C/2024/6211

18.10.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/6211)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Melon de Cavaillon“

EU č.: CHZO-FR-02984 – 3.8.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP nebo CHZO]**

„Melon de Cavaillon“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Meloun „Melon de Cavaillon“ je žlutý meloun typu Charentais. Jeho průměrný obsah cukru činí minimálně 13 °Bx, přičemž žádné ovoce nesmí dosahovat hodnoty nižší 11 °Bx, a jeho hmotnost se musí pohybovat od 550 g (včetně) do 1 750 g (nesmí být rovna nebo větší než 1 750 g); toto rozmezí se zvětšuje, pokud je produkt určen ke zpracování: od 400 g (včetně) do 1 950 g (hmotnost nesmí být rovna nebo větší než 1 950 g).

Plody jsou kulaté a zvrásněné, s oranžovou dužinou. Barva slupky se při dozrávání ovoce mění na žlutou. Na plodech jsou dobře viditelné, ačkoli nepříliš hluboké, rýhy vedoucí podél linie dílků, na slupce lze někdy pozorovat slabé síťování. Rýhy oddělující dílky jsou zbarveny tmavě zelenou barvou. Dužina melounu je oranžová a má jednotnou barvu. Sklizeň je uzpůsobena tak, aby se optimalizoval obsah cukru.

Plody melounu „Melon de Cavaillon“ určené ke konzumaci v čerstvém stavu se prodávají vcelku a jsou baleny jednotlivě, nebo v platech v jedné vrstvě. Obsah každého balení musí být stejnorodý (tvar, vzhled, stupeň vývoje, zralost a barva).

3.3 *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce se musejí uskutečnit v dané zeměpisné oblasti.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Třídění podle jakosti a podle velikosti a balení se provádí v zeměpisné oblasti CHZO produktu „Melon de Cavaillon“. Tyto činnosti se provádějí na stejném místě, aby se omezilo možnému poškození melounu a zachovala se jeho kvalita.

„Melon de Cavaillon“ je čerstvé ovoce, které se sklízí v době optimální fyziologické zralosti. Po sklizni může být kvalita melounu ovlivněna různými faktory, které mohou nastat při zdlouhavé přepravě, zejména teplotním šokem nebo rychlými a/nebo výraznými změnami teploty či tím, že do sebe jednotlivé plody narážejí, pokud jsou volně ložené na paletách. Díky přísnému omezení doby přepravy z pozemku do balírny a počtu manipulací s volně loženým produktem zůstává kvalita produktu po sklizni pod kontrolou. Navíc přímé balení na konci třídicí linky do jednotlivých balení nebo ukládání do plat v jedné vrstvě či plat s výplní zabraňuje tomu, aby do sebe plody narážely nebo se v obalech těsnaly.

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti přispívá nejen k zachování jakosti a typických vlastností produktu, ale usnadňuje též jeho zpětnou dohledatelnost.

Při přepravě volně ložených plodů může dojít k smíchání s jiným ovocem odlišného původu. „Melon de Cavaillon“ vypěstovaný a balený v zeměpisné oblasti je balen v platech v jedné vrstvě, v platech s výplní nebo v jednotlivých baleních.

Účelem individuálního identifikačního systému pro prodej čerstvých produktů použitého při balení v zeměpisné oblasti je zajistit sledovatelnost produktu až po konečný prodej, což poskytuje dodatečnou záruku původu a jakosti výrobku.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě je ve stejném zorném poli uveden název „Melon de Cavaillon“ a symbol CHZO Evropské unie. Identifikace musí být připevněna při nejmenším ke každému kusu ovoce pomocí nálepky, stuhy nebo stahovací pásky. Logo seskupení „Melon de Cavaillon“ musí být uvedeno na etiketě výrobku. Je zobrazeno níže:





4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce a balení produktu „Melon de Cavaillon“ se rozkládá na území následujících čtyř departementů: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var a Vaucluse. Zeměpisná oblast zahrnuje 249 obcí rozdělených do následujících kantonů:

— v departementu Alpes-de-Haute-Provence (04): Château-Arnoux-Saint-Auban (obce Ganagobie a Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (obec Villeneuve), Reillanne (obce Aubenas-les-Alpes, Céreste, Dauphin, Mane, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Vachères, Villemus),

— v departementu Bouches-du-Rhône (13): Aix-en-Provence, Arles (obce Arles a Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (obec Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (obce Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Saint-Paul-lès-Durance),

— v departementu Var (83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (obce Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière a Vinon-sur-Verdon),

— v departementu Vaucluse (84): Apt (kromě obce Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-Les-Fontaines (kromě obcí Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues, Vaison-la-Romaine.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Melon de Cavaillon" a jeho zeměpisnou oblastí tkví v jeho definované jakosti spojené s tímto územím a odvíjí se od pověsti produktu.

5.1 – *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Přírodní faktory:

Zeměpisná oblast „Melon de Cavaillon" leží severovýchodně od úpatí hory Mont Ventoux, náhorní plošiny Sault a hory Montagne de Lure. Na západě ji ohraničuje řeka Rhôna, na jihu masiv Sainte-Victoire a pokračujeme-li na západ, pohoří Etoile, jezero Étang de Berre a pobřeží rozkládající se jižně od obcí Arles a Les Saintes-Marie-de-la-Mer.

Obec Cavaillon je centrem této rozlehlé oblasti, jejíž výjimečná hydrografická síť tvořená řekami Rhônou a Durance umožnila rozvoj zdejší rozsáhlé zavlažovací sítě.

Středomořské klima v oblasti se vyznačuje:

— suchým létem a deštivým podzimem,

— vysokými průměrnými ročními teplotami,

— studeným a suchým severozápadním větrem, tzv. mistralem, který postupně slábne směrem k jihovýchodu,

— vysokým úhrnem slunečního svitu (2 650 až 2 850 hodin ročně), silnou světelností a nízkou vlhkostí vzduchu zapříčiněnou mistralem.

Rozmanité půdní typy v oblasti produkce zahrnují hluboké křídové půdy s jílovitohlinitou strukturou, které jsou ideální pro pěstování melounů.

Lidské faktory:

Dlouholetá a neměnná tradice pěstování „Melon de Cavaillon" je na tomto území pevně zakořeněná.

První doklady pěstování melounů v Cavaillonu pocházejí již z roku 1495.

V roce 1882 se v údolí Durance a ve Venaissinském hrabství začaly pěstovat melouny určené k přepravě. V departementu Alpes-de-Haute-Provence je tento typ produkce doložen od 30. let 20. století.

Skutečnost, že tyto zdroje produkce se dodnes nacházejí poměrně daleko od Cavaillonu a že se melouny doposud pěstují jak na rovinách, tak na svazích, je do značné míry dána snahou dodavatelů rozložit své dodávky a uvádění na trh do delšího období.

Rozvoj silniční a železniční sítě od poloviny 19. století přispěl k vývozu melounů z Cavaillonu do oblastí nacházejících se mimo region a napomohl ke zvýšení produkce.

Místní trhy s melouny se konaly již od roku 1859 a v roce 1965 bylo v Cavaillonu založeno jedno z velkoobchodních tržišť sítě Marché d'Intérêt National (MIN).

Pokud jde o technické hledisko, pařeniště ze skla a dřeva používaná k pěstování melounů mezi lety 1950 až 1970 získala název „cavaillonská pařeniště“.

Z korespondence z let 1950 až 1969 uložené v archivech departementu Vaucluse vyplývá, že tento dynamický region byl skutečným vzorem v oblasti technických znalostí týkajících se pěstování melounů. V roce 1969 se v Cavaillonu konaly první národní technické dny zaměřené na pěstování melounů.

V roce 2022 sdružoval svaz producentů 40 producentů, kteří se k daným postupům zavázali, a 10 balírenských podniků/dodavatelů (tento počet je již několik let stabilní).

V regionu se nachází také řada zařízení pro výzkum a vývoj v oblasti ovoce a zeleniny, např. institut INRAE v Avignonu (84), založený v roce 1953, středisko CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) a sdružení APREL (Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière) v Saint-Rémy-de-Provence (13), která spolupracují v rámci síti s místními zemědělskými výzkumnými a technickými středisky zaměřujícími se na oblast zemědělství a zemědělskými komorami a s nimiž subjekty tohoto odvětví navázaly partnerství.

Místní know-how se uplatňuje během celého procesu pěstování až po uvedení melounu „Melon de Cavaillon“ na trh a zahrnuje:

— výběr pozemků podle struktury půdy a přístupu k vodě,

— volbu způsobu pěstování: ve venkovních podmínkách na poli, nebo pod krytem (pařeniště, skleníky a foliovníky), v závislosti na situaci a potřebě regulace vlhkosti a teploty,

— mulčování a zavlažování,

— sklizeň v období optimální zralosti,

— přísný výběr melounů dle jejich kvality před jejich uvedením na trh díky přijetí harmonizovaného systému kontroly a třídění v balírnách.

5.2 – *Specifičnost produktu*

„Melon de Cavaillon“ je žlutý meloun typu Charentais, dodává se v čerstvém stavu, ať už je určen ke konzumaci nebo ke zpracování. Má tyto vlastnosti:

— sytě oranžovou barvu dužiny,

— stejnoměrnou barvu v období optimální zralosti,

— optimální hladina cukru.

5.3 – *Příčinná souvislost*

Kvality produktu „Melon de Cavaillon“ souvisejí s přírodními faktory příznivými pro pěstování melounů působícími v oblasti a také s know-how provozovatelů.

Dle klimatických údajů vypozorovaných v oblasti mezi březnem a zářím (období produkce) jsou průměrné teploty (18 až 25,4 °C v tomto období) a úhrn slunečního svitu (268 až 293 h/měsíc) optimální pro správný vývoj rostliny, dosažení správné velikosti plodů a jejich zrání, čímž je zaručena kvalita produktu (obsah cukru, vzhled).

Díky vysokému úhrnu slunečního záření mění slupka plodů v době zralosti barvu ze zelené na žlutou v důsledku rozkladu molekul chlorofylu a zároveň se na ní objevují výrazné tmavě zelené rýhy.

Mistral pomáhá zajistit vyšší světelnost a více slunečního svitu tím, že odhání mraky, a přispívá k omezení výskytu houbových chorob snižováním vlhkosti vzduchu a vysoušením stojaté vody.

Půdy vybrané pro pěstování melounů mají takovou strukturu a hloubku, která zajišťuje dobré zakořenění rostliny a dostatečné zásoby vody.

Výhody, které přinášejí přírodní faktory, ještě umocňuje know-how, jež má v tomto regionu dlouhou tradici:

— půda se zpracovává takovým způsobem, aby se zlepšila její struktura a provzdušnění a aby se podpořilo její odvodnění a prohřátí,

— použití mulče umožňuje správné rozložení tepla přijatého půdou, snižuje odpařování a omezuje růst plevelů. Rostliny jsou díky tomu velmi odolné a rychle rostou a jejich husté olistění chrání plody před spálením,

— zavlažování, které je založeno na rozsáhlé zavlažovací síti vybudované v celé oblasti, je uzpůsobeno potřebám rostlin,

— profesionalizace postupů před uvedením melounů na trh uplatňovaných v třídírnách a balírnách, které mají v regionu dlouhou tradici a v nichž probíhá důkladné třídění a balení prováděné pracovníky speciálně vyškolenými k těmto činnostem, zaručuje optimální kvalitu melounů uváděných na trh.

Dobrou pověst „Melon de Cavaillon“, utvářející se po několik staletí, potvrzují četné dokumenty a svědectví. Od roku 1495, kdy byl zaznamenán jeho výskyt v Cavaillonu, byl „Melon de Cavaillon“ pravidelně nabízen významným návštěvníkům města. Mezi nimi byli: vévoda de Guise v roce 1620, první předseda provensálského parlamentu monsignor d'Oppède v roce 1626 a zástupci papežského legáta Mazarin v roce 1635 a Lascaris v roce 1664.

Obchod s melouny „Melon de Cavaillon“ se rozvinul díky tomu, že pěstitelé osídlili rozsáhlou pěstitelskou oblast, což umožnilo rozložit uvádění na trh do delšího období (od května do konce září), a také díky koncentraci obchodníků/dodavatelů v okolí města Cavaillon, které bylo již brzy dobře dopravně dostupné po silnici a železnici. To přispělo k většímu povědomí o produktu a k tomu, že byl ceněn i mimo oblast produkce. O pozdnějším zahájení sezóny se v současnosti informuje na několika místních kanálech (kanál France Bleu: „Začíná sezóna ‚Melon de Cavaillon‘“, zveřejněno 30. května 2023; kanál BFM Marseille, „Sezóna ‚Melon de Cavaillon‘ začala v Piolencu“, vysíláno 12. června 2023).

Průzkum střediska CTIFL z roku 1998, který se opakoval v roce 2002, prokázal u spotřebitelů téměř okamžitou souvislost mezi slovy „meloun“ a „Cavaillon“. Na otázku v průzkumu z roku 1998 ohledně původu kupovaných melounů uváděli spotřebitelé automaticky nejčastěji název „Cavaillon“.

Dnes je meloun „Melon de Cavaillon“ součástí dědictví města Cavaillon, kde je každoročně oslavován druhý červencový víkend. O specifičnosti melounu „Melon de Cavaillon“ se zmiňuje několik místních novin, například regionální deník „La Provence“, který jej popisuje jako sladký meloun s oranžovou dužinou (20. května 2023). Tato pověst se šíří i na mezinárodní úrovni – „Melon de Cavaillon“ je považován za jeden z nejlepších melounů, a to zejména díky klimatickým zvláštnostem regionu, mezi které patří teplo a mistral (článek v měsíčníku „The Connexion“, vydaný v srpnu 2023). Od roku 1988 propaguje spolek pro „uchování provensálských tradic a melounu ‚Melon de Cavaillon‘“ tento symbolický produkt za hranicemi regionu.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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