C/2024/6211

18.10.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/6211)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Melon de Cavaillon“

EU-Nr.: PGI-FR-02984 – 3.8.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Melon de Cavaillon“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Melon de Cavaillon“ ist eine gelbe Melone der Sorte Charentais. Die „Melon de Cavaillon“ zeichnet sich durch einen durchschnittlichen Zuckergehalt von mindestens 13° Brix aus, wobei dieser bei keiner Frucht weniger als 11° Brix betragen darf und jede Frucht ein Gewicht von mindestens 550 g und weniger als 1 750 g aufweisen muss (für Erzeugnisse, die zur Verarbeitung bestimmt sind, gilt eine breitere Spanne: von 400 g (einschließlich) bis 1 950 g (ausgenommen)).

Die Früchte sind rund geformt und gefurcht, das Fruchtfleisch ist orangefarben. Die Schale der Frucht erhält mit zunehmender Reife eine gelbliche Grundfärbung. Die Schnitze sind deutlich erkennbar, ohne jedoch zu stark hervorzutreten, mitunter weist ihre Oberfläche leicht wulstige Strukturen auf. Die Furchen sind dunkelgrün. Das Fruchtfleisch der Melone ist gleichmäßig orange gefärbt. Die Ernte erfolgt so, dass der Zuckergehalt optimiert wird.

Die für den Frischverzehr bestimmte „Melon de Cavaillon“ wird im Ganzen zum Verkauf angeboten und entweder in Einzelverpackungen oder einlagig in Steigen mit Nestpackeinlagen verpackt. Jedes Packstück muss Melonen von weitgehend gleicher Qualität enthalten (Form, Aussehen, Entwicklungs- und Reifegrad und Färbung).

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Auswahl, die Größensortierung und das Verpacken erfolgen in dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Melon de Cavaillon“. Diese Schritte werden an ein und demselben Standort durchgeführt, um mögliche Beeinträchtigungen zu minimieren und so die Qualität der Melonen zu erhalten.

Bei der „Melon de Cavaillon“ handelt es sich um eine frische Frucht, die bei optimaler physiologischer Reife geerntet wird. Nach der Ernte kann die Qualität der Melonen insbesondere bei längeren Transportwegen durch verschiedene transportbedingte Faktoren beeinträchtigt werden, wie z. B. durch Temperaturschocks oder schnelle und/oder starke Temperaturschwankungen sowie durch Zusammenstöße der einzelnen Früchte, wenn die Melonen lose in Palettenkisten gepackt werden. Eine strenge Begrenzung sowohl der Transportzeiten vom Feld bis zur Verpackungsstelle als auch der Bearbeitungsschritte an der losen Ware ermöglicht es, die Kontrolle über die Qualität des Erzeugnisses nach der Ernte zu wahren. Darüber hinaus kann ein Zusammenstoßen und Zusammendrücken der Früchte dadurch verhindert werden, dass sie unmittelbar nach ihrer Qualitätsprüfung entweder in Einzelverpackungen oder einlagig in Steigen mit Nestpackeinlagen oder mit Füllmaterial verpackt werden.

Neben dem Beitrag zur Erhaltung der Qualität und der Eigenschaften des Erzeugnisses ermöglicht die Durchführung der Verpackungsvorgänge im geografischen Gebiet eine bessere Kontrolle der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses.

Beim Transport von Früchten in loser Schüttung kann es zu einer Mischung mit anderen Früchten anderen Ursprungs kommen. Die in dem geografischen Gebiet erzeugten und verpackten Melonen mit der g. g. A. „Melon de Cavaillon“ werden entweder in Einzelverpackungen oder einlagig in Steigen mit Nestpackeinlagen oder mit Füllmaterial verpackt.

Die Kennzeichnung der einzelnen Melonen für den Frischverkauf, die gleichzeitig mit dem Verpacken im geografischen Gebiet erfolgt, ist geeignet, die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses bis zum Verkauf an den Endverbraucher sicherzustellen und bietet somit eine zusätzliche Herkunfts- und Qualitätsgarantie für das Erzeugnis.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung weist den Namen „Melon de Cavaillon“ und das EU-Logo für g. g. A. im selben Sichtfeld auf. Es muss *mindestens* jede Frucht mit einem Aufkleber, einem Band oder einer Schleife gekennzeichnet werden.





4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet für die Erzeugung und Verpackung der „Melon de Cavaillon“ erstreckt sich über einen Teil der folgenden vier Departements: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var und Vaucluse. Das geografische Gebiet umfasst 249 Gemeinden, die in den folgenden Kantonen zusammengeschlossen sind:

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

— Departement Bouches-du-Rhône (13): Aix-en-Provence, Arles (für die Gemeinden Arles und Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (für die Gemeinde Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (für die Gemeinden Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Saint-Paul-lès-Durance).

— Departement Var (83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (für die Gemeinden Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon).

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

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Melon de Cavaillon" beruht auf ihrer bestimmten, mit dem Gebiet verbunden Qualität und ihrem Ruf.

5.1 – *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Einflüsse:

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Melon de Cavaillon" erstreckt sich im Nordosten über die Ausläufer des Mont-Ventoux, des Plateau de Sault und der Bergkette Montagne de Lure. Es wird im Westen durch die Rhône, im Süden durch den Berg Sainte-Victoire und nach Westen durch die Bergkette Massif de l'Etoile, den Étang de Berre und die Küste südlich der Gemeinden Arles und Saintes-Marie-de-la-Mer begrenzt.

Die Gemeinde Cavaillon bildet das Zentrum dieses großen Beckens, dessen außergewöhnliches Gewässernetz, das an die Rhône und die Durance angebunden ist, den Aufbau eines bedeutenden Bewässerungsnetzes in dem Gebiet ermöglicht hat.

Das Klima des Gebiets ist mediterran und zeichnet sich aus durch:

— trockene Sommer und viel Regen im Herbst

— hohe durchschnittliche Jahrestemperaturen

— einen kalten und trockenen Nord-Nordwest-Wind, den Mistral, der sich nach Südosten allmählich abschwächt

— eine starke Sonneneinstrahlung (zwischen 2 650 und 2 850 Stunden pro Jahr), viel Sonnenlicht und eine geringe Luftfeuchtigkeit aufgrund des Mistrals

Das Erzeugungsgebiet weist eine Bodenvielfalt mit kalkhaltigen, tiefen Böden mit lehmig-toniger Textur auf, die für den Anbau von Melonen gut geeignet sind.

Menschliche Einflüsse:

Die „Melon de Cavaillon" ist in dem Gebiet seit langer Zeit beständig verankert.

Erste Hinweise auf die „Melon de Cavaillon" stammen aus dem Jahr 1495.

Im Durance-Tal und in der Grafschaft Venaissin wird ab dem Jahr 1882 mit dem Anbau von Melonen für den Versand begonnen. Für das Departement Alpes-de-Haute-Provence ist die Erzeugung ab den 1930er-Jahren nachgewiesen.

Die Tatsache, dass die Anbauflächen bis heute relativ weit von Cavaillon entfernt sind und sich sowohl in den Ebenen als auch an den Hängen befinden, ist größtenteils auf den Wunsch der Versender zurückzuführen, ihre Lieferungen und die Vermarktung zeitlich zu streuen.

Durch den Ausbau der Straßen- und Schienennetze ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der überregionale Versand von Melonen ab Cavaillon sehr früh begünstigt und der Ausbau der Erzeugung vorangetrieben.

Lokale Märkte speziell für Melonen sind seit 1859 belegt, im Jahr 1965 wurde in Cavaillon ein zentraler Großmarkt (*Marché d'Intérêt National, MIN*) gegründet.

Im technischen Bereich wurde für die Glas- und Holzgestelle, die zwischen 1950 und 1970 für den Melonenanbau verwendet wurden, die Bezeichnung *„châssis cavaillonnais“* („Cavaillonnais-Gestelle“) eingeführt.

Briefe aus den Jahren 1950 bis 1969 aus den Archiven des Departements Vaucluse zeigen eine dynamische Region, die in Bezug auf das technische Know-how im Melonenanbau eine führende Rolle spielt. 1969 fand in Cavaillon die erste nationale Melonen-Fachtagung statt.

Dem Verband gehören im Jahr 2022 40 Erzeuger an, die sich den Vorgaben verschrieben haben, sowie zehn vermarktende Verpacker (die Zahl ist seit mehreren Jahren stabil).

In der Region gibt es außerdem Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen im Bereich Obst und Gemüse, insbesondere das 1953 gegründete INRAE in Avignon (84), das CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) und die APREL (Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière) in Saint-Rémy de Provence (13), die mit den lokalen Zentren für Agrarstudien und -technik und den Landwirtschaftskammern zusammenarbeiten und mit denen die Wirtschaftsteilnehmer der Branche Partnerschaften eingehen.

Das lokale Know-how kommt während der gesamten Anbauphase bis zur Vermarktung der „Melon de Cavaillon“ zum Einsatz:

— Auswahl der Parzellen nach Bodenbeschaffenheit und Zugang zu Wasser

— Wahl der Anbaumethode als Freilandanbau oder unter Schutzeinrichtungen (Gestelle, Gewächshäuser und Tunnel) je nach Lage und Notwendigkeit, die Luftfeuchtigkeit und die Temperaturen zu kontrollieren

— Praxis der Strohabdeckung und Bewässerungsmanagement

— Ernte bei optimaler Reife

— Einführung einer strengen Qualitätskontrolle bei der Auswahl der Melonen vor dem Inverkehrbringen durch ein harmonisiertes Prüf- und Sortiersystem an den Verpackungsstandorten

5.2 – *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die „Melon de Cavaillon“ ist eine gelbe Melone der Sorte Charentais, die zur Lieferung im frischen Zustand bestimmt ist, unabhängig davon, ob sie als frisches Erzeugnis verzehrt wird oder zur Weiterverarbeitung vorgesehen ist. Sie zeichnet sich aus durch:

— das kräftig orangefarbene Fruchtfleisch

— die homogene Farbe bei optimaler Reife

— einen optimalen Zuckergehalt

5.3 – *Ursächlicher Zusammenhang*

Die Eigenschaften der „Melon de Cavaillon“ hängen mit den natürlichen Einflüssen des Gebiets, die den Melonenanbau begünstigen, sowie mit dem Know-how der Wirtschaftsteilnehmer zusammen.

Das in dem Gebiet zwischen März und September (Erzeugungszeitraum) herrschende Klima bietet mit seinen Durchschnittstemperaturen (zwischen 18° C und 25,4° C in diesem Zeitraum) und seiner Sonneneinstrahlung (268 bis 293 Stunden/Monat) optimale Bedingungen für eine gute Entwicklung der Pflanzen, die Größe und die Reifung der Früchte und somit für die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses (Zuckergehalt, Aussehen).

Dank der starken Sonneneinstrahlung kann sich die Schale der Frucht durch den Abbau von Chlorophyllmolekülen mit zunehmender Reife von Grün zu Gelb verfärben, wobei gleichzeitig ausgeprägte, dunkelgrüne Furchen ausgebildet werden.

Der Mistral trägt zu Helligkeit und Sonnenschein bei, indem er die Wolkenmassen vertreibt, und begrenzt die Gefahr von Pilzkrankheiten, da er die Luftfeuchtigkeit senkt und stehende Gewässer austrocknet.

Die für den Melonenanbau ausgewählten Böden weisen eine Textur und Tiefe auf, die eine gute Durchwurzelung und gute Wasserreserven sicherstellen.

Die mit den natürlichen Einflüssen verbundenen Vorteile werden durch das in der Region verankerte Know-how gestärkt:

— Der Boden wird zur Verbesserung seiner Struktur, zur Belüftung und zur Förderung des Abtrocknens und der Erwärmung bearbeitet.

— Das Mulchen mit Stroh ermöglicht eine gute Verteilung der im Boden aufgenommenen Wärme, verringert die Verdunstung und begrenzt die Ansiedelung von Unkraut. Auf diese Weise werden die Pflanzen gestärkt und es wird ein schnelles Wachstum mit dichtem Blattwerk gefördert, was die die Früchte vor Verbrennungen schützt.

— Die Bewässerung erfolgt gut durchdacht über ein ausgedehntes, in dem Gebiet entwickeltes Bewässerungsnetz und ist an die Bedürfnisse der Pflanze angepasst.

— Durch die Professionalisierung der historisch in dem Gebiet gewachsenen Einrichtungen zur Sortierung und Verpackung der Melonen, in denen diese vor dem Inverkehrbringen durch speziell für diese Aufgaben geschultes Personal nach strengen Kriterien geprüft und verpackt werden, wird die optimale Qualität der auf den Markt gebrachten Melonen sichergestellt.

Zahlreiche Dokumente und Zeugnisse belegen den guten Ruf der „Melon de Cavaillon“, der über mehrere Jahrhunderte hinweg entstanden ist. Seit den ersten Hinweisen auf den Anbau der Melone in Cavaillon im Jahr 1495 wurde die „Melon de Cavaillon“ regelmäßig Persönlichkeiten, die die Stadt besuchten, als Geschenk überreicht: an den Herzog von Guise im Jahr 1620, an Monseigneur d'Oppède, den ersten Präsidenten des Parlaments der Provence, im Jahr 1626, an die Vizelegaten Mazarin im Jahr 1635 und Lascaris im Jahr 1664.

Der Handel mit der „Melon de Cavaillon“ entwickelte sich einerseits durch die Ansiedlung von Erzeugern in einem weitläufigen Anbaugebiet, was eine Streckung des Vermarktungszeitraums (von Mai bis Ende September) ermöglichte, und andererseits durch die Konzentration der Händler/Versender rund um die Stadt Cavaillon, die schon früh gut an das Straßen- und Schienennetz angebunden war. Dies trug dazu bei, dass das Erzeugnis über sein Erzeugungsgebiet hinaus bekannt und beliebt wurde. Heute wird dieser zeitversetzte Saisonstart von mehreren lokalen Sendern verfolgt und übertragen (France Bleu, „Début de saison pour le Melon de Cavaillon“ („Saisonstart für die „Melon de Cavaillon“), veröffentlicht am 30. Mai 2023, sowie BFM Marseille, „La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc“ („In Piolenc hat die Saison der ‚Melon de Cavaillon' begonnen“), ausgestrahlt am 12. Juni 2023).

Eine Verbraucherumfrage des CTIFL aus dem Jahr 1998, die 2002 erneut durchgeführt wurde, ergab, dass die Bezeichnungen „Melone“ und „Cavaillon“ nahezu untrennbar miteinander in Verbindung gebracht werden. Die Frage nach der Herkunft von gekauften Melonen beantworteten Verbraucher im Jahr 1998 spontan mit „Cavaillon“.

Heute ist die „Melon de Cavaillon“ Teil des kulturellen Erbes der Stadt Cavaillon und wird dort jedes Jahr am zweiten Wochenende im Juli gefeiert. In mehreren Lokalzeitungen wird auf die Besonderheit der „Melon de Cavaillon“ verwiesen, so z. B. in der regionalen Tageszeitung „La Provence“, in der eine süße Melone mit deutlich orangefarbenem Fruchtfleisch vorgestellt wird (20. Mai 2023). Auch auf internationaler Ebene genießt die „Melon de Cavaillon“ hohes Ansehen und wird als eine der besten Melonen bezeichnet, nicht zuletzt dank der klimatischen Bedingungen in der Region wie Wärme und Mistral (Artikel in der Monatszeitung „The Connexion“, veröffentlicht im August 2023). Auch die Vereinigung zur Pflege der provenzalischen Traditionen und zum Erhalt der „Melon de Cavaillon“ (Confrérie de la maintenance des traditions provençales et du Melon de Cavaillon) kommuniziert seit 1988 außerhalb der regionalen Grenzen über dieses symbolträchtige Erzeugnis.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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