



C/2024/6211

18.10.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/6211)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

„Melon de Cavaillon“

EU št.: PGI-FR-02984 – 3. avgust 2023

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Melon de Cavaillon“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Melon de Cavaillon“ je rumena melona charentais. Zanj je značilna povprečna vsebnost sladkorja, ki je višja ali enaka 13 °Bx, pri čemer nobena melona nima ne sme imeti manj kot 11 °Bx. Tehtati mora najmanj 550 g in ne več kot 1 750 g (če je proizvod namenjen za predelavo, je razpon širši: najmanj 400 g in ne več kot 1 950 g).

Melone so okrogle in brazdaste ter imajo oranžno meso. Ko plod dozori, se osnovna barva lupine obarva rumeno. Segmenti so jasno označeni, ne da bi bili preveč izraziti, in imajo včasih rahle mrežaste vzorce. Brazde med segmenti so temno zelene barve. Meso melone je oranžno in enotno obarvano. Plodovi se pobirajo pri optimalni vsebnosti sladkorja.

Melone „Melon de Cavaillon“, ki se uživajo sveže, se prodajajo cele v enoplastnih pladnjih z vdolbinami ali posamični embalaži. Melone v vsakem pakiranju morajo biti enotne (glede oblike, videza, razvitosti, zrelosti in obarvanosti).

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje je treba izvesti na geografskem območju.

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Prebiranje, razvrščanje po velikosti in pakiranje morajo potekati na geografskem območju, opredeljenem za ZGO „Melon de Cavaillon“. Potekati morajo v istih prostorih, da se čim bolj prepreči morebitno poslabšanje kakovosti in tako ohrani kakovost melone.

„Melon de Cavaillon“ je sveže sadje, ki se pobira pri optimalni fiziološki zrelosti. Po pobiranju lahko na kakovost melone vplivajo različni dejavniki, ki so lahko posledica dolgotrajnega prevoza, kot so toplotni šoki ali hitre in/ali velike temperaturne spremembe ter trki z drugimi melonami med skladiščenjem v razsutem stanju v zabojastih paletah. Nadzor nad kakovostjo proizvoda po pobiranju je mogoče ohraniti s strogim omejevanjem časa prevoza s polja do pakirnice in večkratnega ravnanja s proizvodom v razsutem stanju. Poleg tega pakiranje neposredno po certificiranju v posamično embalažo ali v enoplastni pladenj z vdolbinami ali polnilnimi vlakni omogoča preprečevanje trkov ali stiskanja plodov.

Pakiranje plodov na geografskem območju ne prispeva le k ohranjanju kakovosti in značilnosti proizvoda, temveč tudi zelo olajša sledljivost.

Pri prevozu plodov v razsutem stanju se lahko zgodi, da se pomešajo z drugimi plodovi drugačnega porekla. Proizvod „Melon de Cavaillon“, proizveden in pakiran na geografskem območju, se pakira bodisi v enoplastne pladnje z vdolbinami ali polnilnimi vlakni bodisi v posamično embalažo.

Za melone, ki se prodajajo sveže, individualni identifikacijski sistem, vzpostavljen ob pakiranju na geografskem območju, zagotavlja sledljivost proizvoda do končne prodaje in s tem dodatno jamstvo za poreklo in kakovost proizvoda.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pri označevanju je treba v istem vidnem polju navesti ime „Melon de Cavaillon“ in vključiti logotip ZGO Evropske unije. Minimalna zahteva je, da se vsak plod označi z nalepko, trakom ali pasico. Na etiketi proizvoda mora biti logotip skupine za proizvod „Melon de Cavaillon“. Logotip je prikazan spodaj:



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje za proizvodnjo in pakiranje proizvoda „Melon de Cavaillon“ zajema del naslednjih štirih departmajev: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var in Vaucluse. Geografsko območje zajema 249 občin, združenih v naslednje kantone:

- departma Alpes-de-Haute-Provence (departma 04): Château-Arnoux-Saint-Auban (za občini Ganagobie in Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (za občino Villeneuve), Reillanne (za občine Aubenas-les-Alpes, Céreste, Dauphin, Mane, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Vachères in Villemus),

- departma Bouches-du-Rhône (departma 13): Aix-en-Provence, Arles (za občini Arles in Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Étang, Châteaurenard, Istres (za občino Istres), Pélassanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (za občino Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparate in Saint-Paul-lès-Durance),
- departma Var (departma 83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (za občine Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière in Vinon-sur-Verdon),
- departma Vaucluse (departma 84): Apt (razen občine Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-Les-Fontaines (razen občin Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit in Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues in Vaison-la-Romaine.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med proizvodom „Melon de Cavaillon“ in geografskim območjem temelji na njegovi posebni kakovosti, povezani z območjem, in njegovem slovesu.

5.1 Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Geografsko območje proizvoda „Melon de Cavaillon“ leži ob vznožju gore Mont Ventoux, planote Sault in gore Montagne de Lure na severovzhodu. Na zahodu ga omejuje Rona, na jugu masiv Sainte-Victoire, proti zahodu pa gorovje Etoile, jezero Berre in južna obala občin Arles in Saintes-Marie-de-la-Mer.

Občina Cavaillon je epicenter tega obsežnega porečja, katerega izjemno omrežje plovnih poti, povezanih z rekama Rona in Durance, je omogočilo razvoj obsežnega namakalnega omrežja na območju.

Območje ima sredozemsko podnebje, za katero so značilni:

- suha poletja in deževne jeseni,
- visoke povprečne letne temperature,
- hladen, suh severoseverozahodni veter maestral, ki proti jugovzhodu postopoma slabi,
- veliko sončne svetlobe (med 2 650 in 2 850 urami na leto), visoka intenzivnost svetlobe in nizka vlažnost zraka zaradi maestra.

Območje proizvodnje ima zelo raznolika tla, vključno z globokimi apnenčastimi tlemi z ilovnato-glinasto teksturo, ki so ugodna za gojenje melon.

Človeški dejavniki

Proizvod „Melon de Cavaillon“ ima dolgoletno in neprekinjeno povezavo z območjem.

Prvi znaki prisotnosti melon v Cavaillonu segajo v leto 1495.

Melone se za distribucijo v dolini Durance in grofiji Venaissin gojijo od leta 1882. Obstajajo dokazi, da se melone v departmaju Alpes-de-Haute-Provence gojijo od 30. let 20. stoletja.

To, da se melone še danes gojijo na lokacijah, ki so precej oddaljene od Cavaillona, ter na ravninah in pobočjih, se v veliki meri pripisuje distributerjem, ki so želeli čez čas razširiti svojo ponudbo in prodajo.

Z razvojem cestnih in železniških omrežij od sredine 19. stoletja so se melone iz Cavaillona kmalu začele pošiljati zunaj območja, kar je prispevalo k rasti proizvodnje.

Lokalne tržnice, namenjene za melone, so dokumentirane od leta 1859, leta 1965 pa je bilo v Cavaillonu ustanovljeno prodajno središče na debelo (*Marché d'Intérêt National* – MIN).

S tehničnega vidika so leseni in stekleni okvirji, ki so se uporabljali za gojenje melon med letoma 1950 in 1970, znani kot *châssis cavaillonnais* (cavaillonski okvirji).

Pisma iz obdobja med letoma 1950 in 1969 v arhivih departmaja Vaucluse razkrivajo dinamično območje, ki je prednjačilo v strokovnem znanju o gojenju melon. Prvi nacionalni tehnični simpozij o melonah je potekal v Cavaillonu leta 1969.

Leta 2022 je združenje mojstrov gojenja melon iz Cavaillona sestavljalo 40 proizvajalcev, ki se ukvarjajo z gojenjem melon, ter deset pakircev in trgovcev (to število pa že več let ostaja nespremenjeno).

Na območju so tudi objekti za raziskave in razvoj na področju sadja in zelenjave, zlasti INRAE (Nacionalni raziskovalni inštitut za kmetijstvo, prehrano in okolje) v Avignonu (departma 84), ustanovljen leta 1953, ter CTIFL (Medpanožni tehnični center za sadje in zelenjavo) in APREL (Provansalsko združenje za raziskave in poskuse v zelenjadarstvu) v departmaju Saint-Rémy-de-Provence (departma 13), ki delujejo v mrežah z lokalnimi centri za agronomske študije in tehnike ter kmetijskimi zbornicami in s katerimi gospodarski subjekti v sektorju sklepajo partnerstva.

Lokalno znanje in izkušnje se uporabljajo v vseh fazah gojenja in vse do trenutka, ko se proizvod „Melon de Cavaillon“ da na trg:

- izbira parcel na podlagi teksture tal in dostopa do vode,
- izbira med gojenjem na prostem in zaščitenim gojenjem (okvirji, rastlinjaki in tuneli), odvisno od razmer in potrebe po uravnavanju ravni vlažnosti in temperature,
- polaganje zastirke in upravljanje namakanja,
- pobiranje ob optimalni zrelosti,
- strog kakovostni izbor melon, preden se dajo na trg, kar je mogoče zaradi sprejetega harmoniziranega sistema certificiranja in prebiranja v vseh pakirnicah.

5.2 Posebnosti proizvoda

„Melon de Cavaillon“ je rumena melona charentais, ki se dobavlja sveža, bodisi za svežo porabo bodisi za predelavo. Značilnosti proizvoda so:

- intenzivna oranžna barva mesa,
- enotnost barve pri optimalni zrelosti,
- optimalna vsebnost sladkorja.

5.3 Vzročna povezava

Kakovost melon „Melon de Cavaillon“ je povezana z naravnimi dejavniki območja, ki so ugodni za gojenje melon, ter znanjem in izkušnjami gospodarskih subjektov.

Podnebni podatki, zabeleženi na območju med marcem in septembrom (obdobje pridelave), kažejo, da so povprečne temperature (med 18 °C in 25,4 °C v tem obdobju) in ure sonca (od 268 do 293 ur/mesec) optimalne za pravilni razvoj rastline, velikost in zrelost plodov ter kakovost proizvoda (vsebnost sladkorja, videz).

Zaradi velike osončenosti se lupina plodov z razgradnjo molekul klorofila ob zrelosti spremeni iz zelene v rumeno, kar omogoča nastanek izrazitih, temnozelenih brazd.

Maestral prispeva k intenzivnosti svetlobe in sončni svetlobi, saj razpihuje oblake ter zmanjšuje pritisk glivičnih bolezni z zmanjšanjem vlažnosti zraka in izsuševanjem stoječe vode.

Tekstura in globina tal, v katerih se gojijo melone, omogočata razvoj dobrega koreninskega sistema in dobre zaloge vode.

Prednosti, ki jih prinašajo naravni dejavniki, so podkrepljene z lokalnim znanjem in izkušnjami:

- tla se obdelujejo, da se izboljšata njihova struktura in zračnost ter spodbudita odcejanje in segrevanje,
- uporaba zastirke omogoča dobro širjenje toplote, ki doseže tla, zmanjšuje izhlapevanje in zavira rast plevela. Rastline se tako bujno razvijajo in hitro rastejo, gosto listje pa štiti plodove pred sončnimi opeklinami,
- namakanje z uporabo obsežnega namakalnega omrežja na območju je zmerno in prilagojeno potrebam rastlin,
- profesionalni obrati za prebiranje in pakiranje melon pred trženjem, ki so tradicionalno na geografskem območju in v katerih osebje, usposobljeno posebej za ta namen, izvaja strog postopek certificiranja in pakiranja, jamčijo za optimalno kakovost melon, danih na trg.

Številni dokumenti in pričevanja dokazujejo sloves, ki so ga melone „Melon de Cavaillon“ pridobile skozi stoletja. Melone „Melon de Cavaillon“ se od svojega prvega pojava v Cavaillonu leta 1495 redno strežejo pomembnim obiskovalcem mesta: vojvodi Guiškemu leta 1620, baronu d'Oppèdeju, prvemu predsedniku provansalskega parlamenta, leta 1626 ter vicelegatoma Mazarinu leta 1635 in Lascarisu leta 1664.

Trgovina z melonami „Melon de Cavaillon“ se je razvila delno zato, ker so pridelovalci pokrivali veliko območje proizvodnje, kar jim je omogočilo podaljšanje obdobja prodaje (od maja do konca septembra), in delno zaradi koncentracije trgovcev/distributerjev okoli Cavaillona, ki je imel že zelo zgodaj dobre cestne in železniške povezave. S tem je lahko proizvod postal znan in cenjen tudi zunaj območja proizvodnje. Danes več lokalnih medijskih kanalov spremlja in predvaja postopen začetek sezone (France Bleu, *Début de saison pour le Melon de Cavaillon* (Začetek sezone za melone „Melon de Cavaillon“), objavljeno 30. maja 2023, in BFM Marseille, *La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc* (V Piolencu se je začela sezona melon „Melon de Cavaillon“), predvajano 12. junija 2023).

Raziskava, ki jo je leta 1998 izvedel CTIFL in ponovil leta 2002, kaže, da potrošniki melono skoraj takoj povežejo s Cavaillonom. Na vprašanje o poreklu kupljenih melon je bil prvi odgovor, ki so ga potrošniki spontano podali leta 1998, „Cavaillon“.

Melone „Melon de Cavaillon“ so danes del dediščine mesta Cavaillon, kjer jih vsako leto slavijo drugi konec tedna v juliju. Posebnost melon „Melon de Cavaillon“ je omenjena v več lokalnih časopisih, kot je regionalni dnevnik *La Provence*, v katerem je bila predstavljena sladka melona z zelo oranžnim mesom (20. maj 2023). Melone „Melon de Cavaillon“ so priznane tudi na mednarodni ravni, saj veljajo za ene od najboljših melon, zlasti zaradi podnebnih značilnosti območja, kot sta vročina in maestral (članek, objavljen v mesečniku *The Connexion* avgusta 2023). Poleg tega društvo za ohranjanje provansalskih tradicij in melon „Melon de Cavaillon“ ta znameniti proizvod od leta 1988 oznanja tudi zunaj regionalnih meja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MelonCavaillon-CN231212.pdf>