C/2024/6211

18.10.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/6211)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets ([1]) forordning (EU) 2024/1143 indgive en indsigelse til Kommissionen.

ENHEDSDOKUMENT

»Melon de Cavaillon«

EU-nr.: PGI-FR-02984 - 3.8.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [for BOB eller BGB]**

»Melon de Cavaillon«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Melon de Cavaillon« er en gul charentais-melon. Den er kendetegnet ved et gennemsnitligt sukkerindhold på mindst 13° Brix, ingen frugt må være under 11° Brix og skal være mellem 550 g inklusive og 1 750 g eksklusive (større interval, hvis produktet er bestemt til forarbejdning: fra 400 g inklusive til 1 950 g eksklusive).

Frugten er afrundet med furer og orangefarvet kød. Skallens baggrundsfarve bliver gul, når frugten modnes. Stykkerne er tydeligt markeret uden at være for iøjnefaldende, undertiden med lette aftegninger. Linjerne mellem stykkerne er farvet i mørkere grøn. Melonkødet er orange og har en ensartet farve. Høsten skal foregå på en sådan måde, at sukkerindholdet optimeres.

»Melon de Cavaillon«, der er bestemt til forbrug i frisk tilstand, udbydes til salg hele og emballeret i formpressede bakker med et enkelt lag eller i individuelle pakninger. Indholdet af hver pakning skal være ensartet (form, udseende, udvikling, modningsgrad og farve).

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle stadier af produktionen skal finde sted i det geografiske område.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Sortering, udskæring og emballering foregår i det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Melon de Cavaillon«. Arbejdsgangene foregår på samme sted for at begrænse potentielle skader og dermed bevare melonens kvalitet.

»Melon de Cavaillon« er en frisk frugt, der høstes ved optimal fysiologisk modenhed. Efter høsten kan melonens kvalitet påvirkes af forskellige faktorer, der kan skyldes langvarig transport, især termiske chok eller hurtige og/eller store temperaturudsving og stød mellem frugterne, når melonerne opbevares i løs vægt i kasser. Ved nøje at begrænse både transporttiden fra parcellen til emballeringsstedet og det antal gange, frugterne håndteres i løs vægt, er det muligt at bevare kontrollen med produktets kvalitet efter høsten. Ved direkte emballering i slutningen af godkendelseskæden i individuel emballage eller i formpressede bakker med et enkelt lag eller med fibre undgås endvidere stød mellem frugterne og sammenpresning.

Ud over at bidrage til opretholdelse af produktets kvalitet og egenskaber gør udførelsen af emballeringsprocessen i det geografiske område det lettere at sikre sporbarheden af produktet.

Under transporten af de løst emballerede frugter er det muligt at blande dem med andre frugter af anden oprindelse. »Melon de Cavaillon«, der fremstilles og emballeres i det geografiske område, emballeres enten i formpressede bakker med enkeltlag eller med fibre eller i enkeltpakninger.

Systemet til identifikation af de individuelle friske produkter, der træder i funktion på tidspunktet for emballeringen i det geografiske område, sikrer produktets sporbarhed indtil det endelige salg til slutkunden og giver således en yderligere garanti for produktets oprindelse og kvalitet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen indeholder betegnelsen »Melon de Cavaillon« og Den Europæiske Unions BGB-logo i samme synsfelt. Identifikationen skal som minimum anbringes på hver frugt med en selvklæbende mærkat, et bånd og en krave. Gruppens logo »Melon de Cavaillon« skal fremgå af produktets mærkning. Det er beskrevet nedenfor:





4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område, hvor »Melon de Cavaillon« fremstilles og emballeres, omfatter en del af følgende fire departementer: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var og Vaucluse. Det geografiske område omfatter 249 kommuner, grupperet i følgende kantoner:

— Departementet Alpes-de-Haute-Provence (04): Château-Arnoux-Saint-Auban (for kommunerne Ganagobie og Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (for kommunen Villeneuve), Reillanne (for kommunerne Aubenas-les-Alpes, Céreste, Dauphin, Mane, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Vachères og Villemus).

— Departementet Bouches-du-Rhône (13): Aix-en-Provence og Arles (for kommunerne Arles og Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard og Istres (for kommunen Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2 og Trets (for kommunerne Jouques, Meyrargus, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade og Saint-Paul-lès-Durance).

— Departementet Var (83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (for kommunerne Artigues, Gles servis, Rians, Saint-Julien, La Verdière og Vinon-sur-Verdon).

— Departementet Vaucluse (84): Apt (med undtagelse af kommunen Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange og Pernes-les-Fontaines (med undtagelse af kommunerne Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit og Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues og Vaison-la-Romaine.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til det geografiske område for »Melon de Cavaillon« er baseret på den særlige kvalitet, der er knyttet til området, og dets omdømme.

5.1 – *Det geografiske områdes egenart:*

Naturlige faktorer:

Det geografiske område for »Melon de Cavaillon« strækker sig fra højsletten Sault og Montagne de Lure mod nordøst over udløbere af Mont-Ventoux. Det afgrænses mod vest af Rhône, mod syd af Sainte-Victoire-massivet, derefter mod vest af Etoile-kæden, Berre-lagunen og kystlinjen syd for kommunerne Arles og Saintes-Marie-de-la Mer.

Kommunen Cavaillon er epicentret i dette store bækken, herunder det usædvanlige hydrografiske net, der er forbundet med floderne Rhône og Durance, og som har gjort det muligt at udvikle et vigtigt vandingsnet i området.

Klimaet i området er af middelhavstypen og er kendetegnet ved:

— Sommertørke og et regnfuldt efterår

— Høje årlige gennemsnitstemperaturer

— En kold og tør nord-nordvestenvind, mistralen, der gradvis mildnes mod sydøst.

— Mange solskinstimer (mellem 2 650 og 2 850 timer om året), høj lysintensitet og lav luftfugtighed på grund af mistralen.

Produktionsområdets jordbundsforhold er uensartede med kalkholdige og dybe jorde med en lerholdig tekstur, hvilket er befordrende for dyrkning af melon.

Menneskelige faktorer:

»Melon de Cavaillon« er kendetegnet ved en gammel og konstant forankring i området.

De første indikationer på melonens tilstedeværelse i Cavaillon går tilbage til 1495.

Allerede i 1882 begyndte melonen at blive dyrket med henblik på afsendelse til Durance-dalen og Comtat Venaissin. I Alpes-de-Haute-Provence blev denne produktion dokumenteret i 1930'erne.

Det forhold, at disse produktionssteder forholdsvis fjernt fra Cavaillon på både sletter og skråninger stadig bibeholdes, skyldes i høj grad distributørernes ønske om at sprede deres forsyninger og salg over en længere periode.

Udviklingen af vej- og jernbanenettet siden midten af det 19. århundrede tilskyndede meget tidligt til forsendelse af meloner fra Cavaillon til områder uden for regionen og bidrog til udviklingen af produktionen.

Lokale markeder, der er specifikke for melon, er blevet dokumenteret siden 1859, og der blev oprettet et grossistmarked (Marché d'Intérêt National, MIN) i Cavaillon i 1965.

Den tekniske betegnelse for de rammer af glas og træ, der blev anvendt til dyrkning af melon mellem 1950 og 1970, er »châssis cavaillonnais«.

Korrespondance fra perioden mellem 1950 og 1969, som opbevares i departementsarkiverne i Vaucluse, vidner om en dynamisk region, som spiller en førende rolle i den tekniske knowhow om dyrkning af melon. De første særlige nationale melondage blev afholdt i Cavaillon i 1969.

Producentsammenslutningen består i 2022 af 40 producenter, der er involveret i processen, og 10 aktører inden for emballering og markedsføring (stabile tal igennem flere år).

Regionen er også vært for forsknings- og udviklingsstrukturer inden for frugt og grøntsager, navnlig INRAE d'Avignon (84), der blev grundlagt i 1953, CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) og APREL (Association Provençale de Recherche et d'Exceltoire Légumes) i Saint-Rémy-de-Provence (13), som arbejder i netværk med lokale centre for landbrugsstudier og -teknik og landbrugskamre, og med hvilke aktører i sektoren indgår partnerskaber.

Den lokale knowhow anvendes i hele dyrkningsfasen, og indtil »Melon de Cavaillon« markedsføres:

— Udvælgelse af parceller på grundlag af jordbundens tekstur og adgang til vand

— Valg af dyrkningsmetode frilandskultur eller overdækket (mistbænke, væksthuse og tunneler), afhængigt af situationen og behovet for at kontrollere fugtighedsforhold og temperaturer

— Jorddækning og styring af kunstvanding

— Høst ved optimal modenhed

— Indførelse af en streng kvalitativ udvælgelse af meloner, inden de bringes i omsætning, gennem indførelse af et harmoniseret certificerings- og sorteringssystem på emballeringsstederne.

5.2 – *Produktets specificitet*

»Melon de Cavaillon« er en gul charentais-melon bestemt til levering i frisk tilstand, uanset om den indtages som frisk produkt eller er bestemt til forarbejdning. Den er kendetegnet ved:

— frugtkødets kraftige orange farve

— farvens homogenitet ved optimal modenhed

— et optimalt sukkerindhold.

5.3 – *Årsagssammenhæng*

»Melon de Cavaillons« kvaliteter er knyttet til områdets naturlige faktorer, som er gunstige for dyrkning af melon, og til de erhvervsdrivendes knowhow.

De klimadata, der er observeret i området mellem marts og september (produktionsperioden), viser gennemsnitstemperaturer (mellem 18 °C og 25,4 °C i perioden) og et antal solskinstimer (268-293 timer/måned), som giver optimale betingelser for plantens udvikling, frugtens størrelse og modning samt produktets kvalitet (sukkerindhold og udseende).

De mange solskinstimer gør det muligt for frugtens skræl at skifte farve fra grøn til gul, når den er moden, ved nedbrydning af klorofylmolekylerne, samtidig med at der fremkommer tydelige, mørkegrønne furer.

Mistralen bidrager til lysintensiteten og sollyset ved at drive skymasserne væk og mindsker presset fra svampesygdomme ved at reducere luftfugtigheden og udtørre stillestående vand.

Den jord, der anvendes til at dyrke melonen, har en tekstur og dybde, der sikrer, at rodsystemet har god plads, og at vandreserverne er gode.

De fordele, der beror på de naturlige faktorer, forstærkes af den knowhow, som er forankret i området:

— Jordbunden bearbejdes for at forbedre dens struktur og iltning og for at skabe bedre udtørring og opvarmning.

— Anvendelsen af jorddækning gør det muligt for den varme, der modtages af jorden, at sprede sig godt, reducerer fordampningen og begrænser væksten af ukrudt. Planterne udvikler således en god styrke og hurtig vækst med tæt vegetation, der beskytter frugten mod forbrændinger.

— Kunstvanding, der er baseret på et stort kunstvandingsnet, som er udviklet på området, er dimensioneret i overensstemmelse med plantens behov.

— Professionaliseringen af anlæggene til sortering- og emballering af melonerne, inden de bringes i omsætning, som historisk set er beliggende i området, og hvor der udføres nøje certificering og emballering af personale, som er særligt uddannet i disse funktioner, sikrer den optimale kvalitet af de meloner, der markedsføres.

Talrige dokumenter og vidnesbyrd bekræfter omdømmet af »melon de Cavaillon«, som er blevet opbygget igennem flere århundreder. Fra den dukkede op i Cavaillon i 1495 er »Melon de Cavaillon« altid blevet tilbudt personligheder, som passerer gennem byen: Hertugen af Guise i 1620, i Monseigneur d'Oppède, den første formand for Provences parlament i 1626, vicelegaterne Mazarin i 1635 og Lascaris i 1664.

Handelen med »Melon de Cavaillon« er vokset dels takket være producenternes beliggenhed i et stort produktionsområde, hvilket har gjort det muligt at sprede markedsføringsperioden (fra maj til udgangen af september) og dels som følge af koncentrationen af forhandlere/befragtere omkring byen Cavaillon, som hurtigt blev godt betjent af veje og jernbaner. Dette bidrog til at udbrede kendskabet til varen, og at den blev værdsat uden for produktionsområdet. I dag følges og gentages lanceringen af den differentierede sæson på flere lokale kanaler (France Bleu, »Start på sæsonen for Melon de Cavaillon«, der blev bragt den 30. maj 2023, og BFM Marseille, »Melon de Cavaillon-sæsonen er begyndt i Piolenc«, sendt den 12. juni 2023).

En CTIFL-forbrugerundersøgelse fra 1998, som blev gentaget i 2002, viste en næsten direkte forbindelse mellem »melon« og »Cavaillon«. På spørgsmålet om oprindelsen af de købte meloner var det første svar, som forbrugerne spontant gav i 1998, »Cavaillon«.

I dag er »Melon de Cavaillon« en del af arven i byen Cavaillon, hvor den hvert år fejres den anden weekend i juli. Flere lokale blade henviser til »Melon de Cavaillons« særlige karakter, f.eks. den regionale avis »La Provence«, som præsenterer en sød melon med godt orange frugtkød (20. maj 2023). Dette omdømme breder sig også internationalt, hvor »Melon de Cavaillon« præsenteres som en af de bedste meloner, navnlig på grund af regionens klimatiske karakteristika som varme og mistral (artikel i det månedlige tidsskrift »The Connexion«, der blev offentliggjort i august 2023). Desuden har broderskabet til »opretholdelse af traditionerne i Provence og Melon de Cavaillon« reklameret for dette ikoniske produkt uden for de regionale grænser siden 1988.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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