

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 262/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 18ης Μαρτίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Melon du Quercy (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 τέθηκε σε ισχύ την 3η Ιανουαρίου 2013. Κατήργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Melon du Quercy», η οποία καταχωρίσθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1165/2004 της Επιτροπής ⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1040/2007 ⁽⁴⁾.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 18 Μαρτίου 2013.

(3) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με την εισαγωγή διευκρινίσεων στα σημεία που αφορούν την περιγραφή του προϊόντος, την απόδειξη προέλευσης, τη μέθοδο παραγωγής, την επισήμανση, τις εθνικές απαιτήσεις και τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου.

(4) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της ονομασίας προέλευσης «Melon du Quercy» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

⁽³⁾ ΕΕ L 224 της 25.6.2004, σ. 16.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 238 της 11.9.2007, σ. 29.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Melon du Quercy»:

1. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος

Καθώς το ευρωπαϊκό πρότυπο εμπορίας του πεπονιού καταργήθηκε την 1η Ιουλίου 2009 [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1615/2001], η αναφορά στην κατηγορία Ι του κοινοτικού κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1615/2001 αντικαθίσταται από την προσθήκη στις προδιαγραφές των αντικειμενικών στοιχείων τα οποία προηγουμένως επιβάλλονταν από το πρότυπο (χαρακτηριστικά της ποικιλίας, καλή ποιότητα και ομοιόμορφη συσκευασία).

Στις αρχικές προδιαγραφές γινόταν διάκριση ανάμεσα στο «πεπόνι επονομαζόμενο charentais» και στους «άλλους τύπους πεπονιού μακράς διατήρησης». Δεδομένου ότι το σύνολο των πεπονιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Melon du Quercy» είναι του τύπου «charentais», προτείνεται μια συνοπτική διατύπωση.

Για απλοποίηση της μορφής, ο κατάλογος των κλάσεων συσκευασίας αντικαθίσταται από τη ρητή υποχρέωση ομοιόμορφης συσκευασίας, σύμφωνα με την οποία το βάρος του μεγαλύτερου πεπονιού δεν μπορεί να υπερβαίνει κατά περισσότερο από 30 % το βάρος του μικρότερου.

Σχετικά με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τα κείμενα της εθνικής νομοθεσίας που διέπουν τις προϋποθέσεις πιστοποίησης για το ίδιο προϊόν επέβαλλαν ως ελάχιστη τιμή τους 11° Brix, τιμή που αντιστοιχεί στις συνήθεις πρακτικές παραγωγής. Προτείνεται επομένως η τροποποίηση των προδιαγραφών της ΠΓΕ ώστε η διατύπωση «μεγαλύτερη από 11° Brix» να αντικατασταθεί από «μεγαλύτερη ή ίση με 11° Brix».

2. Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το γεωργικό προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή

Εισάγεται η ταυτοποίηση των επιχειρήσεων προκειμένου να ενισχυθεί ο έλεγχος της προέλευσης του «Melon du Quercy». Το σύνολο των υποχρεώσεων δήλωσης, τήρησης αρχείων ή ταυτοποίησης των προϊόντων εισάγονται στο συγκεκριμένο κεφάλαιο.

Προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι ιδιαιτερότητες της εμπορίας στις αγορές λιανικής και γνωρίζοντας ότι τα πεπόνια του Quercy ταυτοποιούνται όλα ατομικά, δεν είναι πλέον υποχρεωτική η ταυτοποίηση των συσκευασιών. Η ενημέρωση των καταναλωτών περνάει επομένως από τη διαφήμιση στους τόπους πώλησης (plv) ή την ετικέτα τιμής.

3. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Επισημώς, το διάγραμμα παραγωγής τροποποιήθηκε ώστε να καταστεί εμφανής η αλληλουχία των εργασιών που πραγματοποιούνται για την παραγωγή του «Melon du Quercy»: παραγωγή, διαλογή, συσκευασία και κατόπιν αποθήκευση. Η διάκριση των διαφόρων κυκλωμάτων εμπορίας καταργείται και αντικαθίσταται από την αναφορά των υποχρεώσεων που είναι κοινές σε όλες τις επιχειρήσεις εμπορίας.

Οι λεπτομέρειες σχετικά με την ετήσια κατάρτιση των καταλόγων επιτρεπόμενων ποικιλιών διευκρινίζονται ώστε να είναι εγγυημένη η ποιότητα του «Melon du Quercy».

Στο πλαίσιο της μεταγραφής των διατάξεων που προέρχονται από τις εθνικές διατάξεις, και προκειμένου να διευκρινιστούν περαιτέρω τα στάδια της παραγωγής, εισάγονται στις προδιαγραφές οι κανόνες σχετικά με τη φύτευση και μεταφύτευση, την άρδευση, τη γονιμοποίηση, τη φυτουγειονομική προστασία, την έγκριση και τη διαλογή.

Η εξέλιξη των ποικιλιών και η πείρα που έχει αποκτηθεί κατά την τελευταία 15ετία, ιδιαίτερος δε τα θερμά καλοκαίρια (ιδίως αυτό του 2005) επιτρέπουν να είναι εγγυημένο ότι δεν θα υπάρξει μεταβολή στην ποιότητα του «Melon du Quercy» σε περίπτωση συγκομιδής του μετά τις 13.00, δηλαδή σε συνθήκες όπου οι θερμοκρασίες είναι υψηλότερες. Καταργείται συνεπώς η υποχρέωση συγκομιδής πριν από τις 13.00.

Παρομοίως, η συγκομιδή σε μία στρώση ήταν αιτιολογημένη όταν οι ποικιλίες ήταν πολύ ευαίσθητες στα χτυπήματα. Καθώς από τις δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν το 2009 δεν προέκυψαν απώλειες ποιότητας, προστέθηκε η δυνατότητα συγκομιδής σε ralox (εργαλείο συσκευασίας σε πολλές στρώσεις).

Όσον αφορά τη συσκευασία, απαλείφεται η αναφορά στους δίσκους ώστε να επιτρέπεται η χρήση υλικών συσκευασίας ανώτερης ποιότητας, όπως τα σκαφίδια.

Προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι ιδιαιτερότητες της εμπορίας στις αγορές λιανικής που συνοδεύεται από τακτικό ανεφοδιασμό με πεπόνια των ραφιών των καταστημάτων πώλησης, η υποχρέωση συσκευασίας με κυψελωτό υλικό και περιτύλιγμα καταργείται για αυτόν τον τύπο εμπορίας.

4. Οργανισμός ελέγχου

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου. Προστίθεται η παραπομπή στην πιστοποίησή του.

5. Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Προστίθενται οι ειδικές για την ΠΓΕ υποχρεώσεις. Καταργούνται οι υποχρεώσεις που αφορούν την εθνική νομοθεσία (CCP).

6. Απαιτήσεις που πρέπει να τηρούνται δυνάμει της ευρωπαϊκής ή εθνικής νομοθεσίας

Προστίθεται πίνακας με τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο, σύμφωνα με τις εθνικές απαιτήσεις.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)

«MELON DU QUERCY»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0205-0086-13.10.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Melon du Quercy»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Πεπόνι ποικιλίας τύπου «charentais», με επιδερμίδα λεία ή ανάγλυφη, με ελαφρές ή βαθιές αυλακώσεις, χρώματος πράσινου/γκρίζου έως κίτρινου, με πορτοκαλόχρωμη σάρκα, ελάχιστου βάρους 450 g.

Ακέραιο, υγιές, με φρέσκια εμφάνιση, σφικτό, καθαρό, καλής ποιότητας, τα φρούτα που συγκομίζονται με τον ποδίσκο τους πρέπει να παρουσιάζουν μήκος ποδίσκου μικρότερο από 2 cm.

Ο δείκτης διάθλασης ανέρχεται σε 11° Brix το ελάχιστο.

Τα πεπόνια του Quercy διατίθενται προς κατανάλωση ακέραια και συσκευασμένα. Για κάθε συσκευασία, το βάρος του μεγαλύτερου πεπονιού δεν μπορεί να υπερβαίνει κατά περισσότερο από 30 % το βάρος του μικρότερου προϊόντος.

Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιόμορφο και τα φρούτα να βρίσκονται περίπου στην ίδια κατάσταση ανάπτυξης και ωρίμασης και να έχουν περίπου τον ίδιο χρωματισμό.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η καλλιέργεια του πεπονιού «Melon du Quercy» εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής της ΠΓΕ.

3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

Η έγκριση, η διαλογή και η συσκευασία εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής της ΠΓΕ.

Προκειμένου να είναι εγγυημένη η ποιότητα του προϊόντος, οι εν λόγω εργασίες εκτελούνται πολύ γρήγορα ώστε να είναι δυνατή η διάθεση στην αγορά εντός 6 ημερών από τη συγκομιδή.

Οι φάσεις της έγκρισης και της διαλογής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής επειδή αυτά τα στάδια είναι βασικής σημασίας για την καλή επιλογή των πεπονιών που μπορούν να λάβουν την ΠΓΕ· εκτελούνται από τεχνίτες εκπαιδευμένους στην επιλογή των πεπονιών που βρίσκονται στον μέγιστο βαθμό ωρίμασης, η οποία εκτελείται με εκτίμηση του χρώματος του φλοιού και με διαθλασιμετρικό υπολογισμό της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.

Η συσκευασία επίσης εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής, επειδή πραγματοποιείται ταυτόχρονα με τα στάδια της διαλογής και της έγκρισης, περιορίζοντας επομένως τον αριθμό χειρισμών που θα ήταν επιζήμιοι για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Melon du Quercy». Εξάλλου, η ιχνηλασιμότητα εξασφαλίζεται μέσω της ατομικής ταυτοποίησης των πεπονιών και των συσκευασιών με το λογότυπο «Melon du Quercy», καθώς και με την τήρηση χωριστών λογιστικών βιβλίων αποθήκης.

3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

— ονομασία του προϊόντος: «Melon du Quercy»

(*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

- τον λογότυπο της ΠΓΕ και/ή την ένδειξη «Indication Géographique Protégée» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)
- τον λογότυπο «Melon du Quercy» σε κάθε φρούτο.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Melon du Quercy» περιλαμβάνει:

- στο διοικητικό διαμέρισμα Lot, τα καντόνια Castelnau-Montratier, Lalbenque, Montcuq, καθώς και τις κοινότητες Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Concots, Floressas, Labastide-Marnhac, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Le Montat, Sauzet, Sérignac και Villesèque,
- στο διοικητικό διαμέρισμα Lot-et-Garonne, τα καντόνια Beauville, Penne-d'Agenais, Puymirol, Tournon-d'Agenais,
- στο διοικητικό διαμέρισμα Tarn-et-Garonne, τα καντόνια Bourg-de-Visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montaignu-de-Quercy, Montauban, Montpezat-de-Quercy, Nègrepelisse, Villebrumier, καθώς και τις κοινότητες Castelsagrat, Gasques, Goudourville, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Saint-Clair και Valence.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Χαρακτηρίζεται από το κλίμα της με τις εναλλαγές των ωκεάνιων ροών (δροσερές και υγρές) και των μεσογειακών ροών (θερμές και ξηρές) που προκαλούν διαφορές θερμοκρασίας. Το ήπιο αυτό κλίμα είναι κατάλληλο για την καλλιέργεια του πεπονιού.

Τα εδάφη που χρησιμοποιούνται είναι του τύπου αργιλοασβεστώδη. Η φύση των εδαφών αυτών είναι ιδιαίτερος προσαρμοσμένη στην καλλιέργεια του πεπονιού.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Melon du Quercy» προέρχεται από ποικιλίες τύπου «charentais» των οποίων η επιδερμίδα είναι λεία ή ανάγλυφη, με ελαφρές ή πιο βαθιές αυλακώσεις.

Χαρακτηρίζεται από πορτοκαλόχρωμη σάρκα, χυμόδη, σφικτή και ταυτοχρόνως βουτυρώδη.

Η επιλογή των ποικιλιών με γεωπονικά και αρωματικά κριτήρια (γεύση, άρωμα κ.λπ.) σε συνδυασμό με τα αργιλοασβεστώδη εδάφη, το τυπικό κλίμα και τα κριτήρια συγκομιδής (βέλτιστη ωριμότητα) αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες που επιτρέπουν την παραγωγή φρούτων τα οποία εκφράζουν όλες τις δυνατότητές τους: γλυκές γεύσεις (11° Brix τουλάχιστον), αναπτυγμένα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά, έντονα αρώματα και γεύσεις.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής συμβάλλουν στην παραγωγή αρωματικών φρούτων.

Αφενός, τα εδάφη αργιλοασβεστώδους φύσης με ισορροπημένη και καλά αεριζόμενη δομή επιτρέπουν την κανονική αύξηση των φυτών και τη βέλτιστη ανόργανη ισορροπία των καρπών.

Αφετέρου, το ειδικό κλίμα του Quercy επηρεάζει την καρπώδηση, βελτιστοποιώντας τον αριθμό φρούτων ανά φυτό. Με τον τρόπο αυτό τροφοδοτείται καλύτερα κάθε φρούτο. Εκ παραλλήλου, οι ροές κυρίως μεσογειακής προέλευσης (θερμές και ξηρές), κατά τη θερινή περίοδο κυρίως, ευνοούν την ωριμότητα των φρούτων.

Η ποιότητα του «Melon du Quercy» στηρίζεται επίσης στη μακρόχρονη τεχνογνωσία των επιχειρήσεων του κλάδου του «Melon du Quercy» που εκφράζεται, ιδίως, μέσω της επιλογής ποικιλιών ιδιαίτερα προσαρμοσμένων στην περιοχή παραγωγής, τη συγκομιδή σε κατάσταση βέλτιστης ωριμότητας και τις βέλτιστες προθεσμίες για την προετοιμασία των πεπονιών μετά τη συγκομιδή.

Η φήμη του εδραιώθηκε χάρη στην πρώιμη ταυτοποίηση του «Melon du Quercy» από τις επιχειρήσεις του κλάδου από το 1994. Οι πολυάριθμες εκδηλώσεις που πλαισιώνουν την εμπορία του συμβάλλουν στη φήμη του, όπως για παράδειγμα η γιορτή του Belfort du Quercy που πραγματοποιείται στα μέσα Αυγούστου ή το άνοιγμα της περιόδου τον Ιούλιο 1994 στην αίθουσα εκδηλώσεων της νομαρχίας Lot στην οποία δόθηκε μεγάλη δημοσιότητα στον τοπικό Τύπο. Τον Ιούλιο 1996, η εφημερίδα *La Dépêche du Midi* είχε τον τίτλο «Το Melon du Quercy παίρνει άριστα».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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