sappig vruchtvlees, zoete smaak, aroma) zijn het gevolg van de bodem- en klimaatomstandigheden en de plaatselijke productiemethoden op het eiland. De vorming van vluchtige zuren, die hoort bij de rijping van de vrucht en zorgt voor de vrijkomende geuren, alsook de specifieke kenmerken van het productiegebied van Santa Maria, met een bodem die rijk is aan kalium, magnesium, calcium en andere oligo-elementen, geven de meloen de onder 3.2 en 5.2 beschreven fysisch-chemische eigenschappen en voedingskenmerken.

Hieraan moet de kennis worden toegevoegd die de producenten over deze vrucht en de wijze van productie daarvan hebben. Zo wordt op het eiland Santa Maria plantaardig afval van voederpeulgewassen, „herfstafval” genoemd („favica”-boon/gele lupine), algemeen als meststof in de grond gebruikt om op natuurlijke en zeer kenmerkende wijze de bodem-



vruchtbaarheid te verbeteren. Voor een optimale vegetatieve ontwikkeling van „Melo de Santa Maria – Açores” is vormsnoei van belang, een bewerking die niet vanouds bij algemene meloenvariëteiten wordt uitgevoerd. „Melo de Santa Maria – Açores” is zeer gevoelig voor wortelverstikking. Om de kwaliteit van de vruchten te verbeteren wordt daarom de waterinbreng ten tijde van de oogst verminderd. De productietechnieken, het bepalen van de mate van rijping, het sorteren op grootte en de handmatige selectie van de vruchten tijdens het oogsten zijn bepalend voor de fysisch-chemische eigenschappen waarmee de meloen zich onderscheidt van andere, vergelijkbare producten uit andere Europese regio's.

Het traditionele product „Melo de Santa Maria – Açores” is breed verkrijgbaar en geniet bij consumenten vanwege zijn uiterlijk en smaak de voorkeur boven meloenen uit andere regio's. Het werd in eerste instantie alleen plaatselijk verkocht. Dankzij de uitstekende kwaliteit van het product nam de vraag van de grote handelaren van het naburige eiland São Miguel echter toe, waardoor de productie zowel kwantitatief als kwalitatief is gegroeid. Het is een product met een onderscheidend karakter waarvan de eigenschappen, die tegenwoordig worden erkend, nauw verbonden zijn met het geografische productiegebied, te weten het eiland Santa Maria van de Azoren-archipel.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (3))

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

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Zie voetnoot 2.