

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2011/C 189/14)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis do registra podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MELON DE GUADELOUPE“

ES č.: FR-PGI-0005-0844-18.01.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Melon de Guadeloupe“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Francúzsko

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:

Tento melón je sezónny výrobok, ktorý sa zbiera od novembra do júna a pestuje sa na celom otvorenom poli (nie s iným porastom alebo pod ochranným krytom).

„Melon de Guadeloupe“ je neporušený žltý melón druhu Charentais, čerstvého a pevného vzhľadu a s minimálnou hmotnosťou 450 gramov.

Jeho šupka má svetlozelenú farbu prechádzajúcu do svetložltej alebo žltej farby. V štádiu optimálnej zrelosti má olejovitú škrvnu alebo malé trhlínky okolo stopky.

Tento melón môže mať nepatrnú chybu tvaru, sfarbenia alebo povrchovú chybu za predpokladu, že to nemá vplyv na celkový vzhľad výrobku, na jeho kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu.

„Melon de Guadeloupe“ je veľmi cukornatý. Predpísaný refraktometrický index je minimálne 12 °Brix.

Vyznačuje sa sladkou chuťou so širokou škálou aróm a vôní a dužinou maslovej konzistencie. Dužina je oranžovej farby a mimoriadne pevná.

Zoskupenie výrobcov vykoná každý rok testy na výber z odrôd žltého druhu Charentais zapísaných do oficiálneho katalógu druhov a odrôd a vyberie tie odrody, ktoré najlepšie vyhovujú miestnym podmienkam a umožnia dosiahnuť charakteristické vlastnosti, ktoré sa od „Melon de Guadeloupe“ očakávajú. Povolené sú len odrody, ktoré uspeli v úvodnom a potvrdzujúcom teste.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Pestovateľské a zberačské činnosti sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Maximálna prepravná lehota medzi zberom melónov a príjazdom do stanice je 4 hodiny. Na staniciach sa zabezpečí prevzatie dávok, potom umytie a ručné roztriedenie ovocia kus po kuse podľa ustanovení technických špecifikácií.

Na zabalenie sa používajú samostatné obaly a/alebo (jednovrstvové) táčne.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Na každom obale sa musí uviesť:

— názov CHZO „Melon de Guadeloupe“,

— logo CHZO.

Na každom plode musí byť nalepený štítok „Melon de Guadeloupe“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisnú oblasť tvorí územie 10 obcí na Guadeloupe rozložených na dvoch „ostrovoch“ tohto súostrovia:

— Grande Terre s týmito obcami: Saint François, Sainte Anne, Le Moule, Morne à L'eau, Petit Canal, Anse Bertrand, Port Louis,

— ostrov Marie-Galante, ktorý zahŕňa tieto obce: Grand Bourg, Capesterre, Saint Louis.

Táto oblasť, ktorá zodpovedá oblasti, kde sa zaviedlo pestovanie melónov „Melon de Guadeloupe“, sa vyznačuje osobitnými pôdnymi a klimatickými podmienkami, ktoré sú vhodné na pestovanie kvalitných melónov.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné faktory

Guadeloupe je tropická oblasť s obdobím sucha (alebo „pôstu“), ktoré trvá od decembra do apríla. V mesiacoch november až jún však prevládajú slnečné dni.

Zemepisná oblasť sa nachádza na atlantickej strane ostrova Grande Terre a na ostrove Marie Galante, v oblastiach vystavených vetrom, kde je množstvo zrážok menšie než vo vnútrozemí. Aj vzhľadom na svoju orientáciu sú tieto oblasti zdravšie a vyznačujú sa menším výskytom parazitárnych ochorení ako iné guadeloupské oblasti.

Grand-Terre sa rovnako ako Marie-Galante skladá z vyvýšeného vápencového podlažia koralového pôvodu, kedysi pokrytého sopečnými vyvreninami, ktoré dali vznik charakteristickej pôde.

Pre túto oblasť, kde sa pestujú melóny, sú príznačné napúšťajúce ílovité pôdy usporiadané v toposekvenciách vertisolov a viac alebo menej hrubozrnných a kamenitých vápencovo-magnéziových pôd. Napúšťajúci íl poskytuje týmto pôdam veľmi vysokú výmennú kapacitu katiónov, vo všeobecnosti posilňovanú najmä vápnikom. Pomer vápnika a horčíka je pre melóny optimálny. Vysoký je podiel draslíka a vo všeobecnosti nie je malý ani obsah fosforu. Tieto pôdy s neutrálnym až mierne zásaditým pH majú vysoký obsah minerálnych látok. Hojnosť vymeniteľného vápnika spôsobuje, že tieto pôdy sú z hľadiska svojej štruktúry vysoko stabilné aj napriek tomu, že obsahujú napúšťajúci íl.

Vďaka flokulácii ílov nie sú tieto pôdy jednak náchylné na eróziu napriek silným tropickým dažďom, a jednak majú značnú využiteľnú zásobu vody vo veľmi stabilných rúrkovitých mikropóroch biologického pôvodu. Tieto vlastnosti vyhovujúce melónom budú trvalého charakteru za predpokladu, že nebude dochádzať k nadmernému využívaniu pôdy.

Ludské faktory

Aj keď sa melóny pestujú na Guadeloupe od 17. storočia, kam ich dovezli osadníci, písomné zmienky o výskyte melónov na miestnom trhu nachádzame až počas druhej svetovej vojny.

Od konca 70. rokov a na začiatku 80. rokov 20. storočia sa začala organizovať guadeloupská pestovateľská činnosť pod záštitou Etienna CRANEA. So zoskupeniami pestovateľov z metropolitného Francúzska sa uzatvorili krížové dohody o vývoze, pričom melóny sa nachádzali medzi vybranými výrobkami.

Od roku 1984 sa rozvíja spolupráca v oblasti pestovania a vývozu melónov so značkou „Guadeloupe“ mimo sezóny medzi pánmi CRANEOM, BOYEROM a FABREOM. Zozbierané melóny sa v ten istý deň dopravujú do metropoly a hneď na druhý deň sa uvedú na trh. Podstatným prvkom vtedajšej stratégie rozvoja bolo pestovať melóny v období, ktoré zodpovedá obdobiu mimo sezóny v Európe, t. j. od januára do mája.

V širokej miere sa rozvinuli pestovateľské techniky založené na zdôraznení kvality výrobku (výber odrôd, optimálne štádium zberu, primerané zúrodňovanie, dôkladne premyslené zavlažovanie, prísny výber plodov počas balenia...), ktoré uplatňovalo čoraz viac hospodárskych subjektov.

Od konca 80. rokov 20. storočia „Melon de Guadeloupe“ obchodne prenikol na francúzsky a európsky trh. Po vzostupe produkcie melónov v roku 1989 sa celková produkcia ustálila na úrovni približne 7 500 až 8 000 ton.

Odvetvie melónov doteraz zahŕňa päť štruktúr na uvádzanie melónov na trh. Melóny sa v súčasnosti stali tretím vývozným výrobkom Guadeloupe po banánoch a cukrovej trstine.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Stanovená kvalita

Melóny, ktoré si guadeloupskí pestovatelia zvolili na pestovanie, patria k žltému druhu Charentais. Zo všetkých druhov melónov môže najlepšie zhodnotiť špecifickosť územia práve tento druh. Ide totiž o melóny, ktoré majú okrem vysokého obsahu cukru výnimočné aromatické vlastnosti a v prípade niektorých odrôd aj pižmovú príchuť. Ich plody si milovníci melónov cenia najviac.

Vzhľadom na špecifickosť guadeloupského podnebia sa mnohé odrody, ktorým sa darí v krajine s miernym podnebím, nebudú môcť na Guadeloupe prispôbiť. Z odrôd žltého druhu Charentais si pestovatelia melónov preto vyberajú tie, ktoré na Guadeloupe najlepšie rozvíjajú svoje charakteristické vlastnosti. Výber sprevádza degustácia, pri ktorej sa prihliada na arómy melóna, farbu a textúru dužiny.

Prieskumom uskutočneným u veľkoobchodníkov a maloobchodníkov nakupujúcich „Melon z Guadeloupe“ sa potvrdilo, že tieto melóny sú vnímané ako melóny vynikajúcej kvality, pravidelného tvaru, pevné, aromatické, v dôsledku čoho sa líšia od melónov iného pôvodu, ktoré sa predávajú v rovnakom období.

Pre „Melon de Guadeloupe“ je príznačná sladká chuť so širokou škálou aróm a vôní a dužina maslovej konzistencie. Šupka týchto melónov sa vyznačuje mimoriadnou pevnosťou. Minimálny obsah cukru je stanovený na 12 °Brix.

Know-how, ktoré sa premieta do spôsobu pestovania prispôbeného miestnym podmienkam

Pestovatelia si zvolili výhradne pestovanie na otvorenom poli bez ochranného krytu, aby melóny čo najlepšie využili guadeloupské pôdne a klimatické podmienky. Okrem toho si pestovatelia zvolili pestovanie svojich melónov v období optimálnom na rozvinutie aróm plodov, počas najsuššieho ročného obdobia, aj keď je pestovanie melónov možné počas celého roka.

Obrábanie pôdy pestovatelia prispôbili možnostiam prostredia. Osobitné pôdy vhodné na pestovanie melónov, ktoré sa nachádzajú na ostrovoch Grande-Terre a Marie-Galante, totiž vyžadujú na zachovanie svojich vynikajúcich vlastností (stabilita, zásoba vody...) obmedzenie obrábania pôdy a obrábanie výhradne suchej pôdy. Tieto postupy sú vymedzené v technických špecifikáciách.

Okrem toho pestovatelia mnohé roky vyvíjali úsilie, ako zúrodniť, zavlažovať a obmedziť používanie chemických herbicídov, aby ochránili pôdy a vody na miestnej úrovni. Spôsoby pestovania sú vymedzené vzhľadom na tieto aspekty.

Dobrá povest' „Melon de Guadeloupe“

Vo viacerých článkoch v tlači z konca 80. rokov a zo začiatku 90. rokov 20. storočia sa už spomína dobrá povest' „Melon de Guadeloupe“, ktorý je uznaný ako kvalitný „mimosezónny“ (vo vzťahu k Európe) výrobok.

Od konca 80. rokov „Melon de Guadeloupe“ dokázal obchodne preniknúť na francúzsky a európsky trh. V súčasnosti sú mimosezónne guadeloupské melóny sebestačné, svetoznáme a udržiavajú si svoje postavenie.

Odkaz týkajúci sa úradne určených cien mimosezónnych melónov na medzinárodnom trhu v Rungis sa odvoláva na guadeloupský pôvod melónov v rámci Francúzskych Antíl, čím je zabezpečená väčšia všeobecná známosť guadeloupskej produkcie vďaka jej objemu, ale aj kvalite.

Melóny z Guadeloupe sú vo všeobecnosti lepšie kótované ako melóny iného pôvodu z rovnakého obdobia, pričom trh uznáva vynikajúce vlastnosti a dobrú povest' tohto výrobku. Potvrdil to prieskum predajných cien melónov Charentais rôzneho pôvodu na medzinárodnom trhu v Rungis od roku 2000 do roku 2006.

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

Podnebie, ktoré prevláda na Guadeloupe v období sucha („pôstu“), umožňuje pestovať na ílovito-vápencových pôdach Grande Terre a Marie Galante vďaka svojmu suchému a veternému podnebiu, blízkosti mora, ktoré zmierňuje príliš veľké teplo a znižuje riziko výskytu chorôb, a napokon ich ílovito-vápencovým pôdam vyhovuje pestovaniu melónov so širokou škálou osobitných aróm. Okrem toho, značný výskyt vápenca v pôde spôsobuje, že plody sa vyznačujú mimoriadnou pevnosťou. Toto územie osobitne dobre vyhovuje žltým, hladkým alebo vrúbkovaným melónom Charentais a každý druh melónov môže v maximálnej miere rozvinúť svoj potenciál z hľadiska aróm, vôní, farieb šupky a chuti.

Kvalita melónov sa dosiahne len vtedy, keď sa nič neurýchli, pokiaľ ide o striedanie plodín na plantážach, ako aj o rozličné spôsoby prípravy samotnej pôdy, alebo tiež o spôsob zavlažovania alebo hnojenia v každej vegetatívnej fáze rastliny a spôsob vykonávania pestovania. Na zabezpečovaní optimálnej kvality sa podieľa know-how pestovateľov v oblasti obrábania pôdy, ako aj v oblasti údržby plantáží a každodenný zber plodov. Starostlivo vykonávaný a prísny ručný výber plodov hmatom, zrakom umožnil zvýšiť úroveň „Melon de Guadeloupe“. V súčasnosti ho oceňujú mnohí európski distribútori, ktorí uznávajú mimoriadnu odolnosť tejto plodiny po zbere, jej cukornatosť a aromatickosť, a následkom toho jej špecifickosť v porovnaní s melónmi iného pôvodu, ktoré sa predávajú v rovnakom období.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPMelonDeGuadeloupe.pdf>
