

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 262/2013 DA COMISSÃO****de 18 de março de 2013****que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Melon du Quercy (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 entrou em vigor a 3 de janeiro de 2013. Revoga e substitui o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>.
- (2) A Comissão examinou o pedido apresentado pela França nos termos do artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 da Comissão, de aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Melon du Quercy» registada pelo Regulamento (CE) n.º 1165/2004 da Comissão <sup>(3)</sup>, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1040/2007 <sup>(4)</sup>.

- (3) O pedido prende-se com a alteração do caderno de especificações, precisando a descrição do produto, a prova de origem, o método de obtenção, a rotulagem, as exigências nacionais e as coordenadas da estrutura de controlo.

- (4) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que se justifica. Dado tratar-se de uma alteração menor, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Melon du Quercy» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O documento único com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 18 de março de 2013.

*Pela Comissão*  
*Em nome do Presidente,*  
Dacian CIOLOȘ  
*Membro da Comissão*

---

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(3)</sup> JO L 224 de 25.6.2004, p. 16.

<sup>(4)</sup> JO L 238 de 11.9.2007, p. 29.

## ANEXO I

Aprova-se a seguinte alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Melon du Quercy»:

#### 1. Descrição do produto agrícola

A norma europeia de comercialização do melão foi revogada a 1 de julho de 2009 [Regulamento (CE) n.º 1615/2001], pelo que se substitui a referência à categoria I do Regulamento (CE) n.º 1615/2001 pela adenda, no caderno de especificações, de elementos objetivos inicialmente impostos pela norma (características da variedade, boa qualidade e acondicionamento homogéneo).

O caderno de especificações inicial distinguia a «melo dita de Charentes» dos «restantes tipos de melão de longa conservação». Considerando que toda a meloa utilizada na produção de «Melon dy Quercy» é do tipo «de Charentes», propõe-se uma redação sintética.

Por simplificação de forma, substitui-se a lista das classes de acondicionamento pela obrigação explícita de acondicionamento homogéneo, pesando a meloa maior mais 30 %, no máximo, do peso correspondente à mais pequena.

No que respeita ao teor de açúcar, os textos nacionais que regem as condições de certificação para o produto impunham, como valor mínimo, 11° Brix, que corresponde aos hábitos de produção. Assim sendo, propõe-se a alteração do caderno de especificações da IGP, para passar de «superior a 11° Brix» para «superior ou igual a 11° Brix».

#### 2. Elementos comprovativos de que o produto agrícola é originário da área identificada

Introduz-se a identificação dos operadores, para reforçar o controlo da origem do produto «Melon du Quercy». Todas as obrigações em termos de declarações, manutenção de registo ou identificação dos produtos constam deste capítulo.

Deixa de ser obrigatória a identificação no acondicionamento, para ter em conta as particularidades da comercialização nos mercados retalhistas, pois a meloa de Quercy é toda identificada individualmente. As informações destinadas ao consumidor passam assim pela publicidade nos locais de venda ou no rótulo do preço.

#### 3. Descrição do método de obtenção

Formalmente, alterou-se o diagrama de fabrico para destacar a sucessão de operações realizadas na produção de «Melon du Quercy»: produção, triagem e acondicionamento, seguidos de armazenagem. Suprime-se a distinção dos diferentes circuitos de comercialização em prol do destaque para as obrigações comuns a todos os operadores.

Precisam-se as modalidades de elaboração anual das listas de variedades autorizadas, para garantir a qualidade da meloa «Melon du Quercy».

No âmbito da transcrição das disposições provenientes dos textos nacionais, e para melhor precisar as etapas de produção, introduzem-se no caderno de especificações as regras relativas à plantação e sementeira, rega, fertilização, proteção fitossanitária, certificação e triagem.

A evolução das variedades e a experiência dos últimos quinze anos, em especial os verões quentes (nomeadamente o verão de 2005) permitem garantir que a qualidade do produto «Melon du Quercy» não se altera em caso de colheita depois das 13 h, ou seja, em condições de temperatura mais elevada. Assim sendo, suprime-se a obrigação de colher antes das 13 h.

Do mesmo modo, justificava-se a colheita em camada única no caso das variedades muito sensíveis ao choque. Dado que os testes realizados em 2009 não demonstraram perdas qualitativas, adenda-se a possibilidade de colher em *palox* (forma de acondicionamento em várias camadas).

No que respeita ao acondicionamento, suprime-se a referência aos tabuleiros, para permitir a utilização de meios de acondicionamento mais qualitativos, como a caixa.

Para ter em conta as particularidades de comercialização nos mercados retalhistas, acompanhada da disposição regular da meloa em bancas, suprime-se a obrigação de acondicionamento com alvéolos e envolvimento de proteção para este tipo de comercialização.

#### 4. Estrutura de controlo

Atualizam-se as coordenadas da estrutura de controlo. Acrescenta-se a referência à sua certificação.

5. Elementos específicos da rotulagem

Introduzem-se as obrigações específicas da IGP. Suprimem-se as obrigações relativas aos textos nacionais (CCP).

6. Exigências a respeitar em virtude de disposições europeias ou nacionais

Introdução de um quadro dos principais pontos a controlar, conforme exigências nacionais.

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 (\*)

«MELON DU QUERCY»

N.º CE: FR-PGI-0205-0086-13.10.2011

IGP (X) DOP ( )

## 1. Nome

«Melon du Quercy»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

França

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

## 3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Meloa do tipo «de Charentes», de casca lisa, que evidencia o reticulado (aparência de escrita ou de bordado), de cor verde acinzentada a tender para o amarelo e polpa alaranjada e 450 g de peso mínimo.

Apresenta-se inteira, sã, de aspeto fresco, firme, limpa, de boa qualidade, com pedúnculo, o qual não deve medir mais de 2 cm.

Exige-se um índice refratométrico mínimo de 11° Brix.

A meloa de Quercy é escoada para consumo inteira e acondicionada. Em cada acondicionamento, o peso da meloa maior não pode exceder a mais pequena em mais de 30 %.

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir meloa sensivelmente no mesmo estado de desenvolvimento, maturação e coloração.

## 3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

## 3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

## 3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A cultura do produto «Melon du Quercy» ocorre na área geográfica identificada da IGP.

## 3.6. Regras específicas relativas à faturação, embalagem, acondicionamento, etc.

A certificação, triagem e acondicionamento ocorrem na área geográfica da IGP.

De modo a garantir a qualidade do produto, estas operações realizam-se muito rapidamente, para permitir o escoamento para o mercado no prazo de seis dias após a colheita.

As fases de certificação e triagem decorrem na área geográfica, por se tratar de etapas fundamentais para a boa seleção da meloa que pode beneficiar da IGP; são desempenhadas por operadores formados, capazes de julgar o grau de maturação ideal da meloa pela cor da casca e o teor de açúcar, medido por refratometria.

Assim sendo, o acondicionamento desenrola-se na área geográfica, pois é simultâneo às etapas de triagem e homologação, limitando assim o manuseamento excessivo que pode ser nocivo às qualidades do produto «Melon du Quercy». Há ainda que acrescentar que a rastreabilidade é assegurada pela identificação individual da meloa e das embalagens, com o logótipo «Melon du Quercy» e a elaboração de contabilidade de existências específica.

## 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

— Denominação do produto: «Melon du Quercy»

(\*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

— Logótipo da IGP ou menção «Indication Géographique Protégée»

— Logótipo «Melon du Quercy» em todos os frutos.

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica da IGP «Melon du Quercy» compreende:

- Divisão administrativa (departamento) de Lot: subdivisões administrativas (cantões) de Castelnau-Montratier, Lalbenque, Montcuq, bem como os municípios de Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Concots, Floressas, Labastide-Marnhac, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Le Montat, Sauzet, Sérignac e Villesèque,
- Departamento de Lot-et-Garonne: cantões de Beauville, Penne-d'Agenais, Puymirol, Tournon-d'Agenais,
- Departamento de Tarn-et-Garonne: cantões de Bourg-de-Visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Monclar-de-Quercy, Montaigne-de-Quercy, Montauban, Montpezat-de-Quercy, Négrepelisse, Villebrumier, bem como os municípios de Castelsagrat, Gasques, Goudourville, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Saint-Clair e Valence.

#### 5. Relação com a área geográfica

##### 5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica caracteriza-se por clima com alternância de fluxos oceânicos (frescos e húmidos) com fluxos mediterrânicos (quentes e secos) que provoca amplitudes térmicas. O clima temperado é propício ao cultivo da meloa.

Os terrenos selecionados são de tipo argilo-calcário. A natureza destes solos é particularmente adaptada ao cultivo da meloa.

##### 5.2. Especificidade do produto

O produto «Melon du Quercy» deriva de variedades de tipo «de Charentes», de casca lisa, que evidencia o reticulado (aparência de escrita ou de bordado) mais ou menos acentuado.

Caracteriza-se por possuir polpa alaranjada, suculenta, simultaneamente firme e fundente.

A escolha das variedades consoante critérios agrónomicos e aromáticos (aroma, sabor, etc.), aliada aos solos argilo-calcários, à tipicidade do clima e aos critérios de colheita (maturação ideal), constituem fatores determinantes para a obtenção de frutos que exprimem todas as suas potencialidades: sabor doce, (11° Brix, no mínimo), perfume e paladar desenvolvidos, aromas persistentes e característicos.

##### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As condições edafoclimáticas da área geográfica contribuem para a obtenção de frutos aromáticos.

Por um lado, os solos de natureza argilo-calcária de estrutura equilibrada e bem arejada proporcionam o crescimento regular das plantas e o equilíbrio mineral ideal dos frutos.

Por outro lado, o clima específico de Quercy influencia o vingamento, otimizando o número de frutos por pé. Cada fruto é, assim, mais bem alimentado. Paralelamente, os fluxos de dominante mediterrânica (quente e seca), nomeadamente durante o verão, propiciam a maturação dos frutos.

A qualidade do produto «Melon du Quercy» deve-se igualmente ao saber dos antigos operadores da fileira «Melon du Quercy», expressa, em especial, através da seleção de variedades especificamente adaptadas à área de produção, à colheita na maturação ideal e a prazos ideais de preparação da meloa após a colheita.

A sua reputação criou-se graças à identificação precoce do produto «Melon du Quercy» pelos seus operadores, em 1994. Muitas são as manifestações em torno da comercialização que contribuem para a sua reputação, como, por exemplo, a feira de Belfort du Quercy, em meados de agosto, ou a abertura da estação, em julho de 1994, nos salões da administração de Lot, muito publicitada na imprensa local. Em julho de 1996, o jornal «la Dépêche du Midi» evidenciava em título a «excelência do "Melon du Quercy"».

#### Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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