C/2024/6211

2024.10.18.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/6211)

Az ilyen közzétételt követően valamely tagállam vagy harmadik ország hatóságai, illetve egy harmadik országban letelepedett vagy lakóhellyel rendelkező, jogos érdekkel rendelkező természetes vagy jogi személy az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban e közzététel időpontjától számított három hónapon belül kifogást emelhetnek a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Melon de Cavaillon”

EU-szám: PGI-FR-02984 – 2023.8.3.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) [OEM vagy OFJ]**

„Melon de Cavaillon”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Melon de Cavaillon” Charentais Jaune fajtájú sárgadinnye. Jellemzői: átlagos cukortartalma legalább 13 Brix-fok, egyetlen gyümölcs cukortartalma sem lehet 11 Brix-foknál alacsonyabb, tömegének pedig 550 grammtól 1 750 gramm alatti értékig terjedőnek kell lennie (a tartomány bővebb, ha a terméket feldolgozásra szánják: 400 grammtól 1 950 gramm alatti értékig terjedőnek kell lennie).

A gyümölcs gömbölyded, barázdákkal szabdalt, narancssárga húsú. A héj alapszíne a gyümölcs érésekor sárgára változik. Gerezdjei jól elkülönülnek, de nem domborodnak ki túlzottan, és néha kisebb mintázatok találhatók rajta. A gerezdek összehegedési csíkjai sötétebb zöld színűek. Ami a sárgadinnye húsát illeti, egységesen narancssárga színű. A betakarítást a cukortartalom optimalizálására törekedve végzik.

A friss állapotban történő fogyasztásra szánt „Melon de Cavaillon” sárgadinnyét egészben értékesítik, és egyrétegű, lyukacsos tálcákra vagy egyedi csomagokba csomagolják. Minden csomagolási egység tartalmának egységesnek kell lennie (forma, küllem, fejlettség, érettség és szín).

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletszakaszára a földrajzi területen kerül sor.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A válogatási, méretosztályozási és csomagolási műveleteket a „Melon de Cavaillon” OFJ földrajzi területén végzik. Az esetleges károk korlátozása és ezáltal a sárgadinnye minőségének megőrzése érdekében ezeket a műveleteket ugyanazon a helyszínen végzik.

A „Melon de Cavaillon” ugyanis olyan friss gyümölcs, amelyet az optimális fiziológiai érettség állapotában takarítanak be. A betakarítást követően a sárgadinnye minőségét számos olyan tényező befolyásolhatja, amelyet az elhúzódó szállítás okozhat, különösen a hősokk vagy a gyors és/vagy jelentős hőmérséklet-ingadozás, valamint az egyes gyümölcsök egymáshoz ütődése a sárgadinnye ládákban történő ömlesztve tárolása esetén. A parcelláról a csomagolóüzembe történő szállítás idejének, valamint az ömlesztett állapotban történő többszöri mozgatásnak a szigorú korlátozása lehetővé teszi, hogy a betakarítást követően szakszerűen történjen a termék minőségének megőrzése. Ezen túlmenően a jóváhagyási láncból való kikerüléskor az egyedi csomagokba vagy egyrétegű, lyukacsos vagy növényi rostos tálcákra történő közvetlen csomagolás lehetővé teszi a gyümölcsök egymáshoz ütődésének és összetorlódásának elkerülését.

A földrajzi területen végzett csomagolási műveletek – amellett, hogy hozzájárulnak a termék minőségének és tulajdonságainak megőrzéséhez – javítják annak nyomonkövethetőségét.

Ömlesztett szállítás esetén a gyümölcs más eredetű gyümölcsökkel együtt is szállítható. A földrajzi területen termesztett és csomagolt „Melon de Cavaillon” sárgadinnyéket egyrétegű, lyukacsos vagy növényi rostos tálcákra vagy egyedi csomagokba csomagolják.

A frissen történő értékesítés esetén alkalmazott egyedi azonosító rendszer, amely a földrajzi területen végzett csomagoláskor veszi kezdetét, a végső forgalmazásig biztosítja a termék nyomonkövethetőségét, és ezáltal további garanciát nyújt a termék eredetére és minőségére vonatkozóan.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie a „Melon de Cavaillon” elnevezésnek és az Európai Unió OFJ logójának. Az azonosítást legalább minden egyes gyümölcsön matrica, szalag és ráerősített címke elhelyezésével kell feltüntetni. A termék címkéjén szerepelnie kell a termelői csoportosulás „Melon de Cavaillon” logójának. Ez a következő:





4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Melon de Cavaillon” termelésének és csomagolásának földrajzi területe a következő négy megye egy-egy részét foglalja magában: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var és Vaucluse. A földrajzi terület 249 településre terjed ki, amelyek a következő járásokba csoportosíthatók:

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

— Bouches-du-Rhône megye (13): Aix-en-Provence, Arles (Arles és Saintes-Maries-de-la-Mer települések esetében), Berre-l'Étang, Châteaurenard, Istres (Istres település esetében), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade és Saint-Paul-lès-Durance települések esetében).

— Var megye (83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière és Vinon-sur-Verdon települések esetében).

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

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Melon de Cavaillon" földrajzi területével való kapcsolat a területéhez kapcsolódó, meghatározott minőségén és a hírnevén alapul.

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Természeti tényezők:

A „Melon de Cavaillon" földrajzi területe északkeleten a Mont Ventoux, a Sault-fennsík és a Lure-hegység előhegységein terül el. Nyugaton a Rhône, délen a Sainte-Victoire hegység, ezután nyugat felé haladva az Étoile-hegység vonulata, a Berre-i lagúnató és a tengerpart határolja Arles és Saintes-Marie-de-la-Mer településektől délre.

Ennek a Cavaillon település körüli hatalmas medencének a Rhône és a Durance folyóval összekapcsolódó rendkívüli vízrajzi hálózata lehetővé tette, hogy a területen jelentős öntözőhálózat alakuljon ki.

A terület mediterrán éghajlatát a következők jellemzik:

— nyári szárazság és csapadékos ősz;

— magas éves átlaghőmérséklet;

— a misztrál elnevezésű hideg és száraz északnyugati szél, amely délkelet felé haladva fokozatosan mérséklődik;

— sok napsütés (évi 2 650 és 2 850 óra között), nagy mennyiségű fény, valamint a misztrál hatására alacsony légköri páratartalom.

A termőterület változatos talajai között meszes, mély rétegű, iszapos-agyagos szerkezetű talajok találhatók, amelyek kedveznek a sárgadinnye termesztésének.

Emberi tényezők:

A „Melon de Cavaillon" sárgadinnyét régóta fennálló és állandó területi kötődés jellemzi.

A sárgadinnye cavailloni előfordulásának első jelei 1495-ig nyúlnak vissza.

A sárgadinnye termesztése 1882-től kezdődött meg a Durance völgyébe és a Venaissini Grófságba szállítás céljából. Az Alpes-de-Haute-Provence térségében folytatott sárgadinnye-termesztésről az 1930-as évek óta vannak bizonyítékok.

Az, hogy ezek a Cavaillontól viszonylag távol eső, síkságokon és domboldalakon egyaránt megtalálható termelési források máig fennmaradtak, jórészt azzal magyarázható, hogy a szállítók időben ki akarták terjeszteni az általuk végzett szállítást és forgalmazást.

A közút- és a vasúthálózat XIX. század közepe óta bekövetkezett fejlődése már igen korán kedvezett a sárgadinnye régión kívülre szállításának, és hozzájárult a termelés fejlődéséhez.

A sárgadinnyére szakosodott helyi piacokról 1859 óta vannak bizonyítékok, 1965-ben pedig Cavaillonban létesült egy országos jelentőségű piac.

Szakmai szempontból a sárgadinnye termesztéséhez 1950 és 1970 között használt, üvegből és fából készült támrendszerek elnevezése az ún. „cavailloni támrendszer” lett.

A Vaucluse megyei levéltár 1950 és 1969 közötti leveleiből egy dinamikus régió képe mutatkozik meg, amely kiemelkedő szerepet játszott a sárgadinnye-termesztéssel kapcsolatos szaktudás tekintetében. A sárgadinnyével foglalkozó első szakmai napokat 1969-ben rendezték meg Cavaillonban.

A szakszervezet 2022-ben a kezdeményezésben részt vevő 40 gyártóból, valamint 10, forgalmazással is foglalkozó csomagolóüzemből állt (számuk évek óta stabil).

A régióban gyümölcs- és zöldségágazati kutatási és fejlesztési szervezetek is találhatók, különösen az 1953-ban alapított avignoni (84) INRAE, a CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes; gyümölcs- és zöldségágazati szakmaközi központ), valamint a Saint-Rémy-de-Provence-i (13) Aprel (Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière; provence-i zöldségágazati kutatással és kísérletekkel foglalkozó egyesület), amelyek hálózati keretek között helyi mezőgazdasági kutatásra és technikákra szakosodott központokkal, agrárkamarákkal működnek együtt, és amelyekkel az ágazati szereplők partnerségeket létesítenek.

A „Melon de Cavaillon” termesztési műveletszakaszai során és a forgalomba hozataláig helyi szaktudást alkalmaznak:

— a talajok szerkezetétől és vízhez jutásától függően végzett parcella-kiválasztás,

— szabadföldi vagy védőtakarás alatti termesztésmód (támrendszerek, üvegházak és alagutak) választása a földrajzi fekvéstől, valamint attól függően, hogy szükséges-e a páratartalomra és a hőmérsékletre vonatkozó feltételek szabályozása,

— talajtakarás alkalmazása és szakszerű öntözés,

— optimális érettségi állapotban történő betakarítás,

— a sárgadinnye szigorú minőségi szempontok szerinti kiválasztásának bevezetése a forgalmazás előtt, a csomagolási helyszíneken összehangolt jóváhagyási és válogatási rendszer elfogadásának köszönhetően.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Melon de Cavaillon” friss állapotban történő szállításra szánt, Charentais Jaune fajtájú sárgadinnye, akár friss termékként történő fogyasztásra, akár feldolgozásra szánják. Jellemzői:

— élénk narancssárga színű gyümölcshús,

— optimális érettségi állapotban egységes szín,

— optimális cukortartalom.

5.3. *Ok-okozati kapcsolat*

A „Melon de Cavaillon” tulajdonságai a terület sárgadinnye-termesztésnek kedvező természeti tényezőihez, valamint a gazdasági szereplők szaktudásához kapcsolódnak.

A területen március és szeptember (termelési időszak) között megfigyelt éghajlati adatok szerint a növény megfelelő fejlődése, a gyümölcs mérete és érése – azaz a termék minőségének záloga (cukortartalom, küllem) – szempontjából optimális átlaghőmérséklet (az időszak során 18 °C és 25,4 °C közötti) és optimális napsütés (havonta 268–293 óra) jellemző.

A sok napsütésnek köszönhetően a gyümölcs héja érett állapotban – a klorofillmolekulák lebomlásával – zöldről sárgára változik, ugyanakkor igen markáns, sötétzöld színű barázdák jelennek meg rajta.

A misztrál a nedves légtömegek eltávolítása révén hozzájárul a fényhez és a napsütéshez, a légköri páratartalom csökkentése és az állóvizek felszárítása révén pedig korlátozza a gombabetegségek jelentette nyomást.

A sárgadinnye termesztésére szánt talajok szerkezete és mélysége biztosítja a gyökérzet megfelelő megeredését és a megfelelő víztartalékot.

A természeti tényezőkhöz kapcsolódó előnyöket erősíti a területen meghonosodott szaktudás:

— A talaj szerkezetének és szellőzésének javítása, valamint száradásának és felmelegedésének elősegítése érdekében talajmegmunkálást végeznek.

— A talajtakarás alkalmazása lehetővé teszi a talajra érkező meleg megfelelő terjedését, csökkenti a párolgást és korlátozza a gyomnövények megtelepedését. A palánták így életerőssé válnak és gyorsan növekednek a sűrű növénytakaróval együtt, amely megvédi a gyümölcsöket a napégéstől.

— A területen kialakított hatalmas öntözőhálózatra hagyatkozó öntözést a növény szükségleteitől függően, észszerűen alkalmazzák.

— A forgalmazott sárgadinnyék optimális minőségét garantálja a sárgadinnyék forgalmazás előtti válogatására és csomagolására szakosodott – a területen hagyományosan jelen lévő – telephelyek professzionalizálódása, ahol szigorú jóváhagyást és csomagolást végez a kifejezetten ezekre a feladatokra kiképzett személyzet.

Számos dokumentum és beszámoló tanúsítja a „Melon de Cavaillon” több évszázada kialakult hírnevét. 1495-ös cavailloni megjelenése óta a „Melon de Cavaillon” sárgadinnyét rendszeresen kínálták a városon átutazó fontos személyeknek: a guise-i hercegnek 1620-ban, az oppède-i érseknek, a provence-i parlament első elnökének 1626-ban, Mazarin helyettes legátusnak 1635-ben és Lascaris helyettes legátusnak 1664-ben.

A „Melon de Cavaillon” kereskedelme egyrészt annak köszönhetően fejlődött, hogy a termelők egy nagy kiterjedésű termőterületen telepedtek meg, ami lehetővé tette a forgalmazási időszak időbeli kiterjesztését (májustól szeptember végéig), másrészt pedig annak köszönhetően, hogy a kereskedők/szállítók az igen korán jó közúti és vasúti összeköttetéssel rendelkező Cavaillon városa köré koncentrálódtak. Ez hozzájárult a termék termesztési területén kívüli megismertetéséhez és megbecsüléséhez. Napjainkban ezt a halasztott szezonkezdést több helyi csatornán (a France Bleu 2023. május 30-án közreadott „Début de saison pour le Melon de Cavaillon” [A „Melon de Cavaillon” dinnyeszezonjának kezdete] című adásában, vagy a BFM Marseille 2023 június 12-én közvetített „La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc” [Piolenc területén megkezdődött a „Melon de Cavaillon” dinnyeszezonja] című adásában) követik és ismertetik.

A CTIFL 1998. évi fogyasztói felmérése, és ennek 2002-es megismétlése, szinte közvetlen kapcsolatot mutatott ki a „melon” (sárgadinnye) és a „Cavaillon” között. A megvásárolt sárgadinnye eredetére vonatkozó kérdésre a fogyasztók által 1998-ban spontán módon adott első válasz a „Cavaillon” volt.

Napjainkban a „Melon de Cavaillon” sárgadinnye Cavaillon város örökségének részét képezi, ahol minden év július második hétvégéjén ünnepséget tartanak a tiszteletére. Több helyi sajtótermék hivatkozik a „Melon de Cavaillon” sajátosságaira, például a „La Provence” regionális napilap, amely édes és szép narancssárga húsú sárgadinnyét mutat be (2023. május 20.). Ez a hírnév nemzetközi viszonylatban is érvényesül, ahol a „Melon de Cavaillon” sárgadinnyét az egyik legjobb sárgadinnyeként mutatják be, különösen a régió éghajlati jellemzői, például a meleg és a misztrál miatt (a „The Connexion” című havilapban 2023 augusztusában megjelent cikk). A „Confrérie de la maintenance des traditions provençales et du Melon de Cavaillon” elnevezésű, provence-i hagyományőrző céh egyébként 1988 óta tudósít erről az ikonikus termékről a régió határain kívül.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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