

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 262/2013 DE LA COMISIÓN**de 18 de marzo de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Melon du Quercy (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

(1) El 3 de enero de 2013 entró en vigor el Reglamento (UE) n° 1151/2012, que deroga y sustituye al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾.

(2) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melon du Quercy», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1165/2004 de la Comisión ⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 1040/2007 ⁽⁴⁾.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 18 de marzo de 2013.

(3) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la descripción del producto, la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales y los datos de contacto del organismo de control.

(4) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento establecido en los artículos 50 a 52 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melon du Quercy» se modifica de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ DO L 224 de 25.6.2004, p. 16.

⁽⁴⁾ DO L 238 de 11.9.2007, p. 29.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melon du Quercy», se aprueban las modificaciones siguientes:

1. Descripción del producto agrícola

Dado que la norma de comercialización europea del melón fue derogada el 1 de julio de 2009 [Reglamento (CE) n° 1615/2001], la referencia a la categoría I de dicho Reglamento comunitario se sustituye por la inclusión en el pliego de condiciones de elementos objetivos inicialmente impuestos por la norma (características de la variedad, buena calidad y acondicionamiento homogéneo).

El pliego de condiciones inicial distinguía el «melón denominado *charentais*» de «otros tipos de melón de larga conservación». Dado que todos los melones utilizados en la producción del «Melon du Quercy» son de tipo *charentais*, se propone una redacción sintética.

En aras de una simplificación de forma, la lista de las clases de envasado se sustituye por la obligación explícita de un envasado homogéneo, ya que el melón más grande pesa, como máximo, un 30 % más que el más pequeño.

En lo que atañe al porcentaje de azúcar, los textos nacionales que regulan las condiciones de certificación para dicho producto exigen como valor mínimo 11° Brix, valor que corresponde a las costumbres de producción. Por consiguiente, se propone modificar el pliego de condiciones de la IGP para pasar de «superior a 11° Brix» a «superior o igual a 11° Brix».

2. Elementos que prueban que el producto agrícola es originario de la zona determinada

Para reforzar el control del origen del «Melon du Quercy» se incluye la identificación de los agentes económicos. En este capítulo se introducen todas las obligaciones en materia de declaración, de llevanza de registros o de identificación de los productos.

Para tener en cuenta las especificidades de la comercialización en los mercados minoristas y sabiendo que todos los melones de Quercy están identificados individualmente, la identificación de los bultos deja de ser obligatoria. En tal caso, la información de los consumidores pasa por la publicidad en los puntos de venta o en la etiqueta de precio.

3. Descripción del método de obtención

Formalmente, el diagrama de fabricación ha sido modificado con el fin de destacar la sucesión de las operaciones realizadas para la producción del «Melon de Quercy»: producción, selección y acondicionamiento y, posteriormente, almacenamiento. Se suprime la distinción de los diferentes circuitos de comercialización en favor de una primacía de las obligaciones comunes a todos los agentes económicos.

Con el fin de garantizar la calidad del «Melon du Quercy», se detallan las disposiciones de la elaboración anual de las listas de variedades autorizadas.

En el marco de la transcripción de las disposiciones procedentes de los textos nacionales, y con el fin de precisar mejor las etapas de producción, se introducen en el pliego de condiciones las normas relativas a la plantación y a la siembra, al riego, a la fertilización, a la protección fitosanitaria, a la certificación y a la clasificación.

Las evoluciones varietales y la experiencia de los quince últimos años, en particular los veranos calurosos (sobre todo el verano de 2005), permiten garantizar que la calidad del «Melon de Quercy» no se altera en caso de que se recolecte después de las 13.00 horas, es decir, en condiciones de temperatura más elevada. Se suprime, pues, la obligación de recolectar antes de las 13.00 horas.

Del mismo modo, la recolecta en capa única se justificaba en el caso de variedades muy sensibles a los golpes. Dado que los ensayos realizados en 2009 no muestran pérdidas cualitativas, se añade la posibilidad de recolectar en cajones-paleta (tipo de acondicionamiento en varias capas).

En lo que atañe al acondicionamiento, se suprime la referencia al palé para permitir la utilización de soportes de acondicionamiento más cualitativos, como la bandeja.

Para tener en cuenta las especificidades de la comercialización en los mercados minoristas, que va acompañada de una colocación regular de los melones en los puestos, se suprime para este tipo de comercialización la obligación de un acondicionamiento con alvéolos y envoltorio.

4. Estructura de control

Se actualizan las señas del organismo de control. Se añade la referencia a su acreditación.

5. Elementos específicos del etiquetado

Se incluyen las obligaciones específicas para la IGP. Se suprimen las obligaciones relativas a los textos nacionales.

6. Requisitos que deben cumplirse en virtud de disposiciones nacionales o europeas

Se incluye un cuadro de los principales elementos que deben controlarse, de conformidad con las exigencias nacionales.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 (*)

«MELON DU QUERCY»

N° CE: FR-PGI-0205-0086-13.10.2011

IGP (X) AOP ()

1. Denominación

«Melon du Quercy»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Melón de tipo *charentais*, de piel lisa, escriturada o densamente escriturada, de color verde grisáceo tirando a amarillento, pulpa anaranjada y un peso mínimo de 450 g.

Se presenta entero, sano, con aspecto fresco, firme, limpio, de buena calidad; si los frutos se recolectan con su pedúnculo, este debe medir menos de 2 cm.

Debe presentar un índice refractométrico mínimo de 11° Brix.

El «Melon du Quercy» se comercializa entero y acondicionado. En cada acondicionamiento, el peso del melón más grande no puede superar en más del 30 % el peso del más pequeño.

El contenido de cada bulto debe ser homogéneo e incluir melones visiblemente del mismo estado de desarrollo, madurez y coloración.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El cultivo del «Melon du Quercy» se lleva a cabo en la zona geográfica de la IGP.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

La certificación, la clasificación y el acondicionamiento se realizan en la zona geográfica de la IGP.

Para garantizar la calidad del producto, estas operaciones se efectúan muy rápidamente para permitir su comercialización en los seis días siguientes a la recolecta.

Las fases de certificación y clasificación se realizan en la zona geográfica, ya que estas etapas son fundamentales para la correcta selección de los melones que pueden beneficiarse de la IGP; son desempeñadas por operarios formados, capaces de valorar la madurez óptima de los melones mediante la coloración de la piel y el contenido de azúcar, medido por refractometría.

El acondicionamiento también se lleva a cabo en la zona geográfica, ya que se realiza simultáneamente a las fases de selección y certificación, limitando así el número de manipulaciones que puedan afectar a las cualidades del «Melon du Quercy». Por otra parte, la trazabilidad se garantiza mediante una identificación individual de los melones y de los acondicionamientos con el logotipo «Melon du Quercy» y con la llevanza de una contabilidad de existencias específica.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

— denominación del producto: «Melon du Quercy»,

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

- el logotipo IGP o la mención «Indication Géographique Protégée»,
- el logotipo «Melon du Quercy» en cada fruto.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la IGP «Melon du Quercy» abarca los siguientes municipios:

- Departamento de Lot: los cantones de Castelnau-Montratier, Lalbenque, Montcuq, ainsi que les communes de Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Concots, Floressas, Labastide-Marnhac, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Le Montat, Sauzet, Sérignac y Villesèque,
- Departamento de Lot-et-Garonne: los cantones de Beauville, Penne-d'Agenais, Puymirol y Tournon-d'Agenais,
- Departamento de Tarn-et-Garonne: los cantones de Bourg-de-Visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montpezat-de-Quercy, Négrepelisse, Villebrumier, ainsi que les communes de Castelsagrat, Gasques, Goudourville, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Saint-Clair y Valence.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica se caracteriza por un clima con alternancia de flujos oceánicos (frescos y húmedos) y mediterráneos (cálidos y secos), que provoca amplitudes térmicas. Este clima templado favorece el cultivo del melón.

Los terrenos seleccionados son de tipo arcillo-calizos. La naturaleza de estos suelos está especialmente adaptada al cultivo del melón.

5.2. Carácter específico del producto

El «Melon du Quercy» deriva de variedades de tipo *charentais* cuya piel es lisa, escriturada o densamente escriturada, con surcos más o menos importantes.

Se caracteriza por su pulpa anaranjada, jugosa, firme y fundente a la vez.

La elección de las variedades según criterios agronómicos y aromáticos (aroma, sabor, etc.) junto con los suelos arcillo-calizos, la especificidad del clima y los criterios de recolección (maduración óptima), constituyen factores determinantes para obtener frutos que expresen todas sus potencialidades: sabores dulces (11° Brix mínimo), fragancias y gustos potenciados, aromas persistentes y característicos.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica contribuyen a la obtención de frutos aromáticos.

Por una parte, los suelos de naturaleza arcillo-caliza con estructura equilibrada y bien ventilada permiten un crecimiento regular de las plantas y un equilibrio mineral óptimo de los frutos.

Por otra parte, el clima específico de Quercy influye en la granazón, optimizando el número de frutos por pie. De esta forma, cada fruto se nutre mejor. Paralelamente, los flujos con dominante mediterránea (calidos y secos), sobre todo durante el verano, favorecen la maduración de los frutos.

La calidad del «Melon du Quercy» también se basa en la constatada pericia de los operarios del sector del «Melon du Quercy» que se manifiesta, en particular, a través de una selección de variedades específicamente adaptadas a la zona de producción, una recolecta en el momento de maduración idónea y plazos optimizados para la preparación de los melones tras la recolección.

Su reputación se cimentó gracias a una identificación precoz del «Melon du Quercy» por sus operarios en 1994. Las numerosas manifestaciones que rodean su comercialización contribuyen a su renombre, como, por ejemplo, la feria de Belfort du Quercy, que se celebra a mediados de agosto, o la apertura de la temporada, en julio de 1994, en los salones de la Prefectura de Lote, de la que se hizo eco la prensa local. En julio de 1996, el periódico *Dépêche du Midi* proclamaba «la excelencia del Melón de Quercy».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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