



C/2024/6211

18.10.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(C/2024/6211)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 (¹), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Melon de Cavaillon”

Nr UE: PGI-FR-02984 - 3.8.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Melon de Cavaillon”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Melon de Cavaillon” jest żółtym melonem Charentais. Charakteryzuje się średnią zawartością cukru większą lub równą 13° w skali Brix, przy czym żaden melon nie ma mniej niż 11° w skali Brix. Musi ważyć co najmniej 550 g i mniej niż 1 750 g (jeżeli produkt jest przeznaczony do przetworzenia, zakres jest szerszy: co najmniej 400 g i mniej niż 1 950 g).

Melony są zaokrąglone i żebrowane, o pomarańczowym miąższu. Podstawowa barwa skórki staje się żółta wraz z dojrzewaniem owoców. Segmenty są wyraźnie zaznaczone, ale nie są zbyt wyeksponowane, czasami mają lekki wzór siatki. Linie żeber między segmentami mają ciemniejszą, zieloną barwę. Miąższ melona ma pomarańczową i jednolitą barwę. Zbiera się go pod kątem uzyskania optymalnej zawartości cukru.

„Melon de Cavaillon” przeznaczony do spożycia w stanie świeżym sprzedawany jest w całości na wytłaczanych, jednowarstwowych tackach albo w opakowaniach jednostkowych. Melony znajdujące się w każdym opakowaniu muszą być jednolite (pod względem kształtu, wyglądu, rozwoju, dojrzałości i wybarwienia).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na przedmiotowym obszarze geograficznym.

(¹) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Sortowanie, w tym sortowanie według rozmiaru, oraz pakowanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym dla ChOG „Melon de Cavaillon”. Czynności te muszą odbywać się w tym samym zakładzie, aby zminimalizować potencjalne uszkodzenia, a tym samym zachować jakość melona.

„Melon de Cavaillon” jest świeżym owocem zbieranym po uzyskaniu optymalnej dojrzałości fizjologicznej. Po zbiorze na jakość melona mogą wpływać różne czynniki, które mogą wynikać z przedłużającego się transportu, takie jak wstrząsy termiczne albo szybkie lub duże zmiany temperatury oraz uderzanie melonów o siebie podczas przechowywania luzem w skrzyniach paletowych. Ścisłe ograniczenie zarówno czasu transportu z pola do zakładu pakowania, jak i powtarzającego się transportu luzem, umożliwia utrzymanie kontroli nad jakością produktu po zbiorze. Ponadto pakowanie bezpośrednio po certyfikacji do opakowań jednostkowych albo wytłaczanych, jednowarstwowych tacek lub tacek z włókien roślinnych pozwala zapobiec uderzaniu o siebie lub zgniataniu owoców.

Wykonywanie czynności pakowania owoców na obszarze geograficznym nie tylko przyczynia się do zachowania jakości i właściwości produktu, ale też poprawia jego identyfikowalność.

Podczas transportu owoców luzem możliwe jest ich zmieszanie z owocami innego pochodzenia. „Melon de Cavaillon” produkowany i pakowany na obszarze geograficznym jest pakowany do opakowań jednostkowych albo wytłaczanych, jednowarstwowych tacek lub tacek z włókien roślinnych.

W przypadku melonów przeznaczonych do sprzedaży w stanie świeżym system identyfikacji indywidualnej wprowadzony w momencie pakowania na obszarze geograficznym zapewnia identyfikowalność produktu aż do sprzedaży końcowej, a tym samym zapewnia dodatkową gwarancję pochodzenia i jakości produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie należy umieścić nazwę „Melon de Cavaillon” oraz unijne logo ChOG w tym samym polu widzenia. W ramach wymogu minimalnego na każdym owocu należy umieścić oznakowanie identyfikacyjne w postaci naklejki, opaski lub wstążki. Na etykiecie produktu musi znajdować się logo grupy „Melon de Cavaillon”. Przedstawiono je poniżej:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji i pakowania „Melon de Cavaillon” obejmuje część następujących czterech departamentów: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var i Vaucluse. Obszar geograficzny obejmuje 249 gmin pogrupowanych w następujące kantony:

- w departamencie Alpes-de-Haute-Provence (departament 04): Château-Arnoux-Saint-Auban (dla gmin Ganagobie i Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (dla gminy Villeneuve), Reillanne (dla gmin Aubenas-les-Alpes, Céreste, Dauphin, Mane, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Vachères i Villemus);

- w departamencie Bouches-du-Rhône (departament 13): Aix-en-Provence, Arles (dla gmin Arles i Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Étang, Châteaurenard, Istres (dla gminy Istres), Péligonne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (dla gmin Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparate i Saint-Paul-lès-Durance);
- w departamencie Var (departament 83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (dla gmin Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière i Vinon-sur-Verdon);
- w departamencie Vaucluse (departament 84): Apt (z wyjątkiem gminy Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-Les-Fontaines (z wyjątkiem gmin Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit i Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues, Vaison-la-Romaine.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Melon de Cavaillon” a obszarem geograficznym opiera się na jego szczególnej jakości związanej z obszarem i jego renomą.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne:

Obszar geograficzny „Melon de Cavaillon” graniczy z podnóżem Mont Ventoux, płaskowyżem Sault i Montagne de Lure na północnym wschodzie. Jest on ograniczony rzeką Rodan od zachodu, masywem Sainte-Victoire od południa, a następnie, w kierunku zachodnim, łańcuchem górskim Etoile, laguną Berre oraz południowym wybrzeżem w gminach Arles i Saintes-Marie-de-la-Mer.

Gmina Cavaillon stanowi centrum tego rozległego dorzecza, którego wyjątkowa sieć dróg wodnych, połączonych z Rodanem i Durance, umożliwiła rozwój rozległej sieci nawadniania w regionie.

Obszar ten cechuje się klimatem typu śródziemnomorskiego, charakteryzującym się:

- suchymi latami i deszczowymi jesieniami;
- wysokimi średnimi temperaturami rocznymi;
- zimnym, suchym wiatrem północno-północno-zachodnim, mistralem, który stopniowo słabnie, zmieniając kierunek na południowo-wschodni;
- obfitym nasłonecznieniem (od 2 650 do 2 850 godzin rocznie), wysokim natężeniem światła i niską wilgotnością atmosferyczną będącą skutkiem mistralu.

Obszar produkcji charakteryzuje się dużą różnorodnością gleb, w tym głębokimi glebami wapiennymi o strukturze gliniasto-ilastej, które sprzyjają uprawie melonów.

Czynnik ludzki:

„Melon de Cavaillon” może się pochwalić długotrwałym i ciągłym związkiem z regionem.

Pierwsze ślady obecności melonów w Cavaillon pochodzą z 1495 r.

Melony uprawiano w celu ich dystrybucji w dolinie Durance i Comtat Venaissin od 1882 r. Istnieją dowody na to, że melony uprawia się w Alpes-de-Haute-Provence od lat 30. XX wieku.

Fakt, że do dnia dzisiejszego melony są uprawiane w tych lokalizacjach w dużej odległości od Cavaillon oraz zarówno na równinach, jak i na wzgórzach, wynika w dużej mierze z tego, że dystrybutorzy chcieli z czasem poszerzyć zasięg swoich dostaw i sprzedaży.

Rozwój sieci drogowej i kolejowej mający miejsce od połowy XIX wieku doprowadził szybko do wysyłania melonów z Cavaillon poza granice regionu i przyczynił się do wzrostu produkcji.

Istnienie lokalnych rynków przeznaczonych specjalnie dla melonów jest udokumentowane od 1859 r., a w 1965 r. utworzono w Cavaillon rynek o znaczeniu krajowym (*Marché d'Intérêt National – MIN*).

Z technicznego punktu widzenia drewniano-szklane skrzynki wykorzystywane do uprawy melonów w latach 1950–1970 znane są jako *châssis cavaillonnais*.

Listy z lat 1950–1969, zachowane w archiwach departamentu Vaucluse, ukazują dynamiczny region, który wiódł prym w zakresie wiedzy technicznej na temat uprawy melonów. Pierwsze krajowe sympozjum techniczne dotyczące melonów odbyło się w Cavaillon w 1969 r.

W 2022 r. Stowarzyszenie Mistrzów Uprawy Melonów w Cavaillon obejmowało 40 producentów zajmujących się uprawą melonów oraz 10 podmiotów zajmujących się pakowaniem i handlowców (liczba ta utrzymuje się na stałym poziomie od kilku lat).

W regionie znajdują się również placówki badawczo-rozwojowe zajmujące się owocami i warzywami, w szczególności INRAE (Krajowy Instytut Badawczy ds. Rolnictwa, Żywności i Środowiska) w Awinionie (departament 84), założony w 1953 r., oraz CTIFL (Międzybranżowe Centrum Techniczne ds. Owoców i Warzyw) i APREL (Prowansalskie Stowarzyszenie na rzecz Badań i Eksperymentów nad Warzywami) w Saint-Rémy-de-Provence (departament 13), które współpracują w sieciach z lokalnymi ośrodkami badań i technik rolniczych oraz izbami rolniczymi oraz z którymi podmioty działające w tym sektorze ustanawiają partnerstwa.

Lokalna wiedza fachowa jest wykorzystywana na każdym etapie procesu uprawy, aż do momentu wprowadzenia „Melon de Cavaillon” do obrotu; są to:

- wybór działek na podstawie struktury gleby i dostępu do wody;
- wybór między uprawą na wolnym polu a uprawą chronioną (skrzynki, szklarnie i tunele), w zależności od warunków oraz potrzeby zarządzania poziomami wilgotności i temperaturami;
- stosowanie mulczowania i zarządzanie nawadnianiem;
- zbiory przy optymalnej dojrzałości;
- rygorystyczna selekcja jakościowa melonów przed ich wprowadzeniem do obrotu dzięki przyjęciu zharmonizowanego systemu certyfikacji i sortowania we wszystkich zakładach pakowania.

5.2. Specyfika produktu

„Melon de Cavaillon” jest żółtym melonem Charentais przeznaczonym do dostarczania w postaci świeżej, do konsumpcji w stanie świeżym lub do przetworzenia. Cechy charakterystyczne:

- intensywny pomarańczowy kolor miąższu;
- jednolitość barwy przy optymalnej dojrzałości;
- optymalna zawartość cukru.

5.3. Związek przyczynowy

Właściwości „Melon de Cavaillon” są związane z czynnikami naturalnymi na tym obszarze, które sprzyjają uprawie melonów, oraz z wiedzą fachową podmiotów gospodarczych.

Dane dotyczące klimatu, odnotowane na tym obszarze między marcem a wrześniem (okres produkcji), wskazują, że średnie temperatury (między 18°C a 25,4°C w tym okresie) oraz godziny nasłonecznienia (268–293 godziny/miesiąc) są optymalne dla właściwego rozwoju roślin, wielkości i dojrzałości owoców oraz jakości produktu (zawartość cukru, wygląd).

Obfite nasłonecznienie zmienia barwę skórki owocu z zielonej na żółtą w stanie dojrzałym ze względu na degradację cząsteczek chlorofilu i pozwala na pojawienie się dobrze zaznaczonych, ciemnozielonych żeber.

Mistral przyczynia się do zwiększenia natężenia światła i nasłonecznienia poprzez odsuwanie mas chmur, a także do ograniczenia presji chorób grzybiczych poprzez zmniejszenie wilgotności atmosferycznej i osuszanie wód stojących.

Gleby, na których uprawia się melony, mają strukturę i głębokość, które zapewniają rozwój dobrego systemu korzeniowego i odpowiednie zasoby wody.

Lokalna wiedza wzmocnia korzyści wynikające z czynników naturalnych:

- Gleba jest użyźniana w celu poprawy jej struktury i napowietrzania oraz stymulowania odwadniania i ocieplania.
- Stosowanie mulczowania zapewnia dobrą dystrybucję ciepła, które dociera do gleby, ogranicza parowanie i hamuje wzrost chwastów. Rośliny rozwijają się zatem energicznie i szybko rosną, cechując się gęstym ulistnieniem, które chroni owoce przed oparzeniami słonecznymi.
- Nawadnianie z wykorzystaniem rozległej sieci nawadniania dostępnej na obszarze jest umiarkowane i dostosowane do potrzeb roślin.
- Profesjonalne zakłady zajmujące się sortowaniem i pakowaniem melonów przed ich wprowadzeniem do obrotu, które tradycyjnie znajdują się na przedmiotowym obszarze geograficznym i w których melony są poddawane rygorystycznemu procesowi certyfikacji i pakowania przez specjalnie wyszkolonych w tym celu pracowników, zapewniają optymalną jakość wprowadzanych do obrotu melonów.

Liczne dokumenty i świadectwa potwierdzają, że „Melon de Cavaillon” zdobył na przestrzeni wieków znaczną renomę. Od czasu pierwszego pojawienia się „Melon de Cavaillon” w Cavaillon w 1495 r. regularnie podawano go ważnym gościom odwiedzającym miasto: księciu Guise w 1620 r., Monseigneur d’Oppède, pierwszemu przewodniczącemu parlamentu Prowansji w 1626 r., wicelegatowi Mazarinowi w 1635 r. oraz wicelegatowi Lascarisowi w 1664 r.

Handel „Melon de Cavaillon” rozwinął się, częściowo dzięki temu, że plantatorzy działali na rozległym obszarze produkcji, co umożliwiło im wydłużenie okresu sprzedaży (od maja do końca września), a częściowo dzięki koncentracji handlowców/dystrybutorów wokół Cavaillon, które bardzo wcześnie miało dobre połączenia drogowe i kolejowe. Dzięki temu produkt stał się znany i doceniany poza obszarem jego produkcji. Obecnie kilka lokalnych kanałów medialnych obserwuje i relacjonuje rozłożone w czasie rozpoczęcie sezonu (France Bleu, „Début de saison pour le Melon de Cavaillon” [Początek sezonu na „Melon de Cavaillon”], publikacja 30 maja 2023 r. oraz BFM Marseille, „La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc” [Sezon na „Melon de Cavaillon” rozpoczął się w Piolenc], emisja 12 czerwca 2023 r.).

Badanie przeprowadzone przez CTIFL w 1998 r. i powtórzone w 2002 r. pokazuje, że konsumenci prawie natychmiast kojarzą nazwę „melon” z nazwą miasta „Cavaillon”. Na pytanie o pochodzenie zakupionych melonów pierwszą odpowiedzią udzieloną spontanicznie przez konsumentów w 1998 r. była „Cavaillon”.

Obecnie „Melon de Cavaillon” stanowi część dziedzictwa miasta Cavaillon, gdzie co roku świętuje się je w drugi weekend lipca. Do specyfiki „Melon de Cavaillon” odniosło się kilka lokalnych gazet, takich jak gazeta regionalna „La Provence”, w której opisano słodki melon o bardzo pomarańczowym miąższu (20 maja 2023 r.). Renoma „Melon de Cavaillon” sięga również zagranicę, gdzie przedstawia się go jako jeden z najlepszych melonów, w szczególności ze względu na cechy klimatyczne regionu, takie jak ciepło i wiatr mistral (artykuł opublikowany w miesięczniku „The Connexion” w sierpniu 2023 r.). Ponadto Towarzystwo Ochrony Tradycji Prowansalskich i „Melon de Cavaillon” promuje ten ikoniczny produkt poza regionem od 1988 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MelonCavaillon-CN231212.pdf>