

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 262/2013 DELLA COMMISSIONE**del 18 marzo 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Melon du Quercy (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 è entrato in vigore il 3 gennaio 2013 ed ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾.
- (2) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Melon du Quercy», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 1165/2004 della Commissione ⁽³⁾, modificato dal regolamento (CE) n. 1040/2007 ⁽⁴⁾.

(3) La domanda è intesa a modificare il disciplinare precisando la descrizione del prodotto, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, i requisiti nazionali e i dati relativi all'organismo di controllo.

(4) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 50-52 del regolamento (UE) n. 1151/2012,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melon du Quercy» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico recante gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 18 marzo 2013

*Per la Commissione,
a nome del presidente*Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽³⁾ GU L 224 del 25.6.2004, pag. 16.

⁽⁴⁾ GU L 238 dell'11.9.2007, pag. 29.

ALLEGATO I

La seguente modifica è approvata per il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melon du Quercy».

1. Descrizione del prodotto

Poiché la norma di commercializzazione europea sul melone è stata abrogata il 1° luglio 2009 (regolamento CE n. 1615/2001), il riferimento fatto alla categoria I del regolamento comunitario CE n. 1615/2001 è sostituito con l'aggiunta nel disciplinare di elementi obiettivi inizialmente imposti dalla norma (caratteristiche della varietà, buona qualità e condizionamento omogeneo).

Il disciplinare iniziale distingueva il melone cosiddetto «Charentais» dagli altri tipi di melone a «lunga conservazione». Dato che tutti i meloni utilizzati nella produzione di «Melon du Quercy» sono di tipo Charentais, viene proposta una redazione sintetica.

Per semplicità l'elenco delle classi di condizionamento è sostituito dall'obbligo esplicito di un condizionamento omogeneo, con il peso del melone più grosso che supera al massimo del 30 % il peso del più piccolo.

Per quanto riguarda il tasso di zucchero, i testi nazionali che disciplinano le condizioni di certificazione per questo stesso prodotto imponevano come valore minimo 11° Brix, valore che corrisponde alle consuetudini di produzione. Pertanto, viene proposto di modificare il disciplinare dell'IGP per passare da «superiore a 11° Brix» a «superiore o pari a 11° Brix».

2. Elementi che provano che il prodotto agricolo è originario della zona determinata

L'identificazione degli operatori viene introdotta per rafforzare il controllo dell'origine del «Melon du Quercy». L'insieme degli obblighi dichiarativi, di tenuta del registro o d'identificazione dei prodotti sono inseriti in questo capitolo.

Per tener conto delle particolarità della commercializzazione sui mercati al dettaglio e tenendo presente che i meloni du Quercy sono tutti identificati individualmente, l'identificazione dei condizionamenti non è più obbligatoria. Le informazioni per i consumatori sono invece diffuse mediante la pubblicità sui luoghi di vendita (PLV) o l'etichetta del prezzo.

3. Descrizione del metodo di ottenimento

Formalmente, il diagramma di fabbricazione è stato modificato al fine di mettere in evidenza la successione delle operazioni realizzate per la produzione del «Melon du Quercy»: produzione, selezione e condizionamento e successivamente magazzinaggio. La distinzione dei diversi circuiti di commercializzazione viene soppressa a favore della priorità degli obblighi comuni a tutti gli operatori.

Le modalità della redazione annuale degli elenchi di varietà autorizzate sono precisate per garantire la qualità del «Melon du Quercy».

Nell'ambito della trascrizione delle disposizioni contenute nei testi nazionali, e al fine di precisare maggiormente le tappe di produzione, sono inserite nel disciplinare le norme relative all'impianto e alla semina, all'irrigazione, alla fertilizzazione, alla protezione fitosanitaria, alla registrazione e alla selezione.

Le evoluzioni varietali e l'esperienza degli ultimi quindici anni, soprattutto le estati calde (in particolare l'estate 2005) permettono di garantire che la qualità del «Melon du Quercy» non sarà modificata in caso di raccolta dopo le ore 13, cioè quando la temperatura è più elevata. L'obbligo di raccolta prima delle ore 13 è pertanto soppresso.

Inoltre, la raccolta in strato unico si giustificava nei casi di varietà molto sensibili agli urti. Poiché le prove condotte nel 2009 nel territorio non mostrano perdite di qualità, viene aggiunta la possibilità di raccogliere in palox (casce per il condizionamento su diversi strati).

Per quanto riguarda il condizionamento, il riferimento al vassoio è eliminato per permettere l'uso di sostegni di condizionamento di migliore qualità come ad esempio la vaschetta.

Al fine di tener conto delle particolarità della commercializzazione sui mercati al dettaglio, che prevede un posizionamento regolare dei meloni sui banchi, l'obbligo di un condizionamento con alveolo e fazzoletto è soppresso a favore di questo tipo di commercializzazione.

4. Struttura di controllo

I dati dell'organismo di controllo vengono aggiornati. Viene aggiunto il riferimento al suo accreditamento.

5. Elementi specifici dell'etichettatura

Vengono introdotti gli obblighi specifici dell'IGP. Sono soppressi gli obblighi relativi ai testi nazionali.

6. Esigenze da rispettare in virtù delle disposizioni europee o nazionali

Introduzione di un quadro dei principali punti da controllare, conformemente alle esigenze nazionali.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 (*)

«MELON DU QUERCY»

N. CE: FR-PGI-0205-0086-13.10.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Melon du Quercy»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Varietà tipo «Charentais», melone a buccia liscia o retata, di colore verde, grigio, cangiante in giallo, con la polpa arancione e peso minimo di 450 g.

Intero, sano, di aspetto fresco, sodo, netto, di buona qualità; quando i frutti vengono raccolti con il peduncolo devono presentare una lunghezza inferiore ai 2 cm.

L'indice refrattometrico minimo è di 11 °Brix.

I meloni di Quercy sono commercializzati interi e condizionati. Per ciascun condizionamento, il peso del melone più grosso può superare al massimo del 30 % il peso del più piccolo.

Il contenuto di ciascun imballaggio dev'essere omogeneo e contenere meloni evidentemente allo stesso stato di sviluppo e maturità e della stessa colorazione.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La coltura del Melone du Quercy si svolge nella zona geografica dell'IGP.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

La registrazione, la selezione e il condizionamento si svolgono nella zona geografica dell'IGP.

Per garantire la qualità del prodotto, tali operazioni sono eseguite molto rapidamente per permettere una commercializzazione nei sei giorni successivi alla raccolta.

Le fasi di registrazione e di selezione sono eseguite nella zona geografica poiché tali fasi sono fondamentali per una buona selezione dei meloni che possono beneficiare dell'IGP; vengono effettuate da operatori formati per giudicare la maturità ottimale dei meloni attraverso la colorazione della scorza e il tenore di zucchero misurato mediante refrattometria.

Inoltre, anche il condizionamento va effettuato nella zona geografica poiché viene realizzato contemporaneamente alle fasi di selezione e registrazione, limitando così il numero di manipolazioni che potrebbero intaccare le qualità del «Melon du Quercy». Peraltro, la tracciabilità è assicurata da una identificazione individuale dei meloni e dei condizionamenti con il logo «Melon du Quercy» e dalla tenuta di una contabilità di magazzino specifica.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

— Denominazione del prodotto: «Melon du Quercy»

(*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

- il logo IGP o la menzione «Indicazione geografica protetta»
- il logo «Melon du Quercy» su ogni frutto.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'IGP «Melon du Quercy» comprende:

- il dipartimento di Lot: i cantoni di Castelnau-Montratier, Lalbenque, Montcuq e i comuni di Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Concots, Floressas, Labastide-Marnhac, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Le Montat, Sauzet, Sérignac e Villesèque,
- il dipartimento di Lot-et-Garonne, i cantoni di Beauville, Penne-d'Agenais, Puymirol, Tournon-d'Agenais,
- il dipartimento di Tarn-et-Garonne, i cantoni di Bourg-de-Visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montaignu-de-Quercy, Montauban, Montpezat-de-Quercy, Négrepelisse, Villebrumier, e i comuni di Castelsagrat, Gasques, Goudourville, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Saint-Clair e Valence.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

È caratterizzata dal suo clima con alternanze di flussi oceanici (freschi e umidi) e di flussi mediterranei (caldi e secchi) che provoca escursioni termiche. Tale clima temperato è adatto alla coltivazione del melone.

I terreni scelti sono di tipo argillo-calcareo. La natura di questi suoli è particolarmente adatta alla coltura del melone.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Melon du Quercy» deriva da varietà di tipo Charentais la cui buccia è liscia o retata e presenta solchi più o meno accentuati.

È caratterizzato dalla polpa arancione, succosa, soda e al tempo stesso fondente.

La scelta delle varietà secondo criteri agronomici e aromatici (aroma, sapore, ...), i terreni argillo-calcarei, il clima particolare e i criteri di raccolta (maturità ottimale) costituiscono i fattori determinanti che permettono di ottenere frutti che esprimono tutte le loro potenzialità: sapori dolci (11° Brix minimo), profumi e gusti sviluppati, aromi sostenuti e caratteristici.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica concorrono all'ottenimento di frutti aromatici.

Da un lato i suoli argillo-calcarei, la cui struttura è equilibrata e ben ventilata, permettono una crescita regolare delle piante e un equilibrio minerale ottimale dei frutti.

Dall'altro, il clima specifico di Quercy influisce sull'allegagione, ottimizzando il numero di frutti per cespo. Pertanto, ciascun frutto è meglio alimentato. Parallelamente, i flussi con dominante mediterranea (caldo e secco), in particolare durante l'estate favoriscono la maturità dei frutti.

La qualità del «Melon du Quercy» si basa anche sull'antica competenza degli operatori della filiera del «Melon du Quercy» che si esprime in particolare attraverso una selezione delle varietà specificamente adatte alla zona di produzione, di una raccolta ottimale e termini ottimizzati per la preparazione dei meloni dopo la raccolta.

La sua reputazione si è formata grazie a una identificazione precoce del «Melon du Quercy» da parte dei suoi operatori sin dal 1994. Le numerose manifestazioni che stanno a margine della sua commercializzazione hanno contribuito alla sua notorietà, ad esempio con la festa di Belfort du Quercy di metà agosto o all'apertura della stagione a luglio 1994 nei saloni della prefettura del Lot, che ha trovato notevole eco sulla stampa locale. Nel luglio 1996 il periodico *Dépêche du Midi* titolava «L'eccellenza del Melon du Quercy».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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