

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 275/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«MELON DU HAUT-POITOU»****N° CE: FR-PGI-0105-0029-13.10.2011****IGP (X) AOP ()****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Modification(s)

Le groupement a souhaité, après plus de 13 ans d'existence de l'IGP [règlement (CE) n° 2784/98 du 22 décembre 1998], à la fois effectuer une mise à jour et une adéquation aux textes nationaux dans son cahier des charges, et renforcer le lien au territoire de l'IGP, en particulier à travers la réécriture de certains points clés dont notamment l'aire géographique, l'enregistrement et le suivi des variétés, les conditions manuelles de plantation et de récolte et les conditions d'agrégation du produit.

3.1. Description du produit

Le poids maximum du «Melon du Haut-Poitou» est relevé de 1 200 g à 1 350 g au vu de l'évolution de la grille des calibres établie par l'interprofession de la filière des fruits et légumes frais en France; la prise en compte d'un calibre un peu plus gros n'a pas d'incidence particulière sur les caractéristiques du «Melon du Haut-Poitou» qui s'alignait déjà sur la grille précédente à 1 200 g.

La couleur de l'écorce du melon a également été précisée pour mieux décrire l'état de maturité du melon récolté.

La tolérance initiale d'un certain pourcentage de vitrescence de la chair est supprimée, tout melon présentant une quelconque vitrescence ne pourra plus bénéficier de l'IGP.

Il est ajouté un nouveau point consistant en une description organoleptique du produit IGP, résultat de dégustations régulières menées depuis plus de 10 ans par le groupement.

Les modes de conditionnement sont précisés: les melons sont mis en vente entiers et conditionnés en plateaux monocouche alvéolés ou en emballages individuels pour préserver leur qualité.

Une notion d'homogénéité des lots de melons est également ajoutée: «Le lot de melons conditionnés présente une homogénéité de qualité, de forme et d'aspect avec des melons sensiblement de même état de développement, de maturité et de coloration».

3.2. Aire géographique

La présentation de l'aire initialement par cantons est abandonnée au profit d'une liste plus détaillée et univoque des communes concernées; le détail des opérations se déroulant dans l'aire est également rappelé.

La demande comporte une extension limitée principalement au Nord et Nord-Est de l'aire actuelle IGP, respectivement dans le département du Maine-et-Loire (pour les communes de Denezé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier, Les Verchers-sur-Layon) et dans le département de l'Indre-et-Loire (pour les communes de Assay, Braslou, Chaveignes, Courcoué, La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Verneuil-le-Château, Antogny-le-Tillac, Marcilly-sur-Vienne, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theuneuil).

La demande comporte aussi une réduction à l'Est et au Sud de l'aire actuelle IGP en particulier dans le département de la Vienne (Port-de-Piles, Buxeuil, Saint-Remy-sur-Creuse, Leugny, Oyré, Saint-Sauveur, Senillé, Saint-Cyr, Dissay, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Montamisé, Buxerolles, Biard, Poitiers et Mignaloux-Beauvoir), ainsi que quelques rectifications matérielles par rapport à l'aire enregistrée en 1995 (oubli/ajout des communes d'Assay et de Beaumont dans la continuité de l'aire).

Cette demande a été préalablement étudiée afin de respecter les facteurs du lien à l'origine tels que définis pour cette IGP. Toutes les communes ajoutées sont limitrophes ou dans le prolongement de l'aire actuelle. Elles présentent toutes des sols argilo-calcaires comme exigé dans le cahier des charges.

La réécriture du lien à l'origine a permis de mieux préciser les limites naturelles à l'Est de l'aire géographique du «Melon du Haut-Poitou», en substituant la mention des vallées d'abord du Thouet, ensuite de la Vienne puis celle du Clain pour celle plus précise des cours d'eau: la Loire pour la partie angevine de l'aire, et la Vienne pour la partie tourangelle, au lieu de se référer plus généralement aux vallées précitées. Par ailleurs, toujours à l'Est et au Sud de l'aire actuelle, des zones ont été considérées comme s'éloignant clairement des paysages classiques du «Melon du Haut-Poitou»: majoritairement essaimés de buttes d'une altitude d'environ 100-130 mètres, dominant des plaines très ouvertes laissant apparaître dans les bas-fonds des prairies ou le plus souvent des espaces boisés à dominante de peupliers. Une demande de réduction de l'aire a été retenue pour exclure ces zones. Il est à noter qu'un certain nombre de ces communes situées dans ces zones n'ont pas connu d'usage avéré de production de melon depuis la reconnaissance en IGP.

3.3. Méthode d'obtention

— choix des variétés:

La procédure et les critères de choix des nouvelles variétés de melons en IGP «Melon du Haut-Poitou» sont précisés:

- ces critères sont à la fois des critères techniques (notamment le potentiel de production, la précocité, la durée de cycle, la facilité de cueillette, la résistance/tolérance aux maladies) mais aussi des critères de qualité intrinsèque du produit [notamment le taux de sucre (IR), la fermeté, le contrôle de vitescence, la couleur de chair],
- la procédure de choix des variétés est réalisée en deux étapes: 1) vérification des critères techniques pendant deux campagnes de mise à l'essai sur des sols argilo-calcaires de l'aire géographique, les résultats de ces essais étant soumis à l'avis du groupement; 2) suivi régulier du produit avec des dégustations pendant la campagne par un comité de dégustateurs composé notamment de consommateurs, de personnes ayant exercé une activité dans le monde agricole et de restaurateurs à l'exclusion de tout opérateur de l'IGP. Sur la base de l'avis final de ce comité en fin de campagne, le groupement prend la décision d'introduire une nouvelle variété dans la liste des variétés en IGP.

Cette procédure vise désormais aussi le suivi et l'exclusion éventuelle de variétés autorisées:

- le comité de dégustateurs prévu ci-dessus peut en effet rendre à l'issue d'une campagne et des dégustations menées un avis défavorable sur des variétés actuellement produites en IGP, qui ne correspondraient plus aux caractéristiques recherchées et au type «Melon du Haut-Poitou»,
- sur la base de cet avis, le groupement prend alors la décision d'exclure ladite variété de la liste des variétés en IGP.

— semis — préparation du sol:

La consolidation de cette partie permet de clarifier les différents modes de semis et périodes de plantation des melons: soit par semis direct, soit provisoirement par semis sous serre avant plantation (en mottes, mini mottes ou bouchon). Par ailleurs, le délai minimal ou maximal de mise sous serre des semences a été légèrement ajusté (5 jours de moins dans les deux cas) au regard des pratiques constatées depuis plusieurs années.

— plantation:

Il est rappelé et précisé qu'il s'agit d'une plantation manuelle.

Les dates limites de retrait des bâches ou des tunnels de protection des jeunes plantations sont ajustées au regard des conditions climatiques observées ces dernières années (prise en compte de mauvaises années climatiques: gel tardif autrefois presque inexistant et devenu possible, période de froid plus longue constatée parfois au printemps ...). La date de limite de pose de tunnel ou bâches (15 et 20 mai) a été supprimée pour les mêmes constats.

— conditions de cueillette et sélection des fruits:

Concernant les modalités particulières de cueillette, la date d'ouverture de la cueillette des melons IGP a été avancée au 1er juillet compte tenu des conditions climatiques souvent observées depuis plusieurs années.

Il est rappelé et précisé qu'il s'agit d'une récolte manuelle effectuée en plusieurs passages successifs dans les parcelles, le premier passage ne pouvant être destiné à la production de melons en IGP. L'interdiction concernant les deux derniers passages n'étant pas jugée satisfaisante du point de vue du contrôle, celle-ci est donc supprimée au profit d'une observation spécifique de ces derniers lots lors de l'agrégage (Cf. point suivant).

Les dispositions journalières relatives à une température maximale et à une heure butoir sont supprimées car n'étant pas jugées satisfaisantes du point de vue du contrôle. Les variétés sélectionnées «melon charentais» type cantaloup s'étant renouvelées, elles sont aujourd'hui de type «écrit», «brodé», à l'écorce épaisse, plus résistante à la chaleur, au froid et au choc, ce qui ne justifie plus de telles mesures de contrôle journalier.

Les modalités de récolte sont précisées concernant les dimensions maximales des caisses ou palox à récolte et l'interdiction d'utilisation des remorques en lieu et place des caisses ou palox. Ces modalités ont pour but de limiter le tassement des fruits et de préserver leur qualité.

Concernant la sélection des fruits sur la plante lors de la cueillette, ce point est réécrit afin de préciser les critères qui sont observés et suivis par les producteurs pour déterminer le stade de maturité optimale des melons à cueillir en IGP. Ainsi, une parcelle entre en cueillette dès lors qu'en fonction de la variété considérée (précoce, semi-précoce, de saison), le producteur constate effectivement la présence d'au moins un des critères de maturité définis dans le cahier des charges (virement au jaune de l'écorce, jaunissement de la feuille ou décollement du pédoncule).

Le rendement maximal moyen par exploitation prévu par le cahier des charges est précisé pour bien viser les seules parcelles aptes à l'IGP et effectivement plantées avec des variétés aptes à l'IGP. Il est également ajusté (passant de 10 t/ha à 12 t/ha) afin de prendre en compte à la fois les rendements effectivement observés ces dernières années, notamment lors des meilleures campagnes, et le progrès réalisé sur les nouvelles variétés de melons.

— Réception/Tri/calibrage/mise en plateau des fruits et agréage des fruits:

Concernant la réception des fruits, les melons ne sont plus systématiquement lavés. Le lavage n'est utile que lorsque les fruits sont sales qu'ils soient destinés en IGP ou non. Cette disposition non spécifique est donc supprimée du cahier des charges.

Les conditions de tri et de calibrage des melons sont précisées en les reliant expressément avec les caractéristiques physiques retenues pour le «Melon du Haut-Poitou» (partie 4 description du produit).

Les conditions d'agréage des fruits sont également précisées en les reliant expressément avec les autres caractéristiques retenues pour le «Melon du Haut-Poitou» dans la partie 4 Description du produit: variété, caractéristique physique (absence de vitescence), chimique (taux de sucre), conditionnement homogène.

Enfin, il est ajouté un point spécifique relatif à la fin de cueillette du «Melon du Haut-Poitou», en lieu et place de la règle supprimée de l'interdiction des deux derniers passages (Cf. point précédent). Lorsque la récolte est avancée, les producteurs et producteurs-expéditeurs déterminent la fin de cueillette d'une parcelle en IGP lorsqu'ils constatent effectivement lors de l'agréage des lots l'un des critères suivants: apparition de fruits hétérogènes en formes, en couleur et/ou en qualité interne, ou encore présence de fruits moins représentatifs de la variété considérée.

— Conditionnement, stockage des melons:

Le conditionnement des «Melons du Haut-Poitou», c'est-à-dire la préparation adéquate du produit avec ses règles spécifiques de tri, de calibrage et d'agréage, les conditionnements limités retenus précisés ci-après et l'obligation d'apposer un stick individuel par melon, est réalisé immédiatement après la récolte directement par les producteurs-expéditeurs ou par ces derniers sur demande des producteurs non expéditeurs. Il doit avoir lieu dans l'aire géographique afin de préserver les caractéristiques qualitatives du fruit telles que la maturité optimale, l'aspect, l'intégrité et l'homogénéité des produits et leur fraîcheur et éviter ainsi d'autres manipulations ou des risques de détérioration lors du transport tout en garantissant par ailleurs une traçabilité nécessaire dans les divers rayons de vente de melons.

Cette rubrique précise également les modes de conditionnement comme définis dans la partie description du produit: les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux uniquement monocouches ou en emballages individuels; le nombre maximum de melons par plateau est ajusté (15 au lieu de 16), le calibre 16 n'existant plus.

Le délai maximum entre la cueillette et le conditionnement (de 6 heures) est supprimé au profit de la réduction du délai global à respecter entre le moment de la cueillette et celui de l'expédition (48 heures désormais au lieu de $6 + 48 = 54$ heures auparavant).

3.4. *Étiquetage*

Ce chapitre est précisé en ce qui concerne les mentions complémentaires devant figurer sur le produit IGP (stick individuel sur chaque melon et apposition du logo du groupement).

3.5. *Exigences nationales*

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la partie «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«MELON DU HAUT-POITOU»

N° CE: FR-PGI-0105-0029-13.10.2011

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Melon du Haut-Poitou»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Melon du Haut-Poitou» est un melon de type Charentais jaune. Le fruit est de forme sphérique avec des tranches bien marquées et une écorce généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés. Il présente les caractéristiques suivantes:

- Aspect: entier, propre, dépourvu d'humidité extérieure ou de trace de produit de traitement, sain, c'est à dire exempt d'attaques d'insectes ou de maladies et indemnes de défauts graves nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect: déformation, coups, tâches de coloration,
- Poids: compris entre 550 g minimum et 1 350 g maximum,
- Couleur de l'écorce: du vert commençant à tourner légèrement au jaune à la couleur totalement jaune,
- Absence de vitescence de la chair,
- Taux de sucre mesuré par indice réfractométrique (IR) supérieur ou égal à 12° Brix.

Le Melon du Haut-Poitou se caractérise par une saveur sucrée doublée d'un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. Il est de couleur orange assez soutenue.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble des opérations de production sont réalisés dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement des «Melons du Haut-Poitou», c'est-à-dire la préparation adéquate du produit avec ses règles spécifiques de tri, de calibrage et d'agrégage, les conditionnements limités retenus précisés ci-après et l'obligation d'apposer un stick individuel par melon, est réalisé immédiatement après la récolte directement par les producteurs-expéditeurs ou par ces derniers sur demande des producteurs non expéditeurs. Il doit avoir lieu dans l'aire géographique afin de préserver les caractéristiques qualitatives du fruit telles que la maturité optimale, l'aspect, l'intégrité et l'homogénéité des produits et leur fraîcheur et éviter ainsi d'autres manipulations ou des risques de détérioration lors du transport tout en garantissant par ailleurs une traçabilité nécessaire dans les divers rayons de vente de melons.

Par ailleurs, les melons sont conditionnés par catégorie de calibre en plateaux uniquement monocouches ou en emballages individuels; le nombre maximum de melons par plateau est de 15.

Le délai global à respecter entre la cueillette et l'expédition est de 48 heures.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage du produit IGP «Melon du Haut-Poitou» comporte les indications suivantes:

- la dénomination du produit: «Melon du Haut-Poitou»,
- la mention «indication géographique protégée» et le logo IGP de l'Union européenne,
- un stick individuel reprenant le logo «Melon du Haut-Poitou» sur chaque fruit.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique du «Melon du Haut-Poitou» se situe entre les limites naturelles que sont au nord la zone de contact du bassin parisien avec les contreforts du massif armoricain, au sud la rivière Auxances, et à l'ouest et à l'est les cours d'eau du Thouet, et de la Vienne.

Conformément à ces limites naturelles, cette aire géographique s'étend pour chaque département concerné sur les cantons suivants:

- Maine-et-Loire (49): Saumur sud, Montreuil- Bellay, Doué-la-Fontaine,
- Indre-et-Loire (37): Sainte-Maure-de-Touraine, Richelieu, L'Île-Bouchard, Chinon,
- Deux-Sèvres (79): Airvault, Argenton-les-Vallées, Thouars 1^{er} canton, Thouars 2^{ème} canton, St-Varent,
- Vienne (86): Châtelleraut-nord, Châtelleraut-sud, Châtelleraut-Ouest, Dangé-Saint-Romain, Saint-Gervais-les-trois-clochers, Lençloître, Mirebeau, Trois-Moutiers, Poitiers 1^{er} canton, Poitiers 7^{ème} canton, Vouneuil-sur-Vienne, Loudun, Neuville-de-Poitou, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Moncontour, Monts-sur-Guesnes, Vouillé.

Les communes retenues dans ces cantons et constituant l'aire géographique du «Melon du Haut-Poitou» sont listées précisément dans le cahier des charges.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique du «Melon du Haut-Poitou» s'étend sur le territoire des communes des départements de la Vienne, du nord-est des Deux-Sèvres, du sud à la fois du Maine-et-Loire et de l'Indre-et-Loire.

La production de melons dans ces secteurs s'effectue exclusivement sur des sols argilo-calcaires. Ces sols bien aérés sont homogènes et sains, bien pourvus en éléments fertilisants et avec de bonnes réserves en eau accumulées en hiver. Ils conviennent parfaitement à la culture du melon.

Le «Haut-Poitou» est généralement réputé en terme de climat pour être une région chaude et sèche, spécificité renforcée par les caractéristiques des sols, souvent séchants. La température moyenne annuelle est assez élevée (chaude l'été, douce l'hiver) et présente une relative régularité sur l'ensemble de l'année. Si la pluviométrie est irrégulière, l'aptitude des sols à stocker les eaux de pluie compense ces irrégularités.

L'aire géographique du «Melon du Haut-Poitou» est une région de production ancienne de melons.

Le développement important de la production a permis de faire évoluer les techniques culturales et notamment en amont de mieux suivre les évolutions quantitatives et qualitatives des variétés de melon produites, à travers des essais en plein champ et des dégustations régulières des produits à chaque campagne. L'accumulation des données techniques et sensorielles a permis ainsi le développement de variétés de qualité que l'on connaît aujourd'hui dans le «Haut-Poitou».

5.2. Spécificité du produit

Le «Melon du Haut-Poitou» est un melon de type Charentais jaune. De forme sphérique, avec des tranches bien marquées, il a une écorce jaunissant à maturité et généralement recouverte d'écritures plus ou moins épaisses selon les variétés. Son poids est compris entre 550 g minimum et 1 350 g maximum, son taux de sucre est supérieur ou égal à 12° Brix. La chair ne présente pas de vitescence.

Le «Melon du Haut-Poitou» se définit comme un melon fortement sucré, avec un parfum aux arômes intenses. Il est à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant. La chair est de couleur orange assez soutenu.

Les Melons du Haut-Poitou ont une notoriété ancienne comme en témoigne un article de «La vie Loudunaise»: dès 1896, lors du traditionnel marché de Pitié, le doyen réservait des places gratuites au pied de la basilique aux maraichers guesnois: «Les pèlerins mangeaient du melon sur l'herbe, ce qu'ils pouvaient les aimer!».

La population française reste aujourd'hui très attachée au melon de type cantaloup charentais originaire du «Haut-Poitou». La grande qualité des produits conduit ainsi à orienter les «Melons du Haut-Poitou» sur des marchés prestigieux tels que les épiceries de luxe que sont Fauchon et Hédiard, des grands restaurateurs comme Robuchon ou d'autres établissements réputés à Paris comme le Ritz ou le Georges V.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le «Melon du Haut-Poitou» a trouvé, dans le Bassin du «Haut-Poitou», une région de production très privilégiée convenant à sa maturité tardive et à ses exigences nutritives.

La structure équilibrée et l'aération des sols argilo-calcaires permettent la transformation des matières organiques en éléments nutritifs nécessaires à la bonne alimentation de la plante et aux besoins en éléments minéraux du melon.

Le calcaire actif, facilement assimilable par la plante, va favoriser en s'accumulant dans les tissus cellulaires la rigidité de ces derniers et conférer ainsi au melon une fermeté et bonne tenue du fruit, une résistance de l'écorce aux chocs et une résistance au phénomène de vitescence.

Le réchauffement progressif des sols du fait leur bonne teneur en argile, ainsi que les réserves en eau utile accumulées pendant l'hiver, offrent au «Melon du Haut-Poitou» toutes les conditions pour une croissance régulière de la plante sans stress hydrique et une récolte tardive des melons à maturité optimale.

Grâce au microclimat exceptionnel (température moyenne assez élevée et régulière sur l'ensemble de l'année) et aux terrains argilo-calcaires, on constate très vite que l'on obtient des melons de qualité, fortement sucrés au parfum intense et aux qualités gustatives reconnues, à la fois ferme en bouche et fortement juteux et fondant.

Cette qualité spécifique se retrouve dans le suivi organoleptique des melons mis en place depuis 1995 qui, associé à la recherche de nouvelles variétés, a permis de sélectionner les variétés conformes aux caractéristiques propres du produit et vérifier ainsi l'appartenance au type «Melon du Haut-Poitou».

La nature particulière des sols, l'influence du climat, et les efforts constants des producteurs ont ainsi permis au «Melon du Haut-Poitou» d'acquérir une notoriété certaine auprès des consommateurs et des différents professionnels en lien avec la filière (restaurateurs, épiceries de luxe mais aussi enseignes de la grande distribution), traduisant aussi toute l'importance économique de cette production au niveau local.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPMelonDuHautPoitouV2.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 3.